



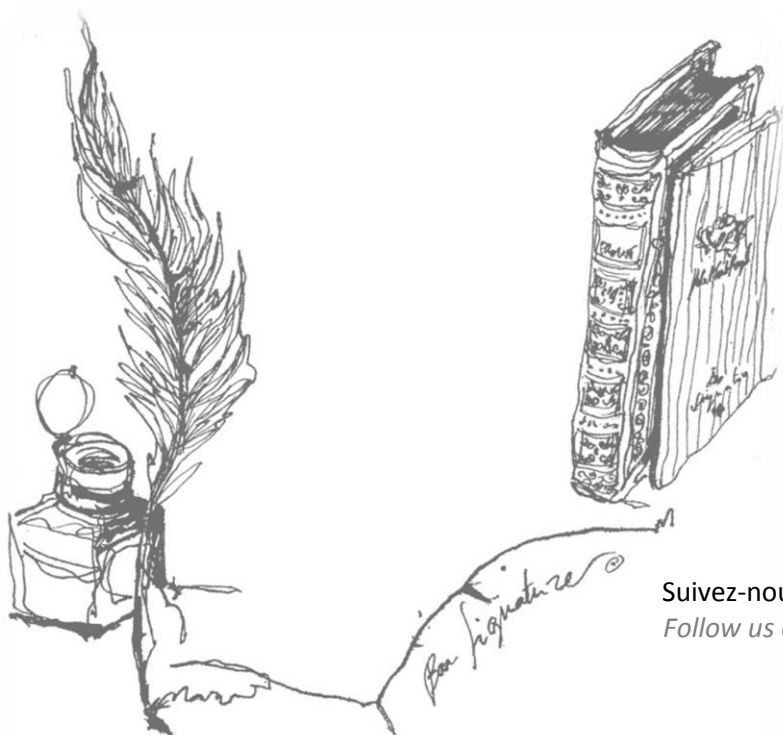
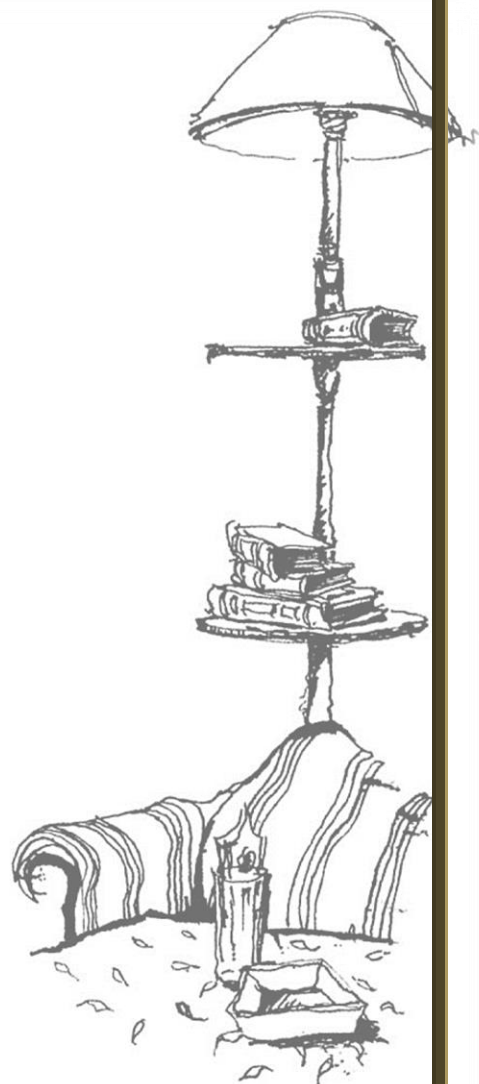
Hôtel Pont Royal

Paris, Saint-Germain-des-Prés



Petit-déjeuner
Atelier Joël Robuchon
Room Service
Bar Signature
Service 24h/24

☎ 8910



Suivez-nous sur les réseaux sociaux
Follow us on



La Carte des Petits Déjeuners

Notre équipe du petit-déjeuner vous accueille de 7h à 10h30
Tous les matins au Salon Mosaïque ou en Bibliothèque

Our Breakfast is served in the Mosaic Lounge or in Library
Ground floor every morning, from 7.00 am to 10.30 am

Petit-déjeuner complet 25,00€
Full American Breakfast

Café, thé ou chocolat chaud, jus de fruits pressés frais
Une sélection de viennoiseries de notre artisan boulanger « KAYSER »

Beurre, Confiture et Miel

Assortiment de Fromages

Corn flakes, Muesli, All bran, Yaourt nature ou aux fruits

Fromage blanc et Salade de fruits frais

Œufs brouillés, Œufs au plat, Œufs durs

Coffee, Tea or Hot chocolate, freshly squeezed Fruit juices

Selection of French bakeries from our bakery "KAYSER"

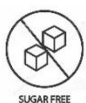
Butter, Marmalade & Honey

Assortment of Cheeses

Corn flakes, Muesli, All bran, plain or fruit Yoghurt

Fresh Cream cheese & fresh Fruit salad

Scrambled Eggs, Fried Eggs, Hard boiled Eggs



Prix en Euros. TVA et service compris // Prices in Euros. Tax and Service included
La liste des allergènes est à demander auprès de l'équipe du bar ou de la réception.
The list of allergens is to be asked to our bar or front desk staff



À la carte

Service de 7h00 à 10h30 tous les jours dans votre chambre
Served from 7:00am to 10:30am every day in your room

Café, Thé, Chocolat chaud Coffee, Tea or Hot chocolate	6,00€
Jus de fruits frais (Orange, Citron, Pamplemousse, Cocktail) Freshly squeezed Fruit juices (Orange, Lemon, Grapefruit, Cocktail)	7,00€
Salade de Fruits frais Fresh Fruit salad	7,00€
Sélection de Viennoiseries de la Boulangerie KAYZER Selection of fresh Bakeries from KAYZER	6,50€
Céréales (Corn flakes, Muesli, All bran)	5,50€
Yaourts (fruits, nature, allégé) Yogourt (fruit or plain)	5,00€
Œufs à la coque (2 pièces) Soft boiled Eggs	6,50€
Œufs au plat (2 pièces) Fried Eggs	6,50€
Œufs brouillés Scrambled Eggs	6,50€
Omelette nature Plain Omelet	7,00€
Omelette de votre choix (fromage, jambon) Omelette at your convenience (cheese, ham)	11,00€
Assiette de Charcuterie Cold cuts	9,50€
Assiette de Fromages AOP AOP Cheese assortment	8,00€

Prix en Euros. TVA et service compris // Prices in Euros. Tax and Service included
La liste des allergènes est à demander auprès de l'équipe du bar ou de la réception.
The list of allergens is to be asked to our bar or front desk staff

La Carte du Bar Signature

L'Hôtel Pont Royal & BOCO

Quatorze chefs, tous des étoiles brillantes de la cuisine et de la pâtisserie,
ont accepté par passion et par amitié de rejoindre le projet Boco à l'appel du fondateur et fou de cuisine Vincent Ferniot.

Un concept simple : des Chefs talentueux élaborent des recettes qui se dégustent en bocal, dans votre chambre ou au bar de l'hôtel.

Une offre qui se décline à la carte ou en prenant le menu entrée, plat, dessert qui garantit une expérience culinaire à prix doux et toute en intimité

*Fourteen star-studded chefs of cuisine and patisserie, driven both by friendship and passion,
have answered Vincent Ferniot's call to join the Boco project.*

A simple concept: talented French chefs create recipes that can be enjoyed in a jar, in fine dining portions, in your room or at the hotel bar. An offer that is available à la carte or by taking the starter, main, dessert menu that guarantees a culinary experience in a complete privacy



Menu Boco Entrée / Plat / Dessert

35,00 €

Les Entrées & Salades par Boco

12,00 €

Gaspacho de tomates *Tomato Gazpacho*

Duo de saumon, salade de lentilles vertes

Duo of salmon, green lentil salad

Salade de fèves, pommes & crème de chèvre

Bean & apple salad with goat cream

Les Plats par Boco

18,00 €

Blanquette de poisson safranée, tagliatelle de légumes

Fish Blanquette & vegetable tagliatelle

Risotto de coquillettes à la Truffe *Truffle coquillettes risotto*

Bœuf braisé en acidulé de poivrons rouges, dés de polenta

Braised beef with red peppers & polenta

Gâteau d'aubergines & tomates cerises à la parmesane

Eggplant & cheery tomato Parmesan cake

Les Desserts par Boco

9,00 €

Crème au citron *Lemon cream*

Crème chocolat *Chocolate cream*

Panna cotta au Dulce de Leche, compote d'abricots

Panna cotta with Dulce de Leche & apricot compote

Prix en Euros. TVA et service compris // Prices in Euros. Tax and Service included

La liste des allergènes est à demander auprès des équipes

The list of allergens is to be asked to our bar or front desk staff

La Carte de l'Atelier Joël Robuchon

Un concept subtilement simple décoré par Pierre Yves Rochon. Une cuisine ouverte sur un comptoir de 40 places assises qui permet d'assister en direct à la confection de ses plats et créer son propre menu selon son appétit puisque la carte propose des grands classiques sous forme de petites portions.

Voici comment est né l'Atelier de Joël Robuchon.

Le restaurant de l'Hôtel Pont Royal est une création du célèbre chef Joël Robuchon et de son équipe, aujourd'hui consacrée de deux étoiles au Guide Michelin.

L'Atelier de Joël Robuchon est devenu un incontournable dans cette capitale de la gastronomie mondiale. On y déguste une cuisine raffinée dans un cadre original, entièrement paré de rouge et de noir.

A subtly simple concept decorated by Pierre Yves Rochon. A kitchen open to a counter with 40 seats which allows you to watch your dishes live and create your own menu according to your appetite since the menu offers great classics in the form of small portions.

This is how the Atelier de Joël Robuchon was born.

The restaurant at the Hotel Pont Royal is a creation of famous chef Joël Robuchon and his team, now awarded two stars in the Michelin Guide.

L'Atelier Joël Robuchon has become a must in this capital of world gastronomy. You can enjoy refined cuisine in an original setting, entirely decked out in red and black.

« Quel que soit le degré de maîtrise professionnelle d'une brigade, il y a certains principes de cuisine que l'on ne peut expliquer, ni par des mots, ni par des gestes. L'un de ces principes est la manière de fixer, de stabiliser les saveurs. Par exemple, lorsque je prépare un ragoût de truffes, il y un moment – on le sent au parfum – où la pleine saveur de la truffe est exaltée : c'est le moment précis où je dois intervenir.

Et je sais ce qu'il faut faire : couvrir le récipient, ajouter un peu de bouillon ou régler le feu. Si je n'interviens pas exactement à ce moment-là, tous les parfums s'envolent, mais si j'interviens juste au bon moment, les parfums sont alors fixés »

"No matter how proficient a brigade is, there are certain cooking principles that cannot be explained in words or in gestures. One of these principles is how to fix, stabilize the flavors. For example, when I prepare a truffle stew, there is a moment - you can smell it - when the full flavor of the truffle is exalted: this is the precise moment when I must intervene.

And I know what to do: cover the container, add a little broth or adjust the heat. If I don't intervene exactly at that moment, all the scents will fly away, but if I intervene just at the right time, the scents are then fixed "



Joël Robuchon

Pour toute demande n'hésitez pas à consulter la carte de l'Atelier en ligne, pour réserver une table au restaurant, notre conciergerie se tient à votre disposition au 8950

For any other requests, please feel free to check their website and online menus, to book a table, our concierge desk remains at your disposal at 8950

L'Atelier Joël Robuchon

Dans votre chambre ou au Bar Signature

Service de 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 22h30

Service from 12:00pm to 2:30pm and from 6:30pm to 10:30pm

Les Portions Dégustation

Les Pizzas tomate mozzarella	19,00€
Les Tacos (2 pièces) crabe royal et thon rouge à la façon de l'Atelier	27,00€
Le Jambon <i>Iberico de Bellota</i> escorté de pain toasté à la tomate	29,00€
Le Burger au foie gras et sa sauce aux aromates	34,00€

Les Entrées Froides et Chaudes

Les Carpaccios de dorades sauvages au citron vert et piment d'Espelette	29,00€
Les Carpaccios d'artichaut truffé et sa vinaigrette au « Banyuls »	29,00€
Les Tartares (d'onglet ou végétal de tomates) et ses frites à l'ancienne	39,00€
Les Spaghettis tomate basilic ou carbonara	39,00€

Les Plats

Le Coquelet croustillant et son jus fumé au Tandoori	39,00€
La Morue fraîche en imprimé d'herbes aux sucs de légumes et basilic	39,00€
Le Bar sauvage en écailles végétales accompagné de sa sauce Choron	49,00€
L'Agneau de lait en côtelettes à la fleur de Thym	59,00€
La Noix d'entrecôte de bœuf, pommes grenailles et « Padron » grillés à la plancha	69,00€

Les Desserts

Le Chocolat Tentation ganache onctueuse au chocolat Araguani	19,00€
Glace aux grûes de cacao, biscuit Oréo	
La Noix de Coco son jus cristallisé sous une émulsion de mangue fraîche, citron vert et poudre de cassis	19,00€

Prix en Euros. TVA et service compris // Prices in Euros. Tax and Service included

La liste des allergènes est à demander auprès des équipes // The list of allergens is to be asked to our bar or front desk staff

La Carte du Bar Signature

Champagnes

	Verre 12 cl.	Bouteille 75 cl.
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	19,00€	95,00€
Laurent-Perrier La Cuvée Rosé	23,00€	120,00€
Laurent-Perrier Ultra Brut	21,00€	110,00€
Dom Pérignon		290,00€

Vins

Les vins rouges	Verre 12 cl.	Bouteille 75 cl.
Bourgogne		
Mercurey , Meix Fouillot 2018	14,00€	65,00€
Aloxe Corton , Domaine Cornu 2017, Vieille Vigne		80,00€
Bordeaux		
Margaux , Labory de Tayac 2015	18,00€	75,00€
AOP Saint-Émilion Grand Cru 2017 Les Terrasses de Tour Saint Christophe	12,00€	45,00€
Côtes du Rhône		
Saint Joseph , Septentrio 2017		65,00€
Côte Rôtie , Domaine Garon 2017		75,00€
Les vins blancs	Verre 12 cl.	Bouteille 75 cl.
AOC Apremont Savoie 2018	11,00€	45,00€
AOC Sauternes Château Briatte 2018		60,00€
AOC Chablis Domaine de Vauroux 2018	12,00€	60,00€
AOC Montagny 1^{er} cru Domaine de Montorge 2017	15,00€	70,00€

Les vins rosés

Verre
12 cl.

Bouteille
75 cl.

Saint-Louis-de-Provence Bio 2020
Côtes de Provence,
Château de Miraval 2019

11,00€

45,00€
60,00€

Apéritifs

Kir Royal (12cl)
(Cassis, framboise, mure, pêche etc...)

21,00€

Deluxe Royal (12cl)
(St Germain, Chambord...)

23,00€

Martini Rosso, Bianco , Noilly Prat (5cl)
Campari, Martini Fiero, Apérol
Porto, Ricard

13,00€

Bières

1664, 1664 Blanche, Duvel, Affligem, Leffe Brune (33cl)

10,00€

Vodkas (5cl)

Absolut

18,00€

Grey Goose, Grey Goose Poire

20,00€

Grey Goose Vanille « Maison »

22,00€

Vodka au Caviar Pétrossian

30,00€

Prix en Euros. TVA et service compris // Prices in Euros. Tax and Service included

La liste des allergènes est à demander auprès des équipes, l'abus de l'alcool est dangereux pour la santé // The list of allergens is to be asked to our team, alcohol abuse is dangerous for health

Gins (5cl)

Bombay Sapphire	18,00€
Tanqueray Ten, Hendrick's	20,00€
Monkey 47	22,00€

Rhums (5cl)

Ron Bacardi Blanca 40°, Sailor Jerry 40°	18,00€
Bacardi 8 ans 40°, Diplomatico	20,00€
Angostura 1819 40°	22,00€

Whiskies & Bourbons (5cl)

BLENDS

Monkey Shoulder	18,00€
Johnnie Walker Black, Chivas Royal 12 ans	20,00€

BOURBONS

Jack Daniel's, Maker's Mark	18,00€
-----------------------------	--------

SINGLE MALTS

Glenfiddich 12 ans, Glenmorangie 10 ans	20,00€
Oban 14 ans, Glenkinchie 12 ans, Talisker	23,00€
Lagavulin 16 ans	25,00€

Prix en Euros. TVA et service compris//Prices in Euros. Tax and Service included//La liste des allergènes est à demander auprès des équipes, l'abus de l'alcool est dangereux pour la santé// The list of allergens is to be asked to our team, alcohol abuse is dangerous for health

Tequilas

(5cl)

Tequila Patron Silver	20,00€
-----------------------	--------

Cognacs, Calvados & Armagnac

(5cl)

Remy Martin VSOP	20,00€
Remy Martin XO Excellence	37,00€
Calvados Busnel	18,00€
Bas Armagnac Laubade VSOP	18,00€
Bas armagnac, Intemporel	20,00€

Eaux de vie

(5cl)

Poire William, Grappa	18,00€
-----------------------	--------

Liqueurs

(5cl)

Get 27 , Get 31 , Grand Marnier , Cointreau, Manzanna , Malibu , Bailey's	
Amaretto di Sarrono , Bénédictine	15,00€

Sodas

Coca cola, Coca Zero 33cl, Seven up, Orangina (33cl)	8,00€
Schweppes, Ginger beer (25 cl)	8,00€

Jus de fruits

Orange, Citron ou Pamplemousse pressé (25 cl)	9,00€
Jus de fruits Caraibos (25 cl)	7,00€
<i>(Ananas, Cranberry, Litchi, Passion, Tomate, Abricot)</i>	

Eaux minérales

Evian, Badoit (33 cl)	6,00€
Perrier (33cl)	6,00€
Evian ou Badoit (50cl)	7,00€
Evian ou Badoit (1l)	9,00€
Châteldon (75cl)	10,00€

Boissons Chaudes

Café Espresso	4,00€
Long, doux, intense ou décaféiné	
Double, Café crème, Cappuccino, Chocolat chaud	6,00€
Thé, infusion « Palais des thés »	6,00€
Darjeeling, Thé de chine Fumé Lapsang Souchong, Earl Grey, Thé vert menthe, Verveine, Camomille, Tilleul	

Prix en Euros. TVA et service compris // Prices in Euros. Tax and Service included
La liste des allergènes est à demander auprès des équipes, l'abus de l'alcool est dangereux pour la santé.
The list of allergens is to be asked to our team, alcohol abuse is dangerous for health

COCKTAILS DU BAR « SIGNATURE »

C'est dans une ambiance feutrée et intimiste que nous vous attendons.

A l'image de nos clients, les créations cocktails de notre barman sont uniques et vous feront voyager.

Notre bar est ouvert tous les jours de 15h à 23h

Our cozy and intimist Bar « Signature » welcomes you every evening. Our cocktails are like our guests: unique!

Opening hours: every day from 3pm to 11pm



Suivez-nous sur les réseaux sociaux

Follow us on



COCKTAILS CRÉATIONS

COCKTAILS

15,00€

AMERICANO (15 cl)

Campari, Martini Rouge, Martini extra dry

NEGRONI (15 cl)

Campari, Martini Rouge, Gin Bombay Sapphire

TEQUILA SUNSET (20 cl)

Tequila, sirop de gingembre, jus de pamplemousse, Curacao bleu

BRISÉ TROPICALE (20 cl)

Absolut Vodka, Passoa, sirop de vanille, orange pressée

SPRITZ (20 cl)

Apérol, Champagne, Badoit rouge

ST GERMAIN SPRITZ (20 cl)

Saint Germain, Champagne, Badoit rouge

VIRGIN COCKTAILS

12,00€

L'EXOTIC (30 cl)

Ananas, goyave, orange pressée, sirop de vanille

DOUCEUR D'ÉTÉ (30 cl)

Nectar d'abricot, nectar de Cranberry, orange pressée, sirop de fraise

Prix en Euros. TVA et service compris // Prices in Euros. Tax and Service included

La liste des allergènes est à demander auprès des équipes, l'abus de l'alcool est dangereux pour la santé.

The list of allergens is to be asked to our team, alcohol abuse is dangerous for health

Tous les Cocktails classiques sont aussi à votre disposition, nous nous tenons à votre disposition pour les réaliser / All the Classic cocktails are available, upon request