

*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 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<br><i>Our Pastry Chef's homemade hot chocolate</i> | 11€ |

#### SELECTION DE THES / *SELECTION OF TEAS*

|   |     |
|---|-----|
| <b>Thé vert / <i>Green tea</i></b>  | 15€ |
| Dragonwell – Jasmine Pearls – Sencha Suprême  |     |
| <b>Thé noir / <i>Black tea</i></b>  | 13€ |
| Assam breakfast – Earl Grey   |     |
| <b>Thé blanc / <i>White tea</i></b>   | 15€ |
| Silver Needle   |     |
| <b>Oolong</b>   | 15€ |
| Phoenix Honey Orchid  |     |
| <b>Infusion / <i>Herbal tea</i></b>   | 13€ |
| Menthe poivrée / <i>Peppermint</i> – Camomille / <i>Chamomile</i> – Verveine Citron / <i>Lemon Verbena</i><br>Rooibos |     |

#### JUS DE FRUITS PRESSES ————— 14€

##### *FRESH SQUEEZED JUICES*

|                                  |
|----------------------------------|
| Orange                           |
| Pamplemousse / <i>Grapefruit</i> |
| Ananas / <i>Pineapple</i>        |
| Carotte / <i>Carrot</i>          |

#### JUS DE FRUITS ET NECTARS ————— 12€

##### *FRUIT JUICES AND NECTARS*

|  |
|--|
| Mangue / <i>Mango</i>                      |
| Pêche / <i>Peach</i>                       |
| Fruit de la passion / <i>Passion fruit</i> |
| Abricot / <i>Apricot</i>                   |
| Pomme / <i>Apple</i>                       |
| Tomate / <i>Tomato</i>                     |
| Cranberry                                  |

#### SMOOTHIES ————— 16€

|   |
|---|
| Fruits de saison / <i>Seasonal fruits</i>           |
| Mangue et lait de soja / <i>Mango and soya-milk</i> |

#### 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)<br><i>Gluten free bread and bakery basket</i>  | 18€ |
| Corn flakes bio, muesli, granola, flocons d'épeautre, Coco Pops,<br>muesli sans gluten, riz soufflé, son et fibre, choco crispy sans gluten<br><i>Organic corn flakes, muesli, granola, spelt flakes, Coco Pops,<br/>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<br><i>Smoked salmon and cream cheese bagel with red onions</i> | 25€ |
| Sélection de Dim Sum vapeur<br><i>Selection of steamed Dim Sum</i>   | 38€ |
| 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€ |
| Pancakes servis avec du sirop d'érable (V)<br><i>Pancakes served with maple syrup</i>                                      | 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)<br>fromage blanc ou yaourt à la Grecque<br><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 Parme / <i>Parma 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:*

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Daurenki        | 290€  |
| Osciètre Royal  | 450€  |
| Beluga Imperial | 1108€ |

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 PIÈCES)

|  |     |
|--|-----|
| Dos de saumon fumé / <i>Smoked salmon</i>          | 29€ |
| Foie gras  | 39€ |
| Caviar   | 88€ |
| Sélection de canapés / <i>Selection of canapés</i> | 52€ |

#### 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 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<br><i>Smoked salmon, served with blinis and sour cream</i>   | 38€ |
| Foie gras de canard au torchon, pain grillé<br><i>Duck foie gras «au torchon» served with toasted bread</i> | 40€ |
| 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 César au poulet / <i>Caesar salad with chicken</i>      | 38€ |
| Salade César aux gambas / <i>Caesar salad with gambas</i>      | 45€ |
| Salade Mandarin  | 31€ |

#### CHARCUTERIE (G)(L)

|   |     |
|---|-----|
| Jambon de Paris / <i>Traditional Parisian ham</i>                     | 23€ |
| Jambon de Parme / <i>Parma 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 sandwiches sont servis avec une salade.

*All our sandwiches are served with a side salad.*

|   |     |
|---|-----|
| Club sandwich classique servi avec des frites<br><i>Chicken club sandwich served with French fries</i>                            | 36€ |
| Club sandwich au saumon fumé servi avec des frites<br><i>Smoked salmon club sandwich served with French fries</i>                 | 36€ |
| Club sandwich végétarien servi avec des frites (V)<br><i>Vegetarian club sandwich served with French fries</i>                    | 28€ |
| Bagel au saumon fumé, cream cheese et oignons rouges<br><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<br><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€ |
| Pizza Margherita   | 38€ |
| Risotto au parmesan ou légumes (40 mins de délai pour le service de la commande)<br><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 Périgueux / <i>Rib steak, Périgueux sauce</i>                                 | 56€ |
| Escalope de veau viennoise / <i>Wiener Schnitzel</i>   | 48€ |
| Fish & Chips   | 34€ |
| Filet de saumon « Label Rouge », sauce vierge (G)<br><i>Filet of salmon "Label Rouge", salsa verde</i> | 55€ |
| Filet de dorade, sauce vierge (G)<br><i>Sea bream, salsa verde</i>                                     | 76€ |
| Filet de sole « Meunière »<br><i>Pan fried Dover sole "Meunière"</i>                                   | 77€ |
| Parmentier de volaille<br><i>Chicken "Shepherd's Pie"</i>  | 34€ |

(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 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)<br><i>Thai green chicken curry or vegetarian thai green curry</i> | 44€ |

#### 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€ |
| Foul  | 18€ |

#### CAVIARS (50G)

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

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Daurenki        | 290€  |
| Osciètre Royal  | 450€  |
| Beluga Imperial | 1108€ |

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*

BLACK PEARL ————— 18€  
Biscuit, mousse et croustillant de vanille  
*Vanilla biscuit and mousse, vanilla crunch*

Gâteau du moment / Pastry 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 viennoiseries, 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€

Sélection de charcuteries / Selection of cold cuts ————— 15€

Un oeuf au plat et ses mouillettes / A fried egg with toast ————— 11€

#### 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, bolognaise, 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*

Steak haché, purée de pommes de terre ————— 28€  
*Beef Patty with mashed potatoes*

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

Croque-Monsieur ————— 13€

#### 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

Assiette de fruits émincés / Sliced fruit plate

Rochers coco citron vert / Mini coconut and lime treats

Merci de noter que nos pique-niques sont à commander 24 heures à l'avance

*Please note that 24 hours notice is needed for all orders of our picnics*

## MENU DE NUIT

### *Over-night menu*

**De 23:00 à 6:00 / From 11PM to 6AM**

#### CONSOMMÉS ET POTAGES / CONSOMMES AND SOUPS

Soupe à l'oignon / French onion soup ————— 28€

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 ————— 38€  
*Smoked salmon, served with blinis and sour cream*

#### SANDWICHES

**Tous nos sandwiches sont servis avec une salade.**

*All our sandwiches are served with a side salad.*

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

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

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 ————— 42€  
*Homemade cheeseburger served with French fries and onion rings*

(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€

## 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 / *Farmer's chicken breast* (G) \_\_\_\_\_ 42€

Filet de saumon «Label Rouge», sauce vierge (G) \_\_\_\_\_ 55€  
*Filet of salmon "Label Rouge", salsa verde*

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDE ORDERS \_\_\_\_\_ 15€

Haricots verts / *Green beans* (V) (G)

Epinards sautés / *Sauteed spinach* (V) (G)

Pak choï sauté / *Pak Choi* (V) (L)

Légumes de saison à la vapeur / *Steamed seasonal vegetables*

Riz basmati / *Basmati rice* (V) (G)

Purée de pommes de terres / *Mashed potatoes* (V) (G)

Pommes allumettes / *French fries* (V) (G)

## DESSERTS

Fondant au chocolat / *Chocolate fondant* \_\_\_\_\_ 22€

Assiette de fruits / *Sliced fruits* \_\_\_\_\_ 18€

Sélection de glaces et sorbets maison \_\_\_\_\_ 18€  
*Selection of homemade ice-creams and sorbet*

(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 / *Chicken breast* \_\_\_\_\_ 21€

Steak haché / *Minced Beef* \_\_\_\_\_ 28€

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDE ORDERS

Riz basmati / *Basmati rice* \_\_\_\_\_ 10€

Pâtes penne / *Penne pasta* \_\_\_\_\_ 10€

Légumes de saison à la vapeur / *Steamed seasonal vegetables* \_\_\_\_\_ 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€ |
| 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€

2004 Dom Pérignon 510€

Krug « Grande Cuvée » 570€

Laurent-Perrier « Grand Siècle » 510€

2007 « Cristal » Roederer 580€

### ROSÉ

Bollinger Rosé 200€

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*

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| 2015 Mâcon - G. Broux              | 16€ |
| 2016 Sancerre «Nuance» - V. Pinard | 21€ |
| 2016 Alsace Riesling - A. Mann     | 21€ |

#### ROSÉ

|  |     |
|--|-----|
| 2016 Côte de Provence Rosé - Château Peyrassol | 17€ |
| 2016 Sancerre Rosé - V. Pinard                 | 16€ |

#### ROUGE / *RED*

|   |     |
|---|-----|
| 2016 Saumur Champigny - T. Germain          | 16€ |
| 2015 Givry - Domaine de la Ferté            | 24€ |
| 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€ |
| 2010 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€  |
| 2008 Saint Emilion 1er Grand Cru - Château Cheval Blanc   | 3000€ |
| 2012 Saint-Emilion Grand Cru - Château Monbousquet        | 170€  |
| 2014 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€ |
| 2014 Pomerol - Gravette de Certan                         | 170€  |
| 2003 Pomerol - Pétrus                                     | 9200€ |

## 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

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 2016 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€ |
| 2011 Meursault - J. Prieur                          | 183€ |

#### LOIRE

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 2016 Sancerre « Nuance » - V. Pinard | 82€ |
| 2016 Pouilly-Fumé - J. Pabiot        | 60€ |

#### CÔTES DU RHÔNE

|  |      |
|--|------|
| 2011 Châteauneuf-du-Pape Château Beaucastel      | 203€ |
| 2012 Hermitage « Chante Alouette » M. Chapoutier | 190€ |

#### BORDEAUX

|   |       |
|---|-------|
| 2009 Pavillon Blanc de Château Margaux          | 697€  |
| 2004 Sauternes Cru Exceptionnel Château d'Yquem | 1100€ |
| 2009 Sauternes - Château Suduiraut              | 204€  |

## VINS ROSÉS

### BOUTEILLE / BOTTLE

#### LOIRE

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| 2016 Sancerre Rosé - V. Pinard | 65€ |
|--------------------------------|-----|

#### PROVENCE

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

J'aime  
Paris.