

OMR!
Oh My
Room Service!



MAISON ALBAR HOTELS
LE DIAMOND



Toute mon Equipe se joint à moi pour vous souhaiter un séjour chaleureusement luxueux dans un lieu de caractère, twisté avec élégance et subtilité.

Une expérience authentique et mémorable, offerte par la 4ème génération d'une famille hôtelière, entourée de complices eux aussi experts dans leur domaine.

Un endroit unique et accueillant, où chacun se sent comme à la maison.

All the Team joins me to wish you a warmly luxurious stay in a place of character, twisted with elegance and subtlety.

An authentic and memorable experience, offered by the 4th generation of French hospitality experts, surrounded by partners who are also experts in their field.

A unique and welcoming place, where everyone feels at home.

Jean-Louis Descoins,
Directeur – General manager

Lasagnes aux légumes méditerranéens (végétarien) /
Mediterranean vegetable lasagna (vegetarian)

Salade verte / green salad

— 18€

Filet de poulet sauce aux morilles /
Chicken breast with morels sauce

Nid de tagliatelle / tagliatelle pasta

— 20€

Crevettes au curry / Prawns with curry

Duo de riz aux légumes / rice duo with vegetables

— 20€

Linguine à la napolitaine / Linguine with Napoli sauce

— 18€



LES BOCAUX DU BISTROT

Salade gourmande

Volaille marinée au citron yuzu, haricots azuki /
Marinated chicken with yuzu lemon, azuki beans

— 18€

Salade de fèves et poulpe /
Fava beans and octopus salad

Poivrons grillés / grilled pepper

— 18€

Saumon "Label Rouge" au citron confit
"Red Label" salmon with lemon confit

Riz de Camargue / Camargue sautéed rice

— 26€

Cabillaud à la Thaïlandaise / "Thai" fresh codish

Légumes fondants / mix vegetables

— 26€

Fricassée de volaille à l'estragon / Poultry fricassée

Riz pilaf / Tarragon cream, sautéed rice

— 26€

Gnocchi à la crème de Gorgonzola /
Gnocchi with Gorgonzola's cream

— 24€

Salade de fruits frais / Fresh fruit salad

Madeleine / madeleine

— 9€

Fromage blanc / Soft white cheese

Coulis de fruits rouges ou miel ou Granola, madeleine /
Red fruits coulis or honey or Granola, madeleine

— 9€

Riz au lait au caramel beurre salé /
Salted butter milk rice pudding

Madeleine / madeleine

— 9€

Crème glacée ou sorbet / Ice cream or sorbet

Madeleine / madeleine

— 9€

Nous vous proposons une carte de nuit de 23h00 à 07h00
pour satisfaire vos envies à tout moment.

We propose you a night menu from 11 pm to 7 am
to satisfy your needs anytime.

Votre commande vous est livrée dans les 30 minutes suivant votre appel.
Your order is delivered within the 30 minutes following your call.

T.V.A. 20% sur les alcools / T.V.A. 10% sur les autres produits
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition
sur demande auprès de la réception de l'hôtel



Room Service

In Room Dining Food

Si vous ne souhaitez pas quitter la douceur de votre chambre soyez rassurés : notre carte de Room Service vous propose une sélection de plats chauds ou froids.

Should you wish not to leave the comfort of your room, our room service offers a selection of warm and cold dishes.

La sélection de boissons proposée au bar de l'hôtel peut également vous être servie dans votre chambre, veuillez contacter notre barman ☎.

Drinks & Snacks offered at the bar can be served in your room, please contact our barman ☎.

Carte de jour Day menu

DE 7H00 À 23H00

from 7 am to 11 pm

☺ Soupe de saison / *Soup of the day*

Croutons / *crouton*

— 12€

Ardoise de charcuterie / *Delicatessen plate*

Salade verte / *with green salad*

— 18€

Ardoise de saumon fumé / *Smoked salmon*

Crème d'aneth et toasts, salade verte

Dill cream, toasts and green salad

— 18€

Ardoise de fromages AOP / *French cheeses plate*

Salade verte / *with green salad*

— 18€

☺ Terrine de campagne au sel de Guérande /

Country Terrine seasoned with Guérande salt

Salade verte / *green salade*

— 18€

☺ Duo de rillettes de saumon et thon /

Salmon and tuna rilette

Toasts, salade verte / *toasts, green salad*

— 18€

☺ Foie gras de canard / *Duck liver pâté "Foie Gras"*

Toasts, chutney de fruits / *toasts, fruit chutney*

— 25€

Bagel au saumon fumé /

Smoked salmon and dill cream bagel

Crème d'aneth, salade verte / *green salad*

— 18€

Bagel au poulet /

Chicken and cream cheese bagel

Cream cheese, salade verte / *green salad*

— 18€



"Oh My Breakfast"

Petit-déjeuner / *Breakfast*

Lundi au Vendredi de 7h à 10h30

Monday to Friday 7 am to 10:30 am

Weekend de 7h à 11h

Weekend 7 am to 11 am



"Oh My Minibar"

Votre minibar offre une sélection de boissons et un assortiment d'en-cas salés et sucrés.

Your mini bar offers a light selection of drinks and snacks.



"Oh My Room Service"

Du Lundi au Dimanche 24h/24

Monday to Sunday 24 hour a day



Les petits-déjeuners Maison Albar Hotels

Petit-déjeuner à la carte

Granola maison, fromage blanc,
fruits de saison et baies de goji — 9€

Chia pudding Maison Albar Hotels, lait de coco,
fruits de saison et amandes torréfiées — 9€

Pancakes, fruits de saison et noisettes — 9€

Votre choix d'œufs Bio — 12€*

À la coque et mouillettes au fromage

Au plat, brouillé ou en omelette avec votre choix de 2 ingrédients

*Ingrédients au choix : bacon, jambon, dinde, saumon fumé,
fromage, légume, herbe fraîche*

Toast avocat, saumon fumé et noix — 14€

Corbeille de pains frais et viennoiseries Lenôtre — 6€

Boissons fraîches — 6€

Jus frais

Jus gourmand Alain Milliat

Jus detox du moment

Boissons chaudes — 5€

Thé Dammann Frères

Chocolat chaud

Café

* 1 choix inclus dans le petit-déjeuner Collection

Petit-déjeuner en chambre

Composez le 9 pour passer votre commande

Champagne Joseph Perrier

Boisson chaude au choix

Jus frais ou gourmand

Assortiment de pains frais et viennoiseries Lenôtre

Yaourts fermiers

Sélection de fruits frais

— 18€

BOISSONS / BEVERAGES

Eaux / Waters

Evian 50 cl — 7€

Badoit 50 cl — 7€

Sodas / Soft drinks

Coca Cola 33 cl — 7€

Coca Cola Light 33 cl — 7€

Pomme Cassis /

Apple Blackcurrant juice 25 cl — 8€

Pomme menthe verte /

Apple Green Mint 25 cl — 8€

Jus de fruits /

Fruite Juice 20 cl — 8€

Bière, Cidre / Beer, Cider

La Parisienne /

The Parisienne 33 cl — 8€

Cidre du Patron Brut /

Cider Brut 33 cl — 8€

Champagne / Champagne

Brut Premier Louis Roederer 37,5 cl — 55€

Vins / Wines

Chablis, Domaine Brocard 2017,

Chardonnay — 15€

Côtes de Provence,

"Prunelle" Villa Vallombrosa 2016 — 15€

Saint Emilion Grand Cru,

Chateau de Béchaud 2014 — 15€

Saint Chinian,

Belles Courbes 2016 — 15€

Thé / Tea

Thé vert Miss Dammann — 7.50€

Infusion Tisane du Berger — 7.50€

Iconique noir Jardin Bleu — 7.50€

Prix nets. Net prices.

TVA 20% sur les alcools / on alcoholic beverages

TVA 10% sur les autres produits / for all other products

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Alcohol can be dangerous to your health. Drink with moderation.



Carte Minibar

Minibar's selection

Votre minibar offre une sélection de boissons et un assortiment d'en-cas salés et sucrés. Pour tout complément ou autres commandes, veuillez contacter le room service €9.

Your mini bar offers a light selection of drinks and snacks, please contact room service €9 for any additional products or other selection.

EN-CAS & DOUCEURS / SWEETS & CANDY

Crackers Aperitif Sésame & Comté /
Crackers Sesame & Comté cheese — 6€

Biscuits Coquelicot /
Coquelicot Biscuits — 6€

Popcorn sucré enrobé - chocolat /
Sweet coated Popcorn - chocolate — 6€

Cacahuètes grillées /
Grilled Peanuts — 6€

Chocolat "Maison Albar Hotels"
(lait ou noir) /
"Maison Albar Hotels" Chocolate
(milk or dark) — 8€

Petit-déjeuner Collection

Champagne Joseph Perrier

Boissons chaudes

Sélection de jus frais

Sélection de jus gourmands Alain Milliat

Laits Bio et végétaux

Assortiment de pains frais

Sélection de viennoiseries Lenôtre

Spécialité locale

Atelier gaufres

Cake Maison Albar Hotels

Bar à beurrés

Assortiment de confitures Alain Milliat

Miel, pâte à tartiner et sirop d'agave Bio

Yaourts fermiers

Muesli et granola Bio Maison Albar Hotels

Assortiment de fruits secs et graines

Fruits et légumes de saison

Votre choix d'œufs Bio

Charcuterie fine

Poisson fumé

Fromages affinés

— 29€

Petit-déjeuner in a bag

Boisson chaude au choix

Jus frais ou gourmand pour commencer la journée

Le cake-away Maison Albar Hotels

Assortiment de viennoiserie Lenôtre

— 12€

Petit-déjeuner des enfants

Jusqu'à 12 ans et gratuit jusqu'à 6 ans

Vos enfants sont des gastronomes gourmands ?
À eux le petit-déjeuner Collection, comme pour les grands.

— 15€



Maison Albar Hotels Breakfast

1 Breakfast à la carte

Homemade granola, cottage cheese, seasonal fruits
and goji berries — 9€

Chia pudding Maison Albar Hotels, coconut milk, seasonal fruits
and roasted almonds — 9€

Pancakes, seasonal fruits and hazelnuts — 9€

Your choice of organic eggs — 12€*

Soft boiled with cheese on bread

Fried, scramble or omelette with your selection of 2 fillings
*Choice of fillings: bacon, ham, turkey, smoked salmon,
cheese, vegetable, fine herb*

Avocado toast, smoked salmon and walnuts — 14€

Fresh bread and French pastries basket — 6€

Cold beverages — 6€

Fresh juice

Alain Milliat gourmet juice

Seasonal detox juice

Hot beverages — 5€

Tea Dammann Frères

Hot chocolate

Coffee

* 1 choice included with the breakfast Collection

2 In-room breakfast

Please dial 9 to place your order

Champagne Joseph Perrier

Hot beverage

Fresh or gourmet juice

Selection of French pastries and fresh bread

Farm yoghurt

Fresh fruits selection

— 18€

3 Breakfast Collection

Champagne Joseph Perrier

Hot beverages

Fresh juice selection

Gourmet juices from Alain Milliat

Organic and vegan milk

Fresh bread selection

French pastries selection from Lenôtre

Local delicacies

DIY waffle workshop

Maison Albar Hotels cake

Butter bar

Assorted jam from Alain Milliat

Organic honey, chocolate spread and agave syrup

Farm yoghurt

Organic muesli and granola Maison Albar Hotels

Assorted dry fruits and seeds

Seasonal fruits and vegetables

Your selection of organic eggs

Cold cuts

Smoked fish

Cave-aged cheese

— 29€

4 Breakfast in a bag

Your choice of hot beverage

A fresh or gourmet juice to start the day right

Cake-away Maison Albar Hotels

Selection of French pastries

— 12€

5 Children's breakfast

Until 12 years old and free up to 6 years old

Are your children gourmand foodies?

For them, the breakfast Collection, just like for grownups.

— 15€