

Chers clients,

Notre restaurant Akwaba est fermé du 6 Juillet au 29 aout 2025.

En attendant, nous vous proposons une sélection de plats **Vrai & Bon**, disponibles en room service.
Découvrez la carte ci-dessous...

Dear customers,

Our restaurant Akwaba is closed from July 6th to August 29th 2025.

In the meantime, we offer a selection of dishes **Vrai & Bon**, available in room service.
Discover the menu below...

18h - 22h30

SALADES / SALADS



16€

Salade Gourmande (350g)

Gourmet salad

Plat végétarien / Suitable for vegetarians

Quinoa et petits légumes, aux accents fruités d'orange et d'olive.

Quinoa and small vegetables, with fruity accents of orange and olive.



16€

Salade Niçoise (350g)

Niçoise salad

Spécialité niçoise : salade à base de thon, d'anchois et de petits légumes.

Salad with tuna, anchovies and small vegetables.

LES GRANDS CLASSIQUES / THE CLASSICS



16€

Blanquette de Volaille au Riz de Camargue (380g)

Poultry Blanquette with Camargue Rice

Un grand classique de la cuisine française, viande de poule et riz de Camargue, une recette tendre et fondante.

A great French cuisine classic, chicken meat & Camargue rice, a tender and melting recipe.

Viande origine France / Meat from France



16€

Pavé de Saumon et son écrasé de Pomme de Terre (380g)

Salmon steak and mashed potatoes

Succulent mariage d'un pavé de saumon et d'un écrasé de pommes de terre, crème fraîche, ail et persil

Succulent combination of a salmon steak and mashed potatoes, fresh cream, garlic and parsley



16€

Tajine Végétal (380g)

Vegetable tajine

Plat végétarien / Suitable for vegetarians

Un plat végétal complet, adapté d'une recette d'Afrique du Nord, avec des légumes, épices et aromates.

A complete vegetable dish, adapted from North Africa recipe, with vegetables, spices and herbs.



16€

Gnocchis façon Provençale à l'Ail des Ours (380g)

Provençal gnocchis with wild garlic

Plat végétarien / Suitable for vegetarians

Gnocchis et tomates séchées, relevés par de l'ail des Ours et du piment de Cayenne.

Gnocchis and sun-dried tomatoes, with wild garlic and Cayenne pepper.

LES DESSERTS / DESSERTS



8€

Crème Vanille (90g)

Vanilla creme

Dessert lacté, saveur vanille.

Dairy dessert, vanilla flavoured



8€

Moelleux au Chocolat (90g)

Chocolate fondant

Entre gâteau et entremet, un moelleux très chocolaté.

Between a cake and an entremet, a very chocolaty softness.



8€

Salade de Fruits

Fruit salad



3€

Fruit
Fruit



3€

Yaourt nature ou aux fruits

Plain or fruit yogurt

Soda (Coca, Coca Zéro, Ice Tea) 33cl 5€

Evian (50cl) Badoit (50cl) 5€

Evian (75cl) Badoit (75cl) 7€



**Côte de Provence
Bailli de Provence
(Rosé, Blanc, Rouge)**

20€ (50 cl)

25€ (75cl)

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DES BOISSONS SUR LA CARTE DU BAR

DISCOVER THE FULL RANGE OF DRINKS ON THE BAR MENU

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE / EXCESSIVE DRINKING IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH