

HOTEL LE MAQUIS

SERVICE EN CHAMBRE

ROOM SERVICE MENUS

CHEF DES CUISINES / HEAD CHEF : MATTHIEU ANCONETTI



- notre carte Room service majorable de 15 % pour le service en chambre
Au moment du déjeuner et du dîner, de 12h00 à 13h45 et de 20h00 à 21h45
Pour commander, n'hésitez pas à nous contacter. Téléphone 315.
- a charge of 15% is added to all our Room Service prices.
At lunch and dinner time, from 12h to 13h45 and then from 20h00 to 21h45
To place an order, please call 315.
- notre Menu du Jour au dîner uniquement
(20h00 à 21h45, 90 € majorable de 15 % pour le service en chambre).
- our « Menu du Jour » only available at dinner time
(20h00 to 21h45, 90 € and an extra charge of 15% for room service)

Nos Maîtres d'Hôtel restent bien entendu à votre disposition pour vous aider dans le choix de votre menu ou pour toute autre suggestion.

NOS MENUS ENFANTS

CHILDREN'S MENUS

Menu bébé (jusqu'à 2 ans)

Baby Menu (up to 2 years old)

Purée de légumes nature ou avec poisson ou viande mixé

Plain vegetable purée or with blended fish or meat

Yaourt ou compote de fruits (sur commande)

Plain yogourt or fruits compote (on request)

25 €



Menu enfant (jusqu'à 10 ans)

Child's Menu (up to 10 years old)

Filet de poisson ou de bœuf ou blanc de poulet

Fillet of fish or beef or chicken breast

En accompagnement au choix :

Served with the following choices:

Purée de pommes de terre, frites ou légumes du jour

Mashed potatoes, fries or vegetables of the day

Salade de fruits frais ou glace ou yaourt

Fresh fruit salad or ice-cream or yogurt

35 €

PRIX NETS EN EUROS - TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

HOTEL LE MAQUIS

SERVICE EN CHAMBRE

CHEF DES CUISINES / **HEAD CHEF** : MATTHIEU ANCONETTI



PRELUDES / STARTERS

Médallions de foie gras de canard mi-cuit - Coulis de mangue épicé

Confit d'oignons rouges et brioche toastée - 38 €

Semi-cooked duck foie gras medallions - Spiced mango coulis

Red onion confit and toasted brioche

Salade Caesar - Parmesan, croutons, œuf et panzetta - 27 €

Caesar salad with parmesan, croutons, egg and bacon

Tartare au couteau de fins poissons mariné à l'huile d'olive vierge - 31 €

Fish tartare marinated in virgin olive oil

Gamberi rossi snackées - Céleri et pomme en rémoulade - Un soupçon de caviar - 40 €

Seared red prawns - Celery and apple remoulade - Caviar

Assortiment de notre charcuterie de montagne - 35 €

A selection of cured meat from our mountains

Saumon fumé Petrossian - Crème épaisse et toast - 33 €

Petrossian smoked salmon - thick cream and toast

Vitello Tonnato, câpres frits, tomates confites et copeaux de parmesan - 28 €

Fillet of veal with a tuna sauce, fried capers, sundried tomatoes and parmesan shavings

SANDWICHES ET FRITES / SANDWICHES & FRIES

Croque-monsieur - 22 €

Croque-monsieur

Club sandwich - Crudités, mayonnaise, jambon blanc, poulet, œuf - 25 €

Club sandwich - Crudites, mayonnaise, cooked ham, chicken, egg

Club sandwich au saumon fumé - 32 €

Smoked salmon club sandwich

NOTRE COIN PATES / PASTA CORNER

Fricassée de gamberoni et les cappelini - 45 €

Prawn fricassee and cappelini pasta

Risotto Carnaroli aux champignons - 28 € (plat unique 36 €)

Mushroom Carnaroli risotto - (or main course)

Spaghetti à la sauce tomates ou à l'arrabiata - 25 €

Gnocchi with three types of tomatoes

VIANDES / MEAT

Filet de bœuf façon Rossini - Pommes de terre mousseline à la truffe - 48 €

Rossini beef fillet - Light potato mash with truffle

Suprême de pintade et pommes mousseline - Sauce Albufera - 38 €

Guinea fowl supreme and light mashed potatoes - Albufera sauce

Côte de veau en double cuisson - Pommes Ratte au thym et jus court - 42 €

Veal chop - Ratte potatoes with thyme - Reduced jus

PRIX NETS EN EUROS - TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

LA MER / FISH

Mixed grill de l'arrivage de pêche - Déclinaison de légumes du moment - 40 €

Mixed grill of the sea - Seasonal vegetables

Pavé de poisson du jour - Crème de butternut et champignons - 38 €

Fish steak - Butternut cream with mushrooms

Saint Jacques saisies minute - Fondue de poireaux et pommes de terre - 40 €

Pan-fried scallops - leek fondue and potatoes

FROMAGES / CHEESES

Assortiment de fromages Corses - 18 €

A selection of Corsican cheeses

DESSERTS / DESSERTS

Dessert du jour (uniquement le soir) - 18 €

Dessert of the day (only at dinner time)

Tarte fine aux pommes - Glace fleur de vanille - Caramel beurre salé (20 minutes) - 21 €

Thin russet apple tart, salted butter caramel and vanilla ice cream (20 minutes)

Gâteau au chocolat de Tante Léone et sa douceur glacée vanille - 18 €

Aunty Léone's moist chocolate cake with vanilla ice-cream

Coupe de glaces ou sorbets - 13 €

Ice-creams or sorbets

Salade de fruits frais de saison - 14 €

Fresh seasonal fruit salad

Corbeille de fruits (2 personnes) - 25 €

Basket of fruits (for 2 people)

PRIX NETS EN EUROS - TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com