

*In-Room
Dining*



MANDARIN ORIENTAL
PARIS

MENU PETIT-DÉJEUNER

Breakfast Menus

RÉVEIL À PARIS 47 €

Votre choix de boisson chaude, jus de fruits frais, corbeille de pain et viennoiseries, confitures, beurre, miel, yaourt, salade de fruits et assiette de jambon de Paris.

Your choice of hot drink, fresh fruit juice, bread and bakery basket, jam, butter, honey, yoghurt, fruit salad and plate of traditional Parisian ham.

DELIGHT 54 €

Sélection de thés et infusions, jus de grenade, lait d'amande, smoothie mangue et lait de soja, salade de fruits, galettes d'épeautre, pain complet, fruits secs, tofu, fromage pressé, saumon fumé, légumes croquants, miel et huile d'olive.

Your choice of tea and herbal tea, pomegranate juice, almond milk, mango and soya milk smoothie, fresh fruit salad, spelt gluten-free bread, whole wheat bread, dried fruits, tofu, cottage cheese, smoked salmon, sliced vegetables, honey and olive oil.

SAINT-HONORÉ 88 €

Votre choix de boisson chaude, jus de fruits frais, corbeille de pain et viennoiseries, confitures, beurre, miel, yaourt fermier, sélection de céréales, saumon fumé, jambon de Bayonne et fruits tranchés.

Œufs préparés selon votre choix : brouillés, au plat, à la coque, pochés ou en omelette.

Servis avec deux garnitures de votre choix: bacon, saucisses de veau ou de porc, jambon cuit ou cru, fines herbes, tomates confites ou fraîches, champignons, fromage.

Coupe de Champagne Louis Roederer Brut Premier.

Your choice of hot drink, fresh fruit juice, bread and bakery basket, jam, butter, honey, traditional yoghurt, selection of cereals, smoked salmon, plate of Bayonne cured ham and sliced fruits.

Eggs cooked to your liking: scrambled, fried, boiled, poached, or served as an omelet. Served with two of the following garnishes: bacon, crispy bacon, veal or pork sausage, cooked or cured ham, herbs, fresh tomatoes, mushrooms, cheese.

Glass of Champagne Louis Roederer Brut Premier.

NEW YORK, NEW YORK 54 €

Votre choix de boisson chaude, jus de fruits frais, corbeille de pain et viennoiseries, confitures, beurre, miel, yaourt fermier et sélection de céréales.

Œufs préparés selon votre choix : brouillés, au plat, à la coque, pochés ou en omelette.

Servis avec deux garnitures de votre choix : bacon, saucisses de veau ou de porc, jambon cuit ou cru, fines herbes, tomates confites ou fraîches, champignons, fromage.

Œufs bénédictes ou - bagel au dos de saumon fumé, cream cheese et oignons rouges ou - pancakes servis avec du sirop d'érable ou - egg Muffin.

Your choice of hot drink, fresh fruit juice, bread and bakery basket, jam, butter, honey traditional yoghurt and selection of cereals.

Eggs cooked to your liking: scrambled, fried, boiled, poached, or served as an omelet. Served with two of the following garnishes: bacon, crispy bacon, veal or pork sausage, cooked or cured ham, herbs, fresh or sundried tomatoes, mushrooms, cheese.

Eggs Benedict or - smoked salmon and cream cheese bagel with red onion or - pancakes served with maple syrup or - egg Muffin.

HONG KONG 58 €

Thé vert Dragonwell, sélection de Dim Sum, congee, cacahuètes salées, œuf de cane salé et beignet frit.

Dragonwell green tea, selection of Dim Sum, congee, salted peanuts, salted duck egg and Chinese fried donut.

TOKYO 58 €

Thé vert Sencha, soupe miso, riz blanc, chikuzenni, tofu, takuwan, shibazuke, dashimaki, poisson à la japonaise nori.

Sencha green tea, miso soup, japanese rice, chikuzenni, tofu, takuwan, shibazuke, dashimaki, Japanese fish nori.

ORIENTAL 58 €

Votre choix de boisson chaude, jus de fruits frais, corbeille de pain et viennoiseries, confitures, beurre, miel, cream cheese, mezza et pain pita.

Œufs préparés selon votre choix : brouillés, au plat, à la coque, pochés ou en omelette.

Servis avec deux garnitures de votre choix: saucisses de veau, fines herbes, tomates confites ou fraîches, champignons, fromage.

Your choice of hot drink, fresh fruit juice, bread and bakery basket, jam, butter, honey, cream cheese, mezza and pita bread.

Eggs cooked to your liking: scrambled, fried, boiled, poached, or served as an omelet. Served with two of the following garnishes: veal sausages, herbs, fresh or confit tomatoes, mushrooms, cheese.

PETIT-DÉJEUNER A LA CARTE

Breakfast

BOISSONS CHAUDES / *HOT BEVERAGES*

Espresso	8€
Double espresso	11€
Cappuccino	11€
Café Américain / <i>American coffee</i>	11€
Décaféiné / <i>Decaffeinated</i>	8€
Caffé latte	11€
Cafetière à piston / <i>French press</i>	11€
Chocolat chaud maison de notre Chef Pâtissier <i>Our Pastry Chef's homemade hot chocolate</i>	11€

SELECTION DE THES / *SELECTION OF TEAS*

Thé vert / <i>Green tea</i>	14€
Dragonwell – Jasmine Pearls – Sencha Suprême Matcha Suprême – Genmaicha – Organic Gyokuru	
Thé noir / <i>Black tea</i>	12€
Assam breakfast – Earl Grey – Darjeeling Ceylan décaféiné / <i>Decaffeinated Ceylan</i>	
Thé blanc / <i>White tea</i>	14€
Silver Needle	
Oolong	14€
Phoenix Honey Orchid	
Infusion / <i>Herbal tea</i>	12€
Menthe poivrée / <i>Peppermint</i> – Camomille / <i>Chamomile</i> – Verveine Citron / <i>Lemon Verbena</i> Citronnelle, Gingembre / <i>Lemongrass, Ginger</i> – Rose – Rooibos	

JUS DE FRUITS PRESSES ————— 12€

FRESH SQUEEZED JUICES

Orange
Pamplemousse / *Grapefruit*
Ananas / *Pineapple*
Carotte / *Carrot*

JUS DE FRUITS ET NECTARS ————— 12€

FRUIT JUICES AND NECTARS

Mangue / *Mango*
Pêche / *Peach*
Fruit de la passion / *Passion fruit*
Abricot / *Apricot*
Pomme / *Apple*
Tomate / *Tomato*
Cranberry

SMOOTHIES ————— 12€

Fruits de saison / *Seasonal fruits*
Mangue et lait de soja / *Mango and soya-milk*

PAINS ET CEREALES (V)

BREAD AND CEREALS

Corbeille de pain / <i>Bread basket</i>	18€
Corbeille de viennoiseries / <i>Bakery basket</i>	18€
Corbeille de pain et viennoiseries sans gluten (G) <i>Gluten free bread and bakery basket</i>	18€
Corn flakes bio, muesli, granola, flocons d'épeautre, Coco Pops, muesli sans gluten, riz soufflé, son et fibre, choco crispy sans gluten <i>Organic corn flakes, muesli, granola, spelt flakes, Coco Pops, gluten-free musli, puffed rice, Oat bran and fibre, Choco crispy gluten-free</i>	8€
Porridge	8€
Bircher muesli	12€
Congee	12€

(V) : Végétarien / Vegetarian (G) : sans gluten / Gluten free (L) : sans lactose / Lactose free

PETIT-DÉJEUNER A LA CARTE

Breakfast

FRUITS FRAIS (V)

FRESH FRUITS

Assiette de fruits / <i>Sliced fruits</i>	18€
Salade de fruits / <i>Fruit salad</i>	18€
Assiette de fruits rouges / <i>Selection of seasonal berries</i>	25€

GOURMANDISES

Bagel au dos de saumon fumé, cream cheese et oignons rouges <i>Smoked salmon and cream cheese bagel with red onions</i>	25€
Pancakes servis avec du sirop d'érable (V) <i>Pancakes served with maple syrup</i>	25€
Sélection de Dim Sum vapeur <i>Selection of steamed Dim Sum</i>	38€
Dos de saumon fumé / <i>Smoked salmon</i>	33€
Crêpes au sucre / <i>Crepes with sugar</i> (V)	25€
Pain perdu / <i>French toast</i> (V)	25€

PRODUITS LAITIERS (G)

DAIRY PRODUCTS

Assiette de fromages affinés / <i>Our French cheese selection</i>	14€
Yaourt fermier nature ou aux fruits, nature allégé, (V) fromage blanc ou yaourt à la Grecque <i>Plain or fruit yoghurt, low fat plain yoghurt, fromage blanc, Greek yoghurt</i>	9€
Cream cheese (V)	9€

LES ŒUFS (V)(G) 27€

EGGS

Œufs préparés selon votre choix :
brouillés, au plat, à la coque, pochés, bédicte, en omelette ou egg muffin.
Servis avec deux garnitures de votre choix : bacon, saucisses de veau ou de porc, jambon cuit ou cru, fines herbes, tomates confites ou fraîches, champignons, fromage.

*Eggs cooked to your liking:
scrambled, fried, boiled, poached, Benedicte, egg muffin or as an omelet.
Served with two of the following garnishes: bacon, pork or veal sausage, cured or cooked ham, herbs, tomato confit, mushrooms, cheese.*

CHARCUTERIE (G)(L)

Bacon	16€
Saucisse de veau ou porc / <i>Veal or pork sausage</i>	16€
Jambon de Paris / <i>Traditional Parisian ham</i>	23€
Jambon de Bayonne / <i>Bayonne cured ham</i>	23€
Dinde fumée / <i>Smoked turkey</i>	23€
Pastrami	27€
Assiette de charcuterie / <i>Selection of traditional charcuterie</i>	27€

CAVIARS (50G)

Notre sélection de caviars Petrossian / *Our selection of Petrossian caviars:*

Alverta Royal	290€
Osciètre Royal	450€
Beluga Imperial	980€

Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis sarrasin maison, blancs et jaunes d'œufs durs, câpres, persil, crème acidulée au citron et oignons.
All our caviars are served with homemade buckwheat blinis, chopped egg yolk and egg white, capers, parsley, sour cream and onions.

DÉJEUNER & DÎNER

Lunch & Dinner

De 12:00 à 23:00 / From 12PM to 11PM

CANAPÉS (6 PIECES)

Dos de saumon fumé / <i>Smoked salmon</i>	29€
Foie gras	39€
Caviar	55€
Sélection de canapés / <i>Selection of canapés</i>	43€

CONSOMMÉS ET POTAGES

CONSOMMES AND SOUPS

Soupe « Noodle » / <i>Noodle soup</i> (L)	33€
Crème de volaille / <i>Cream of chicken soup</i>	33€
Soupe à l'oignon / <i>French onion soup</i>	28€
Soupe à la tomate / <i>Tomato soup</i> (V) (G)	28€
Soupe Miso / <i>Miso soup</i>	22€
Crème de légumes du moment / <i>Seasonal cream of vegetable soup</i>	24€

ENTRÉES

STARTERS

Sélection de Dim Sum vapeur / <i>Selection of steamed Dim Sum</i>	38€
Dos de saumon fumé, crème de raifort et blinis <i>Smoked salmon, served with blinis and sour cream</i>	38€
Foie gras de canard au torchon, pain grillé <i>Duck foie gras «au torchon» served with toasted bread</i>	40€
Tempura de gambas et de légumes <i>Shrimp and vegetable tempura</i>	29€
Sélection de makis / <i>Selection of makis</i> (G)	32€

(V) : Végétarien / Vegetarian (G) : sans gluten / Gluten free (L) : sans lactose / Lactose free

SALADES / SALADS

Salade verte / <i>Green salad</i> (V) (G) (L)	26€
Salade de crudités / <i>Seasonal vegetable salad</i> (V) (G) (L)	26€
Salade Grecque / <i>Greek salad</i> (G)	26€
Salade Niçoise / <i>“Niçoise” salad</i> (G)	36€
Salade César au poulet / <i>Caesar salad with chicken</i>	38€
Salade César aux gambas / <i>Caesar salad with gambas</i>	45€
Tomate mozarella / <i>Tomato mozarella</i> (V) (G)	35€

CHARCUTERIE (G) (L)

Jambon de Paris / <i>Traditional Parisian ham</i>	23€
Jambon de Bayonne / <i>Bayonne cured ham</i>	23€
Dinde fumée / <i>Smoked turkey</i>	23€
Pastrami	27€
Assiette de charcuterie / <i>Selection of traditional charcuterie</i>	27€

SANDWICHES

Tous nos sandwichs sont servis avec un mesclun de salade.

All our sandwiches are served with a side salad.

Club sandwich classique servi avec des frites <i>Chicken club sandwich served with French fries</i>	36€
Club sandwich au saumon fumé servi avec des frites <i>Smoked salmon club sandwich served with French fries</i>	36€
Club sandwich végétarien servi avec des frites (V) <i>Vegetarian club sandwich served with French fries</i>	28€
Bagel au saumon fumé, cream cheese et oignons rouges <i>Smoked salmon and cream cheese bagel with red onions</i>	27€
Sandwich Jambon de Paris et beurre / <i>Traditional Parisian ham and butter sandwich</i>	27€
Croque-Monsieur	30€
Croque-Madame	35€
Cheeseburger maison servi avec des frites et onion rings <i>Homemade cheeseburger served with French fries and onion rings</i>	42€

(V) : Végétarien / Vegetarian (G) : sans gluten / Gluten free (L) : sans lactose / Lactose free

DÉJEUNER & DÎNER

Lunch & Dinner

De 12:00 à 23:00 / From 12PM to 11PM

PÂTES / PASTA

Nos pâtes sont servies avec une sauce tomate, bolognaise, crème de champignon, arrabiata ou pesto / *Our pasta is served with a choice of sauces: tomato, bolognaise, cream of mushrooms, arrabiata or pesto.*

Penne	26€
Tagliatelle	26€
Spaghetti	26€
Gratin de macaroni / <i>Macaroni and cheese</i>	28€
Pizza Margherita	38€
Risotto au parmesan ou légumes (40 mins de délai pour le service de la commande) / <i>Parmesan or vegetable risotto (Please allow 40mins)</i>	38€

PLATS / MAIN COURSES

Servis avec un accompagnement de votre choix / *Served with a side dish of your choice*

Filet de poulet fermier rôti, jus de volaille / <i>Farmer's chicken breast</i> (G)	42€
Entrecôte de bœuf, sauce béarnaise / <i>Rib steak, béarnaise sauce</i>	56€
Filet de bœuf, sauce Périgueux / <i>Filet of beef with Périgueux sauce</i>	59€
Escalope de veau viennoise / <i>Wiener Schnitzel</i>	48€
Fish & Chips	34€
Filet de saumon « Label Rouge », sauce vierge (G) / <i>Filet of salmon "Label Rouge", salsa verde</i>	55€
Filet de bar rôti, sauce vierge (G) / <i>Roasted sea bass, salsa verde</i>	76€
Filet de sole « Meunière » / <i>Pan fried Dover sole "Meunière"</i>	77€

(V) : Végétarien / Vegetarian (G) : sans gluten / Gluten free (L) : sans lactose / Lactose free

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE ORDERS 15€

Haricots verts / <i>Green beans</i> (V)(G)	
Epinards sautés / <i>Sauteed spinach</i> (V)(G)	
Pak choï sauté / <i>Pak choï</i> (V)(L)	
Légumes de saison à la vapeur / <i>Steamed seasonal vegetables</i>	
Riz basmati / <i>Basmati rice</i> (V)(G)	
Purée de pommes de terres / <i>Mashed potatoes</i> (V)(G)	
Pommes cocottes (V)(G)	
Pommes allumettes / <i>French fries</i> (V)(G)	

SAVEURS D'ASIE / TASTE OF ASIA

Riz sauté Indonésien « Nasi Goreng » / <i>Indonesian fried rice "Nasi Goreng"</i>	35€
Sélection de Dim Sum vapeur / <i>Selection of steamed Dim Sum</i>	38€
Curry vert thaïlandais de poulet ou végétarien (G)(L) / <i>Thai green chicken curry or vegetarian thai green curry</i>	44€
Poulet Korma / <i>Chicken Korma</i>	46€

SPÉCIALITÉS LIBANAISES / LEBANESE SPECIALTIES

Labné (V)	18€
Moutabal (V)	18€
Houmous (V)	18€
Mezze servi avec du pain pita / <i>Mezze served with pita bread</i>	42€
Falafel de légumes / <i>Vegetable falafel</i> (V)	25€
Chich Taouk	56€

CAVIARS (50G)

Notre sélection de caviars Petrossian / *Our selection of Petrossian caviars:*

Alverta Royal	290€
Osciètre Royal	450€
Beluga Imperial	980€

Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis au sarrasin maison, blancs et jaunes d'œufs durs, câpres, persil, crème acidulée au citron et oignons. / *All our caviars are served with homemade buckwheat blinis, chopped egg yolk and egg white, capers, parsley, sour cream and onions.*

(V) : Végétarien / Vegetarian (G) : sans gluten / Gluten free (L) : sans lactose / Lactose free

FROMAGE ET DESSERTS

Cheese and Desserts

FROMAGES / CHEESE

Sélection de fromages français affinés ————— 26€
Our French cheese selection

DESSERTS

SAINT-HONORÉ ————— 18€
Pâte à choux, crème à la vanille, caramel au beurre salé
Puff pastry, vanilla cream, salted butter caramel

ORIENTAL ————— 18€
Sablé chocolat, mousse légère vanille et poivre du Sichuan
Chocolate French butter cookie, light vanilla and Sichuan pepper mousse

Tarte du moment / *Pie of the day* ————— 18€

Macarons 8 pièces / *8 pieces* ————— 18€

Fondant au chocolat / *Chocolate fondant* ————— 22€



POUR LES PLUS JEUNES

For our youngest Fans

PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST ————— 23€

Jus d'orange, chocolat chaud, Coco Pops, corbeille de pain et viennoiserie, confitures, beurre, miel et pâte à tartiner aux noisettes

Orange juice, hot chocolate, Coco Pops, bread and bakery basket, jam, butter, honey and chocolate and hazelnut spread

ENTRÉES / STARTERS

Crème de légumes du moment / *Seasonal vegetable soup* ————— 8€

Jeunes tomates et mozzarella / *Cherry tomatoes and mozzarella* ————— 11€

Croque-Monsieur ————— 13€

PLATS / MAIN COURSES

Sélection de pâtes, servies avec une sauce tomate, bolognaise, crème de champignons, arrabiata ou pesto ————— 12€
Selection of pasta, served with a choice of sauces: tomato, bolognese, cream of mushroom, arrabiata or pesto

Filet de poisson rôti selon arrivage, riz et bouquetière de légumes ————— 27€
Roasted fish filet of the day with rice and vegetables

Filet de bœuf, purée de pommes de terre ————— 28€
Beef filet with mashed potatoes

Filet de poulet rôti, riz et bouquetière de légumes ————— 21€
Grilled chicken breast with rice and vegetables

DESSERTS

Salade de fruits / *Fruit salad* ————— 8€

Yaourt aux fruits / *Fruit yoghurt* ————— 8€

Sélection de glaces et sorbets maison / *Selection of homemade ice-creams and sorbets* 8€

PIQUE-NIQUE

Picnic

FRANÇAIS / FRENCH ————— 98€

Salade niçoise / «Niçoise» salad

Assiette de charcuteries / Selection of traditional charcuterie

Sandwich Parisien au jambon et emmental / Traditional Parisian ham and butter sandwich

Sélection de fromages affinés / Our French cheese selection

Macarons / Macaroons

ASIATIQUE / ASIAN ————— 98€

Salade de légumes croquants sauce thaï / Seasonal crunchy vegetables with thai sauce

Rouleaux de printemps / Spring rolls

Sélection de makis / Selection of makis

Assiettes de fruits émincés / Sliced fruit plate

Rochers coco citron vert / Mini coconut and lime treats

MENU DE NUIT

Over-night menu

De 23:00 à 6:00 / From 23PM to 6AM

CONSOMMÉS ET POTAGES / CONSOMMES AND SOUPS

Soupe à l'oignon / French onion soup ————— 24€

Crème de légumes du moment / Seasonal cream of vegetable soup ————— 28€

SALADES / SALADS

Salade de crudités / Seasonal vegetable salad (V)(G)(L) ————— 26€

Salade César au poulet / Caesar salad with chicken ————— 38€

ENTRÉES / STARTERS

Sélection de Dim Sum vapeur / Selection of steamed Dim Sum ————— 38€

Dos de saumon fumé, crème de raifort et blinis
Smoked salmon, served with blinis and sour cream ————— 38€

SANDWICHES

Tous nos sandwiches sont servis avec un mesclun de salade.
All our sandwiches are served with a side salad.

Club sandwich classique servi avec des frites
Chicken club sandwich served with French fries ————— 36€

Club sandwich au saumon fumé servi avec des frites
Smoked salmon club sandwich served with French fries ————— 36€

Club sandwich végétarien servi avec des frites (V) ————— 28€
Vegetarian club sandwich served with French fries

Croque-Monsieur ————— 30€

Croque-Madame ————— 35€

Cheeseburger maison servi avec des frites et onion rings
Homemade cheeseburger served with French fries and onion rings ————— 42€

(V) : Végétarien / Vegetarian (G) : sans gluten / Gluten free (L) : sans lactose / Lactose free

PÂTES / PASTA

Nos pâtes sont servies avec une sauce tomate, bolognaise, crème de champignons, arrabiata ou pesto / *Our pasta is served with a choice of sauces: tomato, bolognaise, cream of mushrooms, arrabiata or pesto*

Penne	26€
Spaghetti	26€
Gratin de macaroni / <i>Macaroni and cheese</i>	28€

PLATS / MAIN COURSES

Servi avec un accompagnement de votre choix
Served with a side dish of your choice

Filet de poulet fermier rôti, jus de volaille / <i>Farmer's chicken breast</i> (G)	42€
Filet de saumon «Label Rouge», sauce vierge (G) <i>Filet of salmon "Label Rouge", salsa verde</i>	55€

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE ORDERS

Haricots verts / <i>Green beans</i> (V)(G)	15€
Epinards sautés / <i>Sauteed spinach</i> (V)(G)	
Pak choï sauté / <i>Pak Choi</i> (V)(L)	
Légumes de saison à la vapeur / <i>Steamed seasonal vegetables</i>	
Riz basmati / <i>Basmati rice</i> (V)(G)	
Purée de pommes de terres / <i>Mashed potatoes</i> (V)(G)	
Pommes cocottes (V)(G)	
Pommes allumettes / <i>French fries</i> (V)(G)	

DESSERTS

Fondant au chocolat / <i>Chocolate fondant</i>	22€
Assiette de fruits / <i>Sliced fruits</i>	18€
Sélection de glaces et sorbets maison <i>Selection of homemade ice-creams and sorbet</i>	18€

(V) : Végétarien / Vegetarian (G) : sans gluten / Gluten free (L) : sans lactose / Lactose free



MENUS POUR NOS FIDÈLES COMPAGNONS

The Posh Dog's Menu

PLATS / MAIN COURSES

Suprême de poulet fermier / <i>Chicken breast</i>	21€
Filet de bœuf coupé au couteau / <i>Chopped filet of beef</i>	26€
Jambon de Paris / <i>Traditional Parisian ham</i>	18€

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE ORDERS

Riz basmati / <i>Basmati rice</i>	10€
Pâtes penne / <i>Penne pasta</i>	10€
Légumes de saison à la vapeur / <i>Steamed seasonal vegetables</i>	10€
Carottes vapeur / <i>Steamed carrots</i>	10€

SOFTS & BIÈRES

Softs & beers

EAUX MINÉRALES

PLATES / *STILL*

Evian (75cl)	10€
Wattwiller (50cl)	10€

PÉTILLANTES / *SPARKLING*

Badoit (75cl)	10€
San Pellegrino (1L)	10€
Chateldon (75cl)	12€

SODAS

Limonade artisanale / <i>Lemonade</i>	12€
Perrier	12€
Coca-Cola	12€
Coca-Cola Light	12€
Coca-Cola Zéro	12€
Orangina	12€
Sprite	12€
Tonic Fever Tree	12€
Ginger Ale Fever Tree	12€
Red Bull	12€

BIÈRES / *BEERS*

Heineken	15€
Asahi	15€
Budweiser	15€
Guinness	15€
Corona	15€
Buckler (sans alcool / <i>non-alcoholic</i>)	12€

CHAMPAGNES

Roederer « Brut Premier » (demi-bouteille / *half-bottle*) 75€

Krug « Grande Cuvée » (demi-bouteille / *half-bottle*) 280€

BLANC / *WHITE*

Roederer « Brut Premier »	145€
2005 Bollinger « La Grande Année »	390€
Moët & Chandon « Brut Impérial »	150€
Veuve Clicquot « Carte Jaune »	170€
2005 Taittinger « Comtes de Champagne »	430€
2006 Dom Pérignon	510€
Krug « Grande Cuvée »	570€
Laurent-Perrier « Grand Siècle »	510€
2007 « Cristal » Roederer	580€

ROSÉ

2005 Bollinger « La Grande Année » Rosé	400€
Ruinart Rosé	190€
Veuve Clicquot Rosé	230€
Laurent-Perrier Rosé	350€
2004 Dom Pérignon Rosé	990€
2007 « Cristal » Roederer Rosé	990€
2011 Roederer Rosé	190€

VINS *Wine*

AU VERRE / *BY THE GLASS*

BLANC / *WHITE*

2014 Mâcon - G. Broux	16€
2015 Sancerre «Nuance» - V. Pinard	17€
2015 Alsace Riesling - A. Mann	17€

ROSÉ

2015 Côte de Provence Rosé - Château Peyrassol	17€
2015 Sancerre Rosé - V. Pinard	13€

ROUGE / *RED*

2015 Saumur Champigny - T. Germain	17€
2014 Givry - Domaine de la Ferté	23€
2007 Côtes de Castillon - Clos les Lunelles	27€

VINS ROUGES / *RED WINES*

DEMI-BOUTEILLE / *HALF-BOTTLE*

VALLÉE DU RHÔNE

2011 Côte-Rôtie Madinière - Y. Cuilleron	75€
--	-----

BORDEAUX

2007 Pessac-Léognan - Château Haut-Bailly	130€
2011 Médoc - Potensac	60€
2007 Saint-Emilion - Château Soutard	90€
2008 Margaux - Château Prieuré-Lichine	120€

BOUTEILLE / *BOTTLE*

BOURGOGNE

2012 Mercurey « Les Ruelles » Château Chamirey	130€
2013 Pommard 1er cru « Jarollières » J.M. Boillot	250€

CÔTES DU RHÔNE

2014 Côte-Rôtie - S. Ogier	180€
2011 Châteauneuf-du-Pape - Cht de Beaucastel	290€
2013 Ermitage «Emilie» - Domaine des Remizières	200€
2015 Crozes Hermitage «Les Galets» - Hauts Châssis	50€

BORDEAUX

2007 Pessac-Léognan - Château Haut-Bailly	330€
2006 Saint Emilion 1er Grand Cru - Château Cheval Blanc	2600€
2011 Saint-Emilion Grand Cru - Château Monbousquet	170€
2013 Pessac Léognan - Château Latour Martillac	175€
2006 Pauillac 1er Grand Cru - Château Mouton-Rothschild	2700€
2002 Pauillac 1er Grand Cru - Château Latour	2450€
2004 Pauillac 1er Grand Cru - Château Lafite - Rothschild	4100€
2013 Pomerol - Gravette de Certan	170€
2003 Pomerol - Pétrus	6900€

VINS BLANC / WHITE WINES

DEMI-BOUTEILLE / HALF-BOTTLE

BOURGOGNE

2011 Chablis - Billaud Simon	40€
2009 Saint-Aubin 1er cru - H. Lamy	65€
2009 Puligny-Montrachet Premier Cru - H. Boillot	120€

LOIRE

2015 Sancerre « Flores » - V. Pinard	50€
--------------------------------------	-----

ALSACE

2008 Riesling - C. Faller	50€
---------------------------	-----

CÔTES DU RHÔNE

2011 Condrieu - Y. Cuilleron	70€
------------------------------	-----

BOUTEILLE / BOTTLE

BOURGOGNE

2015 Chablis 1er cru - JP. Droin	100€
2011 Beaune 1er cru « Clos des Mouches » J. Drouhin	290€
2013 Meursault - J. Prieur	165€

LOIRE

2015 Sancerre « Nuance » - V. Pinard	80€
2015 Pouilly-Fumé - J. Pabiot	60€

CÔTES DU RHÔNE

2014 Châteauneuf-du-Pape Château Beaucastel	250€
2012 Hermitage « Chante Alouette » M. Chapoutier	190€

BORDEAUX

2007 Pavillon Blanc de Château Margaux	700€
2002 Sauternes Cru Exceptionnel Château d'Yquem	1000€
2005 Sauternes - Château Suduiraut	200€

VINS ROSÉS

BOUTEILLE / BOTTLE

LOIRE

2015 Sancerre Rosé - V. Pinard	65€
--------------------------------	-----

PROVENCE

2015 Côte de Provence Rosé - Château Peyrassol	70€
--	-----

J'aime
Paris.