



MAJESTIC

HOTEL - SPA

CHAMPS ELYSÉES



**PETIT-DÉJEUNER
ALL DAY DINING
ROOM SERVICE**

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines : France Origin of beef meat : France

HORAIRES ET JOURS D'OUVERTURE OPENING DAYS AND HOURS

ROOM SERVICE

24 h/24 – 24/7



Composez le 4745

Dial 4745

Petit-Déjeuner de 7h00 à 12h00

Breakfast - from 7:00 a.m. to 12:00 p.m.

Déjeuner & Diner de 12h00 à 22h00

Lunch & Dinner from 12:00 p.m. to 10:00 p.m.

Menu de nuit de 22h00 à 7h00

Night menu from 10:00 p.m. to 7:00 a.m.

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

RESTAURANT & BAR

Du lundi au dimanche

From Monday to Sunday

Petit-Déjeuner de 7h00 à 11h00

Breakfast from 7:00 a.m. to 11:00 a.m.

Carte des boissons disponible de 12h00 à 22h00

Drinks menu available from 11:00 a.m. to 10:30 p.m.

Carte des mets disponible de 12h00 à 21h45

Food menu available from 12:00 p.m. to 9:45 p.m.

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines : France Origin of beef meat : France

PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE – ROOM BREAKFAST
de 7h00 à 12h00 - From 7:00 a.m. to 12:00 p.m.

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN 25 €
PARISIAN BREAKFAST

Boisson chaude

Hot beverage

Jus de fruits frais

Fresh fruit juice

Corbeille de pains & viennoiseries servie avec beurre et confitures^{bio}

Breads and viennoiseries served with butter & jam^{bio}

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines : France Origin of beef meat : France

PETIT DÉJEUNER – BREAKFAST
“A LA CARTE”
de 7h00 à 12h00 - From 7:00 a.m. to 12:00 p.m.

ŒUFS & PANCAKES

Œufs aux choix : Dur, à la coque, au plat,
brouillés, omelette
(15 minutes d'attente) **15 €**

Pancakes **12 €**

EGGS & PANCAKES

Eggs to your liking: Hard-boiled, boiled,
poached, fried, scrambled, omelet
(15-minute waiting)

Pancakes

ASSIETTES FROIDES

Assiette de charcuteries **14 €**
(Jambon blanc, Serrano, Coppa, jambon de
dinde fumée)

Assiette de fromages **12 €**
(Camembert, Brie, Comté)

Assiette de saumon fumé **16 €**

COLD PLATES

Cold cuts plate
(Ham, Serrano, Coppa,
smoked turkey ham)

Matured cheeses plate
(Camembert, Brie, Comté)

Smoked salmon plate

BOISSONS CHAUDES

Café américain **8 €**

Espresso, Décaféiné **7 €**

Double espresso, double décaféiné **9 €**

Cappuccino, Latte **9 €**

Chocolat chaud **9 €**

Sélection de thés **8 €**

Verre de lait chaud ou froid **7 €**

HOT DRINKS

American coffee

Espresso, Decaffeinated

Double espresso, double decaffeinated

Cappuccino, Latte

Hot chocolate

Tea selection

Hot or cold glass of milk

Prix nets en euros, taxes et service compris
Service en chambre - Delivery Charge 5 €
Net Prices in euros, service and VAT included
Origine des viandes bovines : France Origin of beef meat : France

PETIT DEJEUNER – BREAKFAST
"A LA CARTE"
De 7h00 à 12h00 - From 7:00 a.m. to 12:00 p.m.

FRUITS

Salade de fruits **10 €**

Fruit frais à la pièce **6 €**

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature^{bio}, maigre, aux fruits **6 €**

CÉRÉALES

Corn Flakes **8 €**

Muesli aux fruits **8 €**

Granola au miel et graines^{bio} **8 €**

Céréales sans gluten **8 €**

Choco pops **8 €**

PAINS ET VIENNOISERIES

Corbeille de pains & viennoiseries **12 €**

Viennoiserie à la pièce **5 €**

JUS DE FRUITS FRAIS

Orange, pamplemousse, pomme, ananas,
détox **9 €**

FRUITS

Fresh fruit salad

Fresh fruit

DAIRY PRODUCTS

Plain yoghurt^{bio}, low fat, or fruits

CEREALS

Corn Flakes

Fruits Muesli

Honey and seeds granola^{bio}

Gluten free cereals

Choco pops

BREAD AND PASTRIES

Selection of bread & bakeries

Pastry (each)

FRESH FRUITS JUICES

Orange, grapefruit, apple, pineapple,
detox

Prix nets en euros, taxes et service compris
Service en chambre - Delivery Charge 5 €
Net Prices in euros, service and VAT included
Origine des viandes bovines : France Origin of beef meat : France

MENU ROOM SERVICE
De 12h00 à 22h00 - From 12:00 p.m. to 10:00 p.m.

ENTRÉES

Foie gras au Monbazillac	22 €
Crème d'artichaut à l'huile de truffe	18 €
Risotto de fèves	16 €
Houmous	19 €
Tarama à la truffe	19 €

PLATS

Saumon fumé d'Ecosse	28 €
Salade Caesar au poulet	26 €
Salade Caesar « Majestic » au saumon fumé	32 €
Salade verte, vinaigrette du chef	14 €
Sélection de charcuteries	26 €
Sélection de fromages affinés	22 €
Ramen et petits légumes croquants	25 €
Parmentier de boeuf et foie gras	26 €
Saint Jacques snackées, lentilles vertes à l'orange	26 €

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat	15 €
Crème caramel au beurre salé	15 €
Salade de fruits frais	14 €
Cheesecake rhubarbe-framboise	15 €

STARTERS

Foie gras flavored with Monbazillac wine
Artichoke cream soup with truffle oil
Broad bean risotto
Hummus
Truffle tarama

MAIN COURSES

Scotland smoked salmon
Chicken Caesar salad
“Majestic” smoked salmon Caesar salad
Mixed green salad, Chef vinaigrette
Farm cured meat plate
Matured cheeses plate
Ramen and crunchy vegetables
Beef Shepherd's pie with foie gras
Pan seared scallops, green lentils with orange

DESSERTS

Soft-cooked chocolate cake
Salted butter caramel cream
Fresh fruit salad
Rhubard and raspberries cheesecake

Prix nets en euros, taxes et service compris
Service en chambre - Delivery Charge 5 €
Net Prices in euros, service and VAT included
Origine des viandes bovines : France Origin of beef meat : France

MENU ROOM SERVICE DE NUIT

de 22h00 à 7h00 – From 10:00 p.m. to 7:00 a.m.

ENTRÉES

Foie gras au Monbazillac	22 €
Crème d'artichaut à l'huile de truffe	18 €
Risotto de fèves	16 €

PLATS

Ramen et petits légumes croquants	25 €
Parmentier de boeuf et foie gras	26 €
Saint Jacques snackées, lentilles vertes à l'orange	26 €

DESSERTS

Cheesecake rhubarbe-framboise	15 €
Mi-cuit au chocolat	15 €
Crème caramel au beurre salé	15 €
Salade de fruits frais	14 €

STARTERS

Foie gras flavored with Monbazillac wine
Artichoke cream soup with truffle oil
Broad bean risotto

MAIN COURSES

Ramen and crunchy vegetables
Beef Shepherd's pie with foie gras
Pan seared scallops, green lentils with orange

DESSERTS

Rhubard and raspberries cheesecake
Soft-cooked chocolate cake
Caramel cream
Fresh fruit salad

Prix nets en euros, taxes et service compris
Service en chambre - Delivery Charge 5 €
Net Prices in euros, service and VAT included
Origine des viandes bovines : France Origin of beef meat : France

BOISSONS - BEVERAGES

Disponible 24h/24
Available 24/7



(12cl)



(37.5 cl)



(75cl)

VIN BLANC - WHITE WINE

AOC Condrieu - Tardieu Laurent - 2017		125 €
AOC Pouilly Fumé - Indigène - Pascal Jolivet - 2018		105 €
AOC Chablis - Saint Pierre - Régnard - 2017		35 €
AOC Chablis 1 ^{er} cru Montée de Tonnerre - Chanson 2017	19 €	115 €
AOC Meursault 1er cru Charmes - Xavier Monnot - 2016		260 €

VIN ROUGE - RED WINE

AOC Bordeaux Supérieur - B de Maucaillou - 2016	10 €	55 €
AOC Bordeaux - Mouton Cadet - 2016		35 €
AOC Haut-Médoc - L'héritage de Chasse-Spleen – 2015		85 €
AOC Crozes-Hermitage - Thalabert - Paul Jaboulet ainé - 2012		125 €
AOC Mercurey - Domaine Faiveley - 2017		80 €
AOC Volnay 1er cru Clos des Chênes - Xavier Monnot - 2016		210 €

VIN ROSE - ROSE WINE

AOC Côtes de Provence - Whispering Angel - 2018	10 €	55 €
AOC Côtes de Provence - Whispering Angel – Magnum 150cl - 2018		110 €
AOC Côtes de Provence - Prestige de Minuty - 2018		70 €

Prix nets en euros, taxes et service compris
Service en chambre - Delivery Charge 5 €
Net Prices in euros, service and VAT included
Origine des viandes bovines : France Origin of beef meat : France

BOISSONS – BEVERAGES

Disponible 24h/24

Available 24/7

CHAMPAGNE - CHAMPAGNE



RUINART

Ruinart Brut	90 €	150 €		
Ruinart Rosé	120 €	220 €		
Ruinart Blanc de Blancs	130 €			
Dom Ruinart - Blanc de Blancs - 2006			460 €	

BARONS DE ROTHSCHILD

Barons De Rothschild Brut	18 €	75 €	140 €	260 €
Barons De Rothschild Rosé			180 €	340 €
Barons De Rothschild Blanc de Blancs			190 €	

LAURENT-PERRIER

Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle			420 €	720 €
------------------------------------	--	--	-------	-------

Prix nets en euros, taxes et service compris
Service en chambre - Delivery Charge 5 €
Net Prices in euros, service and VAT included
Origine des viandes bovines : France Origin of beef meat : France

BOISSONS – BEVERAGES

Disponible 24 h sur 24

Available 24/7

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit 100cl	8 €
Evian, Eau de Perrier 50cl	6 €
Chateldon 75cl	8 €

SODAS / BIÈRE

Coca Cola 33cl	8 €
Coca Cola Zero 33cl	8 €
Limonade 33cl	8 €
Red Bull 25cl	8 €
Schweppes Tonic 25cl	8 €
Heineken	10 €

JUS ET NECTAR DE FRUITS

Mangue 33cl	8 €
Pomme 33cl	8 €
Pêche 33cl	8 €

MINERAL WATER

Evian, Badoit 100cl
Evian, Perrier 50cl
Chateldon 75cl

SODAS / BEER

Coke 33cl
Coke Zero 33cl
Lemonade 33cl
Red Bull 25cl
Schweppes Tonic 25cl
Heineken

FRUITS NECTAR AND JUICE

Mango 33cl
Apple 33cl
Peach 33cl

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines : France Origin of beef meat : France