



CARTE DU SERVICE D'ÉTAGES ROOM SERVICE MENU

A votre disposition 24h sur 24h

Available 24 hours a day



HOTEL DU CAP-EDEN-ROC

CAP D'ANTIBES

PETIT-DEJEUNER AMERICAIN • AMERICAN BREAKFAST

De 7h à 12h30 - From 7am to 12:30pm

Les Boissons - *Drinks*

Jus d'orange, jus de pomme, jus de pamplemousse

Orange juice, apple juice, grapefruit juice

Café, café décaféiné, espresso, chocolat chaud

Coffee, decaffeinated coffee, espresso, hot chocolate

Thé noir: English Breakfast BigBen, Earl Grey Bio,

Darjeeling Tumsong Bio, Lapsang Souchong Bio

Black tea : English Breakfast BigBen, Earl Grey Bio,

Darjeeling Tumsong Bio, Lapsang Souchong Bio

Thé vert: Lung Jing Imperial, Grand Jasmin Dao Ren Mao Feng Bio,

Gunpowder Bio, Sencha de mai Bio

Green tea: Lung Jing Imperial, Grand Jasmin Dao Ren Mao Feng Bio,

Gunpowder Bio, Sencha de mai Bio

Infusions : Verveine, Camomille, Tilleul

Infusions : Verbena, Chamomile, Linden

Accompagnements : lait chaud ou froid,

entier ou demi-écrémé, lait de soja

Accompaniments: hot or cold milk,

whole or skim milk, soy milk

Les Viennoiseries & Pains

Pastries and Breads

Croissant, pain au chocolat, la viennoiserie du jour

Croissant, pain au chocolat, pastry of the day

Toast pain blanc ou complet

White or whole wheat toast

Petits pains, baguette ou pain sans gluten

Petits pains, baguette or gluten free bread

Accompagnements : beurre, confiture, miel

Accompaniments: butter, jam, honey

Les Céréales - *Cereals*

Müesli, All Bran, Corn Flakes, Rice Krispies, Choco Pops,
porridge, céréales sans gluten

Müesli, All Bran, Corn Flakes, Rice Krispies, Choco Pops,
porridge, gluten free cereals

Les Laitages - *Dairy Products*

Yaourt nature, 0% ou aux fruits

Yoghurt plain, 0%, with fruits

Gruyère Emmental, comté, brie

Gruyère, comté, brie cheese

Fromage blanc battu

Fresh cream cheese

Les Œufs - *Eggs*

A la coque 3', 4' ou 5'

Boiled eggs 3', 4' or 5'

Au plat (nature, bacon grillé ou saucisse de veau)

Sunny side up (plain, bacon, veal sausages)

Brouillés (nature, au jambon, au fromage)

Scrambled (plain, ham, cheese)

En omelette (nature, au jambon, emmental, fines herbes)

Omelette (plain, ham, emmental cheese, fresh herbs)

Le petit-déjeuner américain ou pleine forme
est inclus dans le prix de la chambre (Hors supplément)
American or Top Fit breakfast is included in the room rate
(Except for the additional dishes)



PETIT-DEJEUNER AMERICAIN • AMERICAN BREAKFAST

De 7h à 12h30 - From 7am to 12:30pm

La Charcuterie - *Cold Cuts*

Jambon blanc York

York ham

Mortadelle pistachée

Mortadela with pistachio nuts

Salami Milano

Milano salami

Saucisses de veau

Veal sausages

Bacon

Bacon

En supplément

Additional Dishes

44 € Omelette à la truffe
Truffle omelet

36 € Œufs Bénédicte
Eggs Benedict

36 € Œufs brouillés au saumon fumé
Scrambled eggs with smoked salmon

32 € Jambon de Parme
Parma ham

44 € Saumon fumé par nos soins
Homemade smoked salmon

24 € Melon charentais
Charentais melon

22 € Fruits rouges
Redberries

22 € Papaye ou mangue
Papaya or mango

Le Petit Déjeuner “Pleine Forme” *Top Fit Breakfast*

Oeufs à votre convenance

A la coque ou Omelette aux blancs d'oeufs

Jus vert

Pain complet ou sans gluten

Beurre et confiture allégée

Fromage blanc 0%

Salade de fruits

Eggs to your liking

Boiled eggs or egg white omelet

Green juice

Wholewheat or gluten free bread

Butter and low cal jam

Fat free fromage blanc

Fruit salad

Le petit-déjeuner américain ou pleine forme
est inclus dans le prix de la chambre (Hors supplément)
*American or Top Fit breakfast is included in the room rate
(Except for the additional dishes)*





CARTE DU SERVICE D'ÉTAGES • ROOM SERVICE MENU

De 11h à 23h - From 11am to 11pm



Les Canapés - *Canapés*


- 24 € Au foie gras de canard - 4 canapés
Foie gras - 4 canapés
- 24 € Au saumon fumé "maison" - 4 canapés
Home smoked salmon - 4 canapés
- 92 € Au caviar Impérial de Sologne - 4 canapés
Impérial Caviar from Sologne - 4 canapés

Les Potages - *Soups*

- 26 € La crème de tomates et ses croûtons dorés
Cream of tomato with croutons
- 26 € Le consommé de bœuf et ses vermicelles
Beef consommé and vermicelli noodles
- 26 € Le potage de légumes paysan 
Local vegetable soup
- 26 € La soupe au pistou 
Pistou soup
- 26 € Le fin velouté de volaille
Light chicken velouté

Les Entrées - *Starters*

- 44 € Le saumon fumé "maison", fromage blanc ciboulette et pain de mie toasté
Home smoked salmon, cream cheese with chives and toasted white bread
- 132 € Le caviar Imperial de Sologne (30g)
Imperial Caviar from Sologne, garnishes and toast (30g)
- 38 € La Salade Niçoise : légumes fraîcheur, œuf, thon à l'huile et anchois
Niçoise salad: fresh vegetables, hardboiled egg, tuna in oil and anchovies
- 46 € Le foie gras de canard "tradition", fruits rôtis de saison et toasts de pain brioché
Duck foie gras, roasted seasonal fruits and brioche toasts
- 38 € La tomate "Cœur de Bœuf" et burrata di buffala au basilic
Tomato "Cœur de Bœuf", Burrata di bufala and basil
- 32 € La salade de fonds d'artichauts et haricots verts 
à l'huile de noix
Artichokes and green beans salad with nut oil
- 42 € La salade Caesar : cœur de Romaine, suprême de poulet, bacon grillé
Caesar salad: Romaine lettuce, chicken breast, grilled bacon
- 38 € Le carpaccio de boeuf, jeunes pousses de mesclun et parmesan
Beef carpaccio, young salad leaves and parmesan
- 24 € Le melon Charentais 
Charentais melon
- 36 € Le melon Charentais avec jambon de Parme
Charentais melon with Parma ham

 = Vegan

Room Service par personne : 12€ Prix nets en Euros

Taxes et services inclus

Additional charge for Room Service per person: 12€

All inclusive prices in Euros



CARTE DU SERVICE D'ÉTAGES • ROOM SERVICE MENU

De 11h à 23h - From 11am to 11pm

Les Sandwichs

Sandwiches

- 38 € Le Club-sandwich "Eden-Roc"
"Eden-Roc" club sandwich
- 38 € Le Croque-monsieur
Croque-Monsieur (grated Gruyère cheese, ham, Dijon mustard)
- 46 € Le Cheeseburger "Eden-Roc"
"Eden-Roc" cheeseburger

Les Pâtes et Risotto

Pastas and Risotto

- 38 € Les penne rigate à la tomate et basilic
Penne rigate with tomato and basil
- 38 € Les spaghetti à la sauce bolognaise
Spaghetti bolognaise
- 38 € Les ravioles à la bourrache, pousses d'épinards, brocoli, éclats de tomates cerises et pistou
Borage ravioli, spinach leaves, broccoli, cherry tomato bursts and pesto
- 42 € Le risotto 'carnaroli' aux artichauts violets et parmesan
Carnaroli risotto with purple artichokes and parmesan

Pour les régimes alimentaires ou allergie nous avons à votre disposition des pâtes et pain sans gluten. N'hésitez pas à le demander lors de votre commande / *For special diets or food allergies, do not hesitate to ask for our gluten-free pasta and bread.*

Nos viandes bovines sont d'origine France, Allemagne et Espagne / *All our bovine meat is of French, German and Spain origin.*

Les Viandes & Poissons

Meat & Fish

- 58 € Les côtes d'agneau du grill aux herbes de Provence
Grilled lamb chops with local herbs
- 48 € Le suprême de volaille fermière rôti, son jus au curry
Roasted Farm raised chicken breast, curry sauce
- 58 € Lescalope de veau milanaise
Veal milanaise
- 56 € Le pavé de saumon grillé, sauce aux poivrons façon "dell piquillo"
Grilled thick-cut salmon steak, sauce with red bell peppers "dell piquillo" style
- 64 € Les filets de sole de petit bateau façon meunière
"Petit bateau" sole meunière
- 58 € Les crevettes royales rôties au piment d'Espelette, sauce vierge
Roasted jumbo shrimps with Espelette pepper, sauce "vierge"

Les Garnitures

Garnishes

Tous nos plats de poissons et viandes sont accompagnés d'une garniture au choix. Garniture supplémentaire 20 €
All our fish and meat dishes are served with a garnish of your choice. Extra garnish 20 €

Riz basmati - *Basmati rice*

Epinard à l'huile d'olive - *Spinach with olive oil*

Purée de pomme de terre - *Potato purée*

Pommes allumettes - *French fries*

Cocottes de légumes - *Pan-fried local vegetables*



CARTE DU SERVICE D'ÉTAGES • ROOM SERVICE MENU

De 11h à 23h - From 11am to 11pm

Les Desserts - *Desserts*

- 28 € Assortiments de fromages affinés
Assortment of aged cheeses
- 21 € Le moelleux, cœur fondant au chocolat Grand Cru
The chocolate lover "Grand Cru"
- 20 € La crème brûlée à la vanille, caramélisée au sucre cassonade
Vanilla crème brûlée with brown sugar
- 20 € La tarte fine aux pommes crème glacée à la vanille
Thin apple tart served with vanilla ice cream

- 22 € L'assortiment de fruits rouges, petit pot de crème battue
Assortment of redberries, small pot of whipped cream

- 21 € Les compositions de crèmes glacées 'maison'
Selection of home made ice creams

Vanille-caramel aux éclats de noix de pécan
Vanilla-caramel with pecan morsels
Fraise-vanille, éclats de biscuit sablé
Strawberry-vanilla, shortbread chips
Chocolat-vanille, éclats de cookie
Chocolate-vanilla, cookie morsels

POUR LES ENFANTS • FOR CHILDREN



De 11h à 23h - From 11am to 11pm

Les Entrées - *Starters*

- 14 € Le velouté de légumes frais
Fresh vegetable velouté
- 16 € La salade Eden Kid (sucrine, emmental, tomates cerises)
Eden Kid salad (crisp lettuce, Emmental and cherry tomatoes)
- 18 € Le melon au jambon de Parme
Melon with Parma ham

Les Plats - *Dishes*

- 26 € Les nuggets de poulet
Chicken nuggets
- 28 € Le suprême de volaille au grill
Farm raised grilled chicken breast
- 28 € Le pavé de saumon à la plancha
Salmon steak à la plancha
- 20 € "Mezze Penne" à la bolognaise ou à la tomate
Spaghetti with bolognese or tomato

Garniture au choix en accompagnement

Selection of side dishes

Pommes allumettes
French fries
Haricots verts au beurre
Green beans with butter
Purée de pomme de terre
Potato purée
Légumes vapeur
Steamed vegetables

Les Desserts - *Desserts*

- 12 € Crêpes (sucre, Nutella, confiture)
Crêpes (sugar, Nutella, jam)
- 12 € Crème brûlée à la vanille
Vanilla crème brûlée
- 12 € Pots de glaces 'maison'
Home made ice cream



Room Service p/pers. : 12€ - p/enfant : 6€
Prix nets en Euros – Taxes et services inclus
*Additional charge for Room Service per person: 12€
per kid: 6€ - All inclusive prices in Euros*

CARTE DU SERVICE D'ÉTAGES • ROOM SERVICE MENU

De 23h à 7h - From 11pm to 7am

Les Potages - Soups

- 26 € La crème de tomates et ses croûtons dorés
Cream of tomato with croutons
- 26 € Le consommé de bœuf et ses vermicelles
Beef consommé and vermicelli noodles
- 26 € Le potage de légumes paysan - *Local vegetable soup* ✓
- 26 € La soupe au pistou - *Pistou soup* ✓

Les Entrées - Starters

- 44 € Le saumon fumé "maison", fromage blanc ciboulette et pain de mie toasté
Home smoked salmon, cream cheese with chives and toasted white bread
- 132 € Le caviar Imperial de Sologne (30g)
Imperial Caviar from Sologne, garnishes and toast (30g)
- 38 € La Salade Niçoise : légumes fraîcheur, œuf, thon à l'huile et anchois
Niçoise salad: fresh vegetables, hardboiled egg, tuna in oil and anchovies
- 46 € Le foie gras de canard "tradition", fruits rôtis de saison et toasts de pain brioché
Duck foie gras, roasted seasonal fruits and brioche toasts
- 38 € La tomate "Cœur de Bœuf" et burrata di buffalo au basilic
Tomato "Cœur de Bœuf", Burrata di buffalo and basil
- 32 € La salade de fonds d'artichauts et haricots verts à l'huile de noix ✓
Artichokes and green beans salad with nut oil
- 42 € La salade Caesar : cœur de Romaine, suprême de poulet, bacon grillé
Caesar salad: Romaine lettuce, chicken breast, grilled bacon
- 38 € Le carpaccio de boeuf, jeunes pousses de mesclun et parmesan
Beef carpaccio, young salad leaves and parmesan
- 24 € Le melon Charentais / *Charentais melon* ✓
- 36 € Le melon Charentais avec jambon de Parme
Charentais melon with Parma ham

Les Sandwichs - Sandwiches

- 38 € Le Club-sandwich "Eden-Roc" - "Eden-Roc" club sandwich
- 38 € Le Croque-monsieur
Croque-Monsieur (grated Gruyère cheese, ham, Dijon mustard)
- 46 € Le Cheeseburger "Eden-Roc" - "Eden-Roc" cheeseburger

Room Service par personne : 15€ Prix nets en Euros

Taxes et services inclus

Additional charge for Room Service per person: 15€

All inclusive prices in Euros

Nos viandes bovines sont d'origine France, Allemagne et Espagne /
All our bovine meat is of French, German and Spain origin.

Les Pâtes et Risotto - Pastas and Risotto

- 38 € Les penne rigate à la tomate et basilic
Penne rigate with tomato and basil
- 38 € Les spaghetti à la sauce bolognaise - *Spaghetti bolognaise*
- 38 € Les ravioles à la bourrache, pousses d'épinards, brocoli, éclats de tomates cerises et pistou
Borage ravioli, spinach leaves, broccoli, cherry tomato bursts and pesto

Les Viandes & Poissons - Meat & Fish

- 58 € Les côtes d'agneau du grill aux herbes de Provence
Grilled lamb chops with local herbs
- 48 € Le suprême de volaille fermière rôti, son jus au curry
Roasted Farm raised chicken breast, curry sauce
- 56 € Le pavé de saumon grillé, sauce aux poivrons façon "dell piquillo"
Grilled thick-cut salmon steak, sauce with red bell peppers "dell piquillo" style
- 64 € Les filets de sole de petit bateau façon meunière
"Petit bateau" sole meunière
- 58 € Les crevettes royales rôties au piment d'Espelette, sauce vierge
Roasted jumbo shrimps with Espelette pepper, sauce "vierge"

Les Garnitures - Garnishes

Tous nos plats de poissons et viandes sont accompagnés d'une garniture au choix. Garniture supplémentaire 20 €

All our fish and meat dishes are served with a garnish of your choice.
Extra garnish 20 €

Riz basmati - *Basmati rice*

Epinard à l'huile d'olive - *Spinach with olive oil*

Purée de pomme de terre - *Potato purée*

Pommes allumettes - *French fries*

Cocottes de légumes - *Pan-fried local vegetables*

Les Desserts - Desserts

- 28 € Assortiments de fromages affinés - *Assortment of aged cheeses*
- 20 € La crème brûlée à la vanille, caramélisée au sucre cassonade
Vanilla crème brûlée with brown sugar
- 20 € La tarte fine aux pommes crème glacée à la vanille
Thin apple tart served with vanilla ice cream
- 22 € L'assortiment de fruits rouges, petit pot de crème battue
Assortment of redberries, small pot of whipped cream
- 21 € Les compositions de crèmes glacées 'maison'
Selection of home made ice creams

Vanille-caramel aux éclats de noix de pécan

Vanilla-caramel with pecan morsels

Fraise-vanille, éclats de biscuit sablé

Strawberry-vanilla, shortbread chips

Chocolat-vanille, éclats de cookie

Chocolate-vanilla, cookie morsels



CHAMPAGNES • CHAMPAGNES

BOUTEILLE - BOTTLE

MAGNUM MAGNUM	ENTIER FULL	DEMI HALF	
	140 €		S.A. Alfred Gratien, Brut
	155 €		S.A. Alfred Gratien, Brut Rosé
	440 €	225 €	S.A. Krug, Grande Cuvée
	140 €	80 €	S.A. Laurent Perrier, Brut
495 €	245 €		S.A. Laurent Perrier, Brut Rosé
350 €	175 €		2007 Laurent Perrier, Brut
	330 €		S.A. Laurent Perrier, Grand Siècle
	140 €		S.A. Louis Roederer, Brut Premier
	180 €		2009 Louis Roederer, Brut
985 €	425 €		2009 Louis Roederer, Cristal
	840 €		2009 Louis Roederer, Cristal Rosé
	140 €		S.A. Pommery, Brut Royal
	245 €		2004 Pommery, Cuvée Louise
	210 €		S.A. Ruinart, Blanc de Blancs
	220 €		S.A. Ruinart, Rosé
	320 €		2006 Ruinart, Dom Ruinart
	140 €		S.A. Veuve Clicquot, Brut
	170 €		2008 Veuve Clicquot, Brut
	435 €		2006 Veuve Clicquot, Grande Dame
285 €	140 €		S.A. Moët & Chandon, Brut Impérial
	160 €		S.A. Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé
	475 €		2009 Dom Pérignon
	830 €		2005 Dom Pérignon, Rosé



BOISSONS • BEVERAGES

Les Flûtes de Champagne

Champagnes by the Flute

12 cl

- 30 € La Flûte de Champagne Brut
The glass of Champagne Brut
- 38 € La Flûte de Champagne Rosé
The glass of Champagne Rosé
- 54 € La Flûte de Champagne Cuvée Prestige
The glass of Champagne Cuvée Prestige
- 32 € Le Kir Royal

Les Cocktails - *Cocktails*

- 35 € LE BELLINI
Champagne, liqueur de pêche, purée de pêche
Champagne, peach liquor, peach purée
- 35 € LA VIE EN ROSE
Champagne, framboises fraîches, liqueur de framboise
Champagne, fresh raspberries, raspberry liquor
- 30 € LES CLASSIQUES « ANYTHING ANYTIME »
Mojito, Martini, Margarita, Cosmopolitan, Caïpirinha, Pina
Collada...

Les Eaux Minérales - *Mineral Waters*

EAUX PLATES - FLAT WATERS

- 8 € Evian Prestige 33 cl
- 12 € Evian Prestige, Acqua Panna 75 cl
- 9 € Voss Still 37.5 cl

EAUX PETILLANTES - SPARKLING WATERS

- 8 € Badoit Prestige, Perrier 33 cl
- 12 € Badoit Prestige, Chatelon, Perrier, San Pellegrino 75 cl
- 9 € Voss Sparkling 37.5 cl

Les Sodas - *Sodas*

- 11 € Coca Cola/Coca Cola Light/Coca Cola Zéro 33 cl
- 11 € Schweppes Indian Tonic, Ginger Ale 25 cl
- 11 € Schweppes Tonic Ginger Cardamon, Tonic Pink pepper 25 cl
- 11 € Orangina 25 cl
- 11 € Sprite, Seven Up 25 cl
- 11 € Nestea 25 cl
- 11 € Limonade 25 cl
- 11 € Bitter Venezio 20 cl
- 14 € Red Bull 25 cl
- 14 € Red Bull Light 25 cl
- 14 € Ginger Beer 20 cl

Les Bières - *Beers*

- 14 € Hoegaarden 33 cl
- 14 € Leffe 33 cl
- 14 € Heineken 33 cl
- 14 € Corona 33 cl
- 14 € Carlsberg 33 cl
- 14 € Guinness 33 cl
- 14 € Kronenbourg "1664" 33 cl
- 12 € Kronenbourg sans alcool 25 cl

Les Apéritifs - *Aperitifs*

12 cl

- 24 € Ricard, Pernod
- 24 € Noilly Prat, Carpano Antica Formula
- 24 € Martini Bianco, Martini Rosso
- 24 € Lillet Blanc
- 24 € Apérol, Campari
- 24 € Suze



VINS BLANCS • WHITE WINES

BOUTEILLE - BOTTLE

ENTIER DEMI
FULL HALF

La Provence

- 100 € 50 € Côtes de Provence, « Blanc de Blancs », Domaine Ott, 2016
90 € Bellet, « Baron G », Château de Bellet, 2015
85 € Bandol, Domaine de Terrebrune, 2016

La Vallée du Rhône

- 85 € Crozes Hermitage, Domaine Yann Chave, 2016
140 € Condrieu, « Les Terrasses de l'Empire », Georges Vernay, 2016
320 € Hermitage, Domaine Jean-Louis Chave, 2008

La Vallée de la Loire

- 100 € 52 € Pouilly – Fumé, de Ladoucette, 2015
165 € Pouilly – Fumé, « Baron de L », de Ladoucette, 2014
90 € Sancerre, « Les Monts Damnés », Henri Bourgeois, 2016

ENTIER DEMI
FULL HALF

La Bourgogne

- 95 € 50 € Chablis, Domaine William Fèvre, 2016
125 € Chablis "Montée de Tonnerre", Domaine Droin, 2015
145 € Saint Véran, "Le Haut des Cras", Domaine des Deux Roches, 2014
165 € Beaune, "Clos de la Féguine", Domaine Jacques Prieur, 2015
170 € Meursault, Clos des Grands Charrons, Château de Meursault, 2015
175 € Puligny Montrachet, Drouhin, 2016
255 € Chassagne Montrachet, « Marquis de Laguiche », J. Drouhin, 2015
260 € Puligny Montrachet, "Les Combettes", Domaine Jacques Prieur, 2009
360 € Puligny Montrachet, 1^{er} Cru, "Clos de la Truffière", Domaine Benoit Ente, 2014

Italie

- 90 € Gavi dei Gavi, La Scolca, 2016

VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

BOUTEILLE - BOTTLE

ENTIER DEMI
FULL HALF

La Provence

- 95 € Côtes de Provence, « Secret », Château Léoube, 2017
85 € Côtes de Provence, « Whispering Angel », Château d'Esclans, 2017
85 € Bandol, Domaine de Terrebrune, 2017

ENTIER DEMI
FULL HALF

- 95 € 68 € Côtes de Provence, « Prestige », Château Minuty, 2017
115 € 62 € Côtes de Provence, Château de Selle, Domaine Ott, 2017
180 € Côtes de Provence, "Cuvée 281", Château Minuty, 2017
195 € Côtes de Provence, "Garrus", Château d'Esclans, 2016

Prix nets en Euros – Taxes et services inclus
All inclusive prices in Euros



VINS ROUGES • RED WINES

BOUTEILLE - BOTTLE

ENTIER DEMI
FULL HALF

La Provence

- 85 € Bandol, Les Restanques de Pibarnon, 2014
90 € 50 € Côtes de Provence, Château de Selle, Domaine Ott, 2013
110 € Bellet, Baron G. Château de Bellet, 2014
115 € Palette, Château Simone, 2013

Le Bordelais

- 85 € 50 € St Georges – St Emilion, Château Tour du Pas St Georges, 2012
100 € Margaux, Les Hauts du Tertre, 2011
110 € Pomerol, Fleur de Clinet, 2013
170 € Pauillac, La Réserve de la Comtesse, 2013
240 € 120 € Pauillac, Echo de Lynch Bages, 2011
470 € Pomerol, Château Belle Brise 2010

La Bourgogne & le Beaujolais

- 85 € Bourgogne - Pinot noir, « La Jumalie », Domaine H. Darnat, 2015
100 € Choresy les Beaune, Domaine Tollot Beaut, 2015
150 € Gevrey Chambertin, « Vieilles Vignes », Domaine Geantet Pansiot, 2012
70 € Moulin à Vent, « Les Thorins », Domaine Jean Paul Brun, 2013
150 € Volnay, Domaine Henri Boillot, 2013
200 € Nuits Saint Georges, 1^{er} Cru, Clos de Thorey, Domaine de la Vaugeraie, 2013
300 € Latricière Chambertin, Grand Cru, Domaine Jean-Louis Trapet, 2009

ENTIER DEMI
FULL HALF

La Vallée du Rhône

- 85 € Saint Joseph, Cuvée du Papy, Domaine du Monteillet, 2013
130 € Côte Rôtie, Domaine Jasmin, 2011
160 € Côte Rôtie, Domaine Jamet, 2007

La Vallée de la Loire

- 80 € 50 € Sancerre, « Les Bonnes Bouches », Domaine H. Bourgeois, 2014
125 € Saumur Champigny, "Le Clos", Clos Rougeard, 2009

Italie

- 75 € Toscana, « Pactio », Tenuta Fertuna, 2012
135 € Toscana, « Pemà », Fuori Mondo, 2010
190 € Bolgheri, « Guidalberto », Tenuta San Guido, 2011





OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels

www.oetkercollection.com

Hotel du Cap-Eden-Roc, Boulevard J.F. Kennedy, BP 29, 06601 Antibes Cedex, France T +33 (0)4 93 61 39 01 F +33 (0)4 93 67 13 83
www.hotel-du-cap-eden-roc.com - reservations.hdcer@oetkercollection.com