MENU ROOM SERVICE

de 12h à 23h
Prix en euros, TVA incluse

Des frais de livraison de 15€ seront appliqués sur chaque commande

MANDARIN ORIENTAL
PARIS

Carte des entrées

Consommés et potages

Tomate cœur de bœuf à la flamme, Gaspacho de tomate et fraise, sorbet	19
Soupe à l'oignon	28

Salades / entrées froides

Melon charentais, burrata, cecina bouillon de melon à la verveine	29
Salade Grecque	29
Salade César au poulet	38
Salade César aux gambas	34
Tartare de veau de lait, émulsion de vitello tonato, salade de courgette de Nice	34

Caviars

Caviar Oscietra Sturia - France 50gr	200
Caviar Oscietra Sturia - France 100gr	400
Caviar Beluga - France 50gr	580
Caviar Beluga - France 100gr	1,200

Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis, blanc et jaunes d'œufs durs, câpres, persil, ciboulette ciselée, crème acidulée et oignons.

Des frais de livraison de 15€ seront appliqués pour chaque commande

Carte des plats

Sandwichs

Croque-Monsieur traditionnel, comté affiné et dinde fumée **30**

Cheeseburger signature, Comté, oignons et tomates confites, Romaine acidulée, frites **42**

Burger végan, steak végétal, fromage végétal **38**

Les clubs sandwich, pain de mie complet toasté, garni d'avocat, tomates, laitue, accompagnés de frites ou de salade verte au choix :

- Poulet **36**
- Végétarien **34**

Pâtes

Tagliatelline bolognaise **31**

Raviolis verts de brocolis et pistache **31**

Tagliatelline pomodoro et basilic **29**

Saveur d'Asie

.

Gambas Panko, sauce sweet chili, 5 pièces **28**

Phad Thai Goong, nouilles de riz sautées, tofu et crevettes **27**

Sélection de 5 pièces de Dim Sum : **27**

Poulet, crevette sauvage, légumes

Des frais de livraison de 15€ seront appliqués pour chaque commande

Plats

Filet de bœuf Black Angus, sauce au poivre	75
Suprême de volaille jaune rôtie et son jus	42
Pêche sauvage du jour, Barigoule d'artichaut	58
Filet de bar vapeur	46
Brochette d'agneau confit, salade et sauce yahourt	62

Nos plats sont servis avec une garniture de votre choix

Accompagnements 15

Haricots verts
Epinards sautés
Riz basmati
Frites
Purée de pomme de terre
Légumes vapeur
Salade verte

Des frais de livraison de 15€ seront appliqués pour chaque commande

Cartes des desserts

Cheesecake Basque	15
Assiette de fruits	18
Crème brûlée à la vanille	18

Les Pâtisseries signature du Chef Julien Dugourd

Toutes nos pâtisseries peuvent être vendues à emporter.

18€

Tarte à la vanille
Biscuit vanille, praliné vanille, chantilly à la vanille

Tarte aux cerises
Brunoise pommes caramélisées, chantilly coco, pomme Granny Smith

Fraisier
Biscuit amande, marmelade fraise, crème diplomate vanille, ganache vanille

Citron menthe
Biscuit citron, confit citron, gel menthe, crémeux citron, bavaroise citron

La framboise
Pain de Gènes amande, marmelade framboise, mousse framboise, ganache montée vanille

Pavlova fraise rhubarbe
Meringue, marmelade rhubarbe et fraise, chantilly à la vanille, fraise

Abricot pécan
Croustillant pecan, biscuit vanille, marmelade abricot, mousse abricot, ganache vanille

Saint-Honoré vanille caramel
Feuilletage caramélisé, crème vanille, caramel, chantilly vanille

Les créations signatures sont produites sur place quotidiennement et nos quantités sont limitées.
Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.
Origine des viandes : France & Union Européenne

Des frais de livraison de 15€ seront appliqués pour chaque commande

Contient du gluten · Contient des fruits à coque · Sans lactose · Végétarien