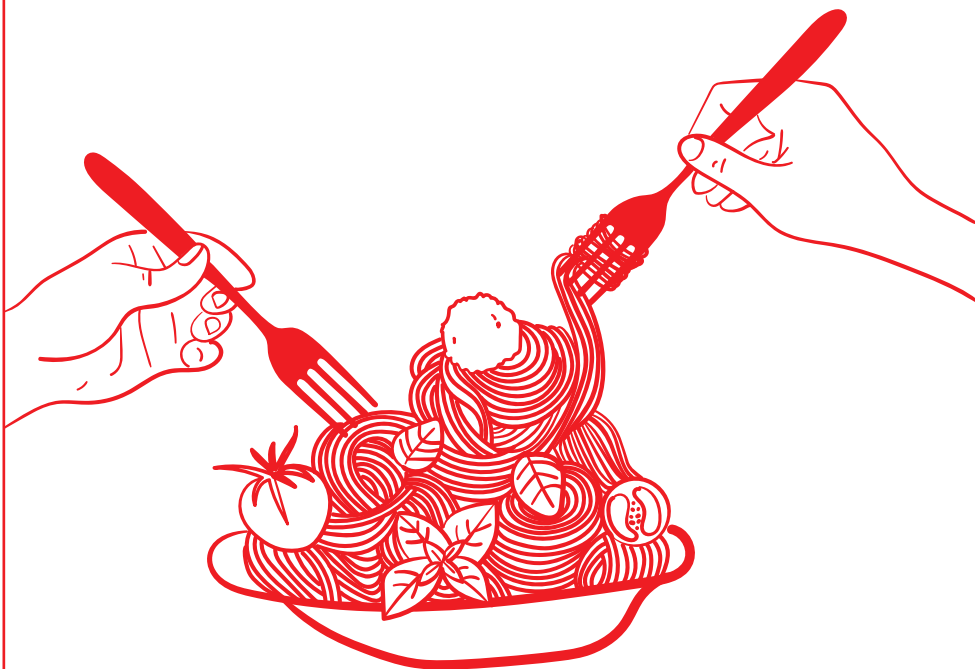


**Plongez dans l'univers pétillant du Playground,
le resto italien incontournable du Pley Hotel Paris !**

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

FOCACCIA POMODORO E OLIVE

Focaccia maison, tomates prunes, olives Taggiasca, origan

BRUSCHETTA DI MANZO

Focaccia, stracciatella, roquette, pesto genovese, bresaola

ARANCINI SPICY RADIO WAVE

Croquettes de riz à la truffe, aioli au jalapeno

BACCALA MANTECATO

Polenta frite, morue émulsionnée à l'huile d'olive, pomme de terre, citron confit

MOZZARELLA DI BUFALA

Mozzarella de bufflonne DOP, tomates confites, pesto de basilic maison



7

9

12

10

11

SALADES

INSALATA FRESCA

Salade de saison, saumon fumé, chèvre frais, tomates cerises, croûtons, vinaigrette aux agrumes

16

CESAR PLEYGROUND

Salade romaine, filet de poulet, copeaux de parmesan, sauce césar, croûtons de focaccia

15

PÂTES & RIZ

SPAGHETTI CREMOSI

Oeuf coulant et champignons de saison

18

LASAGNES « AL RAGU »

Ragù de viande de boeuf, tomates et béchamel

19

LASAGNES ALLE VERDURE

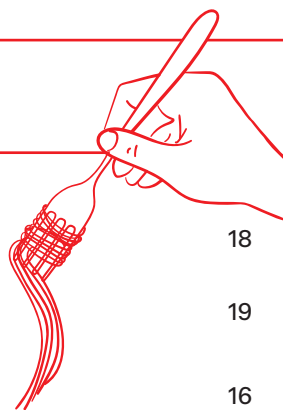
Sauce tomate, aubergines, courgettes et poivrons rouges

16

SPAGHETTI ARRABBIATA

Sauce tomate, piments, ail, persil

15



PINSA



CLASSIQUES

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP, basilic

13

REGINA

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

14

4 FORMAGGIO

Mozzarella fior di latte, taleggio IGP, gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP, basilic

15

SPÉCIALES

FORMAGGIO BLU

Mozzarella fior di latte, bleu d'Auvergne AOP, poires Williams, bresaola, noix, roquette

19

AMALFI

Sauce tomate, thon, olives noires, origan

15

CARBONARA

Mozzarella fior di latte, crème carbonara, pancetta croustillante

16

DIAVOLA

Sauce tomate, fior di latte, roquette, nduja, spianata

17

FUNGO

Champignons, persillade et mozzarella

16



FORMULE DÉJEUNER

PINSA CLASSIQUE + DESSERT + CAFÉ

Dessert au choix entre Tiramisu et Panna cotta

21€

À PARTAGER

TAGLIERE MISTO

Planche de charcuterie et fromages italiens

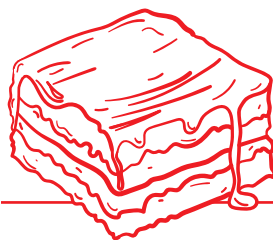
22

TRIO DE DIPS

Crème de parmesan, crème d'artichaux, tapenade d'olive noire

12

DESSERTS



TIRAMISU CLASSICO	9
Crème de mascarpone, café, boudoirs	
PANNA COTTA	8
Panna cotta à la gousse de vanille, marmelade de framboises au balsamique	
ZUPPA INGLESE	10
Crème pâtissière chocolat vanille, génoise cacao aux sirop de fruits rouges et cerises Amarena	
CAPRESE AL LIMONE	9
Gâteau moelleux au citron, poudre d'amande et chocolat blanc	
CAFE GOURMAND	10

GLACES

AFFOGATO	9
Praliné noisettes, glaces noisette, noisettes torréfiés, café espresso	
GELATI E SORBETTI	8
Sélection de glaces et de sorbets artisanaux GROM Fraise, Citron, Vanille, Noisette, Café	



VINS

VINS BLANCS

Pinot Grigio <i>Delle Venezie Prospetti</i>	6	28
Chardonnay Tormaresca ACQ <i>Puglia IGT, 2023</i>	8	38
Sancerre Terroirs <i>AOP, 2023</i>	9	45
Pouilly Fumé le Coteau <i>AOP, 2023</i>	10	55
Chablis Domaine Vauroux <i>AOP, 2023</i>	11	58

VINS ROUGES

Valpolicella <i>Zonin, 2021</i>	9	45
Saint Joseph Marandy <i>AOP, 2022</i>	13	65
Chianti La Piuma <i>Domaine Courbis, 2021</i>	7	42
Cœur de Malbec Cahors <i>AOP, 2020</i>	7	42
Menetou Salon Les Bornes Bio <i>AOP, 2022</i>	12	55
Sancerre La Louée <i>AOP, 2022</i>	11	52

VINS ROSÉS

Château de Pampelonne <i>Côtes de Provence, 2021</i>	8	38
Château de Pampelonne Légende <i>Côtes de Provence, 2021</i>		58

CHAMPAGNES

15 cl 75 cl

Deutz Brut Classic

16 90

Deutz Brut Rosé

120

BIERES & CIDRES

Cidre Sassy Brut *33cl*

10

Peroni Nastro azzuro *33cl*

8

La Parisienne *33cl*

10

(Blonde,Blanche, IPA, sans alcool)

Heineken blonde, Pression *25cl*

6

Heineken blonde, Pression *50cl*

10



SOFTS

Coca cola 33cl	6
Coca cola zero 33cl	6
Sprite 33cl	6
Iced tea Maison 33cl	10
London essence	8
(Ginger ale, Tonic, Ginger beer, Pamplemousse, Pêche jasmin)	
Cidre Sassy sans alcool 33cl	8
Jus de fruits (Patrick Font) 33cl	8

EAUX

Perrier 33cl	5
Evian 50cl	6
Evian 75cl	8
San Pellegrino 50cl	6
San Pellegrino 75cl	8

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3,5
Noisette	4
Décaféiné	3,5
Café Allongé	4,5
Double expresso	5
Cappuccino	6
Latte	6
Thé & Infusions	7
Chocolat chaud	7

 pley_hotel

214 RUE DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ,
75008 PARIS



Liste des allergènes
List of allergens

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés.
Taxes and services included, net prices in euros including tax. Checks not accepted.