

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

Assiettes à partager

DISHES TO SHARE

Planche Mixte - Charcuterie & fromages Mixed Board - Cold cuts & cheeses	28€
Pilons de Poulet Croustillant - Sauce BBQ ou miel Crispy Chicken Drumstick - BBQ or honey sauce	18€
Tenders de Poulet - Sauce BBQ ou miel Chicken Tenders - BBQ or honey sauce	18€
Mozzarella Sticks Mozzarella Sticks	16€

Entrées

STARTERS

Soupe du Jour Soup of the Day	15€
Burrata & Tomates Cœur de Bœuf Burrata & Heirloom Beef Tomatoes	18€
Gratinée à l'oignon - Emmental, croûtons de pain French Onion Soup Gratinée - Emmental cheese, toasted bread	18€

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

Salades et sandwiches

SALADS AND SANDWICHES

SALADE DU CHEF

19€

Romaine, carotte, mangue, tomates cerises, radis, avocat, huile d'olive
Chef's Salad - Romaine lettuce, carrot, mango, cherry tomatoes, radish, avocado, olive oil

SALADE CAESAR

21€

Romaine, anchois, œuf, parmesan, tomates, croûtons et sauce Caesar (+2€ poulet pané)
Caesar Salad - Romaine lettuce, anchovies, egg, parmesan, tomatoes, croutons, Caesar dressing (+€2 crispy chicken)

CROQUE-MONSIEUR TRUFFE

18€

Emmental, jambon de paris
Truffle Croque Monsieur - Emmental cheese, Paris ham

CROQUE-MADAME TRUFFE

20€

Emmental, jambon de paris, œuf au plat
Truffle Croque Madame - Emmental cheese, Paris ham, fried egg

ASTOR CLUB SANDWICH AU POULET

24€

Œuf, laitue, mayonnaise, tomate, frites
Astor Chicken Club Sandwich - Egg, lettuce, mayonnaise, tomato, fries

ASTOR CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ

26€

Œuf, laitue, mayonnaise, tomate, frites
Astor Smoked Salmon Club Sandwich - Egg, lettuce, mayonnaise, tomato, fries

LOBSTER ROLL

34€

Homard, brioche toastée, mayonnaise citronnée, ciboulette, frites
Lobster Roll - Lobster, toasted brioche, lemon mayonnaise, chives, fries

Plats

MAIN COURSES

JOHN JACOB'S BURGER

26€

Bœuf, comté affiné, salade, tomate, compotée d'oignon, sauce maison, frites

John Jacob's Burger - Beef, comté, lettuce, tomato, onion compote, house sauce, fries

PIÈCE DE VIANDE DU JOUR

28€

Accompagnement au choix, sauce au poivre

Butcher's Cut of the Day - Choice of side, pepper sauce

POISSON DU JOUR

26€

Accompagnement au choix, sauce vierge

Fish of the Day - Choice of side, sauce vierge

PENNE POMODORI

19€

Sauce tomate, basilic, huile d'olive

Pasta Penne Pomodori - Tomato sauce, basil, olive oil

Accompagnements

Supplément : +8€
Extra portion

SIDE DISHES

Frites, Salade Verte, Légumes Rôtis, Mac & Cheese

French Fries, Green Salad, Roasted Vegetables, Mac & Cheese

Pizzas artisanales

Supplément : +8€
Extra portion

ARTISANAL PIZZAS

MARGHERITA - Mozzarella, sauce tomate, basilic, huile d'olive

19€

Mozzarella, tomato sauce, basil, olive oil

TRUFFE & CHAMPIGNONS - Provolone, grana padano, pecorino Romano

22€

Truffle & Mushroom - Provolone, grana padano, pecorino romano

PROSCIUTTO & ROQUETTE - Mozzarella

21€

Prosciutto & Arugula - Mozzarella

Pour les enfants

FOR 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, tomato or pesto sauce

Steak haché de bœuf, accompagnement au choix 16€
Ground beef patty, side of your choice

Pour Terminer

DESSERTS

Fondant au chocolat 13€
Warm chocolate fondant

Dessert du moment 11€
Dessert of the moment

Crème brûlée vanille, coulis fruits rouges 12€
Vanilla crème brûlée, red berry coulis

Tiramisu Signature 13€
Signature Tiramisu

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


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 -

-  **MARGHERITA** 19€
Mozzarella, sauce tomate, basilic, huile d'olive
Mozzarella, tomato sauce, basil, olive oil
- TRUFFE & CHAMPIGNONS** 22€
Truffe, champignons, provolone, grana padano, pecorino romano
Truffle & Mushroom - Provolone, grana padano, pecorino romano
- PROSCIUTTO & ROQUETTE** 21€
Prosciutto, roquette, mozzarella
Prosciutto, arugula, mozzarella



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
- Dessert du moment** 11€
Dessert of the moment
- Crème brûlée vanille, coulis fruits rouges** 12€
Vanilla crème brûlée, red berry coulis

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



Boissons

DRINKS

softs

EAUX WATERS

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

SODAS

Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zéro 33cl, Seven Up 20cl, Lipton Ice Tea 20cl,	7€
Fever Tree Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer 20cl	8€

JUS DE FRUITS FRUIT JUICE 20cl

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


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 	11€	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 	12€	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	11€	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€

♥ COUP DE CŒUR DE LA MAISON
THE HOUSE FAVORITE

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€
Asahi 33cl	10€
■ ■ La Bière Française Blonde 33cl	10€
■ ■ La Bière Française Blanche 33cl	10€
■ ■ La Bière Française IPA 33cl	12€
Heineken 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 35€ 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 €35 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