

OMR!
Oh My
Room Service!



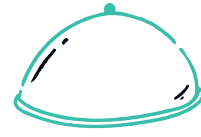
MAISON ALBAR HOTELS
LE VENDOME





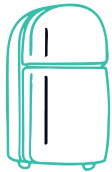
“Oh My *Breakfast*”

Petit-déjeuner / *Breakfast*
Du Lundi au Dimanche de 7h à 10h30
Monday to Sunday from 7 am to 10:30 am



“Oh My *Room Service*”

Du Lundi au Dimanche
de 12h à 15h et de 19h à 23h
*Monday to Sunday
from 12 pm to 3 pm and from 7 pm to 11 pm*



“Oh My *Minibar*”

Votre minibar offre une sélection de boissons
et un assortiment d'en-cas salés et sucrés.

*Your mini bar offers a light selection
of drinks and snacks.*

YAKUZA

BY *Olivier*

PARIS

Restaurant & Bar

Cuisine japonaise aux influences brésiliennes
Japanese cuisine with Brazilian influences

Du Mardi au Samedi
de 12h à 14h30 et de 19h à 23h
*Tuesday to Saturday
from 12 pm to 2:30 pm and from 7 pm to 11 pm*



Les petits-déjeuners Maison Albar Hotels

Petit-déjeuner à la carte

Servi au restaurant

Assortiment de pains frais et viennoiseries Lenôtre,
confitures artisanales, pâte à tartiner bio et miel de pays — 12€

Yaourt fermier au choix — 4€

Granola noix et graines, Muesli BIO
ou Granola chocolat BIO — 10€

Accompagnement: yaourt, fromage blanc ou lait bio, lait végétal

Chia pudding Maison Albar Hotels, lait de coco,
fruits de saison et amandes torréfiées — 10€

Pancakes ou gaufre, fruits de saison
et amandes torréfiées — 12€

Fruits de saison juste coupés — 10€

Votre choix d'œufs BIO — 14€

Au plat, brouillés, mollets, omelette

ou à la coque servis avec pain de campagne grillé

2 accompagnements au choix : jambon blanc, bacon, cecina, Comté,
Ossau-Iraty, champignons de Paris, tomates, courgettes, herbes fraîches

Tartine — 14€

Pain de campagne, concassé de tomates, Ossau-Iraty
et herbes fraîches

ou

Pain de campagne, écrasé d'avocats,
truite fumée et herbes fraîches

Fromages fermiers affinés — 12€

Charcuterie fine de pays — 12€

Légumes BIO de saison — 10€

Boissons fraîches — 6€

Jus frais

Jus gourmand Alain Milliat

Jus detox du moment

Boissons chaudes — 5€

Thé Dammann Frères

Chocolat chaud

Café

Petit-déjeuner parisien

Servi en chambre et au restaurant

Boissons chaudes et jus de fruits frais ou gourmands

Fruits de saison juste coupés

—

Yaourt fermier au choix

Assortiment de pains frais et viennoiseries Lenôtre,
confitures artisanales, pâte à tartiner bio et miel de pays

OU

Granola noix et graines, Muesli BIO

ou Granola chocolat BIO

Accompagnement: yaourt, fromage blanc ou lait bio, lait végétal

Cake Maison Albar Hotels

— 18€

Petit-déjeuner Vendome

Servi au restaurant

Votre **Petit-déjeuner parisien** agrément de :

Votre choix d'œufs BIO

Au plat, brouillés, mollets, omelette

ou à la coque servis avec pain de campagne grillé

2 accompagnements au choix : jambon blanc, bacon, cecina, Comté,
Ossau-Iraty, champignons de Paris, tomates, courgettes, herbes fraîches

Votre choix de fromages fermiers affinés,
charcuteries fines de pays ou légumes bio de saison

— 29€

Petit-déjeuner des enfants

Servi au restaurant

Jusqu'à 12 ans et gratuit jusqu'à 6 ans

Boissons chaudes et jus frais ou gourmand

Yaourt fermier au choix

Fruits de saison juste coupés

Assortiment de pains frais et viennoiseries Lenôtre,
confitures artisanales, pâte à tartiner bio et miel de pays

OU

Gaufres, pâte à tartiner BIO, amandes effilées

— 12€



Maison Albar Hotels Breakfast

Breakfast à la carte

Served at the restaurant

Fresh breads selection and Lenôtre viennoiseries served with artisanal jams, organic chocolate spread and country honey — 12€

Choice of yoghurt — 4€

Nuts and seeds Granola, organic muesli or organic chocolate Granola — 10€

Side dish: yoghurt, cottage cheese or organic milk, vegan milk

Chia pudding Maison Albar Hotels, coconut milk, seasonal fruits and roasted almonds — 10€

Pancakes or waffle, seasonal fruits and roasted almonds — 12€

Fresh fruits selections — 10€

Your choice of organic eggs — 14€

Fried, scrambled, soft boiled eggs, omelette or « à la coque » served with toasted farmhouse bread

2 side dishes of your choice: ham, bacon, cecina, Comté cheese, Ossau-Iraty cheese, button mushrooms, tomatoes, zucchini, fresh herbs

Tartine — 14€

Farmhouse bread, chopped tomatoes, Ossau-Iraty cheese and fresh herbs

or

Farmhouse bread, crushed avocado, smoked trout and fresh herbs

Matured cheeses — 12€

Cold cuts — 12€

Seasonal organic vegetables — 10€

Cold beverages — 6€

Fresh juice

Alain Milliat gourmet juice

Seasonal detox juice

Hot beverages — 5€

Tea Dammann Frères

Hot chocolate

Coffee

Parisian breakfast

Served in the room and in the restaurant

Hot beverages and freshly or gourmet squeezed juice

Fresh fruits selections

—

Choice of yoghurt

Fresh breads selection and Lenôtre viennoiseries served with artisanal jams, organic chocolate spread and country honey

OR

Nuts and seeds Granola, organic muesli or organic chocolate Granola

Side dish: yoghurt, cottage cheese or organic milk, vegan milk

Cake Maison Albar Hotels

— 18€

Vendome breakfast

Served at the restaurant

Your **Parisian breakfast** with a choice of:

Your choice of organic eggs

Fried, scrambled, soft boiled eggs, omelette or « à la coque » served with toasted farmhouse bread

2 side dishes of your choice: ham, bacon, cecina, Comté cheese, Ossau-Iraty cheese, button mushrooms, tomatoes, zucchini, fresh herbs

Selection of matured cheeses, cold cuts, smoked fish or seasonal vegetables

— 29€

Children's breakfast

Served at the restaurant

Until 12 years old and free up to 6 years old

Hot beverages, freshly squeezed juice

Choice of yoghurt

Fresh fruits selections

Fresh breads selection and Lenôtre viennoiseries served with artisanal jams, organic chocolate spread and country honey

OR

Waffles, spread, flaked almonds

— 12€



Room Service

In Room Dining Food

Si vous ne souhaitez pas quitter la douceur de votre chambre soyez rassurés : notre carte de Room Service vous propose une sélection de plats chauds ou froids.

Should you wish not to leave the comfort of your room, our room service offers a selection of warm and cold dishes.

DE 12H À 15H
ET DE 19H À 23H
*From 12 pm to 3 pm
and from 7 pm to 11 pm*

Votre commande vous est livrée dans les **30 minutes** suivant votre appel.

*Your order is delivered within the **30 minutes** following your call.*

La sélection de boissons proposée au bar de l'hôtel peut également vous être servie dans votre chambre, veuillez contacter notre barman ☎.

Drinks & Snacks offered at the bar can be served in your room, please contact our barman ☎.

ENTRÉES STARTERS

Soupe de saison / *Seasonal soup*
— 14€

Club sandwich, chips
— 24€

Edamame à la fleur de sel ou épicé
Edamame with fleur de sel or spicy
— 10€

Horenso no goma
épinard sauce sésame
spinach and sesame sauce
— 15€

Gyosa poulet et légumes
Chicken and vegetables gyosa
— 15€

PLATS MAIN DISHES

Yakuza, sushis & sashimis
Yakuza plate, sushis & sashimis
Servi du mardi au samedi
Served from tuesday to saturday
— 85€

Tataki de thon yuzu et sauce miso
accompagné d'une salade verte à la sauce wasabi
Tuna tataki with miso sauce
— 50€

Kuro tara gindara
Black cod au den miso
The black cod marinated in sweet miso
— 50€

Pâtes à la crème de truffe
Pasta with truffle sauce
— 28€

DESSERTS

Fromages fermiers / *Matured cheeses*
— 18€

Crème brûlée au jasmin, mangue et sansho
Jasmin crème brûlée, mango and sansho
— 15€

Fruits frais / *Fresh fruits*
— 12€



Carte Minibar

Minibar's selection

Votre minibar offre une sélection de boissons et un assortiment d'en-cas salés et sucrés. Pour tout complément ou autres commandes, veuillez contacter le room service ☎.

Your mini bar offers a light selection of drinks and snacks, please contact room service ☎ for any additional products or other selection.

EN-CAS & DOUCEURS / SWEETS & CANDY

Noix de cajou romarin & sel de Camargue
Rosemary & Camargue salt cashew — 10€

Bonbons & confiseries
Gums & jellies — 10€

Amandes chocolat au lait et Gianduja
Milk chocolate and Gianduja Almonds — 10€

BOISSONS / BEVERAGES

Eaux / Waters

Evian 50 cl — 7€

Badoit 50 cl — 7€

Sodas / Soft drinks

Coca Cola 33 cl — 7€

Coca Cola Light 33 cl — 7€

Fever Tree Tonic 20 cl — 8€

Jus de fruits Alain Milliat
Fruit Juices 33 cl — 8€

Bière / Beer

La Parisienne 33 cl — 9€

Gin, Vodka

Gin « Distillerie de Paris » 10 cl — 24€

Vodka « Distillerie de Paris » 10 cl — 24€

Champagne

Brut Joseph Perrier 37,5 cl — 55€

Vins / Wines

Chablis, Domaine Brocard 2019,
Chardonnay — 15€

Saint Emilion Grand Cru,
Chateau de Béchaud 2016 — 15€

Domaine Camu Frères,
Bourgogne 2018 — 15€

Prix nets. Net prices.

TVA 20% sur les alcools / on alcoholic beverages

TVA 10% sur les autres produits / for all other products

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol can be dangerous to your health. Drink with moderation.

