

---

*carte du*  
**room service**  
*room service menu*

---

# Room Service

Disponible de 12h à 22h30 du lundi au vendredi / Samedi au Dimanche de 15h à 22h30  
Available from 12pm to 10:30pm monday to friday / Saturday and Sunday from 3pm to 10:30pm

## Soupe de saison / Seasonal soup

Légumes du marché, selon les arrivages.  
Market vegetables, subject to availability.

## Linguine à la tomate / Tomato linguine

Sauce tomate maison mijotée au basilic, parmesan affiné, huile d'olive.  
Slow-simmered tomato and basil sauce, aged Parmesan, olive oil.  
Suppléments : légumes grillés +6 € · jambon de Paris +8 €

## Salade du marché / Market salad

Sucriner, potiron rôti, pommes, noisettes, Comté, vinaigrette maison.  
Little gem lettuce, roasted pumpkin, apples, hazelnuts, Comté, house dressing.  
Suppléments : légumes grillés +6 € · jambon de Paris +8 €

## Escargots de Bourgogne de la maison de l'escargot, Paris XXème

Escargots de Bourgogne, beurre persillé, jus réduit.  
Burgundy snails, parsley butter, reduced jus.

## Croque

Jambon de Paris, Comté affiné.  
Parisian ham, aged Comté.

## Club Sandwich

Volaille jaune, tomate, salade, œuf, mayonnaise maison, pain de mie toasté.  
Corn-fed chicken, tomato, lettuce, egg, homemade mayonnaise, toasted bread.

## Linguine aux gambas / King prawn linguine

Gambas snackées, bisque de crustacés légèrement crémée, tomate confite, citron, persil plat.  
Seared king prawns, lightly creamed shellfish bisque, confit tomato, lemon, flat-leaf parsley.

## Burger

Steak haché Charolais, Comté affiné, oignons confits, sauce signature du 47.  
Charolais beef patty, aged Comté, caramelised onions, signature Le 47 sauce.

## Accompagnement au choix / Choice of

Frites maison / Bananes plantain frites / Salade verte / Légumes du marché  
Homemade fries / Fried plantains / Green salad / Market vegetables

# A Partager To share

## Charcuteries / Cured meats

Planche de charcuteries fines : jambon affiné, chorizo, jambon truffé, condiments  
Selection of fine cured meats : aged ham, chorizo, truffle ham, condiments

## Fromages / Cheeses

Sélection de fromages affinés & condiments  
Selection of aged cheeses & condiments

## Planche mixte / Mixed platter

Fromages affinés & charcuteries fines  
Aged cheeses & fine cured meats

# Desserts

## La Poire d'Automne / Autumn Pear

Poire pochée au bissap, glace au baobab et combava, streusel noisette  
Bissap-poached pear, baobab and makrut lime ice cream, hazelnut streusel

## Le Baba / Rum Baba

Baba au vieux rhum, ananas rôti, gel passion, chantilly vanille Bourbon  
Aged-rum baba, roasted pineapple, passion fruit gel, Bourbon vanilla Chantilly cream

## Profiteroles

Glace vanille Bourbon, sauce chocolat maison à la fève de tonka  
Bourbon vanilla ice cream, homemade tonka bean chocolate sauce

## Pour commander / To order

Composez le 1312

Dial 1312