

MAJESTIC

HÔTEL-SPA

CHAMPS-ÉLYSÉES



Carte du room service

Room service menu

Numéro de téléphone : 4745

Phone number: 4745

LES HÔTELS BAVEREZ

a parisian family story

HORAIRES ET JOURS D'OUVERTURE

OPENING DAYS AND HOURS

ROOM SERVICE

24 h/24 – 24/7

Petit-Déjeuner de 7h00 à 12h00

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

Déjeuner & Diner de 12h00 à 22h30

Lunch & Dinner from 12:00 p.m. to 10:30 p.m

Menu de nuit de 22h30 à 7h00

Night menu from 10:30 p.m. to 7:00 a.m

Service en chambre - Delivery Charge 9 €

RESTAURANT SIBIEN

Petit-Déjeuner de 7h00 à 10h30 du lundi au vendredi

Breakfast from 7:00 a.m. to 10:30 a.m from monday to friday

Petit-Déjeuner de 7h00 à 11h00 le samedi et dimanche

Breakfast from 7:00 a.m. to 11 a.m on saturday and sunday

Déjeuner de 12h à 14h30 du Lundi au Vendredi

Lunch from 12am to 2.30 pm from Monday to Friday

BAR

Ouvert du lundi au dimanche

Carte des boissons disponible de 12h00 à 22h00

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

Carte snacking disponible de 12h00 à 21h45

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

Prix nets en euros TTC // Net prices in Euros TTC

Service en chambre 9€ // Delivery charge 9€

Origine des viandes : volaille France, viande bovine France ou Europe // Origin of our meats : Chicken from France, beef from France or Europe

PETIT DEJEUNER EN CHAMBRE DE 7h00 à 12h00

BREAKFAST IN ROOM FROM 7:00 AM TO 12:00 PM

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL 30€

Pour vos réservations de chambre avec petit déjeuner inclus, la formule parisienne vous sera servie.

Toute commande supplémentaire sera facturée à la carte.

CONTINENTAL BREAKFAST

If included in your room rate, a parisian breakfast is served for in room breakfast orders.

Extra dishes are subject to an additionnal charge.

Boisson chaude

Hot beverage

Jus de fruits frais

Fresh fruit juice

Corbeille de pains & viennoiseries servie avec beurres et confitures

Breads and bakeries served with butter & jam

Prix nets en euros TTC // Net prices in Euros TTC

Service en chambre 9€ // Delivery charge 9€

Origine des viandes : volaille France, viande bovine France ou Europe// Origin of our meats : Chicken from France, beef from France or Europe

PETIT DEJEUNER "A LA CARTE" DE 7h00 A 12h00

BREAKFAST "A LA CARTE" FROM 7:00 AM TO 12:00 PM

OEUFs ET PANCAKES

Œufs au choix : dur, à la coque, au plat,
brouillés, omelette 15€

Pancakes 11€

ASSIETTES FROIDES

Assortiment de charcuteries :
Jambon blanc, Pastrami 14€

Assortiment de fromages :
Camembert, Pyramide de Valencay, Comté
affiné 12 mois 12€

Assiette de saumon fumé 16€

BOISSONS CHAUDES

Café Americain 6€

Espresso, Décaféiné 5€

Double espresso, double décaféiné 8€

Cappuccino 8€

Chocolat chaud 8€

Sélection de thés 8€

Verre de lait chaud ou froid 7€

EGGS AND PANCAKES

Eggs to your liking: Hard-boiled, boiled,
poached, fried, scrambled, omelet

Pancakes

COLD PLATES

Cold cuts plate :
Ham, Pastrami

Matured cheese plate :
Camembert, Valencay goat cheese,
Comté 12 months

Smoked salmon plate

HOT DRINKS

American coffee

Espresso, Decaffeinated

Double espresso, double decaffeinated

Cappuccino

Hot chocolate

Tea selection

Hot or cold glass of milk

Prix nets en euros TTC // Net prices in Euros TTC

Service en chambre 9€ // Delivery charge 9€

Origine des viandes : volaille France, viande bovine France ou Europe // Origin of our meats : Chicken from France, beef from France or Europe

PETIT DEJEUNER "A LA CARTE" DE 7h00 A 12h00

BREAKFAST "A LA CARTE" FROM 7:00 AM TO 12:00 PM

FRUITS

Salade de fruits 10€

Fruits frais à la pièce 6€

Assiette de fruits frais 9€

FRUITS

Fresh fruit salad

Fresh fruits (one piece)

Fresh fruit plate

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature, maigre, aux fruits 7€

DAIRY PRODUCTS

Plain yogurt, low fat, with fruits

CÉRÉALES

Corn flakes 7€

Muesli aux fruits 7€

Granola 7€

Porridge 8€

CEREALS

Corn flakes

Fruits Muesli

Granola

Porridge

PAINS ET VIENNOISERIES

Corbeille de pains et viennoiseries 12€

Viennoiseries 5€

BREAD AND PASTRIES

Selection of bread and pastries

Viennoiseries

JUS DE FRUITS FRAIS 20cl

Orange, pamplemousse, citron 9€

FRESH FRUIT JUICE 20cl

Orange, grapefruit, lemon

Prix nets en euros TTC // Net prices in Euros TTC

Service en chambre 9€ // Delivery charge 9€

Origine des viandes : volaille France, viande bovine France ou Europe // Origin of our meats : Chicken from France, beef from France or Europe



MENU ROOM SERVICE

De 12h00 à 22h30 - From 12:00pm to 10:30pm

ENTREES / STARTERS

VELOUTE DE LEGUMES 9€

Velouté de légumes de saison - *Seasonal vegetable soup*

SALADE MIXTE 12€

Concombre, tomates, salade - *Cucumber, tomatoes and salad*

HOUMOUS 12€

Houmous de pois chiche et pain pita
Chickpea hummus, pita bread

SAUMON 22€

Assiette de saumon fumé de Norvege, crème aux herbes citronnée
Plate of Norwegian smoked salmon, lemony cream with herbs

FROMAGE 18€

Assortiment de fromage à partager - *Cheese plater to share*

PLATS/ MAINS

POISSON DU JOUR 26€

Poisson du jour, garniture au choix : riz, salade, pâtes ou légumes
Daily fish, side dish to your liking : rice, salad, pastas or vegetables

VOLAILLE 24€

Suprême de volaille, sauce curry, garniture au choix : riz, salade, pâtes ou légumes
Chicken breast, side dish to your liking : rice, salad, pastas or vegetables

BOEUF 25€

Coeur de rumsteak, sauce au poivre, garniture au choix: riz, salade, pâtes ou légumes
Rump steak, pepper sauce, side dish to your liking : rice, salad, pastas or vegetables

CLUB SANDWICH 22€

Club sandwich pastrami, cheddar fondu et sucrine
Pastrami club sandwich, melted cheddar and salad

SALADE CAESAR 26€

Salade Caesar poulet ou saumon
Caesar salad chicken or salmon

PIZZA MARGARITA BIO - Organic Margherita pizza 22€

Supplément : champignons, jambon blanc, thon 4€
Extra: mushrooms, ham or tuna 4€

NUGGETS 20€

Nuggets de poulet, garniture au choix: riz, salade, pâtes ou légumes
Chicken nuggets and side dish to your liking : rice, salad, pastas or vegetables

RIGATONI 22€

Rigatoni bolognaise, napolitaine ou au beurre
Bolognese, neapolitan rigatoni or with butter

DESSERTS / DESSERTS

CHOCOLAT 10€

Le cœur coulant au chocolat faible en glucides, chantilly végétale (sans sucre)
Low carb chocolate fondant heart, vegetal whipped cream (sugar-free)

FRUITS FRAIS 10€

Les fruits frais de saison juste coupés
Freshly cut seasonal fruits



Prix nets en euros TTC // Net prices in Euros TTC
Service en chambre 9€ // Delivery charge 9€

Origine des viandes : volaille France, viande bovine France ou Europe// Origin of our meats : Chicken from France, beef from France or Europe

MENU ROOM SERVICE DE NUIT

De 22h30 à 7h00 - From 10:30pm to 7:00am

ENTREES / STARTERS

VELOUTE DE LEGUMES 9€

Velouté de légumes de saison

Seasonal vegetable soup

HOUMOUS 12€

Houmous de pois chiche et pain pita

Chickpea hummus, pita bread

SAUMON 22€

Assiette de saumon fumé de Norvege, crème aux herbes citronnée

Plate of Norwegian smoked salmon, lemony cream with herbs

FROMAGE 18€

Assortiment de fromage à partager

Cheese plater to share

PLATS/ MAINS

POISSON DU JOUR 26€

Poisson du jour, garniture au choix : riz, salade, pâtes ou légumes

Daily fish, side dish to your liking : rice, salad, pastas or vegetables

VOLAILLE 24€

Suprême de volaille, sauce curry, garniture au choix : riz, salade, pâtes ou légumes

Chicken breast, side dish to your liking : rice, salad, pastas or vegetables

RIGATONI 22€

Rigatoni bolognaise, napolitaine ou au beurre

Bolognese, neapolitan rigatoni or with butter

SALADE CAESAR 26€

Salade Caesar poulet ou saumon

Caesar salad chicken or salmon

DESSERTS / DESSERTS

CHOCOLAT 10€

Le cœur coulant au chocolat faible en glucides, chantilly végétale (sans lactose, sans sucre)

Low carb chocolate fondant heart, vegetable whipped cream (lactose-free, sugar-free)

FRUITS FRAIS 10€

Les fruits frais de saison juste coupés

Freshly cut seasonal fruits

Prix nets en euros TTC // Net prices in Euros TTC

Service en chambre 9€ // Delivery charge 9€

Origine des viandes : volaille France, viande bovine France ou Europe // Origin of our meats : Chicken from France, beef from France or Europe

BOISSONS - BEVERAGES

Disponible - Available 24/7

12cl 37.5cl 75cl

VIN BLANC - WHITE WINE

AOC Bordeaux blanc - D de Dauzac 2024	8€	40€
AOC Muscadet Côtes de Grandieu - Domaine des Hautes Noëles 2022	8€	40€
AOC Hermitage - Paul Jaboulet 2015		150€
AOC Chablis "Saint Pierre" - Régnard 2017	35€	
AOC Chablis - Domaine Le Verger 2022		75€
AOC Ladoix "Les Marnes blanches" - Domaine Faiveley 2021		95€
AOC Sancerre "Les collinettes" - Domaine Joseph Mellot 2022		75€
AOC Côtes de Provence "Lion et Dragon" - Château Roubine 2022		80€

VIN ROUGE - RED WINE

AOC Côtes du Rhône - Domaine Ogier 2022	8€	40€
AOC Bordeaux supérieur - D de Dauzac 2022	10€	50€
AOC Bordeaux - Mouton Cadet 2016	35€	
AOC Châteauneuf du Pape - Clos de l'oratoire des papes 2020		130€
AOC Bourgogne Pinot noir - Domaine Arnaud Baillet 2021		70€
AOC Médoc - Château La Gorce 2017		65€
AOC Saint-Emilion - Château Haut Saint Brice 2021		72€

VIN ROSE - ROSE WINE

AOC Côtes De Provence - Esprit de Gassier 2022	8€	40€
--	----	-----

Prix nets en euros TTC // Net prices in Euros TTC

Service en chambre 9€ // Delivery charge 9€

Origine des viandes : volaille France, viande bovine France ou Europe // Origin of our meats : Chicken from France, beef from France or Europe

BOISSONS - BEVERAGES

Disponible - Available 24/7

CHAMPAGNE - CHAMPAGNE

	12cl	37.5cl	75cl
VEUVE CLICQUOT			
Philipponnat - Royale Réserve brut	22€		130€
Moët et Chandon - Rosé Imperial	24€		
Philipponnat Rosé			140€

Prix nets en euros TTC // Net prices in Euros TTC

Service en chambre 9€ // Delivery charge 9€

Origine des viandes : volaille France, viande bovine France ou Europe // Origin of our meats : Chicken from France, beef from France or Europe

BOISSONS - BEVERAGES

Disponible - Available 24/7

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit 100cl	10€
Evian, Eau de Perrier 50cl	8€
Chateldon 75cl	8€

MINERAL WATER

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

SODAS / BIÈRES

Coca Cola 33cl	6€
Coca Cola "Sans Sucres" 33cl	6€
Limonade 33cl	6€
Red Bull 25cl	6€
Schweppes Tonic 25cl	6€
Orangina 25cl	6€
Heineken 0% 33cl	7€
Bière 1664 33cl	8€
Bière Hoegaarden blanche 25cl	8€

SODAS / BEERS

Coca Cola 33cl
Coca Cola Zero 33cl
Lemonade 33cl
Red Bull 25cl
Schweppes Tonic 25cl
Orangina 25cl
Heineken 0% 33cl
Beer 1664 33cl
White beer Hoegaarden 25cl

JUS ET NECTARS DE FRUITS

"ALAIN MILLAT"

Litchi 33cl	9€
Poire 33cl	9€

FRUITS NECTAR AND JUICE

"ALAIN MILLAT"

Litchi 33cl
Pear 33cl

JUS DE FRUITS FRAIS 20cl

Orange, pamplemousse, citron	9€
------------------------------	----

FRESH FRUIT JUICE 20cl

Orange, grapefruit, lemon

Prix nets en euros TTC // Net prices in Euros TTC
Service en chambre 9€ // Delivery charge 9€

Origine des viandes : volaille France, viande bovine France ou Europe // Origin of our meats : Chicken from France, beef from France or Europe

MINIBAR

BOISSONS

Eaux minérales 50cl	8€
Coca-Cola 33cl	8€
Coca-Cola "Sans sucres" 33cl	8€
Red Bull 25cl	8€
Alain Millat 20cl	8€
Thés et infusions glacés 25cl	8€
Bière 1664 33cl	10€

DRINKS

Mineral waters 50cl
Coca Cola 33cl
Coca Cola Zero 33cl
Red Bull 25cl
Alain Millat 20cl
Iced teas and infusions 25cl
Beer 1664 33cl

Vin blanc - White wine 37,5cl	35€
Vin rouge - Red wine 37.5cl	35€
Champagne - brut 37,5cl	59€

SNACKS

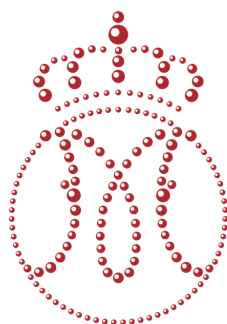
Noix de cajou	9€
Pringles	9€
Bonbons	9€

SNACKS

Cashew nuts
Pringles
Candies

Prix nets en euros TTC // Net prices in Euros TTC
Service en chambre 9€ // Delivery charge 9€

Origine des viandes : volaille France, viande bovine France ou Europe // Origin of our meats : Chicken from France, beef from France or Europe



MAJESTIC

HÔTEL - SPA

CHAMPS-ÉLYSÉES

