



**MAJESTIC**

**HÔTEL - SPA**

**CHAMPS-ÉLYSÉES**



**ALL DAY DINING  
ROOM SERVICE**

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

## **HORAIRES ET JOURS D'OUVERTURE OPENING DAYS AND HOURS**

### **ROOM SERVICE**

**24 h/24 – 24/7**



**Composez le 4745**

**Dial 4745**

**Petit-Déjeuner** de 7h00 à 12h00

**Breakfast** - from 7:00 a.m. to 12:00 p.m.

**Déjeuner & Diner** de 12h00 à 22h00

**Lunch & Dinner** from 12:00 p.m. to 10:00 p.m.

**Menu de nuit** de 22h00 à 7h00

**Night menu** from 10:00 p.m. to 7:00 a.m.

**Service en chambre - Delivery Charge 5 €**

### **RESTAURANT & BAR**

**Du lundi au dimanche**

**From Monday to Sunday**

**Petit-Déjeuner** de 7h00 à 11h00

**Breakfast** from 7:00 a.m. to 11:00 a.m.

**Carte des boissons disponible** de 12h00 à 22h00

**Drinks menu available** from 12:00 a.m. to 10:00 p.m.

**Carte des mets disponible** de 12h00 à 21h45

**Food menu available** from 12:00 p.m. to 9:45 p.m.

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

**PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE – ROOM BREAKFAST**  
**de 7h00 à 12h00 - From 7:00 a.m. to 12:00 p.m.**

**PETIT-DÉJEUNER PARISIEN 25 €**  
**PARISIAN BREAKFAST**

Boisson chaude

Hot beverage

Jus de fruits frais

Fresh fruit juice

Corbeille de pains & viennoiseries servie avec beurre et confitures<sup>bio</sup>

Breads and bakeries served with butter & jam<sup>bio</sup>

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

**PETIT DÉJEUNER – BREAKFAST**  
**“A LA CARTE”**  
**de 7h00 à 12h00 - From 7:00 a.m. to 12:00 p.m.**

**ŒUFS & PANCAKES**

Œufs aux choix : Dur, à la coque, au plat,  
brouillés, omelette  
(15 minutes d'attente) **15 €**

Pancakes **12 €**

**EGGS & PANCAKES**

Eggs to your liking: Hard-boiled, boiled,  
poached, fried, scrambled, omelet  
(15-minute waiting)

Pancakes

**ASSIETTES FROIDES**

Assiette de charcuteries **14 €**  
(Jambon blanc, Serrano, Coppa, jambon de  
dinde fumée)

Assiette de fromages **12 €**  
(Camembert, Brie, Comté)

Assiette de saumon fumé **16 €**

**COLD PLATES**

Cold cuts plate  
(Ham, Serrano, Coppa,  
smoked turkey ham)

Matured cheeses plate  
(Camembert, Brie, Comté)

Smoked salmon plate

**BOISSONS CHAUDES**

Café américain **8 €**

Espresso, Décaféiné **7 €**

Double espresso, double décaféiné **9 €**

Cappuccino, Latte **9 €**

Chocolat chaud **9 €**

Sélection de thés **8 €**

Verre de lait chaud ou froid **7 €**

**HOT DRINKS**

American coffee

Espresso, Decaffeinated

Double espresso, double decaffeinated

Cappuccino, Latte

Hot chocolate

Tea selection

Hot or cold glass of milk

Prix nets en euros, taxes et service compris  
Service en chambre - Delivery Charge 5 €  
Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

**PETIT DEJEUNER – BREAKFAST**  
**"A LA CARTE"**  
**De 7h00 à 12h00 - From 7:00 a.m. to 12:00 p.m.**

**FRUITS**

Salade de fruits	<b>10 €</b>
Fruit frais à la pièce	<b>6 €</b>

**PRODUITS LAITIERS**

Yaourt nature <sup>bio</sup> , maigre, aux fruits	<b>6 €</b>
---	------------

**CÉRÉALES**

Corn Flakes	<b>8 €</b>
Muesli aux fruits	<b>8 €</b>
Granola au miel et graines <sup>bio</sup>	<b>8 €</b>
Céréales sans gluten	<b>8 €</b>
Choco pops	<b>8 €</b>

**PAINS ET VIENNOISERIES**

Corbeille de pains & viennoiseries	<b>12 €</b>
Viennoiserie à la pièce	<b>5 €</b>

**JUS DE FRUITS FRAIS 33cl**

Orange, pamplemousse, pomme, ananas	<b>9 €</b>
-------------------------------------	------------

**FRUITS**

Fresh fruit salad
Fresh fruit

**DAIRY PRODUCTS**

Plain yogurt <sup>bio</sup> , low fat, or fruits
--

**CEREALS**

Corn Flakes
Fruits Muesli
Honey and seeds granola <sup>bio</sup>
Gluten free cereals
Choco pops

**BREAD AND PASTRIES**

Selection of bread & bakeries
Pastry (each)

**FRESH FRUITS JUICES 33cl**

Orange, grapefruit, apple, pineapple
--------------------------------------

Prix nets en euros, taxes et service compris  
Service en chambre - Delivery Charge 5 €  
Net Prices in euros, service and VAT included  
Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

**MENU ROOM SERVICE**  
**De 12h00 à 22h00 - From 12:00 p.m. to 10:00 p.m.**

**ENTRÉES**

Houmous	19 €
Tarama à la truffe d'été	19 €
Velouté de courge butternut	22 €

**PLATS**

Saumon fumé	28 €
Salade Caesar au poulet	26 €
Salade Caesar « Majestic » au saumon fumé	32 €
Salade verte, vinaigrette du chef	14 €
Penne sauce bolognaise	28 €
Timbale de lieu Au lait de coco et légumes	28 €
Bœuf braisé en Parmentier	28 €
Sélection de charcuteries	26 €
Sélection de fromages affinés	22 €

**DESSERTS**

Mi-cuit au chocolat	15 €
Crème caramel au beurre salé	15 €
Cheesecake griotte	15 €
Salade de fruits frais	14 €

**STARTERS**

Hummus
Summer truffle tarama
Butternut squash soup

**MAIN COURSES**

Smoked salmon
Chicken Caesar salad
“Majestic” smoked salmon Caesar salad
Mixed green salad, Chef vinaigrette
Penne with Bolognese sauce
Pollock with coconut milk and Vegetables
Braised beef parmentier
Farm cured meat plate
Matured cheeses plate

**DESSERTS**

Soft-cooked chocolate cake
Salted butter caramel cream
Morello cherry cheesecake
Fresh fruit salad

Prix nets en euros, taxes et service compris  
Service en chambre - Delivery Charge 5 €  
Net Prices in euros, service and VAT included  
Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

## MENU ROOM SERVICE DE NUIT

de 22h00 à 7h00 – From 10:00 p.m. to 7:00 a.m.

### ENTRÉES

Houmous	19 €
Tarama à la truffe d'été	19 €
Velouté de courge butternut	22 €

### STARTERS

Houmous
Summer truffle tarama
Butternut squash soup

### PLATS

Timbale de lieu au lait de coco et légumes	28 €
Bœuf braisé en parmentier	28 €
Penne sauce bolognaise	28 €

### MAIN COURSES

Pollock with coconut milk and vegetables
Braised beef parmentier
Penne with Bolognese sauce

### DESSERTS

Cheesecake griotte	15 €
Mi-cuit au chocolat	15 €
Crème caramel au beurre salé	15 €
Salade de fruits frais	14 €

### DESSERTS

Morello cherry cheesecake
Soft-cooked chocolate cake
Caramel cream
Fresh fruit salad

Prix nets en euros, taxes et service compris  
Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

## BOISSONS - BEVERAGES

Disponible 24h/24  
Available 24/7



(12cl)



(37.5 cl)



(75cl)

### VIN BLANC - WHITE WINE

AOC Condrieu - Tardieu Laurent		125 €
AOC Pouilly Fumé - Indigène - Pascal Jolivet		105 €
AOC Chablis - Saint Pierre - Régnard		35 €
AOC Chablis - Domaine Laroche	18 €	110 €
AOC Meursault 1er cru Charmes - Xavier Monnot		260 €

### VIN ROUGE - RED WINE

AOC Bordeaux Supérieur – Château de Parenchère	10 €	55 €
AOC Bordeaux - Mouton Cadet		35 €
AOC Crozes-Hermitage - Thalabert - Paul Jaboulet aîné		125 €
AOC Volnay 1er cru Clos des Chênes - Xavier Monnot		210 €

### VIN ROSE - ROSE WINE

AOP Côtes De Provence – Château La Martinette	10 €	55 €
---	------	------

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium



## BOISSONS – BEVERAGES

Disponible 24h/24

Available 24/7

### CHAMPAGNE - CHAMPAGNE



(12cl)



(37. 5cl)



(75cl)



(150cl)

#### RUINART

Ruinart Brut	19 €	90 €	150 €
Ruinart Rosé	20 €	120 €	220 €
Ruinart Blanc de Blancs		130 €	

#### TAITTINGER

Taittinger millésime 2015			150 €
Taittinger Blanc De Blanc « Comtes De Champagne 2011 »			350 €

#### Veuve Clicquot

Veuve Clicquot Brut	18 €		140 €
---------------------	------	--	-------

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

## **BOISSONS – BEVERAGES**

**Disponible 24 h sur 24**

**Available 24/7**

### **EAUX MINÉRALES**

Evian, Badoit 100cl	<b>8 €</b>
Evian, Eau de Perrier 50cl	<b>6 €</b>
Chateldon 75cl	<b>8 €</b>

### **SODAS / BIÈRE**

Coca Cola 33cl	<b>8 €</b>
Coca Cola Zero 33cl	<b>8 €</b>
Limonade 33cl	<b>8 €</b>
Red Bull 25cl	<b>8 €</b>
Schweppes Tonic 25cl	<b>8 €</b>
Heineken 33cl	<b>10 €</b>

### **JUS ET NECTAR DE FRUITS**

Mangue 33cl	<b>8 €</b>
Pomme 33cl	<b>8 €</b>
Abricot 33cl	<b>8 €</b>

### **MINERAL WATER**

Evian, Badoit 100cl
Evian, Perrier 50cl
Chateldon 75cl

### **SODAS / BEER**

Coke 33cl
Coke Zero 33cl
Lemonade 33cl
Red Bull 25cl
Schweppes Tonic 25cl
Heineken 33cl

### **FRUITS NECTAR AND JUICE**

Mango 33cl
Apple 33cl
Apricot 33cl

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium