

LE JARDIN

DÉJEUNER, BAIGNADE
& BIEN-ÊTRE
DEPUIS 1946

Du Jardin à l'Assiette

Une sélection de nos légumes et herbes est cueillie dans le potager bio du Château de Valmer, au fil des saisons.

From Garden to Table

A selection of our vegetables and herbs is freshly picked from Château de Valmer's organic garden, following the rhythm of the seasons.

GRIGNOTINES — MUNCHIES

Fromage de chèvre frais « Le Cabremaures » de Collobrières, confiture de figue *Fresh goat cheese "Le Cabremaures" from Collobrières, fig jam*	16 €
Panisse, ketchup piperade *Panisse, piperade ketchup*	11 €
Panisse, caviar et crème fraîche *Panisse, caviar and crème fraîche*	29 €
Barbajuans traditionnels *Traditional Barbajuans*	14 €

Viandes : France - Poissons : Méditerranée, Atlantique

Prix net en Euros, taxes et service compris - *Net price in euros, taxes and service included.*

12H - 17H

ENTRÉES — STARTERS

Bol de quinoa bio, pois chiches, radis, jeunes pousses et sauce tahini citronnée — 26 €
Organic quinoa bowl with chickpeas, radish, baby greens and lemon tahini

Crudo de daurade sauvage, tomates séchées, olives taggiasche et petits câpres — 36 €
Wild sea bream crudo, sun-dried tomatoes, taggiasca olives and baby capers

PLATS — MAINS

Salade César : poitrine de volaille grillée, chips de guanciale, anchois et croûtons rustiques — 34 €
Caesar salad : grilled chicken breast, guanciale chips, anchovies and rustic croutons

Orecchiette à la sauce tomate et basilic, stracciatella, olives et pignons de pin — 29 €
Orecchiette with tomatoes and basil sauce, stracciatella, olives and pine nuts

Club sandwich du Château au saumon fumé, concombre, laitue et frites fraîches — 35 €
The Château's club sandwich with smoked salmon, cucumber, lettuce and fresh fries

Cheeseburger de boeuf, cheddar, salade, tomate, oignon, pickles et sauce deluxe — 42 €
Cheeseburger with cheddar, salade, tomate, onion, pickles and deluxe sauce

FROMAGES & DESSERTS - CHEESES & DESSERTS

Sélection de fromages, Confiture de figues et cœur de laitue — 21 €
Cheese selection, fig Jam and lettuce heart

Salade de figues et framboises fraîches, sorbet aux fruits rouges infusé à la verveine — 17 €
Salad of figs and fresh raspberries, red berry sorbet infused with verbena

Mousse au chocolat, tuile aux amandes de Provence et fleur de sel — 18 €
Chocolate mousse, provençal almond tuile and fleur de sel

Crème glacée et sorbet maison — La boule / one scoop 6 €
Homemade ice cream and sorbet

Viandes : France - Poissons : Méditerranée, Atlantique
Prix net en Euros, taxes et service compris - *Net price in euros, taxes and service included.*

12H - 17H

NOS ENFANTS / OUR KIDS

ENTRÉES — STARTERS

Carottes râpées, vinaigrette citronnée — 8 €
Grated carrots with zesty lemon vinaigrette

Concombre au naturel, huile d'olive et fleur de sel — 9 €
Fresh cucumber, olive oil and fleur de sel

Velouté aux légumes de saison — 10 €
Seasonal vegetable velouté

PLATS — MAINS

Suprême de volaille jaune rôtie, mousseline de carottes — 18 €
Roasted yellow chicken supreme, carrot mousseline

Hamburger ou Cheeseburger, ketchup et frites fraîches — 18 €
Hamburger or Cheeseburger, ketchup and fresh-cut fries

Poisson du jour vapeur, riz basmati aux petits légumes — 21 €
Steamed fish of the day, basmati rice with spring vegetables

Penne à la sauce tomate et basilic ou Coquillettes au beurre, jambon blanc et comté — 17 €
Penne with tomato and basil sauce or Shell pasta with butter, white ham and Comté cheese

DESSERTS — DESSERTS

Mousse au chocolat, tuile aux amandes de Provence et fleur de sel — 12 €
Chocolate Mousse, Provençal Almond Tuile and Fleur de Sel

Crème glacée et sorbet maison — La boule / one scoop 4 €
Homemade Ice Cream and Sorbet

Viandes : France - Poissons : Méditerranée, Atlantique
Prix net en Euros, taxes et service compris - *Net price in euros, taxes and service included.*

12H - 17H

NOS OFFRES SPA BY CLARINS-
OUR SPA BY CLARINS EXPERIENCES

MATINÉE ENCHANTÉE - 205€
BLISSFUL MORNING

Petit-déjeuner au Château de Valmer, Accès au Spa de 2h, Massage de 60 minutes.
Breakfast at Château de Valmer, 2-hour access to the spa, and a 60-minute massage.

ÉCRIN SÉRÉNITÉ - 230€
SERENITY HEAVEN

Accès Spa de 2h, Massage de 60 minutes, Déjeuner au restaurant le Jardin.
2-hour spa access, a 60-minute massage and lunch at restaurant le Jardin.

BULLE D'AMOUR - 450€ (DUO)
SPARKLING LOVE

Accès Spa 2h, Massage de 60 minutes en duo, Déjeuner au restaurant le Jardin avec une coupe de Champagne.
2-hour spa access, a 60-minute couples' massage and lunch at restaurant le Jardin with a glass of Champagne.

Valable tous les jours sur réservation auprès du Spa. La réalisation de votre soin ainsi que l'accès au Spa se fera uniquement le matin sous réserve de disponibilité. L'heure de votre rendez-vous vous sera communiqué lors de votre réservation par téléphone. Les formules avec déjeuner incluent 2 plats (entrée-plat ou plat-dessert) hors boisson.
Available every day, subject to booking with the Spa. Your treatment and access to the Spa are available in the morning only, subject to availability. Your appointment time will be confirmed when you book by telephone. Packages including lunch comprise two courses (starter and main course, or main course and dessert), excluding drinks.

ROOM SERVICE

GRIGNOTINES — MUNCHIES

Fromage de chèvre frais « Le Cabremaures » de Collobrières, confiture de figue *Fresh goat cheese "Le Cabremaures" from Collobrières, fig jam*	16 €
Panisse, ketchup piperade *Panisse, piperade ketchup*	11 €
Panisse, caviar et crème fraîche *Panisse, caviar and crème fraîche*	29 €
Barbajuans traditionnels *Traditional Barbajuans*	14 €

PLATS — MAINS

Bol de quinoa bio, pois chiches, radis, jeunes pousses et sauce tahini citronnée *Organic quinoa bowl with chickpeas, radish, baby greens and lemon tahini*	28 €
Salade César : poitrine de volaille grillée, chips de guanciale, anchois et croûtons rustiques *Caesar salad : grilled chicken breast, guanciale chips, anchovies and rustic croutons*	34 €
Orecchiette à la sauce tomate et basilic, stracciatella, olives et pignons de pin *Orecchiette with tomatoes and basil sauce, stracciatella, olives and pine nuts*	31 €
Cheeseburger de boeuf, cheddar, salade, tomate, oignon, pickles et sauce deluxe *Cheeseburger with cheddar, salade, tomate, onion, pickles and deluxe sauce*	41 €

FROMAGES & DESSERTS - CHEESES & DESSERTS

Sélection de fromages, confiture de figues et cœur de laitue *Cheese Selection, Fig Jam and Lettuce Heart*	23 €
Salade de figues et framboises fraîches, sorbet à la fraise infusé à la verveine du jardin *Fresh figs and rasberry salad with garden verbena-Infused strawberry Sorbet*	19 €
Mousse au chocolat, tuile aux amandes de Provence et fleur de sel *Chocolate Mousse, Provençal Almond Tuile and Fleur de Sel*	20 €

Viandes : France - Poissons : Méditerranée, Atlantique
Prix net en Euros, taxes et service compris - *Net price in euros, taxes and service included.*

12H00 - 21H30/22H