



Horaires d'ouverture

Opening times

WEEK-END
Déjeuner de 14h30 à 18h30

WEEK-END
Lunch from 2:30pm - 6:30pm

 @mialerestaurant

Retrouvez toutes les informations concernant les allergènes sur les dernières pages du menu.

You can find all allergen informations on the last pages of the menu.



A partager - to share

Planche de charcuteries ou fromages

Charcuterie or cheese platter

15.00€ 

Planche Mer

Crevettes Panko et tartinades

Sea platter, panko shrimp and spread

16.00€   

Planche Terre

Saucisson entier ou demi et tartinades

Terroir platter, french saucisson or half and spread

22.00€ ou 16.00€ 

Planche mixte

Charcuteries et fromages

Mixed platter

22.00€ 

Panisses à l'aïoli

Panisse with aioli

8.00€ 

Assiette de frites

French fries

3.50€

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises et service compris
Prices are in euros, all taxes and service included

Menu



Plats - main courses

Velouté d'avocat à la stracciatella

Avocado velouté with stracciatella

14.00€ 

Salade de poulpe, poivrons, tomates séchées, oignons rouges, olives & vinaigrette citronnée

Octopus salad with bell peppers, sun-dried tomatoes, red onions, olives, and lemon vinaigrette

15.00€ 

Club sandwich à la volaille, frites croustillantes

Chicken club sandwich with french fries

21.00€  

Salade César au poulet croustillant, sucrose, parmesan affiné & sauce césar

Chicken Caesar salad with sucrose lettuce, aged parmesan and cesar dressing

24.00€    

Burger maison, sauce cheddar ou bleu, frites croustillantes

Homemade burger with cheddar or blue cheese sauce, crispy fries

24.00€   

Fish & Chips à l'anglaise : cabillaud, frites croustillantes & sauce tartare

Traditional english fish & chips: cod, french fries and homemade tartar sauce

25.00€   

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises et service compris
Prices are in euros, all taxes and service included

Desserts

Tiramisu au café

Coffee tiramisu

9.00€   

Fondant au chocolat, noix de pécan & crème anglaise

Chocolate fondant with pecans and custard

9.00€    

Coupe de fruits de saison

Fresh seasonal fruits

8.00€

Sélection de fromages affinés français Lemarie (Reblochon, Tomme de Liers, Monthais sur feuille)

Selection of mature cheeses french Lemarie

15.00€ 

INFORMATIONS ALLERGÈNES

Article R412-12 à R412-14 – C. de la consommation



Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales



Crustacés et produits à base de crustacés



Oeufs et produits à base d'oeufs



Poissons et produits à base de poissons



Arachides et produits à base d'arachides



Soja et produits à base de soja



Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits



Céleri et produits à base de céleri



Moutarde et produits à base de moutarde



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO₂)



Lupin et produits à base de lupin



Mollusques et produits à base de mollusques

ALLERGEN INFORMATIONS

In accordance with Articles R412-12 to R412-14 of the French Consumer Code



Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products made from these cereals



Crustaceans and products made from crustaceans



Eggs and products made from eggs



Fish and products made from fish



Peanuts and products made from peanuts



Soybeans and products made from soybeans



Milk and products made from milk (including lactose)



Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, macadamia nuts, Queensland nuts, pistachios) and products made from these nuts



Celery and products made from celery



Mustard and products made from mustard



Sesame seeds and products made from sesame seeds



Sulphur dioxide and sulfites in a concentration of more than 10mg/kg or 10mg/l (expressed as SO₂)



Lupin and products made from lupin



Molluscs and products made from molluscs



Chez Hilton Garden Inn Marseille Provence Airport, nous sommes fiers de privilégier les **produits locaux, éco-labellisés et biologiques** pour une alimentation plus durable.

Vous apprécierez la qualité de nos plats tout en soutenant notre engagement envers l'environnement et la communauté locale.



At Hilton Garden Inn Marseille Provence Airport, we are proud to favor **local, eco-labeled, and organic products** for a more sustainable food.

You will enjoy the quality of our dishes while supporting our commitment to the environment and the local community.



Bon appétit!
Enjoy your meal!



@mialerestaurant