



Carte Petit-Déjeuner | Breakfast Menu

Menu disponible de 6h à 12h | Menu available from 6am to 12pm

SPÉCIALITÉS SALÉES | SAVOURY SPECIALS

Œufs plein air (2 pièces) | Free-range eggs (2 pieces) 12€

à la coque, au plat, pochés, brouillés, omelette, omelette aux blancs d'œufs, brouillés aux blancs d'œufs | soft boiled, fried, poached, scrambled, omelette, egg white omelette, egg white scrambled

2 choix de garniture | Choice of 2 sides

jambon, bacon, saucisses de porc, saucisses de poulet, pommes de terre sautées, tomates, courgettes, champignons, fromage | cooked ham, bacon, pork sausages, chicken sausages, breakfast potatoes, tomatoes, zucchinis, mushrooms, cheese

Supplément par garniture 4€ | Supplement per additional side dish 4€

Œufs Bénédicte | Eggs Benedict 16€

sauce hollandaise, jambon, muffin anglais | hollandaise sauce, cooked ham, english muffin

Sélection de charcuteries | Cold cuts selection 15€

Saumon fumé | Smoked salmon 17€

SPÉCIALITÉS SUCRÉES | SWEET SPECIALS

Céréales | Cereals 6€

Corn flakes, Special K, All Bran, museli, céréales au chocolat | Corn flakes, Special K, All Bran, muesli, chocolate cereals

Servi avec | served with:

lait entier, lait demi-écrémé, lait écrémé, lait de soja | whole milk, low fat milk, skimmed milk, soy milk

Salade de fruits | Fruit salad 7€

Produits laitiers | Dairy

Yaourt | Yogurt 4,50€

*nature, yaourt aux fraise, yaourt 0%, Actimel
natural yogurt, strawberry yogurt, non fat yogurt, Actim*

Bircher muesli | Bircher muesli 8€

flocons d'avoine, jus d'orange, miel, pomme, lait, crème fouettée & fromage blanc | oatmeal, orange juice, honey, apple, milk, whipped cream & white cheese

Corbeille de viennoiseries | Bakery basket 11€

*Assortiment de pain de campagne, baguette traditionnelle, viennoiseries, confitures, miel et beurre | Assorted farmhouse bread, traditional baguette, morning bakeries, fruit preserves, honey and butter
Toast au pain blanc, toast au pain complet | white toast, whole wheat toast*

Notre sélection sans gluten | Our gluten-free selection

pain, croissant, pain au chocolat, gâteau | bread, croissant, chocolate croissant, cake

Douceurs Favorites | Sweet Favorites 12€

*crêpes servies avec sirop d'érable ou Nutella | French crepes served with maple sirop or Nutella
gaufres servies avec sirop d'érable ou Nutella | waffles served with maple syrup or Nutella
pancakes servis avec sirop d'érable ou Nutella | pancakes served with maple syrup or Nutella*

BOISSONS | DRINKS

Boissons Froides | Cold drinks

Jus de fruits frais | Fresh fruit juices 10€

orange, pamplemousse, légumes | orange, grapefruit, vegetables

Evian, Badoit (50cl & 75cl) 7/8€

Boissons chaudes | Hot drinks 7€

Café | Coffee:

café américain, double espresso, décaféiné, café au lait, cappuccino, macchiato, chocolat chaud | american coffee, double espresso, decaffeinated coffee, coffee with milk, cappuccino, macchiato, hot chocolate

Thé | Tea:

*english breakfast, earl grey, darjeeling, thé vert, thé déthéiné
english breakfast, earl grey, darjeeling, green tea, deteinated tea*

Infusions | Herbal infusion:

camomille, verveine | chamomile, verbena

Servis avec lait entier, lait demi-écrémé, lait écrémé, lait de soja ou citron

Served with whole milk, low fat milk, skimmed milk, soy milk or lemon



Carte Petit-Déjeuner | Room Service Menu

Menu disponible de 6h à 12h | Menu available from 6am to 12pm

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL | CONTINENTAL BREAKFAST 30€

Sélection de viennoiseries | Selection of morning bakeries

*baguette traditionnelle, pain, croissant, pain au chocolat, gâteau |
traditional baguette, bread, croissant, chocolate croissant, cake*

Notre sélection sans gluten | Our gluten-free selection

pain, croissant, pain au chocolat, gâteau | bread, croissant, chocolate croissant, cake

Servi avec | served with:

confitures, miel et beurre | fruit jams, honey and butter

Jus de fruits frais | Fresh fruit juices

orange, pamplemousse, légumes | orange, grapefruit, vegetables

Café | Coffee

or

Chocolat | Chocolate

or

Thé | Tea

or

Infusion | Herbal Infusion

Servi avec | Served with

*lait entier, lait demi-écrémé, lait écrémé, lait de soja ou citron
whole milk, low fat milk, skimmed milk, soy milk or lemon*

PETIT-DÉJEUNER AMERICAIN | AMERICAN BREAKFAST 35€

Inclus le petit déjeuner continental et ce qui suit | Includes continental breakfast
and the following items:

Yaourt | Yogurt

Salade de fruits | Fruit salad

Céréales | Cereals

2 œufs plein air | 2 free-range eggs

préparés à votre convenance servis avec 2 choix de garniture |
cooked to your liking with a choice of 2 sides

Garniture | Sides

*pommes de terre sautées, jambon, saucisses de porc, saucisses de poulet, bacon,
tomates, courgettes, champignons, herbes fraîches, fromage |
sautéed potatoes, cooked ham, pork sausages, chicken sausages, bacon, tomatoes,
zucchini, mushrooms, fresh herbs, cheese*

Supplément par garniture 4€ | Supplement per additional side 4€

Pour faire votre commande, contactez le Room Service



Carte Restaurant | Restaurant Menu

Disponible de 12h30 à 15h e3 19h à 22h30 - Available from 12:30pm to 3pm e3 7pm to 10:30pm

Hors évènements spéciaux et brunchs - Except for special events and brunches

ENTREES | STARTERS

Le Crabe Bleu de Méditerranée, pastèque confite, vinaigrette au piment vert - 29

Blue crab from Mediterranean sea, watermelon confit, green chili vinaigrette

La Truite du Cians, à cru, sésame, coulis d’aneth-shiso vert - 24

Trout from Cians river, carpaccio, sesame, dill-green shiso coulis

Le Poulpe de Méditerranée, en carpaccio, fenouil, salicorne, condiment miel-huile d’olive - 29

Octopus from Mediterranean sea, carpaccio, fennel, glasswort, honey-olive oil condiment

La Burrata de Saint-Laurent-du-Var, voile de tomate, tapenade de concombre - 26

Burrata from Saint-Laurent-du-Var, tomato gelée, cucumber tapenade

L’Oeuf de Vence, en mimosa, anchois marinés, courgettes, pignons de pin - 23

Egg from Vence, mimosa-style, marinated anchovies, zucchini, pine nuts

La « Niçoise du Palais », tapenade d’olives noires, huile d’olive Alziari cuvée Pauline, vinaigre balsamique - 26

“Niçoise du Palais”, black olive tapenade, Alziari Pauline vintage olive oil, balsamic vinegar

LES PLATS | MAIN COURSES

Le Loup de la baie de Cannes, parfumé au safran, fenouil confit, basilic-anis - 39

Sea Bass from Cannes’ bay, saffron flavoured, confit fennel with basil and anise

La Daurade de la baie de Cannes, en croûte de pain noir, courgettes grillées, nage au Pastis de Nice - 36

Sea Bream from Cannes’ bay, in a black bread crust, grilled zucchini, Pastis de Nice emulsion

Le Cabillaud confit, crème d’ail, déclinaison aubergines, émulsion au parmesan - 34

Cod confit, garlic cream, eggplants variation, parmesan emulsion

La Gambas, linguine, courgettes sautées à l’ail, bisque de crevettes grises - 36

Gambas, linguine, sautéed zucchini with garlic, grey prawns bisque

La Volaille fermière, condiment poivron-tomate, riz noir croustillant - 36

Poultry, free range, pepper and tomato condiment, crusty black rice

Le Faux-Filet du Piémont, confiture de piment, sucrose grillée, Padrón, coriandre - 39

Sirloin from Piedmont, chili marmelade, grilled butter lettuce, Padrón, coriander

FROMAGES | CHEESES

Sélection de fromages régionaux, confiture, fruits secs, mesclun - 25

Local cheeses selection, marmelade, dried fruits, mesclun salad

LES DESSERTS | DESSERTS

Le Vacherin, abricots, lavande, meringue vanille - 17

Vacherin, apricots, lavender, vanilla meringue

La Crème Brûlée, infusée au basilic et marmelade de citron - 16

Crème brûlée, basil-infused, lemon marmelade

La Pastèque, confite, gel de framboise et basilic nain - 17

Watermelon confit, raspberry gel, dwarf basil

La Brioche, caramélisée, chutney de pêches au romarin - 17

Caramelised French Toast, peach and rosemary chutney

Le Cookie, cuit minute, caramel au beurre salé, glace vanille - 17

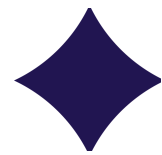
Cookie, half-baked with salted butter caramel, vanilla ice cream

Le Café gourmand, sélection de mignardises - 17

Gourmet Coffee, selection of mignardises

Glaces et sorbets, déclinaison de parfums - 14

Ice cream and sorbets, variation of flavours



A toute heure | All day dining

Disponible de 11h30 à 23h30 - Available from 11:30am to 11:30pm

APERITIF | APPETIZER

- Galette de socca, poivre du moulin - 12
Socca Galette, ground pepper
- Frites de panisse, mayonnaise aux câpres -12
Panisse Fries, mayonnaise with capers
- Traditionnelle Pissaladière -12
Traditional Pissaladière
- Guacamole et chips de socca de “Chez Luc Salsedo” -13
Guacamole and socca chips “Chez Luc Salsedo”
- Barbajuan, crème de basilic (5 pièces) - 14
Barbajuan, basil cream (5 pieces)
- Salumi e fromaggio - 28
Dégustation de mortadelle, jambon de speck, coppa, spianata picante, burrata, parmesan 40 mois
Salami and Cheese platter
Tasting of mortadella, speck ham, coppa, spianata picante, burrata, parmesan cheese 40 months

FROMAGES | CHEESES

- Sélection de fromages régionaux, confiture et fruits secs - 25
Local cheeses selection, marmelade and dried fruits

SNACKING

- La « Niçoise du Palais » - 26
Condiments d’une salade niçoise, tapenade d’olives noires vinaigrette balsamique
Niçoise salad, dressing of Niçoise salad, black olives tapenade balsamic vinaigrette
- Salade César, volaille fermière - 30
Farmer’s chicken breast Caesar salad
- Salade César, saumon fumé - 32
Smoked salmon Caesar salad
- Salade César, nature - 21
Nature Caesar salad
- Cheeseburger - 36
Bœuf, Saint-Nectaire, frites et salade
Beef, Saint-Nectaire cheese, French fries and salad
- Club sandwich à la dinde et bacon - 30
Bacon and smoked turkey
- Club sandwich au saumon - 32
Smoked salmon
- Rigatoni « al ragù » - 29
Rigatoni « al ragù »
- Rigatoni au pesto génois - 27
Rigatoni with Genoese pesto

NOS INCONTOURNABLES | OUR ESSENTIALS

- Pièce de boeuf rôtie - 39
Roasted beef cut
- Filet de Loup à la plancha - 36
Grilled Seabass filet
- Accompagné d’une garniture au choix
Served with a side of your choice

LES DESSERTS | DESSERTS

- La Brioche - 17
Caramélisée, chutney de pêche au romarin
Caramelised French Toast, caramelised, peach and rosemary chutney
- Le Cookie - 17
Cuit au moment, caramel beurre salé, glace vanille
Cookie, half-baked, salted butter caramel, vanilla ice cream
- La Pastèque - 17
Confite, gel de framboise, basilic nain
Watermelon confit, raspberry gel, basil
- Glaces et sorbets, déclinaison de parfums - 14
Ice Cream and Sorbets, variation of flavours
- Le Café gourmand - 17
Gourmet Coffee

Garnitures supplémentaires 6€ : Frites / Salades / Pâtes / Légumes / Riz / Purée
Additional Sides 6€ : Fries / Salads / Pasta / Vegetables / Rice / Mashed Potatoes

Pour faire votre commande, contactez le Room Service | To make your order, please call Room Service



Carte Nuit | Overnight Menu

Disponible de 23h30 à 5h - Available from 11.30 pm to 5am

ENTREE | STARTERS

Traditionnelle salade Niçoise - 26
Thon et filets d’anchois marinés à l’huile d’olive
Traditional Niçoise salad
Tuna and anchovies marinated in olive oil

Mozzarella Burrata, tomate, mesclun et pesto génois - 28
Burrata mozzarella, tomato, mesclun and Genoese pesto

Salade César volaille fermière - 30
Romaine, œuf bio de Vence, bacon, copeaux de
parmesan, sauce anchois
Chicken Caesar salad
*Romaine lettuce, organic soft egg from Vence, bacon,
parmigiano cheese, anchovy sauce*

PLATS | MAINS

Bun à la dinde fumée, emmentale, tomate, roquette et
mayonnaise aux câpres - 30
*Bun with smoked turkey, Emmentale cheese, tomato,
rocket and caper mayonnaise*

Rigatoni, « al ragu » - 29
Rigatoni « al ragu »

Rigatoni au pesto génois - 27
Rigatoni with Genova pesto

LES DESSERTS | DESSERTS

Assiette de fruits de saison - 16
Seasonal fruit platter

Entremet au chocolat - 16
Chocolate tart

Pour faire votre commande, contactez le Room Service | To make your order, please call Room Service



Carte Enfant | Kids Menu

Disponible de 12h30 à 22h30 - Available from 12:30pm to 10:30pm

ENTREE | STARTERS - 12€

Quiche au fromage

Cheese quiche

Salade de tomate et bocconcini, huile d'olive et fleur de sel

Tomato and bocconcini salad, olive oil and "fleur de sel"

Frites de panisse, sauce tartare

Panisse Fries, tartar sauce

Soupe de légume de saison

Seasonal vegetable soup

PLATS | MAINS - 16€

Filet de loup de méditerranée

Mediterranean Sea Bass fillet

Steak haché

Minced beef

Nuggets de poulet fermier « bio »

Free Range Chicken nuggets

Rigatoni « al ragu » ou au pesto Génois

"Al Ragu" Rigatoni or with Genoese pesto

GARNITURE AU CHOIX | CHOICE OF GARNISH

Mousseline de pommes de terre

Potato mousseline

Rigatoni au beurre

Butter Rigatoni

Salade de tomate

Tomato salad

Riz basmati

Basmati rice

Légumes de saison

Seasonal vegetables

DESSERTS | DESSERTS - 8€

Assiette de fruits de saison

Seasonal fruit plate

Glaces et sorbets Italien

Italian sorbets and ice creams

Pour faire votre commande, contactez le Room Service | To make your order, please call Room Service



Carte des Vins | Wine Menu

Disponible 24h sur 24h - Menu available 24h/7

CHAMPAGNES

Champagnes Bruts - Brut champagnes (75cl)

Guilleminot Brut - 74

Taittinger Brut Réserve - 94

Moët & Chandon Brut Impérial - 125

Taittinger Brut Réserve (Magnum - 150cl) - 169

Champagnes millésimés - Vintage champagnes (75cl)

Millésimes sur demande - vintages on request

Taittinger Brut - 135

Taittinger, Comtes de Champagne "Grand Cru" - 280

Moët & Chandon "Dom Pérignon" - 440

Cristal Roederer - 495

Champagnes rosés - Rosé champagnes (75cl)

Guilleminot Rosé - 85

Taittinger Prestige Rosé - 125

VINS BLANCS | WHITE WINES (75CL)

Provence

AOP Coteaux Varois, Thuerry « Le Château » 2023 (50cl) - 33

Côtes de Provence, Domaine de Figuière, Cuvée Première

BIO 2023 (50cl) - 40

AOP Coteaux Varois, Thuerry « Le Château » 2021 - 46

La Croix du Prieur Famille Sumeire 2023 - 48

Côtes de Provence, Domaine de Figuière, Cuvée Première

BIO 2023 - 62

Bourgogne

Chablis, William Fèvre 2022 (37.5cl) - 36

Chardonnay, Mont Epin Mâcon-Péronne 2023 - 50

Saint Véran, Domaine de la Croix Senaillet 2020, BIO - 58

Chablis, William Fèvre 2022 - 69

Pouilly-Fuissé, « Les vieux murs Mâcon » 2021 - 78

Meursault, Les Clos Bouchard Père et Fils 2020 - 195

Val de Loire

Sancerre, Domaine Serge Laloue 2023 (37.5cl) - 34

Pouilly-Fumé, Mademoiselle de T, Château Tracy 2023 - 56

Sancerre, Domaine Serge Laloue 2023 - 58

VINS LIQUOREUX - SWEET WINES (75CL)

IGP Côtes de Gascogne, Uby N°4 2023 - 45

VINS ROSES - ROSE WINES PROVENCE (75CL)

AOP Coteaux Varois, Thuerry « Les Abeillons » 2023 (50cl) - 33

Côtes de Provence, Domaine de Figuière, Cuvée Première BIO 2023 (50cl) - 40

AOP Coteaux Varois, Thuerry « Les Abeillons » 2023 - 47

Côtes de Provence, La Croix du Prieur 2023 - 49

Bandol, Restanques du Moulin 2023 - 52

Côtes de Provence, Domaine de Figuière,

Cuvée Première BIO 2023 - 55

Côtes de Provence, Whispering Angel 2023 - 64

SELECTION CASHER (75cl)

Blanc / White : Recanati "Yonathan" 2019 - 72

Rosé : Bandol Bunan 2022 - 80

Rouge / Red : Bordeaux Médoc Chênaie

Bourdieu 2022 - 85

Pour faire votre commande, contactez le Room Service | To make your order, please call Room Service



Carte des Vins | Wine Menu

Disponible 24h sur 24h - Menu available 24h/7

VINS ROUGES - RED WINES (75CL)

Provence

AOP Coteaux Varois, Thuerry « Les Abeillons » 2019 (50cl) - 36

Côtes de Provence, Domaine de Figuière, Cuvée Première BIO 2021 (50cl) - 44

Côtes de Provence, La Croix du Prieur 2020 - 52

AOP Coteaux Varois, Thuerry « Les Abeillons » 2017 - 56

Côtes de Provence, Domaine de Figuière, Cuvée Première BIO 2021 - 62

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône, Saint Esprit 2022 - 52

Crozes-Hermitage, Les Launes 2022 - 64

Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Lazaret 2020 - 82

Languedoc

Saint-Chinian, Antonyme, Canet Valette 2022 BIO - 52

Bourgogne

Vieilles Vignes, Clos St-Germain, Domaine Rochebin 2022 - 56

Beaune du Château, 1er Cru, Bouchard Père & Fils 2020 - 120

Nuits-Saint-Georges, Bouchard Père & Fils 2018 - 175

Bordelais

Château Le Bonnat, Graves 2018 - 52

Pomerol, Les Colombiers de Feytit Clinet 2021 - 87

Margaux, Château Cordet 2017 - 112

AOC Pessac Leognan, Château Larrivet Haut-Brion 2018 - 205

VINS AU VERRE - BY THE GLASS (15CL)

Champagnes | Proseccos

Prosecco Riccadonna - 15

Champagne Guillemot (Blanc de Noirs) - 19

Champagne Taittinger Brut Réserve - 21

Champagne Taittinger Rosé (Blanc de Noirs) - 23

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial - 25

Rosé

IGP Méditerranée, FMR - BIO (Vermentino, Grenache, Cinsault) - 11

Bandol, Restanques du Moulin 2023 (Mourvèdre, Grenache, Cinsault) - 13

Côtes de Provence, La Croix du Prieur 2023 (Syrah, Grenache, Cinsault) - 15

Blanc | White

IGP Côtes de Gascogne, Uby N°4 2023 (Manseng) (Moelleux/Sweet) - 12

IGP Val de Loire, Attitude, Pascal Jolivet 2023 (100% Sauvignon Blanc) - 14

Bourgogne, Domaine du Mont Epin Macon-Péronne 2023 (100% Chardonnay) - 15

Côtes de Provence, La Croix du Prieur 2023 (Rolle) - 15

Rouge | Red

Côtes de Provence, La Croix du Prieur 2020 (Syrah, Grenache) - 15

Bourgogne, Vieilles Vignes Clos St Germain, Domaine Rochebin 2022 - 15

(100% Pinot Noir)

Côtes du Rhône, « Saint-Esprit » 2022 (Syrah, Grenache) - 15

Bordeaux, Château Bonnet, Réserve 2016 (Merlot 60 %, Cabernet-sauvignon 40 %) - 17



Carte des Boissons | Drinks Menu

Disponible 24h sur 24h - Menu available 24h/7

BIERES | BEERS

Bières à la bouteille | Beer by the bottle

Budweiser (33cl) - 10

Corona (35.5cl) - 10

Bières locales | Local Beers (33cl) - 12

Zytha : blonde aux pois chiches et graine du paradis | lager beer with cheakpeas and seeds of paradise

Blùna : blanche aux écorces d'oranges de bigaradier et à la coriandre | white beer with orange zest and coriander

Hopstock : pale ale au malt grillé | pale ale with grilled malt

Non-alcoolisées | Non-alcoholic

Heineken Zero (33cl) - 10

Bières à la pression | Draft beers

Heineken - Affligem (25cl) - 9

Heineken - Affligem (50cl) - 12

Bières locales engagées | Committed local beers (33cl) - 12

Hop Wave : Blonde équilibrée, notes légèrement maltées et épicées | Balanced lager beer, slightly malty and spicy notes

Flying Hop : IPA Robe légèrement cuivrée, nez fruité (fruits rouges) | IPA Slightly coppery color, fruity nose (red fruits)

La Fraternal 0% BIO : Limonade au citron BIO de Menton | Organic lemonade with lemon from Menton

SOFTS

Sirops | Syrups

Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat, coco (servi avec Evian ou Perrier)

Mint, grenadine, strawberry, lemon, peach, orgeat, coconut (served with Evian or Perrier)

Sodas

Coca-cola, Coca-cola Zero, Seven Up (33 cl) - 8

Orangina, Fuze Tea (25 cl) - 8

Bitter San Pellegrino (10 cl) - 6

Red Bull (25 cl) - 10

Schweppes Premium : Indian / Ginger Beer / Ginger Ale - 8

Jus de fruits | Fruit juices “Patrick Font” - 10

Nectar d'abricot / Apricot Nectar

Nectar de pêche blanche / White Peach Nectar

Nectar de poire Williams / Pear Williams Nectar

Pur jus pomme Red love / Pure Red Love Apple Juice

Jus de fruits frais | Fresh fruit juices - 10

Orange, citron, pamplemousse

Orange, lemon, grapefruit

EAUX | WATERS

Perrier (33cl) - 6€

Evian, Badoit (50cl) - 7€

Evian, Badoit (75cl) - 8€

San Pellegrino (100cl) - 10€

Chateldon (75cl) - 10€

BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

Café | Coffee

Café espresso - Décaféiné - Noisette - 6

Espresso coffee - Decaffeinated - Macchiato

Café américain, double espresso / décaféiné, café au lait, cappuccino, chocolat chaud - 9

American coffee, double espresso, decaffeinated coffee, coffee with milk, cappuccino, hot chocolate

Notre sélection de thé | Our Tea Selection - 9

Breakfast

Darjeeling

Earl grey

Mélange 4 fruits rouges / 4 red fruits mix

Jasmin

Yunnan Vert / Green Yunnan

Tilleul

Verveine / Verbena

Camomille

Pour faire votre commande, contactez le Room Service | To make your order, please call Room Service



Menu Mini Bar | Mini Bar Menu

Disponible 24h sur 24h - Menu available 24h/7

VINS | WINES

Blanc | White (25cl) 12
Chardonnay Pays D'oc

Rouge | Red (25cl) 12
Merlot Pays D'oc

Rosé (25cl) 12
Cinsault Pays D'oc

Bière | Beer (33cl) 10
Heineken

BOISSONS FROIDES | COLD DRINKS

Soft (33cl) 7
Coca-Cola
Coca-Cola Zéro
Perrier
Minute Maid
Fuzetea

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Salé | Salted 12
Socca chips
Mélange salé grain de sel | Salted mixed nuts

Sucré | Sweet 12
Oursons | Gummy bears
M&M's

Pour faire votre commande, contactez le Room Service | To make your order, please call Room Service



Hyatt Regency Nice Palais de la Méditerranée
13 Promenade des Anglais
06000 Nice, France