



HÔTEL BARRIÈRE
LE MAJESTIC
CANNES

Services & Délices Room Service

Besoin d'un renseignement ? Une envie de bulles ? Une petite faim ?
Cette brochure est là pour vous simplifier la vie.

Need information ? How about some bubbly ? Or maybe a snack ?
This leaflet will make your life much easier



SOMMAIRE / SUMMARY



PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST	P. 4
RAFRAÎCHISSEMENTS ET BOISSONS CHAUDES / REFRESHMENTS & HOT DRINKS	P. 7
À LA CARTE / A LA CARTE	P. 8
LE BAR / THE BAR	P. 10
SÉLECTION DU SOMMELIER / SOMMELIER'S SELECTION	P. 11
MENU DES ENFANTS DE 4 ANS À 12 ANS / CHILDREN MENU (FROM 4 TO 12 YEARS OLD)	P. 12

Pour vos commandes appuyez sur le bouton room service de votre téléphone.
To order please press the room service button on your phone.

Nos plats sont servis 24h/24 et 7j/7.
Our dishes are served 24/7.

Nos plats sont servis avec un supplément de 15% de 23h00 à 5h00.
Our dishes are served with a 15% service charge from 11pm to 5am.

Porcelaine, argenterie et verrerie sont à votre disposition au prix de 15€ par personne.
We supply tableware and flatware at a charge of 15€ per person to enjoy your own meal.

Nos viandes sont d'origine Française et Espagnole. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes.
Our meats are sourced in France and Spain. Please ask if you would like to see the original traceability documents for our meats.



Nous tenons à votre disposition le détail des produits allergènes.
We keep at your disposal the details of allergens products.

En dessous de 12 ans, les notes doivent être impérativement signées par les parents.
Parents must sign bills for children under 12 years old.

Si vous souhaitez commander nos plats du restaurant le Fouquet's Cannes ou le Paradiso, un supplément de service de 10€ vous sera facturé.
If you wish to order our dishes from the Fouquet's Cannes Restaurant or Paradiso, a supplement of 10€ will be charged.

Tous nos prix affichés sont des prix nets / All our prices are net prices

Frais de prestation en chambre : 5€ / Delivery charge : 5€

 Plat végétarien
 Plat végétarien

 Vegetarian
 Vegan

PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST



PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST

36 €

Choix

de boisson chaude

Café, Sélection de thés et infusions, Chocolat, Café soluble, Décaféiné soluble avec lait ou crème

Hot beverage choice

Coffee, Selection of tea and infusion, Chocolate, soluble coffee, decaffeinated soluble, with milk or cream

Choix

de boisson froide

Jus de fruits frais pressés (orange ou pamplemousse 20cl ou citron 10cl)

Cold beverage choice

Freshly squeezed fruit juice (orange or grapefruit 20 cl or lemon 10cl)

Boulangerie

Petits pains, Brioche, Croissant, Pain aux raisins, Pain au chocolat

Bakery

Buns, Brioche, Croissant, Raisin bread, Chocolate croissant

Sélection de Confitures

Abricot, Orange, Framboise, Fraise, Beurre, Miel

Selection of jams

Apricot, Orange, Strawberry, Raspberry, Butter, Honey

Fruit

Sélection du jour

Fruit

Selection of the day

PETIT-DÉJEUNER ÉNERGÉTIQUE / ENERGIZING BREAKFAST

44 €

Choix

de boisson chaude

Café, Sélection de thés et infusions, Chocolat, Café soluble, Décaféiné soluble avec lait ou crème

Hot beverage choice

Coffee, Selection of tea and infusion, Chocolate, soluble coffee, decaffeinated soluble, with milk or cream

Choix

de boisson froide

Jus de fruit détox

Cold beverage choice

Detox fruit juice

Accompagnement

2 Œufs au plat, Bircher muesli, Muffins aux légumes de saison, Pain complet toasté, Ecrasé d'avocat à la coriandre fraîche

Side dish

2 Fried eggs, Bircher muesli, muffins with seasonal vegetables, Toasted bread, crushed avocado with fresh coriander

Choix de produit laitier

Yaourt 0% ou Fromage blanc 0%

Dairy product choice

Fat free yoghurt or Fat free fromage blanc

Fruit

Assiette de fruits tranchés

Fruit

Sliced fruit plate

Frais de prestation en chambre : 5€ / Delivery charge : 5€

PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST



PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN / AMERICAN BREAKFAST

44 €

Choix

de boisson chaude

Café, Sélection de thés et infusions, Chocolat, Café soluble, Décaféiné soluble avec lait ou crème

Hot beverage choice

Coffee, Selection of tea and infusion, Chocolate, soluble coffee, decaffeinated soluble, with milk or cream

Choix de boisson froide

Jus de fruits frais pressés (orange ou pamplemousse 20cl ou citron 10cl)

Cold beverage choice

Freshly squeezed fruit juice (orange or grapefruit 20 cl or lemon 10cl)

Boulangerie

Petits pains, Brioche, Croissant, Pain aux raisins, Pain au chocolat

Bakery

Buns, Brioche, Croissant, Raisin bread, Chocolate croissant

Confitures

Abricot, Orange, Framboise, Fraise, Beurre allégé, Miel

Jams

Apricot, Orange, Strawberry, Raspberry, Low Fat Butter, Honey

Assiette Californienne

Jambon blanc supérieur, Bacon, Saucisses de veau, Pommes de terre wedge Tomates grillées, Emmental, Œuf cuisiné à votre convenance : brouillé, au plat, à la coque ou en omelette

Californian breakfast plate

Superior white ham, bacon, Veal sausages, Wedge potatoes, Grilled tomatoes, Emmental cheese & egg cooked at your convenience: boiled fried, scrambled or omelette

Choix de produit laitier

Yaourt nature, Aux fruits ou Fromage blanc 0%

Dairy product choice

Plain yoghurt, Fruit yoghurt or Fat free Fromage blanc

Fruit

Sélection du jour

Fruit

Selection of the day

PETIT-DÉJEUNER ENFANT / CHILDREN BREAKFAST

OFFERT POUR LES MOINS DE 12 ANS / OFFERED FOR CHILDREN UNDER 12 YEARS OLD

Choix

de boisson chaude

Lait chaud, Chocolat chaud Nesquick

Hot beverage choice

Hot milk Nesquick hot chocolate

Choix

de boisson froide

Lait froid, Chocolat froid Nesquick, Jus d'orange

Cold beverage choice

Cold milk, Fresh Nesquick chocolat Orange juice

Boulangerie

Croissant, Pain au chocolat, Pain et Nutella, Pain au lait au Nutella

Bakery

Croissant, Chocolate croissant, Bread with Nutella spread, Milk bread with Nutella

Céréales

Coco pops

Cereal

Coco pops

Lait

Écrémé, Demi-écrémé, Entier, Amande, Soja

Milk

Skimmed, Semi-skimmed, Whole, Almond or Soya

Choix de produit laitier

Yaourt à boire

Dairy product choice

Yoghurt to drink

Fruit

Compote de pommes à boire sans sucre ajouté

Fruit

Sugar free apple compote drink



Frais de prestation en chambre : 5€ / Delivery charge : 5€

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE / A LA CARTE BREAKFAST



Assiette de jambon blanc / Plate of white ham	15 €
Assiette de saucisses de veau ou de bacon grillé / Plate of veal sausages or grilled bacon	15 €
☞ Pancake	14 €
☞ Pain perdu brioché / Brioche French toast	12 €
☞ Crêpe à la française ou Gaufre croustillante / French crepes or Crunchy waffle	10 €
☞ Corbeille énergétique, muffin aux légumes de saison, pain complet aux céréales Energy basket, seasonal vegetables muffins, whole wheat bread	14 €
Pain de mie blanc ou complet toasté, beurre, miel & confitures White or brown toast, butter, honey and jams	12 €
Corbeille de viennoiseries (petits pains, croissant, brioche, pain aux raisins pain au chocolat) miel, beurre et confitures Basket of viennoiserie (buns, croissant, brioche, raisin bread, chocolate croissant) honey, butter and jams	18 €
Corbeille de pains, pain blanc ou complet, beurre, miel et confitures Basket of white or wholemeal breads, butter, honey and jams	14 €
☞ Porridge cuit au lait ou à l'eau / Porridge cooked with milk or water	12 €
☞ Bircher muesli / Bircher muesli	12 €
Cornflakes bio, Muesli bio, Rice Crispies, Spécial K, Granola chocolat noir et pépites, Granola miel et graines ou Coco-Pops avec lait ou crème Organic Cornflakes, Organic Muesli, Rice Crispies, Spécial K, dark chocolate Granola, honey and seed Granola or Coco-Pops with milk or cream	12 €
Yaourt nature allégé, aux fruits ou au soja, Actimel, Fromage blanc 0% Plain, Fruits, Low fat or Soya milk yoghurt, Actimel, Fat free Fromage blanc	8 €
Philadelphia / Philadelphia	15 €
<hr/> LA CARTE DES ŒUFS "LA PLUME BLANCHE" / EGGS MENU "LA PLUME BLANCHE"	
Œufs au plat / Fried eggs	16 €
Œufs cuisinés en omelette ou brouillés / Plain omelette or scrambled eggs	16 €
Blancs d'œufs cuisinés en omelette / Eggs white omelette	16 €
Œufs à la coque, pochés ou durs / Boiled, poached or hard eggs	16 €
Incluant les garnitures suivantes au choix : Fromage, tomate, poivron, champignon, oignon, herbes fraîches, bacon, jambon blanc supérieur, saumon fumé Ingredients of your choice Cheese, tomato, sweet pepper, mushroom, onion, fresh herbs, bacon, superior white ham, smoked salmon	
<hr/> NOS SPÉCIALITÉS / OUR SPECIALITIES	
☞ Œufs en omelette ou brouillés à la truffe Omelette or scrambled eggs with truffle	26 €
Œufs Bénédicte / Benedict eggs Incluant les garnitures suivantes au choix / Ingredients of your choice	26 €
Nature / Plain	
Avec saumon fumé / With smoked salmon	
Avec jambon blanc supérieur / With superior ham	
Avocat sur toast, pain aux graines de courge grillées, avocat, oeufs pochés Avocado toast, toasted Pumpkin seeds bread, avocado, poached eggs	26 €

Frais de prestation en chambre : 5€ / Delivery charge : 5€

RAFRAÎCHISSEMENTS ET BOISSONS CHAUDES REFRESHMENT & HOT DRINKS



LES EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS	33 CL	50 CL	75 CL
Evian		8,50 €	10 €
Vittel			10 €
San Pellegrino		8,50 €	10 €
Badoit			10 €
Perrier	7 €		10 €
Chateldon			10 €
808 Eau minérale naturelle du Pays d'Aix en Provence			10 €
LES JUS DE FRUITS & SODAS / SOFT DRINKS & FRUIT JUICES	20 CL	25 CL	33 CL
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Seven up			10 €
Orangina, Ice Tea		10 €	
London Essence Tonic, Ginger Ale	10 €		
Red Bull		10 €	
Jus de fruit et nectar Alain Milliat			13 €
<p>Produits de façon artisanale qui se caractérisent par une palette aromatique composée de goûts naturels et authentiques, tel est l'engagement d'Alain Milliat (Tomate, Fraise, Abricot, Pêche de vigne, Poire, Ananas, Framboise, Pomme Cox's, Fruit de la Passion, Mangue, Pêche Blanche)</p> <p>Alain Milliat promises a range of handcrafted fruit juices & nectars with authentic and natural flavours (Tomato, Strawberry, Apricot, Vine peach, Pear, Pineapple, Raspberry, Cox's Apple, Passion Fruit, Mango, White Peach)</p>			
FRUITS PRESSÉS / FRESH SQUEEZED FRUITS		10 CL	20 CL
Orange / Orange			13 €
Pamplemousse / Grapefruit			13 €
Citron / Lemon		13 €	
LES BIÈRES / BEERS			33 CL
La Blanche du Majestic by Emanuele Balestra Italie / Italy			14 €
Heineken - Pays-Bas / Netherlands			14 €
Kronenbourg 1664 - France / France			14 €
Corona - Mexique / Mexico			14 €
LES BIÈRES SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE BEERS			33 CL
Heineken 0.0 - Pays-Bas / Netherlands			10 €
LES BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES			
Expresso, Décaféiné / Espresso, Decaffeinated			8 €
Double expresso, Cappuccino, Chocolat, Latte Macchiato Double expresso, Cappuccino, Chocolate, Latte Macchiato			10 €
Café filtre, Café soluble, Décaféiné soluble, servi avec lait ou crème Filter Coffee, instant coffee, instant decaffeinated, served with milk or cream			10 €
Sélection de thés et infusions de la maison Mariage Frères Selection of teas and herbal teas from Mariage Frères			11 €

Frais de prestation en chambre : 5€ / Delivery charge : 5€

À LA CARTE



Caviar Oscière et accompagnements. / Oscière caviar and side dishes.

30gr : 130 € / 50gr : 210 €

LES ENTRÉES / STARTERS

- ✓ Burrata crémeuse, courges et figes rôties, noisettes torréfiées, vinaigrette à la mélasse de grenade. 27 €
Creamy burrata, roasted squash and figs, roasted hazelnuts, pomegranate molasses dressing.
- Grande assiette de saumon fumé norvégien "Bömlö", crème au raifort et blinis. 44 €
Large plate of Norwegian smoked salmon "Bömlö", horseradish cream and blinis.
- Salade Caesar traditionnelle, blanc de poulet grillé, anchois, oeuf bio mollet "La Plume Blanche". 34 €
Traditional Caesar salad, grilled chicken breast, anchovies, soft-boiled organic egg "La Plume Blanche".
- Assiette de jambon ibérique de Bellota, pan con tomate. 40 €
Plate of Bellota Iberian ham, pan con tomate.
- Salade de gambas pochées, vinaigrette aux agrumes, crémeux d'avocat légèrement relevé. 44 €
Poached prawn salad with citrus dressing, lightly spiced avocado cream.
- Caillette provençale, blettes, pignons de pin et tomates confites, jus court à la truffe, champignons de Paris. 42 €
Provençal Caillette, chards, pine nuts and candied tomatoes, truffle flavored juice, button mushrooms.

LES POTAGES / SOUPS

- ✓ L'incontournable soupe à l'oignon gratinée. / Classic French onion soup au gratin. 25 €
- ✓ Velouté de légumes de saison. / Seasonal vegetables velouté. 24 €

LES PÂTES / PASTA

- Collection de nos pâtes : Linguine, Penne, Coquillettes. / Pasta Selection : Linguine, Penne, Coquillettes. 36 €
- Sélection des sauces Arrabiata ✓ (V), Napolitaine ✓ (V), Pesto ✓, Bolognaise.
Your sauce choice : Selection of Arrabiata, Neapolitan, Pesto and Bolognese sauces.
- ✓ Risotto aux champignons et tuile au parmesan. / Mushroom risotto with parmesan flakes. 46 €
- ✓ Penne à la truffe. / Truffle Penne. 45 €
- Lasagne à la bolognaise, mesclun, vieux vinaigre balsamique. / Lasagne bolognese, mixed salad, aged balsamic vinegar. 38 €

LES POISSONS / FISH DISHES

- Escalopes de saumon "Bömlö", crème à l'oseille, chips de panais. / "Bömlö" salmon escalopes, sorrel cream, parsnip chips. 44 €
- Filet de loup de la baie de Cannes snacké, légumes étuvés, sauce riviera aux agrumes. 46 €
Snacked fillet bass from the bay of Cannes, steamed vegetables, citrus riviera sauce.
- Sole meunière ou grillée 500g/600g. / Whole sole fish, grilled or meunière style 500g/600g. 88 €

LES VIANDES / MEAT DISHES

- Fricassée de volaille fermière façon grand-mère, pleurotes, oignons grelots et guanciale. 42 €
Farm poultry fricassée "grandmother style", oyster mushrooms, spring onions and guanciale.
- Magret de canard rôti, kumquat confit, sauce bigarade. / Roast duck breast, candied kumquat, bigarade sauce. 46 €
- Entrecôte épaisse grillée 300g, sauce au poivre vert. / Thick grilled entrecôte steak (300g), green pepper sauce. 54 €

✓ LES ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES 12 €

Salade de saison / Jardinière de légumes de saison / Tombée d'épinard / Riz basmati blanc / Frites / Pommes de terre grenaille / Purée de pommes de terre / Polenta crémeuse aux olives taggiasches / Purée de pommes de terre à la truffe. (21€).
Seasonal salad / Seasonal vegetables / Spinach sauteed / Basmati rice / French fries / New potatoes / Mashed potatoes / Creamy polenta with Taggiasche olives / Truffle mashed potatoes (21€).

LES FROMAGES / CHEESES SELECTION

- Sélection de fromages AOP affinés de la maison Mons. / AOP Mons cheese selection. 28 €

Frais de prestation en chambre : 5€ / Delivery charge : 5€

À LA CARTE



LES EN-CAS / SNACKS

- Club sandwich traditionnel, poulet, œuf bio "La Plume Blanche", tomate, laitue et mayonnaise, avec ou sans bacon. 35 €
Traditional Club sandwich, chicken, "La Plume Blanche" organic egg, tomato, lettuce and mayonnaise, with or without bacon.
- Croque-Monsieur jambon blanc. / Toasted ham sandwich. 35 €
- Le Burger "Classique", pain au sésame torréfié, bœuf Charolais, salade, tomates, oignons rouges et pickles, sauce "Thousand Island", cheddar. 39 €
The "Classic" Burger with roasted sesame bread, Charolais beef, salad, tomatoes, red onions and pickles, "Thousand Island" sauce, cheddar.
- Le Burger "Majestic", pain au sésame torréfié, bœuf Charolais, salade, tomates, fines tranches de Comté et compotée d'oignons rouges. 41 €
The "Majestic" Burger with roasted sesame bread, Charolais beef, salad, tomatoes, thin slices of Comté and red onions compote.
- ✓ Le Burger "Végétal" pain au seigle malté et sarrazin, falafel maison, sauce "Tarator". 37 €
The "Vegetal" Burger with malted rye and sarrazin bread, homemade falafel, "Tarator" sauce.
- Aiguillettes de poulet pané, sauce "Barbecue". / Breaded Chicken Strips, "Barbecue" Sauce. 33 €

Nos en-cas sont proposés avec salade ou frites / All our snacks come with salad or fries.

LES PIZZAS / PIZZAS

- ✓ Margherita : tomates, fior di latte et olives niçoises. / Margherita: tomato sauce, fior di latte mozzarella and olives from Nice. 34 €
- Regina : tomates, jambon blanc, champignons de Paris et olives niçoises. 36 €
Regina: tomato sauce, white ham, button mushrooms and olives from Nice.
- ✓ Quatre Saisons: tomates, poivrons et artichauts marinés, champignons de Paris, olives niçoises. 42 €
Quatre Saisons: tomato sauce, peppers and pickled artichokes, button mushrooms, olives from Nice.
- ✓ Tartufo : truffe, Parmigiano Reggiano et roquette. / Tartufo : truffle, Parmigiano Reggiano and rocket. 59 €

LES DESSERTS / DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille de Madagascar, petit financier aux amandes. / Madagascar vanilla crème brûlée, almond financier. 16 €
- Tarte au chocolat noir Oricao et praliné à la pistache de Sicile, sauce au caramel et vanille pécan. 16 €
Oricao chocolate and Sicilian pistachio praline tart, caramel and vanilla pecan sauce.
- Panna cotta à la mangue et citron vert, brunoise de fruits exotiques, et crumble. 16 €
Mango and lime panna cotta, exotic fruit brunoise and crumble.
- Tiramisu au café, éclat de meringue au chocolat et grués de cacao. 16 €
Coffee tiramisù with chocolate meringue and cocoa nibs.
- ⓧ Assiette de fruits de saison. / Seasonal fresh fruit plate. 32 €

GLACES RENVERSANTES DE "LA FABRIQUE GIVRÉE" / STUNNING ICE CREAMS FROM "LA FABRIQUE GIVRÉE" 14 €
Au bon lait des monts d'Ardèche ! (Laiterie Carrier) / Made with the good milk of the Ardèche mountains! (Laiterie Carrier)

Parfum au choix, pot de 120 ml / Choice of flavours, 120 ml pot

- Vanille de Tahiti et fève de tonka. / Tahiti Vanilla and tonka bean ice cream.
- Menthe fraîche et pépites choco. / Fresh mint and chocolate chips.
- Datte Medjool et fleur d'oranger de Vallauris. / Medjool date and orange blossom from Vallauris.
- Chocolat noir grand cru du Brésil - Maison Valrhona. / Brazil grand cru dark chocolate - Valrhona House.

SORBETS TORDANTS DE "LA FABRIQUE GIVRÉE" AUX POURCENTAGES EN FRUITS MAXI ÉLEVÉS ! 14 €
KINKY SORBETS FROM "LA FABRIQUE GIVRÉE" WITH HIGH PERCENTAGES OF FRUIT!

Parfum au choix, pot de 120 ml / Choice of flavours, 120 ml pot

- Mangue Alphonso d'Inde. / Alphonso mango from India.
- Basilic frais citronné. / Lemon fresh basil.
- Citron jaune et vanille de Madagascar. / Yellow lemon and vanilla from Madagascar.
- Fraise Senga Sengana. / Senga Sengana Strawberry.

Frais de prestation en chambre : 5€ / Delivery charge : 5€

LE BAR / THE BAR



À PARTAGER / TO SHARE

Assiette de jambon ibérique de Bellota, pan con tomate. / Plate of Bellota Iberian ham, pan con tomate.		40 €
Caviar Oscière et accompagnements. / Oscière caviar and side dishes.	30gr / 130 €	50gr / 210 €

LES APÉRITIFS (AU VERRE) / APERITIF (BY THE GLASS)

	4 CL	6 CL	8 CL
VERMOUTH			
Martini Ambrato, Rubino			14 €
BITTER			
Campari			14 €
ANISÉS			
Ricard, Pastis 51	11 €		
PORTO			
Sao Pedro Das Águias 10 ans			14 €
GIN			
Beefeater 24 - Angleterre		19 €	
VODKA			
Absolut Elyx - Suède		22 €	
TEQUILA			
Avion Silver		22 €	
RHUM			
Havana Club 3 ans d'âge - Cuba		21 €	

LES WHISKYS (AU VERRE) / WHISKIES (BY THE GLASS)

	6 CL
TENNESSEE WHISKEY	
Jack Daniel's	21 €
PURE MALT WHISKEY	
Cardhu	21 €
OLD WHISKEY	
Johnnie Walker Black Label	21 €
BOURBON	
Marker's Mark	21 €

LES DIGESTIFS (AU VERRE) / AFTER-DINNER LIQUEURS (BY THE GLASS)

	6 CL
COGNAC	
Martell V.S.O.P	21 €
Delamain Pale & Dry X.O	40 €

CHOIX DES BOUTEILLES / CHOICE OF BOTTLES

	70 CL
WHISKY	
Whisky Jack Daniel's	290 €
WHISKY PURE MALT	
Cardhu	290 €
Glenfiddich 12 ans	290 €
BOURBON	
Marker's Mark	290 €
WHISKY D'ÂGE	
Johnnie Walker Black Label	290 €
VODKA	
Absolut Elyx - Suède / Sweden	260 €
GIN	
Beefeater 24 - Angleterre / England	290 €
TEQUILA	
Avion Silver	350 €
RHUM	
Diplomatico Reserva Exclusiva - Venezuela / Venezuela	270 €
Havana Club 3 ans d'âge - Cuba / Cuba	290 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation.

Frais de prestation en chambre : 5€ / Delivery charge : 5€

SÉLECTION DU SOMMELIER / SOMMELIER'S SELECTION



CHAMPAGNE AOP À LA COUPE / CHAMPAGNE AOP BY THE GLASS		15 CL
Champagne - Veuve Clicquot Ponsardin Brut Blanc		26 €
Champagne - Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé		28 €
VIN AOP AU VERRE / WINE AOP BY THE GLASS		15 CL
Coteaux d'Aix en Provence Château La Coste Rouge		15 €
Côtes de Provence - Château Minuty "Rosé & Or", Rosé		18 €
Chablis 1 ^{er} Cru - "Montée de Tonnerre" Domaine Vauroux Blanc		18 €
Pauillac "Le Pauillac de Batailley" Rouge		20 €
CHAMPAGNE BLANC AOP / WHITE CHAMPAGNE AOP		75 CL
Champagne Moët & Chandon "Imperial"		135 €
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin		145 €
Champagne Bollinger "Spécial Cuvée"		180 €
Champagne Pommery Brut Royal		220 €
Champagne Ruinart "Blanc de Blancs"		290 €
Champagne Moët & Chandon "Dom Pérignon" 2012		495 €
Champagne Louis Roederer "Cristal" 2015		495 €
CHAMPAGNE ROSÉ AOP / ROSÉ CHAMPAGNE AOP		75 CL
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin		175 €
Champagne Moët & Chandon "Imperial"		180 €
Champagne Billecart-Salmon		210 €
Champagne Laurent Perrier		340 €
Champagne Laurent Perrier		550 €
Champagne Moët & Chandon "Dom Pérignon" 2008		950 €
VIN BLANC AOP / WHITE WINE AOP		50 CL 75 CL
Côtes de Provence Minuty Prestige	50 €	
Côtes de Provence Château la Gordonne "La Chapelle"		70 €
Hautes Côtes de Nuit - Domaine Chambris		70 €
Bandol - Domaine de Terrebrune		90 €
Chablis 1 ^{er} Cru - "Montée de Tonnerre" Domaine Vauroux		105 €
Sancerre Joseph Mellot «Les Collinettes»		100 €
VIN ROSÉ AOP / ROSÉ WINE AOP		50 CL 75 CL
Côtes de Provence - Sainte Roseline Lampe de Méduse	45 €	
Côte de Provence - Château Gassier "Le Pas du Moine"		60 €
Côtes de Provence Château la Gordonne "La Chapelle"		65 €
Côte de Provence - Château Minuty "Rosé & Or"		80 €
Côte de Provence - Château Gassier "946"		90 €
Côtes de Provence, «Whispering Angel», Rosé		95 €
Côtes de Provence Minuty "281"		140 €
VIN ROUGE AOP / RED WINE AOP		50 CL 75 CL
Coteaux d'Aix en Provence Château La Coste Rouge		65 €
Hautes Côtes de Nuit - Domaine Chambris		70 €
Côte de Provence - Sainte Roseline "Lampe de Méduse"	50 €	70 €
Pauillac "Le Pauillac de Batailley"		95 €
Sancerre - "Le Rabault" Domaine Joseph Mellot		100 €
Châteauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire des Papes		140 €
Volnay - Domaine Georges Lignier		160 €
Tanya Halel Cabernet Sauvignon		210 €

Nous tenons à votre disposition une plus large sélection de vin
We have at your disposal a wider selection of wines

Frais de prestation en chambre : 5€ / Delivery charge : 5€

MENU DES ENFANTS DE 4 ANS À 12 ANS / CHILDREN'S MENU (age 4-12)



COMPOSE TON MENU PARMIS LES SUGGESTIONS SUIVANTES
COMPOSE YOUR OWN MEAL FROM THE FOLLOWING SUGGESTIONS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert / Starter + Main or Main + Dessert 25 €
Entrée + Plat + Dessert / Starter + Main + Dessert 35 €

À LA CARTE



LES ENTRÉES / STARTERS 10 €

La salade mixte aux mille et une couleurs. / Mixed salad with a thousand and one colors.
Les lentilles en salade et la burrata à l'italienne. / Lentil salad and Italian-style burrata.
La soupe du jour qui fait grandir plus vite. / The soup of the day that makes you grow faster.
L'assiette de saumon fumé préférée de Papa Ours. / Daddy Bear's favorite plate of smoked salmon.

LES PLATS / MAINS 20 €

Le plus costaud des mini cheese burgers et sa sauce cocktail. / The strongest of mini cheese burgers and its cocktail sauce.
La mini pizza Margherita dont rêvent les Tortues Ninja. / The mini Margherita pizza the Ninja Turtles dream of.
L'incontournable filet de poulet pané aux corn flakes et sa savoureuse sauce BBQ.
The must-have breaded chicken fillet with corn flakes and its tasty BBQ sauce.
Fish and Chips et sa mayo au citron. / Fish and Chips with its lemon mayonnaise sauce.
Le steak haché frites pour déborder d'énergie. / Steak and fries to overflow with energy.
Les "deliziose" pâtes bolognaises. / Delicious pasta Bolognese.
Le filet de poisson du jour. / The fish fillet of the day.

Les garnitures / Sides :

La jardinière de légumes de saison / Les frites / Les coquillettes / Le riz / La purée de pommes de terre.
Seasonal vegetables / French fries / Macaroni / Rice / Mashed potatoes.

LES DESSERTS / DESSERTS 5 €

La farandole de fraises et crème fouettée. / The dance of strawberries and whipped cream.
La salade de fruits... jolie, jolie, jolie ! / Fruit salad
La mousse au chocolat au lait et perle croustillante. / Milk chocolate mousse with crispy pearl.
La trooooooooooop bonne gaufre au sucre. / Sooooooo good sugar waffle.
La crêpe des p'tits gourmets, chocolat et crème fouettée. / The little gourmet crêpe, chocolate and whipped cream.

Pour les nourrissons le chef vous propose une purée maison à la demande
Homemade mashed potato for babies, available on request



Frais de prestation en chambre : 5€ / Delivery charge : 5€



An aura above and beyond the ordinary.



A haven in the heart of the city, yet high above its effervescence.
Step into an exclusive second home with breathtaking views from your private bungalow or suite.
A true St Barth's experience with its private iconic Shellona beach club, and the trendy world-renowned
Fouquet's restaurant.



HÔTEL BARRIÈRE
LE CARL GUSTAF
ST BARTH



HÔTEL BARRIÈRE
LE MAJESTIC
CANNES

Paradiso

Hommage à la Méditerranée, à l'Italie et au cinéma, Paradiso déploie son atmosphère gourmande et chaleureuse, du Majestic à la Croisette.



A homage to the Mediterranean, Italy and the world of cinema, Paradiso extends its welcoming gourmet ambience from the Majestic to the famous Croisette.



Fouquet's

À la carte, élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire, des plats «canailles» réunissent célèbres gourmets et stars gourmandes.



On the menu created by Pierre Gagnaire, brasserie classics are revisited, attracting well-known gourmets and stars.



BAR GALERIE DU
Fouquet's

Larges fauteuils et poutres ornées de feuilles d'or. Écrin somptueux pour les cocktails Signature d'Emanuele Balestra, le Bar Galerie du Fouquet's Cannes est le rendez-vous incontournable de la Croisette.



Large armchairs and beams decorated with gold leaf provide sumptuous surroundings in which to sample Emanuele Balestra's signature cocktails. The Bar Galerie du Fouquet's Cannes is the place to be on La Croisette.



BFire by Mauro Colagreco importe, sur la légendaire Croisette, toute la générosité et la chaleur d'une cuisine de partage aux accents italo-argentins.



Exclusive restaurant on the legendary Croisette, combining the conviviality of cuisine made for sharing with a fusion of Italian and Argentinian flavours.



