

Room Service

Service 24h/24
24 Hour Service

Notre carte Room Service est disponible 24h/24.
Pour toute commande entre 22h30 et 6 heures du matin,
merci de vous référer à la carte de nuit.

Tous nos prix sont nets en euros et service compris

**“Un mot, un geste,
le Room Service s’occupe du reste.”**

Our Room Service menu is available 24 hours a day.
Please note that we have a special night menu
for orders placed between 10.30 pm and 6 am.

All prices include service and tax.

**“One word, one dream,
call the Room Service team.”**

Lorsque le restaurant s'invite dans votre appartement
The restaurant comes into your apartment



Un début créatif - A creative beginning

	€	
Ceviche de daurade royale <i>aux petits condiments</i>	34	Sea bream ceviche & its condiments
Quiche lorraine <i>salade de jeune pousses</i>	22	«Quiche Lorraine» and early salad shoots
Ravioles de langoustines <i>beurre monté au thym</i>	39	Langoustine in a «ravioli» pasta with thyme butter

Plats de génie - Genius Mains

Papillote de légumes <i>de saison</i>	28	Seasonal vegetables «en papillote»
Noix de coquilles Saint-Jacques <i>dorées à la duxelles de cèpes</i>	54	Sea scallops & chopped mushrooms in a butter sauce
Fricassée de volaille fermière <i>aux champignons</i>	44	Free range chicken fricassée with mushrooms

Desserts gourmands - Gourmand sweets

Religieuse au chocolat tonka	19	Tonka chocolate «religieuse» pastry
Sablé amandine framboise-myrrille	19	Raspberry and blueberry shortbread
Tarte citron meringuée	19	Lemon meringue tart

Carte disponible de 11h à 23h

Menu available from 11am to 11pm

Formules Petit-déjeuner

Breakfast Menus

Continental

40 €

Une sélection de viennoiseries «maison»

Beurre, confitures et miel

Café, thé ou chocolat chaud

Jus de fruits fraîchement pressés

Selection of home made pastries

Butter, jams and honey

Coffee, tea or hot chocolate

Freshly squeezed fruit juices

Américain - American

53 €

Le petit déjeuner continental et selon votre appétit :
Continental breakfast and according to your appetite:

Sélection de céréales et salade de fruits frais
ou cocktail de pamplemousse
ou compote de pommes
ou compote de pruneaux

Œufs :

à la coque, sur le plat, pochés

brouillés ou en omelette

(classique ou aux blancs d'œufs)

avec saucisses, jambon, bacon ou fromage

Yaourt ou fromage blanc

A selection of cereals & fresh fruit salad
or grapefruit cocktail
or stewed apples
or stewed prunes

Eggs:

hard boiled, fried, scrambled

poached or an omelette

(regular or white)

served with sausages, ham, bacon or cheese

Yoghurt or soft white cheese

Santé - Health

45 €

Jus de fruits et légumes fraîchement pressés

Thé, café ou chocolat chaud

Pain complet, beurre allégé,
confitures allégées

Fromage blanc ou yaourt 0%

Salade d'agrumes

Freshly squeezed vegetable and fruit juice

Tea, coffee or hot chocolate

Whole wheat bread, low fat butter
and low fat jams

Soft white cheese or low fat yoghurt

Citrus fruit salad



Enfant - Children

Ton petit-déjeuner parisien - Your Parisian breakfast

26 €

Chocolat chaud

Jus de fruits frais pressés

Sélection de ton choix :

Viennoiseries ou pancakes ou pain perdu

Hot chocolate

Freshly squeezed fruit juice

Your selection of :

Pastries or pancakes or French toast

Petit-déjeuner - Breakfast

À la carte

Café, thé ou chocolat
Coffee, tea or hot chocolate

€

Espresso	10	Espresso
Café américain	12	American coffee
Décaféiné	12	Decaffeinated
Sélection de thés	12	Tea selection
Choix d'infusions	12	Herbal tea selection
Chocolat chaud	12	Hot chocolate

Fruits fraîchement pressés - Freshly squeezed fruit juices

20 cl

Orange, pamplemousse, pomme ou fruits rouges	12	Orange, grapefruit, apple or red fruit
---	----	---

Jus de fruits - Fruit juices

20 cl

Tomate, ananas ou abricot	12	Tomato, pineapple or apricot
---------------------------	----	------------------------------

Fruits frais - Fresh Fruit

Le fruit de saison entier	8	One of our seasonal fresh fruit
Pamplemousse cocktail	15	Grapefruit cocktail
Salade de fruits frais de saison	15	Seasonal fresh fruit salad
Assiette de fruits frais de saison	18	Seasonal fruit platter
Fruits exotiques	25	Exotic fruit
Fruits rouges selon la saison	25	Red fruit
Compote de pommes ou pruneaux	12	Stewed apples or prunes

Produits laitiers - Dairy products

Assortiment de fromages doux : Edam et Emmental	14	Selection of soft cheese: Edam and Emmental
Yaourt nature	8	Plain yoghurt
Yaourt aux fruits	8	Fruit yoghurt
Yaourt maigre	8	Low fat yoghurt
Fromage blanc	8	Soft white cheese
Faisselle de fromage blanc frais	10	French cottage cheese

Céréales - Cereals

	€	
Corn flakes, Rice Krispies, All-Bran, Muesli, Oat, Special K, Porridge, Coco Pops	10	Corn flakes, Rice Krispies, All-Bran, Muesli, Oat, Special K, Porridge, Coco Pops

Pains et Viennoiseries - Bread rolls & Pastries

Panier composé d'une sélection de	16	Basket with a selection of
Petit pain		Bread roll
Croissant		Croissant
Brioche		Brioche
Pain au chocolat		Pain au chocolat

Les préférés - Favorites

Pancakes au sirop d'érable	15	Pancakes with maple syrup
Pain perdu au sirop d'érable	15	French toast with maple syrup

Œufs - Eggs

Suggestion du jour	20	Suggestion of the day
Au plat, à la coque, pochés ou frits	14	Fried, hard boiled or poached
Brouillés ou en omelette (classique ou aux blancs d'œuf) avec deux garnitures au choix parmi Bacon, saucisses, jambon cuit, pommes de terre, champignons, fromage, fines herbes, tomates	17	Scrambled or an omelette (regular or white) with two garnishes of your choice among Bacon, sausages, cooked ham, potatoes, mushrooms, cheese, aromatic herbs, tomatoes
Supplément garniture	5	Supplement for garnish
Supplément saumon fumé	10	Supplement for smoked salmon
Supplément Caviar Oscietre, les 50 g.	560	Supplement for Oscetra caviar, 50 g.

Viandes - Meats

Bacon	16	Bacon
Saucisses grillées	16	Grilled sausages
Jambon cuit au torchon	18	Cooked ham

Déjeuner et Dîner - Lunch & Dinner

À la carte

Canapés

€

Les six pièces de canapés - Six pièces of canapés

Canapés au homard	60	Lobster canapés
Canapés au saumon fumé	24	Smoked salmon canapés
Canapés au foie gras de canard	30	Duck foie gras canapés
Assortiment de canapés	49	Selection of canapés

Caviar

Caviar Sevruga, les 50 g.	480	Sevruga caviar, 50 g.
Caviar Oscietre, les 50 g.	590	Oscetra caviar, 50 g.
Caviar Beluga, les 50 g.	710	Beluga caviar, 50 g.

Entrées - Starters

Foie gras de canard en terrine «tradition Le Meurice», compote de figues	42	Duck foie gras terrine «tradition Le Meurice» with stewed figs
Cœur de saumon fumé « Balik », crème à l'aneth et blinis tout chaud	85	Smoked Balik Salmon, dilled cream & hot blinis
Jambon Ibérico de Bellota en fines tranches pain et tomates au basilic	75	Fine slices of Iberico de Bellota ham, tomato and basil on bread

Potages et Soupes - Soups

	€	
Potage cultivateur	21	Vegetable soup
Gratinée à l'oignon à la parisienne	21	Parisian onion soup
Velouté de volaille	21	Velvety chicken soup
Gaspacho de tomates	21	Tomato Gaspacho

Salades - Salads

Salade niçoise de tradition	26	Traditional « Niçoise » salad
Homard entier et cœur de romaine en salade, vinaigrette à la graine de passion	90	Whole lobster with heart of romaine lettuce, passion fruit dressing
Salade de haricots verts extra fins vinaigrette à l'échalote	18	Fine french bean salad, shallot dressing
Cœur de laitue aux copeaux de parmesan, tomates confites	30	Fresh lettuce hearts, sun-dried tomatoes & parmesan shavings
Salade Caesar		Caesar salad
- nature	32	plain-
- au poulet fermier	38	with free-range chicken-
-aux gambas	40	with king prawns-

Poissons - Fish

€

Accompagnés de la garniture de votre choix		With the garnish of your choice
Nems de langoustines, sauce aigre douce	32	Dublin Bay prawn spring rolls, sweet & sour sauce
Sole Meunière ou grillée	72	Sole Meunière or just grilled
Poêlée de gambas au basilic et péquillos	65	Pan-sautéed king prawns with basil & piquillos peppers
Filet de bar à la Plancha, beurre blanc	62	Plancha-style filet of seabass, butter sauce
Homard bleu grillé	165	Grilled blue lobster

Viandes et Grillades - Meats

Accompagnées de la garniture de votre choix		With the garnish of your choice
Steak tartare*	44	Steak tartare*
Curry d'agneau au gingembre	50	Ginger lamb curry
Côtes d'agneau à la française	56	French-style grilled lamb chops
Entrecôte « Black Angus »**	60	« Black Angus » beef rib steak**
Suprême de volaille fermière dorée au sautoir	48	Sauteed fillet breast of free-range chicken
Côte de veau au beurre persillé	58	Veal cutlets in parsley butter

* Origine France
** Origine Etats-Unis

* From France
** From the U.S.A

Garnitures - Garnishes

	€	
Pommes allumettes	18	Matchstick potatoes
Pommes mousseline	18	Mashed potatoes
Pommes vapeur	18	Steamed potatoes
Haricots verts	18	French beans
Riz blanc	18	White rice
Brocolis	18	Broccoli
Epinards en branches	18	Spinach leaves
Fricassée de champignons	18	Mushroom fricassee
Bouquetière de légumes	18	Selection of vegetables

Pâtes et Risottos - Pasta & Risotto

Préparées à votre convenance :

-Carbonara
-Napolitaine
-Bolognaise

Prepared at your convenience :

Carbonara-
Neapolitan-
Bolognese-

Penne Rigato	29	Penne Rigato
Tagliatelle	29	Tagliatelle
Spaghetti	29	Spaghetti



Frégola di Sarda cuisinée au parmesan et crème d'artichauts	29	Fregola di Sarda cooked with parmesan served with an artichoke cream
---	----	--

Menu du jour – Specials Menu

€

Incluant une coupe de champagne

Including a glass of champagne

Entrée et plat ou Plat et dessert

84

Two courses menu

Entrée, plat et dessert

96

Three courses menu

*Nous restons à votre disposition pour vous informer des suggestions du Chef
Please call us to know the specials of the day*

Disponible de 11h à 23h - Available from 11am until 11pm

Sandwiches

Club sandwich végétarien à l'huile d'olive vierge	29	Vegetarian club sandwich with virgin olive oil
Club sandwich tradition «Le Meurice» <i>Poulet, bacon, oeuf dur, tomate confite, laitue et mayonnaise</i>	34	«Le Meurice» traditional club sandwich <i>Chicken, bacon, hard-boiled egg, sun-dried tomato, lettuce and mayonnaise</i>
Club sandwich saumon fumé	41	Smoked salmon club sandwich
Croque Meurice	30	Croque Meurice <i>Grilled ham and cheese sandwich</i>
Meurice Burger *	39	Meurice Burger *
Finger sandwiches au choix : poulet fromage de chèvre et concombre saumon fumé thon	26	Your choice of finger sandwiches: chicken goat's cheese and cucumber smoked salmon tuna
Véritable jambon beurre	17	Traditional Parisian ham Sandwich served in a baguette

Oeufs - Eggs

Omelettes et œufs brouillés (classique ou aux blancs d'œuf)		Omelettes and scrambled eggs (regular or white)
aux fines herbes	22	aromatic herbs
au fromage	22	cheese
aux oignons	22	onion
au jambon	22	ham
à la tomate	22	tomato
aux champignons	22	mushrooms
au saumon fumé	24	smoked salmon
parfumés à la truffe	65	flavoured with truffles
* Origine France		* From France

Fromages - Cheeses

Votre choix ou un assortiment de fromages
Your choice or a selection of cheese

€

Assortiment de fromages affinés	24	Selection of fine French cheeses
Assortiment de fromages doux	22	Selection of soft French cheeses

Desserts

Biscuit coulant au chocolat Guajana, glace à la vanille Bourbon	19	Guajana chocolate fondant with Bourbon vanilla ice cream
Crème brûlée à la vanille Bourbon	19	Bourbon vanilla crème brûlée
Glaces et sorbets de saison sur meringue fondante	19	Selection of ice cream and seasonal sorbets on a soft meringue
Sablé à la crème de chocolat noir	19	Shortbread with dark chocolate cream
Assiette de fruits de saison	19	Selection of fresh seasonal fruit
Assortiment de petites pâtisseries	19	Selection of mini homemade pastries

Carte enfant - Children's menu



Ton petit-déjeuner parisien - Your parisian breakfast

26 €

Chocolat chaud

Hot chocolate

Jus de fruits fraîchement pressés

Freshly squeezed fruit juice

Ton choix de :

Your choice of :

viennoiseries

pastries

ou

or

pancakes

pancakes

ou

or

pain perdu

French toast

Déjeuner ou Dîner - Lunch or Dinner

42 €

Une assiette composée de :

A plate composed of :

une brochette de tomates cerise
et mozzarella

cherry tomato and mozzarella
on a skewer

&

&

un mini hamburger* bacon,
avec frites et ketchup

a mini bacon hamburger*
with French fries and ketchup

&

&

une brochette de poulet au barbecue

barbecued chicken on a skewer

&

&

nems de langoustines

prawn spring rolls

Et pour le dessert - And for dessert

Une assiette composée de :

A plate composed of :

un petit ours en guimauve

a marshmallow teddy bear

&

&

une boule de crème glacée

a scoop of ice-cream

&

&

Crème de chocolat noir

dark chocolate cream

* Origine France

* From France

Carte de Nuit - Night Menu
de 22h30 à 6h00 - from 10.30 pm until 6.00 am



Caviar

	€	
Caviar Sevruga, les 50 g.	500	Sevruga caviar, 50 g.
Caviar Oscietre, les 50 g.	610	Oscetra caviar, 50 g.
Caviar Beluga, les 50 g.	730	Beluga caviar, 50 g.

Potages - Soups

Potage cultivateur	25	Vegetable soup
Velouté de volaille	25	Velvety chicken soup
Gratinée à l'oignon à la parisienne	25	Parisian onion soup
Gaspacho de tomates	25	Tomato Gaspacho

Hors d'œuvre - Appetizers

Foie gras de canard en terrine «Tradition Le Meurice», compote de figues	44	Duck foie gras terrine «Tradition Le Meurice» with stewed figs
Cœur de saumon fumé « Balik », crème à l'aneth et blinis tous chauds	87	Smoked Balik Salmon, dilled cream & hot blinis
Homard entier et cœur de romaine en salade, vinaigrette à la graine de passion	92	Whole lobster with heart of romaine lettuce, passion fruit dressing
Cœur de laitue aux copeaux de parmesan, tomates confites	32	Fresh lettuce hearts, sun-dried tomatoes & parmesan shavings
Salade Caesar		
-nature	34	Caesar salad plain-
-au poulet fermier	39	with free-range chicken-
-aux gambas	42	with king prawns-

Poissons - Fish

€

Accompagnés de la garniture de votre choix		With the garnish of your choice
Sole Meunière ou grillée	74	Sole Meunière or just grilled
Filet de bar à la « Plancha »	64	« Plancha »-style filet of sea bass
Homard bleu grillé	180	Grilled blue lobster

Viandes et Grillades - Meats

Accompagnées de la garniture de votre choix		With the garnish of your choice
Côtes d'agneau à la française	62	French style grilled lamb chops
Entrecôte « Black Angus »**,	64	« Black Angus » beef rib steak**
Steak tartare*	46	Steak tartare*
Suprême de volaille fermière dorée au sautoir	51	Sauteed fillet breast of free-range chicken

Garnitures - Garnishes

Pommes allumettes	20	Matchstick potatoes
Pommes mousseline	20	Mashed potatoes
Pommes vapeur	20	Steamed potatoes
Haricots verts	20	French beans
Riz blanc	20	White rice
Epinards en branches	20	Spinach leaves
Bouquetière de légumes	20	Selection of vegetables

* Origine France

** Origine Etats-Unis

* From France

** From the U.S.A

Oeufs - Eggs

	€	
Omelette et œufs brouillés (classique ou aux blancs d'œuf)		Omelette and scrambled eggs (regular or white)
aux fines herbes	24	aromatic herbs
au fromage	24	cheese
aux oignons	24	onion
au jambon	24	ham
à la tomate	24	tomato
aux champignons	24	mushrooms
au saumon fumé	26	smoked salmon
parfumé à la truffe	68	flavoured with truffle

Pâtes et Risotto - Pasta & Risotto

Préparées à votre convenance :

*-Carbonara
-Napolitaine
-Bolognaise*

Penne Rigato	32
Tagliatelle	32
Spaghetti	32



Prepared at your convenience :

*Carbonara-
Neapolitan-
Bolognese-*

Penne Rigato	32
Tagliatelle	32
Spaghetti	32



Frégola di Sarda cuisinée au parmesan et crème d'artichauts	32
--	----

Fregola di Sarda cooked with parmesan served with an artichoke cream	32
---	----

Sandwiches

Club sandwich végétarien à l'huile d'olive vierge	30	Vegetarian club sandwich with virgin olive oil
Club sandwich «Tradition Le Meurice» <i>poulet, bacon, oeuf dur, tomate confite, laitue et mayonnaise</i>	36	«Tradition Le Meurice» club sandwich <i>chicken, bacon, hard-boiled egg, sun-dried tomato, lettuce and mayonnaise</i>
Meurice Burger*	42	Meurice Burger*
Véritable jambon beurre	19	Traditional Parisian ham Sandwich served in a baguette

* Origine France

* From France

Fromages - Cheeses

Votre choix ou un assortiment de fromages
Your choice or a selection of cheese

€

Assortiment de fromages affinés	25	Selection of fine French cheeses
Assortiment de fromages doux	24	Selection of soft French cheeses

Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon	22	Bourbon vanilla crème brûlée
Assortiment de petites pâtisseries	22	Selection of mini homemade pastries
Assiette de fruits frais de saison	22	Selection of seasonal fresh fruit
Fondant moelleux au chocolat noir	22	Soft melting dark chocolate cake

Frais de mise à disposition de couverts Cover charge

Petit déjeuner	15	Breakfast
Déjeuner et dîner	25	Lunch and dinner

La carte des vins Our wine list

	½ Bouteille ½ Bottle €	Bouteille Bottle €
Champagnes		
Bruts		
Deutz Brut Classic	65	130
Pommery Brut Royal		130
R de Ruinart		130
Moët & Chandon Brut Impérial	75	150
Veuve Clicquot Ponsardin Carte Jaune		150
Bollinger Spécial Cuvée		150
 Cuvées Spéciales - Prestige Vintages		
Taittinger Comtes de Champagne 1998		490
Ruinart Dom Ruinart Blanc de Blancs 1996		500
Veuve Clicquot La Grande Dame 1998		500
Louis Roederer Cristal 2002		500
Dom Pérignon 2002		500
Krug Grande Cuvée		550
 Rosés		
Billecart Salmon	95	190
Ruinart		210
Veuve Clicquot Ponsardin Rosé 2004		280
Pommery Cuvée Louise 2000		420
 Cuvées de Prestige Rosé - Rosé Prestige Champagnes		
Louis Roederer Cristal 2002		995
Dom Pérignon 2002		995
 Vins blancs - White wines		
Bourgogne - Burgundy		
Yonne		
Chablis - Domaine Laroche 2009		65
Chablis 1er cru - Les Fourchaumes - Domaine Laroche 2007		100
 Côte de Beaune		
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune- Jayer Gilles 2007		95
Puligny Montrachet - J-M. Boillot 2008		150
Meursault - Leroy 2000		260
Corton Charlemagne Grand Cru - Domaine Bouchard 2004		320
Montrachet Grand Cru - Domaine Bouchard Père et Fils 2005		1 600
 Vallée du Rhône - Rhône Valley wine		
Vallée du Rhône Septentrionale - Northern Rhône Valley		
Crozes Hermitage - Y. Chave 2007		60
Condrieu de Poncins - F. Villard 2008		175
 Vallée du Rhône Méridionale - Southern Rhône Valley		
Châteauneuf du Pape La Nerthe 2008		130

Vins blancs - White wines

	½ Bouteille ½ Bottle €	Bouteille Bottle €
Bordeaux		
Pessac-Léognan		
Château Fieuzal 2005		250
Château Haut-Brion 2004		1 800
Sauternes		
Château Coutet 2000		170
Château d'Yquem 1997	660	1 300
Sud-Ouest - South West		
Jurançon Moelleux - Clos Uroulat - C. Hours 2008		80
Vallée de la Loire - Loire valley		
Sancerre Le Perrier - Domaine Thomas 2009	40	80
Pouilly Fumé - Château de Tracy 2008		90

Vins rosés - Rosé wines

Côtes de Provence - Domaine de Jale « La Moure » 2009		60
---	--	----

Vins rouges - Red wines

Bourgogne - Burgundy

Côte de Nuits

Vosne-Romanée - Domaine Arnoux-Lachaux 2007	90	170
Chambolle Musigny - D. Duband 2007		140
Echezeaux Grand Cru - Domaine Bouchard 2006		550
Griotte Chambertin Grand Cru - J. Drouhin 2005		580
Chambertin Grand Cru - Domaine Bouchard 2006		750

Côte de Beaune

Santenay 1 ^{er} Cru - La Maladière - V. Girardin 2004		80
Chassagne Montrachet - Fontaine Gagnard 2007	45	90
Savigny-lès-Beaune - Domaine Leroy 1999		200

Vallée du Rhône - Rhône Valley

Septentrionale - Northern

Crozes Hermitage - Y. Chave 2008		70
Hermitage - Y. Chave 2004		285

Méridionale - Southern

Côtes du Rhône - Coudoulet de Beaucastel 2003		65
Châteauneuf du Pape - Château La Nerthe 2005		130

Vallée de la Loire - Loire Valley

Sancerre Terres Blanches - Domaine Thomas 2008	40	80
--	----	----

Vins rouges - Red wines

	½ Bouteille ½ Bottle €	Bouteille Bottle €
Bordeaux		
Saint-Estèphe		
Château Haut Marbuzet 2004	110	
Pauillac		
Réserve de la Comtesse 2004	80	160
Pauillac du Château Latour 2004		180
Château Mouton Rothschild 2003		1200
Saint-Julien		
Moulin Riche 2006		150
Château Gruaud Larose 2004		280
Médoc		
Château Chasse Spleen 2006	65	130
Château Sociando Mallet 2002		185
Margaux		
Baron de Brane 2006		100
Château Giscours 2004		250
Pavillon Rouge du Château Margaux 2003		510
Pessac-Léognan		
Château Carbonnieux 2007		150
Château Haut-Brion 2003		1 500
Saint-Emilion		
Château Figeac 1982		725
Château Cheval Blanc 2003		1 950
Pomerol		
Château Belle Brise 2000		420
Pétrus 2001		5 000

Vins au verre - Wine by the glass

Blanc - White

Chablis - Domaine Laroche 2009	16
Sancerre - Pascal Gitton 2008	16
Puligny Montrachet 2008 - J.M. Boillot	25

Rouges - Red

Haut- Médoc - Moulin de la Lagune 2003	16
Mercurey - Domaine Lorenzon 2009	17
Pessac Léognan - Château Carbonnieux 2007	25

Rosé

Côtes de Provence - Domaine de Jale - Cuvée la Moure 2009	16
---	----

La sélection de la carte des vins du restaurant le Meurice est disponible sur demande.

Les millésimes peuvent être amenés à être modifiés.

The wide selection of «Le Meurice» wine cellar is available upon request.

Vintages may vary according to our supplies.

Eaux Minérales - Mineral water	50 cl	100 cl
Evian	7	10
Vittel		
Wattwiller		
Badoit		
Perrier		
San Pellegrino		
Chateldon		
Sodas		
Coca-Cola		8
Coca-Cola light		8
Coca-Cola zero		8
Orangina		10
Ginger ale		10
Limonade		10
Schweppes Tonic		10
Seven Up		10
Jus de Fruits - Fruit juices		20 cl
Tomate, ananas ou abricot		10
Tomato, pineapple or apricot		
Fruits fraîchement pressés - Freshly squeezed fruit juices		20 cl
Orange, pamplemousse, pomme ou fruits rouges		12
Orange, grapefruit, apple or red fruits		
Bières - Beers		33 cl
Heineken - Hollande		10
Carlsberg - Danemark		10
Kronenbourg 1664 - France		10
Les Alcools - Spirits		70 cl
Gordon's Gin		400
Vodka Smirnoff		400
Whisky J&B		400
Bombay Sapphire Gin		600
Vodka Grey Goose		600
Whisky Johnnie Walker Blue Label		600
Open bar boissons non alcoolisées mis à disposition sur demande		250
Open bar of soft drinks available on request		

Restaurant Le Meurice

Ouvert du lundi au vendredi pour le déjeuner de 12h30 à 14h00 et le dîner de 19h30 à 22h00.
Ouvert tous les jours pour le petit-déjeuner de 7h00 à 10h30 en semaine et de 7h00 à 11h00 le week-end.

Open from Monday to Friday for lunch from 12.30am to 2pm and for dinner from 7.30pm to 10pm.

Open daily for breakfast weekdays from 7am to 10.30am and 7am to 11am on the weekend.

Découvrez la cuisine à la fois moderne et audacieuse de Yannick Alléno, notre Chef triplement étoilé.

Pour toute information ou réservation, merci de contacter Restaurant Le Meurice au 1055.

Discover our three Michelin star Chef Yannick Alléno's modern & audacious cuisine.

For reservations and enquiries, please contact Restaurant Le Meurice on Ext. 1055

Le Bar 228

Ouvert tous les jours de 12h à 2h du matin

Open daily from noon to 2am

Découvrez les cocktails créés par notre Chef Barman, William Oliveri dans une ambiance jazzy, de 19h à minuit.

Discover our Chef Barman William Oliveri's cocktail creations in a jazzy atmosphere from 7 pm to midnight.

Les Nocturnes du 228

Le temps d'une soirée, Le Bar 228 et Estelle Touzet, Chef Sommelier, vous invitent à découvrir une région de France et ses plus grands crus autour d'un apéritif dînatoire.

Pour connaître le programme et réserver, merci de contacter William Oliveri au 1066

Take the time to explore a region of France selected by Estelle Touzet, our head sommelier, by tasting some of the best French wines with a selection of canapés.

For reservations and enquiries, please contact the Bar on Ext. 1066

Restaurant Le Dali

Ouvert tous les jours de 7h00 à 23h00

Open daily from 7am to 11pm

Tea Time au Dali

Découvrez les gourmandises de notre Chef Pâtissier Camille Lesecq autour d'un thé, une infusion, un café ou un chocolat chaud.

Pour toute information, merci de contacter Le Dali au 1044.

Discover the specialities of our Pastry Chef Camille Lesecq with your choice of tea, coffee or hot chocolate.

For reservations and enquiries, please contact Le Dali on Ext. 1044