



In-Room Dining





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, and plate of traditional Parisian ham.

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.

Oeufs 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, jambon cuit ou cru, fines herbes, tomates confites ou fraîches, champignons, fromage.

Ou Oeufs bénédicte 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, 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 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.



Petit-déjeuner A la carte Breakfast

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

| | |
|----------------------------------|-----|
| Espresso | 8€ |
| Double espresso | 11€ |
| Cappuccino | 11€ |
| Café Américain / American coffee | 11€ |
| Décaféiné / Decaffeinated | 8€ |
| Caffé latte | 11€ |
| Chocolat chaud | 11€ |
| Hot chocolate | |

SELECTION DE THES / SELECTION OF TEAS

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



JUS DE FRUITS PRESSES 14€
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

SMOOTHIES 16€
Fruits de saison / Seasonal fruits
Mangue et lait de soja / Mango and soya-milk

PAINS ET CEREALES
BREAD AND CEREALS

Corbeille de pain / Bread basket 16€
Corbeille de viennoiseries / Bakery basket 18€
Corbeille de pain et viennoiseries sans gluten 18€
Gluten-free bread and bakery basket
Corn flakes bio, muesli, granola, flocons d'épeautre, Coco Pops,
muesli sans gluten, riz soufflé, son et fibre 8€
Organic corn flakes, muesli, granola, spelt flakes, Coco Pops,
gluten-free musli, puffed rice, Oat bran and fibre
Porridge 12€
Bircher muesli 12€



Petit-déjeuner A la carte Breakfast

FRUITS FRAIS FRESH FRUITS

| | |
|---|-----|
| Assiette de fruits / Sliced fruits | 18€ |
| Salade de fruits / Fruit salad | 18€ |
| Assiette de fruits rouges / Selection of seasonal berries | 25€ |

GOURMANDISES

| | |
|--|-----|
| Sélection de Dim Sum vapeur Selection of steamed Dim Sum | 40€ |
| Saumon fumé / Smoked salmon | 33€ |
| Crêpes au sucre / Crepes with sugar | 25€ |
| Pain perdu / French toast | 25€ |
| Pancakes servis avec du sirop d'érable Pancakes served with maple syrup | 25€ |

PRODUITS LAITIERS DAIRY PRODUCTS

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



LES OEUF S EGGS

27€

Oeufs préparés selon votre choix :

brouillés, au plat, à la coque, pochés, bénédicte, en omelette ou egg muffin.

Servi avec deux garnitures de votre choix : bacon, saucisses de veau,

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, veal sausages,

cured or cooked ham, herbs, tomato confit, mushrooms, cheese.

CHARCUTERIE

| | |
|--|-----|
| Bacon | 16€ |
| Saucisse de veau / Veal sausage | 16€ |
| Jambon de Paris / Traditional Parisian ham | 23€ |
| Jambon de Parme / Parma ham | 23€ |
| Dinde fumée / Smoked turkey | 23€ |
| Pastrami | 27€ |
| Assiette de charcuterie / Selection of traditional charcuterie | 27€ |



Déjeuner & Dîner Lunch & Dinner

De 12:00 à 23:00 / From 12PM to 11PM

APERITIF

| | |
|---|-----|
| Croque Truffles au jambon de Paris | 24€ |
| Toasted ham Croque-Monsieur with Truffles | |
| Gambas Panko | 25€ |
| Deep fried tiger prawns | |
| Blinis au saumon fumé | 24€ |
| Smoked salmon blinis canapé | |

ENTREE

| | |
|---|---------|
| Dim Sum (volaille, crevette, végétarien 10 pièces) | 40€ |
| Steamed Dim Sum (poultry, veggie and shrimps) | |
| Mezze libanais: houmous, labné, moutabal, falafel, kébbé, taouk | 42€ |
| Lebanese Mezze | |
| Salade César Poulet / Nature | 38€/25€ |
| Caesar Salad with Chicken or Vegetarian | |
| Crème de légumes de saison | 24€ |
| Seasonal cream of vegetable soup | |

SUR LE POUCE

| | |
|---|-----|
| Cheeseburger au pain maison | 42€ |
| Cheeseburger with homemade Bread | |
| Croque-Monsieur | 30€ |
| Hot cheese and ham sandwich | |
| Club Sandwich au poulet, bacon ou végétarien | 36€ |
| Club Sandwich with chicken, bacon or vegetarian | |
| Club Sandwich au saumon | 38€ |
| Salmon Club Sandwich | |
| Fish and Chips | 34€ |
| Fish and Chips | |
| Avocado Toast | 24€ |

PLATS

| | |
|---|-----|
| Entrecôte de boeuf, sauce Périgueux | 56€ |
| Rib steack, Périgueux sauce | |
| Escalope de veau viennoise | 48€ |
| Wiener Schnitzel | |
| Filet de saumon «Label Rouge», sauce au beurre blanc | 55€ |
| Filet of salmon «Label Rouge», butter sauce | |
| Filet de Daurade royale, sauce vierge | 46€ |
| Sea bream fillet, olive oil sauce | |
| Curry vert thaïlandais de poulet ou végétarien | 44€ |
| Thai green chicken curry or vegetarian thai green curry | |



Fromage et Desserts Cheese and Desserts

FROMAGES / CHEESE

| | |
|---|-----|
| Sélection de fromages français affinés Our French cheese selection | 26€ |
|---|-----|

DESSERTS

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Gâteau du moment / Pastry of the day | 18€ |
|--------------------------------------|-----|



POUR LES PLUS JEUNES For our youngest Fans

Adapté pour les enfants de 2 à 12 ans
For children from 2 to 12 years old

PETIT - DÉJEUNER / BREAKFAST 25€

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

PLATS / MAIN COURSES

Croque-Monsieur 13€
Sélection de pâtes 14€
servies avec une sauce tomate, bolognaise, au fromage ou pesto
Selection of pasta, served with a choice of sauces: tomato, bolognaise, cheese or pesto
Filet de poisson rôti selon arrivage / Roasted fish filet of the day 27€
Steak haché / Beef Patty 28€
Filet de poulet rôti / Grilled chicken breast 28€

Servis avec un accompagnement de votre choix: riz, frites, purée ou légumes
Served with a side of your choice: rice, french fries, mashed potatoes or vegetables

DESSERTS

Salade de fruits / Fruit salad 10€
Yaourt aux fruits / Fruit yoghurt 9€



Menus pour nos fidèles compagnons The Posh Dog's Menu

PLATS / MAIN COURSES

| | |
|--|-----|
| Suprême de poulet fermier / Chicken breast | 26€ |
| 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€

PÉTILLANTES / SPARKLING

Badoit (75cl) 10€

San Pellegrino (1L) 10€

Chateldon (75cl) 12€

SODAS

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€

Heineken (sans alcool / non-alcoholic) 12€



CHAMPAGNES

DEMI-BOUTEILLE / HALF-BOTTLE

| | |
|--|------|
| Roederer « Brut Premier » (demi-bouteille / half-bottle) | 75€ |
| Krug « Grande Cuvée » (demi-bouteille / half-bottle) | 280€ |

BOUTEILLE / BOTTLE

BLANC / WHITE

| | |
|---------------------------------------|------|
| Roederer « Brut Premier » | 145€ |
| 2005 Duval-Leroy « Clos des Bouviers» | 235€ |
| Moët & Chandon « Brut Impérial » | 150€ |
| Veuve Clicquot « Carte Jaune » | 170€ |
| Ruinart «Blanc de blancs» | 175€ |
| 2004 Dom Ruinart | 400€ |
| 2009 Dom Pérignon | 600€ |
| Krug « Grande Cuvée » | 570€ |
| Laurent-Perrier « Grand Siècle » | 510€ |
| 2009 « Cristal » Roederer | 570€ |

ROSÉ

| | |
|---------------------------|------|
| Bollinger | 200€ |
| Ruinart | 190€ |
| Veuve Clicquot | 230€ |
| Laurent-Perrier | 350€ |
| 2004 Dom Pérignon | 990€ |
| 2007 « Cristal » Roederer | 990€ |
| 2012 Roederer | 190€ |



VINS Wine

BLANC / WHITE

| | |
|------------------------------------|-----|
| 2017 Mâcon - G. Broux | 16€ |
| 2017 Sancerre «Nuance» - V. Pinard | 21€ |
| 2016 Alsace Riesling - A. Mann | 21€ |

ROSÉ

| | |
|--|-----|
| 2017 Côte de Provence Rosé – Château Peyrassol | 17€ |
| 2017 Sancerre Rosé - V. Pinard | 16€ |

ROUGE / RED

| | |
|---|-----|
| 2017 Saumur Champigny - T. Germain | 16€ |
| 2016 Givry - Domaine de la Ferté | 24€ |
| 2007 Côtes de Castillon - Clos les Lunelles | 27€ |

VINS ROUGE / RED WINES

DEMI-BOUTEILLE / HALF-BOTTLE

VALLÉE DU RHÔNE

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

BORDEAUX

| | |
|--|------|
| 2017 Pessac-Léognan - L' esprit de Chevalier | 85€ |
| 2014 Médoc - Potensac | 60€ |
| 2012 Saint-Emilion - Château Soutard | 90€ |
| 2017 Margaux - Château Prieuré-Lichine | 120€ |

BOUTEILLE / BOTTLE

BOURGOGNE

| | |
|--|------|
| 2011 Beaune 1er cru «Domaine Jacques Prieur» | 170€ |
| 2016 Gevrey Chambertin «Le clos» | 170€ |

CÔTES DU RHÔNE

| | |
|--|------|
| 2017 Côte-Rôtie - S. Ogier | 180€ |
| 2014 Châteauneuf-du-Pape - Cht de Beaucastel | 290€ |
| 2013 Ermitage «Emilie» - Domaine des Remizières | 200€ |
| 2017 Crozes Hermitage «Les Galets» - Hauts Châssis | 50€ |

BORDEAUX

| | |
|---|-------|
| 2008 Pessac-Léognan - Château Haut-Bailly | 330€ |
| 2008 Saint Emilion 1er Grand Cru - Château Cheval Blanc | 3000€ |
| 2012 Saint-Emilion Grand Cru - Château Monbousquet | 170€ |
| 2004 Pauillac 1er Grand Cru - Château Mouton-Rothschild | 1600€ |
| 2002 Pauillac 1er Grand Cru - Château Latour | 2450€ |
| 2007 Pauillac 1er Grand Cru - Château Lafite - Rothschild | 3700€ |
| 2014 Pomerol - Gravette de Certan | 170€ |
| 2007 Pomerol - Pétrus | 9600€ |



VINS BLANC / WHITE WINES
DEMI-BOUTEILLE / HALF-BOTTLE

BOURGOGNE

| | |
|--|------|
| 2017 Chablis - Billaud | 40€ |
| 2009 Puligny-Montrachet Premier Cru - H. Boillot | 120€ |

LOIRE

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 2017 Sancerre « Flores » - V. Pinard | 50€ |
|--------------------------------------|-----|

ALSACE

| | |
|---------------------------|-----|
| 2018 Riesling - C. Faller | 50€ |
|---------------------------|-----|

CÔTES DU RHÔNE

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

BOUTEILLE / BOTTLE

BOURGOGNE

| | |
|---|------|
| 2018 Chablis 1er cru - JP. Droin | 105€ |
| 2011 Beaune 1er cru « Clos des Mouches » J. Drouhin | 290€ |
| 2015 Meursault - J. Prieur | 183€ |

LOIRE

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 2017 Sancerre « Nuance » - V. Pinard | 82€ |
| 2018 Pouilly-Fumé - J. Pabiot | 60€ |

CÔTES DU RHÔNE

| | |
|--|------|
| 2015 Châteauneuf-du-Pape Château Beaucastel | 203€ |
| 2015 Hermitage « Chante Alouette » M. Chapoutier | 190€ |

BORDEAUX

| | |
|---|-------|
| 2009 Pavillon Blanc de Château Margaux | 697€ |
| 2006 Sauternes Cru Exceptionnel Château d'Yquem | 1500€ |
| 2009 Sauternes - Château Suduiraut | 204€ |

VINS ROSE / ROSE WINES

LOIRE

| | |
|--------------------------------|-----|
| 2017 Sancerre Rosé - V. Pinard | 65€ |
|--------------------------------|-----|

PROVENCE

| | |
|--|-----|
| 2017 Côte de Provence Rosé – Château Peyrassol | 70€ |
|--|-----|