

A chef in a dark uniform is holding a red plate with a gourmet dish. The chef's face is blurred in the background. The plate contains a variety of ingredients, including what appears to be fried fish or chicken, vegetables, and herbs.

*J. J. Astor*  
MAISON ASTOR  
PARIS


R O O M   S E R V I C E

**Composer le 4800 ou le D**  
Dial 4800 or D


LA CARTE DU CLUB EST DISPONIBLE  
EN CHAMBRE DE MIDI À 22H, LE WEEK-END DE 14H À 22H  
THIS MENU IS AVAILABLE FROM NOON TO 10PM,  
FROM 2PM UNTIL 10PM DURING THE WEEKEND

## *Les Spécialités d'Astor,* *seul ou à partager*

ASTOR'S SPECIALTIES  
TO SHARE OR NOT SHARE

-  **ASSIETTE DE TAPAS MÉDITERRANÉENNE** 22€  
**Houmous, tapenade aux anchois, tzatziki, crémeux d'avocat,** (pour 2 p.)  
**accompagnés de condiments frais et de pain focaccia**  
Hummus, anchovy tapenade, tzatziki, creamy avocado,  
served with fresh condiments and focaccia bread

## *Les Tartines* RUSTIC OPEN-FACED SANDWICH *au pain de campagne* ON TOASTED COUNTRY BREAD


-  **TOMATE MOZZARELLA** 20€  
**Tomate Mozzarella, pesto pistache basilic, accompagnée**  
**d'une salade gourmande**  
Fresh tomato & mozzarella, basil pistachio pesto served with  
a gourmet salad

- JAMBON SERRANO & COMTÉ JEUNE** 22€  
**Jambon serrano, fromage comté jeune, condiment tomate,**  
**accompagnée d'une salade gourmande**  
Serrano ham, Comté cheese, tomato relish served with a gourmet salad

-  **CHÈVRE & MIEL** 20€  
**Chèvre & Miel, fromage de la Maison Fabre, miel de fleur et pousse**  
**d'épinard, accompagnée d'une salade gourmande**  
Goat cheese from Maison Fabre, flower honey, baby spinach served with  
a gourmet salad

## *La fameuse Burrata*

BURRATA CHEESE

-  **Fromage burrata italienne, tomates cœur de bœuf, pesto maison,** 18€  
**salade roquette**  
Italian burrata cheese, heirloom tomatoes, homemade pesto with salad

« *Nothing brings people together like good food.* »

## *La belle Planche mixte*

MIXED PLATTER

**Assortiments de charcuterie affinée et fromages de la Maison Fabre, confiture, noix et pains**

Selection of cured meats and cheeses from Maison Fabre, with jam, walnuts, and artisan bread

**28€**  
(pour 2 p.)

## *Les Pizzas - Donna Italia -*


OUR PIZZAS - DONNA ITALIA -

-  **LA MARGHERITA** **19€**  
**Sauce tomate, mozzarella**  
Tomato sauce, mozzarella
- LA REINE** **20€**  
**Champignons, jambon blanc**  
Mushrooms, cooked ham
- LA JAMBON DE PAYS** **21€**  
**Jambon de pays, fromage mozzarella, salade roquette**  
Dry-cured ham, mozzarella cheese, mixed greens

## *Pour les enfants*

**-12 ans**  
12 years and under

FOR THE KIDS

- Tenders de poulet, frites, sauce au choix** **16€**  
Chicken tenders, fries, sauce of your choice
-  **Pâtes du jour, sauce tomate ou pesto** **16€**  
Pasta of the day with tomato or pesto sauce
- Steak haché de bœuf, accompagnement au choix** **16€**  
Ground beef patty with your choice of side dish



VÉGÉTARIEN  
VEGETARIAN



SANS GLUTEN  
GLUTEN-FREE

# Suggestions Gourmandes

## CHEF'S SPECIALS

-  **GRATINÉE À L'OIGNON** 18€  
**Soupe à l'oignon, croutons de pain de campagne, emmental gratiné**  
Traditional French onion soup with country-style croutons and melted Emmental cheese
- POKE BOWL** 22€  
**Avec poulet croustillant ou saumon fumé, riz à sushi, carottes râpées, radis, mangue, crème d'avocat, wakame, tomates cerises, sauce maison sucrée-salée - Option végétarienne possible**  
With crispy chicken or smoked salmon, sushi rice, carrots, radish, fresh mango, avocado cream, wakame seaweed, cherry tomatoes, house sweet & savory sauce - *Vegetarian option available*
- LA "CAESAR SALAD" DU CHEF** 21€  
**Salade romaine, poulet croustillant, croûtons, sauce César maison, condiments, copeaux de parmesan**  
Romaine lettuce, crispy chicken tenders, homemade Caesar dressing, croutons, parmesan shavings & toppings
-  **PÂTES ORECCHIETTE** 19€  
**Sauce au choix :**  
- **Fromage gorgonzola, noix, tomates cerises**  
- **Pistou maison (basilic, huile d'olive, pistaches), parmesan**  
Choice of sauce:  
- Gorgonzola cheese (An Italian blue-veined cheese made from cow's milk), walnuts, cherry tomatoes  
- Homemade pistou (basil, olive oil, pistachios), parmesan
-  **POISSON DU JOUR À LA PLANCHA** 28€  
 **Poisson de la pêche du jour, sauce vierge, un accompagnement au choix**  
Catch of the day grilled "à la plancha" (ask for today's suggestion) with vierge\* sauce and side dish of your choice  
\*Vierge sauce: a light and refreshing French dressing made with olive oil, lemon juice, chopped tomatoes, shallots, fresh herbs, and sometimes capers. Perfect for enhancing grilled fish with a zesty Mediterranean touch.
- LE BURGER ITALIEN** 26€  
**Steak de bœuf (150g), mozzarella, crudités, oignons confits, sauce pistou, frites & mesclun**  
Beef patty (5oz), mozzarella, fresh veggies, caramelized onions, pistou sauce, served with fries & mixed greens
- PIÈCE DE VIANDE DU BOUCHER** 26€  
**Suggestion du moment, sauce chimichurri, un accompagnement au choix**  
Butcher's choice (ask for today's suggestion), chimichurri sauce, with your choice of side dish

# Accompagnements

Supplément : +8€  
Extra portion

## SIDE DISHES

**Bol de frites / Poêlée de légumes frais / Pommes de terre grenaille rôties /  
Assiette de pâtes / Mac & cheese maison**  
French fries / Sautéed seasonal vegetables / Roasted baby potatoes /  
Pasta plate / Homemade macaroni & cheese

# Pour Terminer

## DESSERTS

**Fondant au chocolat**  
Warm chocolate fondant

12€



**Crème brûlée à la pistache**  
Pistachio crème brûlée

12€

**Tarte du jour**  
Seasonal tart

12€

**Le fameux tiramisu du chef**  
Chef's signature tiramisu

12€

# Nos Formules

de midi à 22h  
From noon to 10pm

## SET MENU

### L'APÉRITIVE

55€

**La Belle Planche mixte + 1 bouteille de vin rouge (Cabernet Sauvignon ou  
Pinot Noir) ou 1 bouteille de vin blanc (Chardonnay ou Sauvignon Blanc)**  
The mixed cured meat and cheeses platter + 1 bottle of Red or White  
selected wine

### L'AMOUREUSE

100€

**Une Bouteille de champagne + une assiette de fruits frais**  
A bottle of Champagne + a fresh fruits plate

### LA GOURMANDE

40€

**2 desserts au choix accompagnés de deux verres de vin rouge ou blanc  
de notre sélection**  
Choice of 2 desserts accompanied by two glasses of red or white wine from  
our selection



VÉGÉTARIEN  
VEGETARIAN



SANS GLUTEN  
GLUTEN-FREE



# *The 24/7*

## *option menu*

LA CARTE DE NUIT DISPONIBLE EN CHAMBRE DE 22H À MIDI  
THIS NIGHT MENU IS AVAILABLE FROM 10PM TO NOON


## *Les Entrées*

STARTERS

-  **Soupe à l'oignons et ses condiments** 18€  
Onion soup, cheese & croutons
-  **Velouté de légumes du moment** 13€  
Vegetable choice's soup

## *Les Pizzas - Donna Italia -*

OUR PIZZAS - DONNA ITALIA -

-  **LA MARGHERITA** 19€  
**Sauce tomate, mozzarella**  
Tomato sauce, mozzarella
- LA REINE** 20€  
**Champignons, jambon blanc, mozzarella**  
Mushrooms, ham, mozzarella
- LA JAMBON DE PAYS** 21€  
**Jambon de pays, fromage mozzarella, salade roquette**  
Cured ham, mozzarella, salad



# Les Bocaux


**Nous vous avons sélectionné le meilleur de Boco®, plats préparés et réalisés en collaboration avec de grands chefs français.**

We have selected the best of Bocco, Prepared meal, created in collaboration with famous French chefs.

-  **LE BOCCO VÉGÉTARIEN** 18€  
**Selection du moment à base de légumes**  
The veggie bocco, ask for current veggie selection dish
- LE BOCCO TRADITIONNEL** 19€  
**Plat traditionnel à base de viande**  
The «Traditional French dish» with meat on sauce based
- LE BOCCO PASTA XL** 20€  
**Selection XL d'un plats de pâtes soigneusement sélectionnée**  
XL selection of a pasta dish, carefully selected
- L'INTERNATIONAL** 19€  
**Une sélection originale de plats du monde végétariens ou à base de viande, pour prolonger votre voyage**  
An original selection of vegetarian or meat-based dishes, taking you on a culinary journey around the world

# Pour Terminer

## DESSERTS

- Moelleux au chocolat** 10€  
Chocolate cake
- Tarte du jour** 12€  
Daily selection tart
-  **Crème brûlée à la pistache** 12€  
Crème brulée with pistachio flavor

*« Good food is  
the foundation  
of genuine  
happiness. »*



VÉGÉTARIEN  
VEGETARIAN



SANS GLUTEN  
GLUTEN-FREE

# boissons

DRINKS

## softs

### EAUX WATERS

Evian, Badoit 50cl / 1L	6€ / 7€
Chateldon 75cl	10€
Perrier 33cl	7€

### SODAS

Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zéro 33cl, Seven Up 20cl, Lipton Ice Tea 20cl, Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Pamplemousse, Pêche, Sureau 20cl	7€
---	----

### JUS DE FRUITS FRUIT JUICE 20cl

Orange, Pamplemousse, Pomme, Pêche, tomate, Fraise, Ananas Orange, Grapefruit, Apple, Peach, Tomato, Strawberry, Pineapple	7€
---	----


## vins rouges RED WINES

14cl 75cl

### PAYS D'OC Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan

Les petites mains rouges, Terrasse Du Larzac, AOP	10€	45€
---	-----	-----

### BOURGOGNE Pinot Noir

♥ Famille Roux - Les Cotilles « Pinot Noir », VDF 	10€	45€
Marsannay, Louis Latour, AOP		72€
Mercurey, Domaine M. Juillot, AOP		85€
Chassagne-Montrachet, Domaine L. Latour, AOP		90€
Morey-Saint-Denis, 1er cru, Frédéric Magnien, AOP		119€
Vosne-Romanée, Domaine D. Laurent, Vieilles Vignes AOP		155€


### BEAUJOLAIS Gamay, Brouilly

Château des Tours, AOP	10€	45€
------------------------	-----	-----

### VAL DE LOIRE Cabernet-Franc

♥ Saint Nicolas de Bourgueil, Cuvée Agnès Sorel	10€	45€
---	-----	-----

### VALLÉE DU RHÔNE Grenache & Syrah

Côtes-du-Rhône Village, les Cassagnes de la Nerthe, AOP 	10€	45€
Crozes Hermitage, AOC David Reynaud, 2022		65€
Saint-Joseph, Domaine Gaillard, AOP		75€

### BORDEAUX Merlot, Carbernet Sauvignon, Cabernet-Franc

♥ Lussac Saint-Emilion, Château La Claymore, AOP	10€	45€
Château Jean-Gué, Lalande de Pomerol		59€
Chateau de Reignac, Grands vins de Bordeaux		60€
Saint-Emilion Grand Cru		70€
Pessac-Léognan, Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion, AOP		115€





## *vins blancs* WHITE WINES

14cl 75cl

### BOURGOGNE Chardonnay

♥ Domaine Thibert-Miranda, Macon-fuissé AOC	10€	45€
Chablis, Laroche AOC	13€	60€
Hautes Côtes de Beaune, Domaine Billard, AOP		65€

### VAL DE LOIRE Sauvignon

Menetou Salon, Domaine de la Farge, Les Pleurants	11€	50€
Sancerre, Pascal Jolivet, AOP		65€

### VALLÉE DU RHÔNE Marsanne-Roussanne

♥ Crozes-Hermitage Blanc, Les Charmeuses 		65€
--	--	-----

### VALLÉE DU RHÔNE Viognier

Condrieu, Domaine E. Guigal, AOP		85€
----------------------------------	--	-----

### PAYS D'OC Viognier

Infiny, Paul Mas, IGP	10€	45€
-----------------------	-----	-----

### VIN BLANC LIQUOREUX Bordelais

♥ Château d'Arricaud, Graves Supérieures	13€	65€
--	-----	-----

## *vin rosé* ROSÉ WINE

14cl 75cl

### CÔTES DE PROVENCE

La Source Gabriel	9€	40€
♥ Minuty Prestige	12€	58€

## *champagnes & fines bulles*


CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

14cl 75cl

### CHAMPAGNES

Amadéo Brut	18€	90€
Taittinger Brut	20€	110€
♥ Taittinger Rosé	22€	130€
Moët et Chandon Impérial		120€
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune		120€
Veuve Clicquot Rosé		145€
Taittinger Blanc de Blancs Comtes 2012		275€
Dom Pérignon Vintage Blanc 2013		398€

## *cidre & bières* CIDER & BEERS

■ ■ Fils de Pomme 	8€
Le Sauvage Brut (Cidre Brut) 33cl	
Carlsberg (Blonde) 33cl	10€
Affligem (Blonde) 30cl	10€
■ ■ La « Titi » Parisienne (IPA) 33cl	12€
■ ■ La Blonde Parisienne 33cl	10€
■ ■ La Blanche Parisienne 33cl	10€
Corona 0.0% (Sans alcool) 33cl	8€

## *boissons chaudes*

HOT DRINKS

Expresso	5€
Décafeiné	5€
Allongé	5€
Double Expresso	7€
Cappuccino	7€
Chocolat Chaud	7€
Thés & Tisanes	7€

# *Le petit-déjeuner*

## *by Maison Astor Paris*

BREAKFAST BY MAISON ASTOR PARIS

Nous vous accueillons dans notre restaurant « La Salle à Manger » de 7h à 10h du lundi au vendredi et jusqu'à 11h le samedi, dimanche et jours fériés. Vous avez également la possibilité de le commander en chambre de 7h à 10h du lundi au vendredi, et jusqu'à 11h le samedi et dimanche. Pour le service du petit déjeuner en chambre, des frais de service de 15€ seront appliqués à votre formule petit-déjeuner. Commande à prendre par téléphone avant la fin du service en composant le 4800 ou D. Nous vous proposons un buffet gourmet au tarif de 30€ par personne, comprenant un large choix de boissons chaudes, de viennoiseries, de jus de fruits, de plats chauds...

We welcome you to our restaurant « La Salle à Manger » from 7am to 10am, Monday to Friday and served until 11am on weekends and public holidays. You can also order your breakfast in the comfort of your room if you prefer by dialing 4800 or D. For the breakfast in your room, A €15 service fee will be added to your breakfast package. Please place your order before the end of service by dialing 4800 or D. We offer a gourmet buffet at €30 per person, including selection of fresh pastries, hot drinks, juices and hot meal.





*notre restaurant*  
« *La Salle à Manger* »

OUR RESTAURANT

Nous vous accueillons au sein de « La Salle à Manger » de midi à 14h du lundi au vendredi, sauf jour férié. Nous vous proposons une carte saisonnière et gourmande. Vous pourrez déguster nos plats végétariens ou végan.

We welcome you at «La Salle à Manger» from noon to 2pm, monday to friday, excepted public holidays. Enjoy a seasonal and gourmet menu created by our Chef.

Voir le menu  
Our menu



*notre bar*  
« *Le Club* »

OUR BAR

Notre bar « Le Club » est ouvert de 16h à minuit du lundi au vendredi et de 14h à minuit le week-end. Dans un cadre confidentiel, nous vous proposons de découvrir une sélection de spiritueux français et des cocktails avec une pointe d'impertinence. Pour découvrir ou redécouvrir les classiques de la cuisine française ainsi que des plats internationaux, vous pourrez vous y restaurer en semaine de 16h à 22h et de 14h à 22h le week-end.

Our « Club » bar is open weekly from 4 to midnight, 2pm to midnight during the week-end. In this confidential address you can discover a selection of French spirits and our revisited cocktails. From monday to friday, the kitchen is open from 4pm to 10pm. During the week-end, the kitchen is open from 2pm to 10pm. You can taste the classic french cuisine as well as some international dishes.

*Maison Astor*  
MAISON ASTOR  
PARIS

11 RUE D'ASTORG, 75008 PARIS  
+33 (0)1 53 05 05 35  
BIENVENUE@MAISONASTORPARIS.COM  
WWW.MAISONASTORPARIS.COM

*Room service menu. 24/7.*

**Composer le 4800 ou le D**  
Dial 4800 or D