

MAJESTIC

HÔTEL - SPA

CHAMPS-ÉLYSÉES



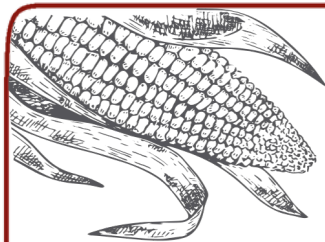
MAJESTIC HÔTEL - SPA - CHAMPS ÉLYSÉES
30 RUE LA PÉROUSE - 75116 PARIS



Sibien

..... HARMONIE GOURMANDE

MAJESTIC HÔTEL - SPA - CHAMPS ÉLYSÉES
30 RUE LA PÉROUSE - 75116 PARIS



Formules du déjeuner, du lundi au vendredi
parmi notre sélection*

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 28€

Entrée - Plat - Dessert : 37€

Let me start with...

MAÏS 12€

Crème de maïs, maïs grillé et œuf parfait
Sweet corn velouté, grilled corn and soft-cooked egg

TOMATE 14€

Tomate cœur de bœuf,
stracciatella aux anchois et Xérès
Tomato, stracciatella with anchovies and sherry

SAUMON 14€

Saumon Bomlô en tataki, avocat mariné à
l'aneth, vinaigrette à la cerise
*Bomlô salmon tataki, dill-marinated avocado and
cherry vinaigrette*

PASTÈQUE 10€ *

Salade de pastèque et feta, concombre et
noisettes
Watermelon salad with feta, cucumber and hazelnuts

POIVRON 12€ *

Purée de poivrons rouges, cumin, grenade
et pain pita
*Red bell pepper purée with cumin and pomegranate,
served with pita bread*



Wine and dine 15cl

VINS BLANCS

AOC Bordeaux - D de Dauzac 8€
AOC Muscadet - Domaine des Hautes Noëlls 10€

VINS ROUGES

AOC Côtes du Rhône - Domaine Ogier 8€
AOC Bordeaux supérieur - D de Dauzac 10€

VIN ROSÉS

AOC Côtes de Provence - Esprit de Gassier 8€

Drinks for me, myself and I

JUS BIEN ÊTRE DE SAISON 12€
Seasonal healthy juice 25cl

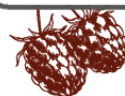
JUS DE FRUITS FRAIS 9€
Orange ou pamplemousse 25cl

More love for you +5€

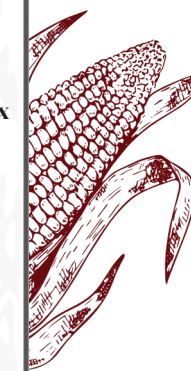
A ajouter dans votre boisson préférée

SPIRULINE BIO
Organic spiruline

COLLAGÈNE MARIN
Sea Collagen



Prix nets toutes taxes incluses. Net prices all taxes included. Origine viande : Volaille France, Boeuf Irlande



Let's get serious

FENOUIL 19€ *

En gratin au zaatar
Fennel gratin with zaatar

POULPE 22€

Grillé, carottes jaunes et violettes, câpres et
olives en persillade
*Grilled octopus with yellow and purple carrots,
capers and olives with parsley and butter sauce*

DORADE 26€

Dorade royale grillée, aubergine rôtie, crémeux
de sésame et sauce vierge
*Grilled gilt-head sea bream, roasted eggplant,
sesame cream and virgin sauce*

VOLAILLE 25€

Suprême de volaille jaune rôti, sarrasin aux
petits légumes, lait de coco et curry
*Roasted chicken supreme, buckwheat with seasonal
vegetables, coconut milk and curry*

BŒUF 27€

Cœur de rumsteak en croûte de poivre,
broccolini et jus court
Pepper-crusted rump heart steak, broccolini, beef jus

BONJOUR 22€ *

Notre plat du jour confectionné avec amour et
toujours avec des produits de saison
Our daily special made with love

Scannez pour découvrir nos espaces



Sweet little things

PRUNE 10€

Rôtie, faisselle et granola
*Roasted plums,
fresh curd cheese and granola*

MANGUE 10€

Glace au lait d'amande et
meringue à la française
*Mango, almond milk ice cream
and French meringue*

* CHOCOLAT 10€

Le cœur coulant au chocolat faible en
glucides, crème fouettée (sans sucre)
*Low-carb molten chocolate cake,
sugar-free whipped cream.*

* GLACES ET SORBETS - 3 parfums 10€

Ice creams and sorbets - 3 flavors

Prix nets toutes taxes incluses. Net prices all taxes included. Origine viande : Volaille France, Boeuf Irlande