

CARTE DES VINS WINELIST

Pour les vins au verre (15cl), demandez notre sélection du moment à notre maître d'hôtel.

Please do not hesitate to ask us wine by the glass recommendation (15cl)

37,5cl 75cl

CHAMPAGNES

Veuve Clicquot "Carte Jaune"	190€
Veuve Clicquot "Rosé"	260€
Joseph Perrier "Blanc de Blanc"	210€
Moët et Chandon 2015	250€
Veuve Clicquot "Grande Dame" 2015	850€

VINS BLANCS / WHITE WINES

Sancerre "Le Chêne Marchand" 2022	Pascal Jolivet	110€
Petit Chablis 2020	Domaine Laventureux	65€
Puligny Montrachet "Les Charmes" 2020	Domaine Dupont Fahn	200€
Condrieu "Les Cassines" 2016	Paul Jaboulet Ainé	145€
Rimapère 2021 - Nouvelle Zélande	Baron Edmond de Rothschild	90€

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

Roseblood	Côtes de Provence	65€
Whispering Angel 2021	Côtes de Provence	80€
Château d'Esclans 2021	Côtes de Provence	140€

VINS ROUGES / RED WINES

Mercurey 2017	Domaine Bouchard Père et Fils	128€
Châteauneuf-du-Pape 2020	Clos de L'Oratoire des Papes	90€ 180€
Châteauneuf-du-Pape 2014	Mas Saint-Louis	125€
Pessac-Léognan 2012	Château Carmes Haut-Brion	630€
Pommard 2016	Domaine Aegerter	215€
Moulis en Médoc 2015	Château Chasse Spleen	200€
Barolo 2018	Scarzello	210€

BOISSONS / BEVERAGES

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

	50cl	75cl	100cl
Evian	8€		10€
Badoit	8€		10€
Chateldon		10€	

SODAS / SOFT DRINKS

	20cl	25cl	33cl
Perrier			9€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero			9€
Schweppes Tonic			9€
Nectar et jus de fruits Alain Millat	12€		
Red Bull		8€	

BIÈRES / BEERS

Heineken			33cl 14€
1664			14€
Corona			14€

*Prix nets en euros, TVA incluse / Net prices in Euros, VAT included - Service en chambre 5€ / Delivery charge 5€ - Les vins contiennent des sulfites / Wines contain sulfites
Tous nos vins sont AOC sauf indication contraire / All our wine are AOC unless otherwise indicated / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Drink Responsibly*

Carte du Room Service Room Service Menu



RAPHAEL
HÔTEL
CHAMPS-ELYSÉES



**SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD™**

LES HÔTELS BAVEREZ

a parisian family story

PETIT-DÉJEUNER

De 07h00 à 11h00

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN

Boisson chaude aux choix
Jus de fruits frais

Corbeille de pains et viennoiseries

Servie avec du beurre et une sélection de confitures

*Pour vos réservations de chambre avec petit déjeuner inclus, la formule parisienne vous sera servie. Toute autre commande sera facturée à la carte.
If included in your room rate, a parisian breakfast is served for in room breakfast orders. Extra dishes are subject to an additional charge.*

A LA CARTE

BOISSONS CHAUDES

Expresso, café filtre, décaféiné

Thé et infusion

Double expresso, cappuccino, café latte

Chocolat chaud

Lait chaud

JUS DE FRUITS FRAIS

Orange, pamplemousse, citron,
pomme verte et detox

FRUITS FRAIS

Salade de fruits frais

OEUFS

Deux oeufs cuits selon votre choix :

Brouillés, au plat, à la coque, blancs d'oeufs,
oeuf dur, omelette

Deux garnitures incluses au choix
(supplément garniture 5€)

Jambon, fromage, champignons, fines herbes, saumon,
saucisses, tomates, bacon, épinards

Oeufs bénédicte

(oeufs pochés, toast, sauce hollandaise)

PRODUITS LAITIERS

Yaourt : nature, allégé, aux fruits

Assiette de fromages

Fromage blanc ou maigre

Bol d'acai

CÉRÉALES

Granola, muesli, corn flakes, choco pops, special K,
muesli sans gluten

Porridge

ACCOMPAGNEMENTS

Corbeille de viennoiseries

Corbeille de pain

Corbeille de pain sans gluten

Assiette de charcuteries

Assiette de saumon fumé

Pancakes

BREAKFAST

From 7 a.m. to 11 a.m.

PARISIAN BREAKFAST

Choice of hot beverages

Fresh fruit juice

Basket of pastries and breads

Served with butter and a selection of jams

HOT DRINKS

Expresso, filter coffee, decaffeinated

Tea and infusion

Double expresso, cappuccino, latte

Hot chocolate

Hot milk

FRESH FRUIT JUICE

Orange, grapefruit, pineapple, lemon,
green apple and detox

FRESH FRUITS

Fresh fruit salad

EGGS

Two eggs cooked to your preferences :

scrambled, pan-fried, boiled, poached, omelet,
egg white, hard boiled

Choices of two garnishes included :
(extra garnish 5€)

Ham, cheese, mushrooms, herbs, salmon,
sausages, tomatoes, bacon, spinach

Benedict eggs

(poached eggs, toast, hollandaise sauce)

DAIRY PRODUCTS

Yogurt : plain, low-fat or with fruits

Cheese platter

Plain cottage cheese or low fat

Acai bowl

CEREALS

Granola, muesli, corn flakes, choco pops, special K,
gluten free muesli

Porridge

SIDE DISHES

Selection of pastries

Selection of breads

Selection of gluten free breads

Plate of cold cuts

Plate of smoked salmon

Pancakes

DEJEUNER ET DINER

De 12h00 à 22h00

À PARTAGER

Caviar Oscietre "prestige" (30gr)

Tarama à la truffe

Houmous et pain pita

Gambas black tiger en tempura

NOS CLASSIQUES

Salade César saumon fumé ou volaille

Croque-monsieur à la tartufata, frites, salade verte

Omelette à votre goût, salade verte

Cheeseburger, bacon, frites et salade verte

Linguine, sauce au choix :

beurre, napolitaine ou bolognaise

POUR LES ENFANTS

Steak haché, frites

Nugget de volaille, frites

NOS ENTRÉES

Saumon fumé

Velouté de légumes

Stracciatella, tomates cerises

Salade mixte (pousses d'épinards, tomates et concombres)

Salade verte, vinaigrette du Chef

NOS PLATS

Pavé de saumon, légumes et citron

Suprême de volaille, garniture du moment

Coeur d'entrecôte de boeuf, garniture du moment

Frites, salade de pousses d'épinards ou légumes rôtis

NOS DESSERTS

Crème brûlée

Notre sélection de glace (parfum à la demande)

Mi-cuit au chocolat et caramel

Gâteau aux amandes et son coeur coulant à la fraise

CARTE 24/24

NOS ENTRÉES

Tarama à la truffe

Houmous et pain pita

Velouté de courge et butternut

NOS PLATS

Blanquette de lieu au lait de coco et légumes

Parmentier de boeuf

Penne sauce bolognaise

NOS DESSERTS

Cheesecake aux griottes

Crème caramel au beurre salé

Prix nets en euros, TVA incluse / Net prices in Euros, VAT included - Service en chambre 5€ / Delivery charge 5€ -

Viande d'origine France, Allemagne et Argentine - Meats originated from France, Germany and Argentina

LUNCH AND DINNER

From noon to 10 p.m

TO SHARE

Oscietra Caviar "prestige"

Truffled tarama

Hummus with Lebanese bread

Black tiger king prawns tempura

OUR CLASSICS

Smoked salmon or chicken Caesar salad

Croque-monsieur with tartufata, French fries and salad

Omelet to your liking served with salad

Cheeseburger, bacon, French fries and salad

Linguine to your liking:
butter, alla napoletana or alla bolognese

FOR KIDS

Ground beef, French fries

Chicken nuggets, French fries

OUR STARTERS

Smoked salmon with vegetables and lemon sauce

Vegetables soup

Stracciatella and cherry tomatoes

Mix salad (spinach, tomatoes and cucumber)

Mixed green salad, Chef's vinaigrette

OUR MAIN DISHES

Salmon with vegetables and lemon sauce

Chicken breast, side dish of the day

Beef ribeye steak, side dish of the day

French fries, spinach salad or roasted vegetables

OUR DESSERTS

Crème brûlée

Ice cream selection (flavors upon request)

Soft cooked chocolate cake and caramel

Almond cake with strawberry melting heart

24/7 MENU

OUR STARTERS

Truffled tarama

Hummus and Lebanese bread

Pumpkin and butternut soup

OUR MAIN DISHES

Pollock blanquette with coco milk, vegetables

Beef parmentier

Penne with bolognese sauce

OUR DESSERTS

Cherry cheesecake

Salted butter caramel cream