

Restaurant le Meurice

Le petit-déjeuner

CONTINENTAL

40 €

Café, thé*, chocolat chaud maison ou infusion

Croissant, brioche, pain au chocolat, pain complet, petits pains ou toasts

Assortiment de confitures, marmelades, miel et beurre frais

Jus de fruits frais pressés maison

** Sélection de grands crus en supplément*

AMÉRICAIN

53 €

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL AGRÉMENTÉ DE :

Yaourt allégé, nature, aux fruits,
fromage blanc, porridge ou céréales

Œufs nature ou garnis (2 garnitures au choix) :
*Bacon, saucisses, jambon cuit, pommes de terre,
Champignons, fromage, fines herbes, tomates*

Cuits selon votre choix :
Brouillés, au plat, à la coque, pochés, en omelette
ou
Suggestion de notre Chef Yannick Alléno

Assiette ou salade de fruits frais de saison
ou
Compote (pommes ou pruneaux)

LE MEURICE

72 €

PETIT DÉJEUNER AMERICAIN AGRÉMENTÉ DE :

Assiette de saumon fumé de Norvège,
crème fraîche et brioche toastée

ou
Jambon de Parme
copeaux de parmesan reggiano

ou
Jambon blanc cuit à l'os

Suggestion du jour de notre Chef Pâtissier Camille Lesecq

Une coupe de Champagne sélectionnée par notre Chef Sommelier Estelle Touzet

Restaurant le Meurice
Le petit-déjeuner

ENFANT “TON PETIT-DEJEUNER PARISIEN “

26 €

Chocolat chaud

Jus de fruits frais pressés

Sélection de ton choix : viennoiseries, pancakes ou pain perdu

Restaurant le Meurice

Le petit-déjeuner

CAFÉ Comme vous l'aimez	10 €
THÉ LE CLASSIQUE French Breakfast Tea	12 €
Dans la plus grande tradition du thé français, mariage de grands thés noirs qui lui donne son goût chocolaté et malté.	
THE BLANC Pai Mu Tan Imperial	14 €
Fabuleuse pivoine blanche impériale provenant du comté de Fuding, dans la province de Fujian. Ses belles feuilles couleur jade ont une grande proportion de bourgeons appelés Yin Zhen.	
THES VERTS Fuji Yama	14 €
Thé vert cultivé dans la région du Mont Fuji. Belle feuille, grand arôme et goût subtil.	
Thé de L'empereur Lushan Yunwu	16 €
Récolté au printemps dans une des provinces de Jiangxi, ses feuilles vert clair avec des pointes argentées et son infusion dorée, sont les caractéristiques de ce thé légendaire.	
THES NOIRS Roi des Earl Grey	12 €
Magnifique Earl Grey des hauts plateaux de la province chinoise de Yunnan.	
Darjeeling Queen Victoria	14 €
Qualité exceptionnelle pour ce mélange des meilleurs jardins récolté en juin. Thé raffiné et très parfumé avec une pointe d'amertume.	
THE MUR Pu-Erh Fleur de Thé	14 €
Mariage d'un Pu-Erh rouge, cultivé sur les flancs des montagnes du Yunnan, avec la fleur de Caméllia Sinensis. Les parfums puissants et prononcés de terre humide et d'écorce s'associent à la note fraîche et odorante de la fleur.	
CHOCOLAT MAISON	12 €
INFUSIONS Comme vous les aimez	12 €
JUS DE FRUITS FRAIS OU JUS DE LÉGUMES	12 €
CORBEILLE DE VIENNOISERIES Croissants, pains au chocolat, brioches et viennoiseries du jour	14 €

Restaurant le Meurice

Le petit-déjeuner

CÉRÉALES	10 €
Corn Flakes, Rice Crispies, All Bran, Müesli, Porridge, Spécial K	
ŒUFS	12 €
Au plat, à la coque, pochés (selon votre choix)	
Brouillés ou en omelette,	15 €
Classiques ou aux blancs d'œufs (selon votre choix)	
Garniture (2 au choix) : <i>Bacon, saucisses, jambon cuit, pommes de terre, Champignons, fromage, fines herbes, tomates</i>	
Œufs bénédicte	22 €
POISSONS ET VIANDES	
Saumon fumé de Norvège	35 €
Sole de ligne meunière	65 €
Dos de saumon Balik	55 €
Bacon ou saucisses poêlés	16 €
Jambon blanc cuit à l'os	18 €
Jambon de Parme <i>Copeaux de parmesan reggiano</i>	18 €
Assiette de charcuterie	22 €
CAVIAR ET SA GARNITURE TRADITIONNELLE, les 50 g :	
Aquitaine	260 €
Sevruga	350 €
Osciètre	450 €
Beluga	680 €
SOUPE MISO	16 €
Accompagnée de riz vapeur	

Restaurant le Meurice

Le petit-déjeuner

FROMAGES, YAOURTS ET FRUITS FRAIS

Fromages frais et affinés de saison	15 €
Yaourt nature ou aux fruits, fromage blanc, yaourt allégé	6 €
Le fruit de saison	8 €
Salade de fruits frais	15 €
Assiette de fruits frais de saison tranchés	18 €
Assiette de fruits rouges	20 €
Compote de pommes ou de pruneaux	12 €