

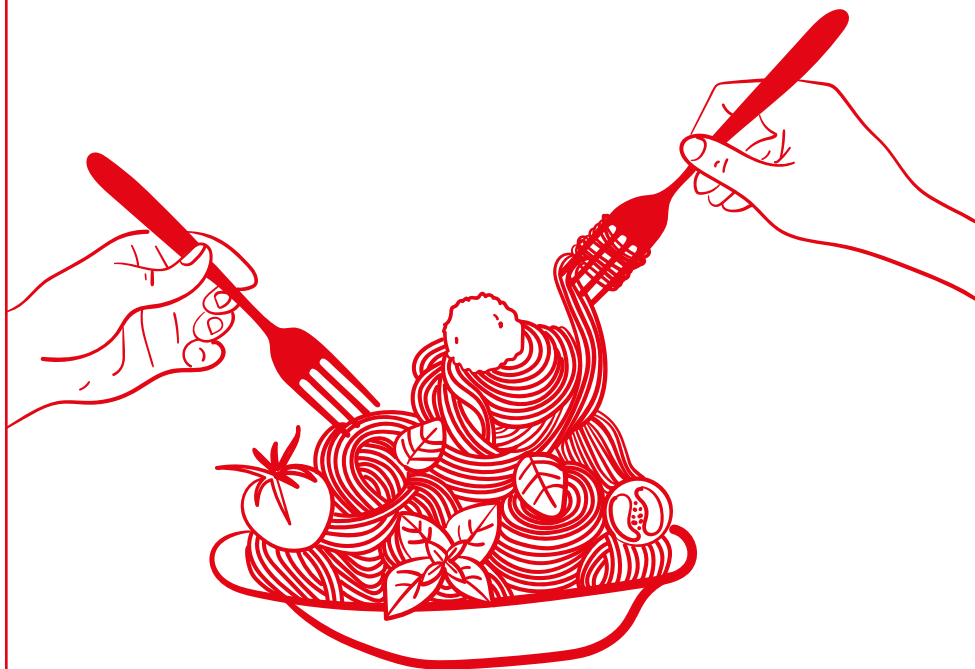
PLEY GROUND

RESTAURANT COCKTAIL BAR

**Plongez dans l'univers pétillant du PLEYGROUND,
le resto italien incontournable du PLEY Hotel Paris !**

Ici, la pinsa, ancêtre romain de la pizza, réputée pour sa pâte légère et digeste, règne en maître : une base croustillante, un goût de folie, des produits délicieux directement importés d'Italie.

En groupe, en couple, entre amis ou pour un séminaire : venez déguster, rire, partager et vivre la dolce vita à la mode du PLEY.



ANTIPASTI

BURRATA E PESTO

Burrata bio 125gr, tomates cerises confites, pesto basilic maison,
servi avec de la focaccia

15

ARANCINI DU MOMENT ET SAUCE SPICY

Arancini (2 pièces), mayonnaise spicy jalapeño

12

TRIO DE DIPS

Crème d'artichaut, stracciatella et pesto rosso,
servi avec de la focaccia maison

10



PLATS

PÂTES DU MOMENT

18

RIGATONI CACIO E PEPE

Pâtes rigatoni servies avec sauce au pecorino AOP et poivre noir

16

LASAGNES « AL RAGÙ »

Ragù de viande de boeuf, sauce tomate, béchamel

18

PARMIGIANA

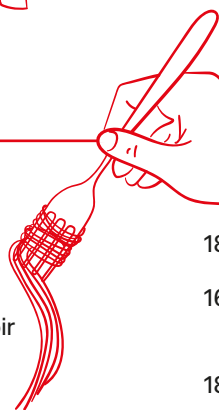
Gratin d'aubergines, sauce tomate, mozzarella fior di latte

16

SALADE CAESAR PLEYGROUND

Salade romaine, filet de poulet croustillant, copeaux de parmesan,
croûtons de focaccia, œuf dur, sauce Caesar maison

16



Sans gluten



Végétarien

PINSA



CLASSIQUES

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic

15

REGINA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris

17

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella fior di latte, Taleggio IGP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP

18

SPECIALES

DIAVOLA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante, roquette

17

ITALIA !

Sauce tomate, burrata, tomates cerises confites, pesto basilic, jambon cru de Parme

19

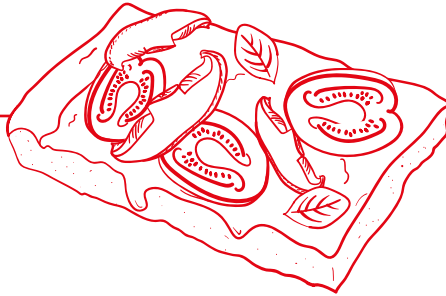
MARINARA

Sauce tomate, anchois, olives Taggiasche, tomates séchées, câpres, origan

16

 Végétarien

 Piquant

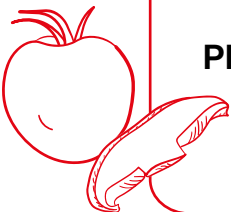


FORMULE DÉJEUNER

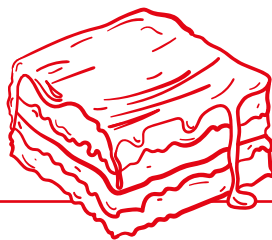
PINSA CLASSIQUE + DESSERT + CAFÉ

Dessert au choix entre Tiramisù et Panna cotta

21€



DESSERTS



TIRAMISÙ CLASSICO	9
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	8
CAFÉ GOURMAND	12

GLACES

AFFOGATO	9
Praliné noisettes, glace noisette, noisettes torréfiées, café espresso	
GELATI E SORBETTI	8
2 boules au choix dans notre sélection de glaces et sorbets artisanaux	



SOFTS

Coca-Cola 33cl	6
Coca-Cola Zéro 33cl	6
Orangina 25cl	6
Kombucha Maison Archipel 33cl	7
Thé glacé citron-gingembre Alain Milliat 25cl	7
Infusion glacée framboise - menthe Alain Milliat 25cl	7
Sprite 25cl	6
Fever Tree (Tonic, Ginger beer, Pamplemousse) 20cl	6
Cidre Sassy sans alcool 33cl	6
Jus de fruits Alain Milliat 20cl	6

EAUX

Perrier 33cl	4
Evian 33cl	4
Evian 75cl	8
San Pellegrino 75cl	8

BOISSONS CHAUDES

Espresso	3.5
Noisette	4
Café allongé	4.5
Double espresso	5
Americano	5
Cappucino	5
Flat white	5.5
Latte	6
Chocolat chaud	6
Matcha latte	6
Mocaccino	6.5
(chocolat chaud avec 1 shot de café)	
Chai Latte	6
Thé (noir et vert) et Infusions	6
Supplément lait végétal	0.5

VINS

VINS BLANCS

	<u>15 cl</u>	<u>75 cl</u>
Pinot Grigio <i>«Rive della Chiesa», 2025</i>	7	35
Sauvignon <i>Domaine Roc de l'Abbaye IGP Val de Loire</i>	9	45
Viognier IGP <i>Domaine Gayda 2024</i>	9	43
Chablis <i>Domaine Domaine Mosnier 2024</i>	12	70

VINS ROUGES

Chianti Riserva <i>«Trambusti - Badiola» 2023</i>	7	35
Côtes du Rhône <i>Domaine Christophe Semaska - 2024 BIO</i>	9	45
Bourgogne <i>Pinot Noir, Domaine Nicolas Rossignol - 2023</i>	12	70

VINS ROSÉS

Château d'Estoublon <i>« Source de Roseblood » IGP Méditerranée 2025</i>	6	30
Château de Pampelonne <i>Côtes de Provence</i>	8	38
Château de Pampelonne Légende <i>Côtes de Provence</i>		58

CHAMPAGNES

	<u>15 cl</u>	<u>75 cl</u>
Deutz Brut	16	90
Deutz Brut Rosé		120
Prosecco «Casanova» DOC	7	35

BIÈRES & CIDRES

Cidre Sassy (brut, poire, rosé) 33cl	7
Bière Blanche Artisanale L.B.F 33cl	8
Bière Pale Ale Artisanale L.B.F 33cl	8
Bière IPA Artisanale L.B.F 33cl	8
Bière pression Blonde 25cl	6
Bière pression Blonde 50cl	9

COCKTAILS

SPRITZ 15

Aperol, Saint Germain, Campari, Sarti

AMERICANO 15

Campari, Vermouth rouge, soda

KIR PROSECCO 12

Prosecco «Casanova» DOC, Crème de Cassis





214 RUE DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ,
75008 PARIS



Liste des allergènes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, conformément au décret n° 2002-1467 du 17 décembre 2002. Tarifs en euros.
Toutes taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.

Liste des allergènes disponible sur demande.