

LE CAFÉ  
BY  
MAURO COLAGRECO

*Pour toute exigence alimentaire particulière, nos équipes restent à votre disposition et se feront un plaisir de vous proposer des alternatives adaptées à vos besoins. Prix net en euros, TVA et service inclus.*

*For any special dietary requirements, our teams remain at your disposal and will be delighted to offer alternatives tailored to your needs. Net prices in euros, VAT and service included.*



## LE PETIT DÉJEUNER GOURMAND

### LEVER DE SOLEIL

9:30 - 11:00

48 €

#### **Corbeille de pains artisanaux maison**

*Accompagnée de pâte à tartiner, confitures, beurre et miel, option pain sans gluten*

#### **Basket of homemade artisan breads**

*Served with spreads, jams, butter and honey, gluten-free bread option available*

#### **Viennoiserie au choix**

Viennoiserie of your choice

#### **Jus de fruits au choix**

Fruit juice of your choice

#### **Boisson chaude au choix**

Hot beverage of your choice



## ÉVEIL GOURMAND

9:30 - 11:00

75 €

### **Corbeille de pains artisanaux maison**

*Accompagnée de pâte à tartiner, confitures, beurre et miel, option pain sans gluten*

### **Basket of homemade artisan breads**

*Served with spreads, jams, butter and honey, gluten-free bread option available*

### **Viennoiserie au choix**

*Viennoiserie of your choice*

### **Plat réveil salé au choix**

*Savory dish of your choice*

### **Jus de fruits au choix**

*Fruit juice of your choice*

### **Boisson chaude au choix**

*Hot beverage of your choice*



## ROSÉE DU MATIN

9:30 - 11:00

75 €

### **Corbeille de pains artisanaux maison**

*Accompagnée de pâte à tartiner, confitures, beurre et miel, option pain sans gluten*

### **Basket of homemade artisan breads**

*Served with spreads, jams, butter and honey, gluten-free bread option available*

#### **Rose de fruits**

*Salade de fruits de saison*

*Seasonal fruit salad*

#### **Granola des bois**

*Wild berry granola*

OU | OR

#### **Jardin de perles**

*Pudding graines de chia, myrtilles*

*Chia seed pudding, blueberries*

OU | OR

#### **Œuf Dior au choix**

*Dior eggs of your choice*

#### **Jus de fruits au choix**

*Fruit juice of your choice*

#### **Boisson chaude au choix**

*Hot beverage of your choice*

LE CAFÉ  
BY  
MAURO COLAGRECO

RÉVEIL SUCRÉ

9:30 - 11:00

Rose de fruits	22 €
<i>Salade de fruits de saison</i> <i>Seasonal fruit salad</i>	
Jardin de perles	18 €
<i>Pudding graines de chia, myrtilles</i> <i>Chia seed pudding, blueberries</i>	
Granola des bois	22 €
<i>Yaourt fermier, granola, fruits rouges frais</i> <i>Farmhouse yoghurt, granola, fresh red berries</i>	



## RÉVEIL SALÉ

9.30 - 11.00

Casse-croûte truffé 40 €

*Brioche feuilletée, œuf mollet, crème infusée au jasmin et champignons de Paris, truffe d'été fraîche*  
*Flaky brioche, soft-boiled egg, jasmine-infused cream with Paris mushrooms, fresh summer truffle*

Œuf Fleur'entine 28 €

*Pain de campagne, épinards, œuf mollet, sauce hollandaise*  
*Country bread, spinach, soft-boiled egg, hollandaise sauce*

Les œufs Dior 18 €

L'omelette

L'œuf coque Signature | Signature soft-boiled egg

L'œuf au plat | Pan fried egg

L'œuf brouillé | Scrambled egg

Supplément caviar | Caviar supplement (8 gr) 30 €

*Demandez à votre serveur si vous avez d'autres préférences d'œuf.*  
*Ask your waiter if you have other egg preferences.*



## VIENNOISERIES

*Disponibles toute la journée | Available all day*

Fleur de Pêcher	16 €
<i>Pâte à croissant, crème pâtissière, coulis de pêche</i>	
<i>Croissant dough, pastry cream, peach coulis</i>	
Pain Cacaoté	16 €
<i>Pain suisse cacao, ganache au chocolat</i>	
<i>Cocoa pain Suisse, chocolate ganache</i>	
Croissant de Lune	14 €
Pétale de Fraise	16 €
<i>Pâte à croissant, crème pâtissière, coulis de fraise</i>	
<i>Croissant dough, pastry cream, strawberry coulis</i>	
Lingot Di'or au Chocolat	14 €
<i>Pain au chocolat</i>	



## PÂTISSERIES

*Disponibles toute la journée | Available all day*

<b>Le Nœud</b>	<b>22 €</b>
<i>Entremets au chocolat, café</i>	
<i>Chocolate and coffee entremet</i>	
<b>La Marguerite</b>	<b>22 €</b>
<i>Tartelette aux abricots, vanille</i>	
<i>Apricot and vanilla tartlet</i>	
<b>La Corolle</b>	<b>29 €</b>
<i>Parfait glacé, fruits rouges, citron</i>	
<i>Frozen parfait, red berries, lemon</i>	
<b>Le Cannage</b>	<b>22 €</b>
<i>Entremets aux myrtilles, chocolat au lait</i>	
<i>Blueberry and milk chocolate entremet</i>	
<b>La Feuille</b>	<b>29 €</b>
<i>Millefeuille à la pistache, herbes fraîches</i>	
<i>Pistachio millefeuille and fresh herbs</i>	

LE CAFÉ  
BY  
MAURO COLAGRECO

L'APRÈS-MIDI | THE AFTERNOON

16:00 - 18:00

*Le Bal des Fleurs*

90 € par personne | 90€ per person

**Thé, Infusion ou Café au choix | Tea, Infusion or Coffee of your choice**

**Granité de fruits de saison**

*Seasonal fruit granita*

**Tartelette Courgette | Zucchini Tartlet**

*Fromage de chèvre, menthe, gel de citron*

*Goat cheese, mint, lemon gel*

**Chou Rose | Pink Choux Pastry**

*Fruits rouges, rose*

*Red berries, rose*

**Tartelette Orchidée Vanille**

*Vanilla Orchid Tartlet*

**Madeleine**

*Violette, chocolat blanc*

*Violet, white chocolate*

**Entremets Cannage**

*Myrtilles, chocolat au lait*

*Blueberry, milk chocolate*

**Tartelette Tagète | Tagetes Tartlet**

*Truite fumée, fromage frais, tagète*

*Smoked trout, cream cheese, tagetes*

**Tacos | Taco**

*Chocolat, caramel au beurre salé*

*Chocolate, salted butter caramel*

**Petit Pain Tourteau | Crab Bun**

*Agrumes, caviar*

*Citrus fruits, caviar*

**Pavlova Dahlia | Dahlia Pavlova**

*Agrumes*

*Citrus fruits*

**Concombre en Fleurs | Flowering Cucumber**

*Concombre, chèvre, citron confit*

*Cucumber, goat cheese, candied lemon*

**Tarte Tropézienne**

*Fleur d'oranger*

*Orange blossom*

*Avec option Champagne | With Champagne option*

*Moët & Chandon, Brut 115 €*

*Veuve Clicquot, Brut Rosé 130 €*

*Ruinart, Brut Blanc de Blancs 150 €*



## JUS FRAIS | FRESH JUICES

Jus de fruits frais pressés | Freshly squeezed fruit juices 13 €

*Orange, pamplemousse, citron, citron vert*

*Orange, grapefruit, lemon, lime*

**Jus Détox | Detox juices** 17 €

**Green Dior Detox**

*Pomme, poire, épinards, menthe*

*Apple, pear, spinach, mint*

**Red Couture**

*Carotte, betterave, grenade, pomme, banane, citron*

*Carrot, beetroot, pomegranate, apple, banana, lemon*

**Summer Gold**

*Orange, carotte, gingembre, citron*

*Orange, carrot, ginger, lemon*

**Smoothies** 17 €

**Fruits rouges | Red berries**

*Raisin, fraise, mûre, cassis*

*Grape, strawberry, blackberry, blackcurrant*

**Fruits exotiques | Exotic fruits**

*Orange, mangue, ananas, passion*

*Orange, mango, pineapple, passion fruit*

**Jus de fruits Alain Millat (22 cl)** 12 €

*Pomme Cox / fraise / mangue / ananas / myrtille / tomate / abricot Bergeron*

*Cox apple / strawberry / mango / pineapple / blueberry / tomato / Bergeron apricot*

LE CAFÉ  
BY  
*MAURO COLAGRECO*

CAFÉS | COFFEES

Espresso	6 €
Ristretto	6 €
Noisette	7 €
Espresso Macchiato	7 €
Americano	7 €
Double Espresso	10 €
Latte	12 €
Mocha	12 €
Cappuccino	12 €
<b>Iced Lattes Signatures</b>	<b>18 €</b>
Cerises noires & amandes   Black cherry & almond	
Jasmin & matcha	
Betterave & noix de coco   Beetroot & coconut	
<b>Cafés glacés</b>	<b>16 €</b>
Café infusé à froid   Cold brew	
Latte glacé   Iced latte	
Cappuccino glacé   Iced cappuccino	
<b>Chocolat au lait chaud ou froid   Chocolate milk hot or cold</b>	<b>14 €</b>

LE CAFÉ  
BY  
*MAURO COLAGRECO*

THÉS & INFUSIONS | TEAS & INFUSIONS  
12 €

Mélange du matin Dior (thé noir & roses) | Dior morning blend (black tea & roses)

Earl Grey

Impérial jasmin | Jasmine imperial

Thé vert sencha | Sencha green tea

Camomille | Chamomile flowers

Verveine | Verbena

Menthe fraîche | Fresh mint

Thé glacé maison | Homemade iced tea

15 €

LE CAFÉ  
BY  
MAURO COLAGRECO

ÉLIXIR DES JARDINS

*Cocktails signature | Creative twists*

28 €

GARDEN NEGRONI

*Campari bitter, rosé, vermouth blanc, gin, lavande, citron, thym, romarin*

*Campari bitter, rosé wine, white vermouth, gin, lavender, lemon, thyme, rosemary*

DIORSTAR MARTINI

*Gin, mangue, yuzu, Moët & Chandon Champagne*

*Gin, mango, yuzu, Moët & Chandon Champagne*

ESPRESSO ALMONDINI

*Vodka, liqueur de café, amande, espresso*

*Vodka, coffee liqueur, almond, espresso*

LE CAFÉ  
BY  
*MAURO COLAGRECO*

COCKTAILS CLASSIQUES | CLASSIC COCKTAILS

24 €

**BLOODY MARY**

*Vodka, mélange de tomates et d'épices, citron*

*Vodka, tomato mix, spicy mix, lemon*

**FRENCH\_75**

*Gin, Champagne, agrumes, sucre*

*Gin, Champagne, citrus, sugar*

**DAÏQUIRI**

*Rhum, agrumes, sucre*

*Rum, citrus, sugar*

**PALOMA**

*Tequila, pamplemousse, citron vert, sirop d'agave*

*Tequila, grapefruit soda, lime, agave syrup*

**PISCO SOUR**

*Pisco Tabernero, agrumes, sucre, blanc d'oeuf, bitter*

*Pisco Tabernero, citrus, sugar, egg white, bitter*



## COCKTAILS CLASSIQUES | CLASSIC COCKTAILS

24 €

### LAST WORD

*Gin, Chartreuse verte, citron vert, Maraschino liqueur*

*Gin, Chartreuse verte, lime, Maraschino liqueur*

### PICANTE

*Tequila, citron vert, sirop d'agave, piment jalapeño*

*Tequila, lime, agave syrup, jalapeño pepper*

### CHILCANO

*Pisco, ginger beer, citron vert*

*Pisco, ginger beer, lime*

### MOJITO RIVIERA

*Rhum, citron vert, Cordial d'Herbes du Jardin, soda*

*Rum, lime, Garden Herbs Cordial, soda*

LE CAFÉ  
BY  
MAURO COLAGRECO

## SPRITZ

APEROL SPRITZ : 18 € – OPTION AVEC CHAMPAGNE | WITH CHAMPAGNE : 26 €

*Prosecco, Aperol, Perrier, orange*

*Prosecco, Aperol, Perrier, orange*

CAMPARI SPRITZ : 18 € – OPTION AVEC CHAMPAGNE | WITH CHAMPAGNE : 26 €

*Prosecco, Campari, Perrier, orange*

*Prosecco, Campari, Perrier, orange*

LIMONCELLO LIQUORELLI SPRITZ : 18 €

OPTION AVEC CHAMPAGNE | WITH CHAMPAGNE : 26 €

*Prosecco, Limoncello Liquorelli, Perrier, citron*

*Prosecco, Limoncello Liquorelli, Perrier, lemon*

HUGO SPRITZ : 22 € – OPTION AVEC CHAMPAGNE | WITH CHAMPAGNE : 28 €

*Prosecco, Saint-Germain, Perrier, citron vert*

*Prosecco, Saint-Germain, Perrier, lime*

GINGER SPRITZ : 22 € – OPTION AVEC CHAMPAGNE | WITH CHAMPAGNE : 28 €

*Prosecco, liqueur de gingembre Liquorelli, Perrier, citron vert*

*Prosecco, ginger liqueur Liquorelli, Perrier, lime*

VERBENA SPRITZ : 22 € – OPTION AVEC CHAMPAGNE | WITH CHAMPAGNE : 28 €

*Prosecco Massimo Coletti, liqueur de verveine Maison Forissier, Perrier, citron vert*

*Prosecco Massimo Coletti, verbena liqueur Maison Forissier, Perrier, lime*

LE CAFÉ  
BY  
MAURO COLAGRECO

SÉLECTION SANS ALCOOL | NON-ALCOHOLIC SELECTION  
18 €

**BLOODY MARY**

*Tomate et marinade Provençale par le Chef Mauro Colagreco*

*Tomato & Provençal marinade by Chef Mauro Colagreco*

**BOOCHA BELLINI**

*Pêche et kombucha pour une version probiotique d'un classique*

*Peach & kombucha for a probiotic version of a classic*



## LA CAVE | WINES & CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE

	12 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
Moët & Chandon, Brut	26 €		145 €	
Veuve Clicquot, Extra Brut, Extra Old			220 €	
Veuve Clicquot, Brut Rosé	28 €		170 €	
Ruinart, Brut Blanc de Blancs	40 €	127 €	195 €	480 €
Ruinart, Brut Rosé			200 €	480 €
Dom Pérignon 2015 Brut			480 €	

### LES VINS

	12 cl	75 cl	150 cl
<b>PROVENCE BLANCS</b>			
Côtes-de-Provence, Blanc et Or, Château Minuty – 2025	22 €	90 €	180 €
<b>BORDEAUX BLANC</b>			
Saint-Émilion grand cru, Le Petit Cheval, Château Cheval Blanc – 2016	110 €	450 €	
<b>ÉTATS-UNIS BLANC</b>			
Californie, Napa Valley, Newton Estate – 2016		205 €	
<b>NOUVELLE-ZÉLANDE BLANC</b>			
Marlborough, Cloudy Bay – 2023		135 €	

LE CAFÉ  
BY  
MAURO COLAGRECO

	12 cl	75 cl	150 cl
<b>LES ROSÉS</b>			
Côtes de Provence, Le G de Galoupet, Château Galoupet – 2025	22 €	75 €	
Côtes de Provence, Rosé et Or, Château Minuty – 2025	22 €	100 €	190 €
<b>PROVENCE ROUGE</b>			
Côtes-de-Provence, Rouge et Or, Château Minuty – 2024	26 €	100 €	
<b>BOURGOGNE ROUGE</b>			
Clos des Lambrays grand cru, Domaine des Lambrays – 2017			1 230 €
<b>BORDEAUX ROUGE</b>			
Saint-Émilion, grand cru, Le Petit Cheval, Château Cheval Blanc – 2013			560 €
<b>ARGENTINE</b>			
Mendoza, Cabernet Sauvignon, Terrazas de Los Andes – 2022			95 €
<b>VINS DOUX</b>			
Bordeaux, Sauternes, Château d'Yquem – 2017 Sauternes, premier cru classé supérieur	200 €	990 €	



## BIÈRES | BEERS

NOAM Lager (33 cl) - Germany	12 €
TROPEZITA Lager (33 cl) - France, Saint-Maxime	12 €
TROPEZITA Blanche «La Pamp» (33 cl) - France, Saint-Maxime	12 €
TROPEZITA IPA «Yeah» (33 cl) - France, Saint-Maxime	12 €
CORONA ZERO 0% (33 cl) - Mexico	12 €

## SOFTS

Coca-Cola et Coca-Cola Zéro (33 cl)	10 €
Orangina (25 cl)	10 €
Limonade Phénix   Phénix lemonade (25 cl)	10 €
Hysope Ginger Ale, Ginger Beer - Bio   Organic (20 cl)	10 €
Hysope Tonic Water Original or Mediterranean - Bio (20 cl)	10 €
<i>Hysope Tonic Water Original or Mediterranean - Organic (20 cl)</i>	
Hysope Soda Craft Pamplemousse - Bio (20 cl)	10 €
<i>Hysope Craft Grapefruit Soda - Organic (20 cl)</i>	
Kombucha Kruda (rose, figue, lavande, olive citron) - Bio (25 cl)	12 €
<i>Kombucha Kruda (rose, fig, lavender, olive lemon) - Organic (25 cl)</i>	

LE CAFÉ  
BY  
*MAURO COLAGRECO*

EAUX | WATERS

Perrier (33 cl)	8 €
Eau filtrée plate ou gazeuse   Filtered still or sparkling water (75 cl)	8 €
Acqua Panna (75 cl)	10 €
Chateldon (75 cl)	12 €