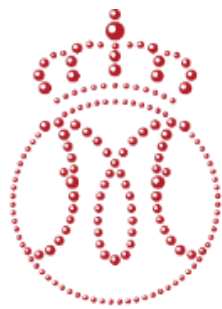




MAJESTIC
HOTEL - SPA
PARIS



Le restaurant



Nos formules
disponibles au déjeuner

Available at lunch

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Starter/Main course or Main course/Dessert

39€

Entrée, Plat et Dessert

Starter, Main and Dessert

49€

Ouvert tous les jours

de 12h à 14h

et de 19h à 21h

Le chef Julien Desbois,
vous propose une carte gourmande
dans le respect de la saisonnalité des produits.

LES HÔTELS BAVEREZ

a parisian family story



ENTREES

LE SAUMON CONFIT

Crème aux agrumes et noix de coco
Candied salmon with citrus & fresh coconut
18€

LE CARPACCIO

De bœuf au miel, sésame et Comté
Beef carpaccio honey, sesame & Comté cheese
18€

LE HOUMOUS

Légumes de saison grillés
Houmous with grilled vegetables
16€

LE VELOUTE

Chef's velouté
14€

PLATS

L'AGNEAU

Mousseline d'artichauts au sésame
Lamb, artichoke mousseline and sesame
29€

LE CABILLAUD

Cannelloni farci et bouillon thaï
Cod fish cannelloni stuffed with thaï basil and tarragon
28€

L'ONGLET DE BOEUF

Choux de Bruxelles et Grenailles rôties,
Beef Hanger steak, brussels sprouts and potatoes
32€

LES RIGATONI

à la crème de Truffe
Rigatoni al Tartufo
28€

DESSERTS

LE CHOCOLAT

Chocolate soufflé
14€

LE CITRON

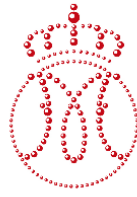
Lemon Curd
14€

LA NOIX DE PECAN

Pecan pie
14€

LE CAFE

Gourmet coffee
14€



MAJESTIC

HOTEL - SPA

PARIS



Carte des Champagnes

LES HÔTELS BAVEREZ

a parisian family story



CHAMPAGNES

Coupe (12cl)

MUMM Grand Cordon
18€
Barons de Rothschild Brut
22€

Bouteilles (75cl)

Mumm Grand Cordon
120€
Barons de Rothschild Brut
140€
Ruinart Brut
160€
Barons de Rothschild Rosé
180€
Ruinart Rosé
230€
Barons de Rothschild Blanc de Blancs
180€

Nos Magnums (150cl)

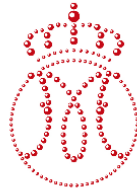
Barons de Rothschild Brut
260€
Barons de Rothschild Rosé
290€

Notre cuvée d'exception (75cl)

Dom Ruinart- Blanc de Blancs-2006
480€

Notre cuvée d'exception (150cl)

Laurent Perrier Grand Siècle
750€



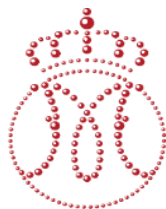
MAJESTIC
HOTEL - SPA
PARIS



Carte des Vins

LES HÔTELS BAVEREZ

a parisian family story



VIN BLANC	12cl	75cl
AOP Côtes du Rhône – Esprit de Barville – 2016	9€	55€
AOC Pouilly Fumé – Pascal Jolivet – 2017	12€	75€
AOC Chablis – Chablis -Village Carton – 2017	14€	80€
AOC Condrieu – Tardieu Laurent - 2017		150€
VIN ROUGE	12cl	75cl
AOP Bordeaux - « B »de Maucaillou-2016	9€	55€
AOC Sancerre – Pascal Jolivet – 2017	12€	70€
AOC Mercurey – Vieilles Vignes Domaine Faiveley – 2017		75€
AOP Haut Médoc – l’Héritage de Chasses Spleen – 2015		90€
VIN ROSE	12cl	75cl
AOC Côtes de Provence – Château d’Esclans - Whispering Angel – 2018	12€	65€
NOS CUVEES D’EXCEPTIONS		75cl
AOC Côtes de Provence - Château d’Esclans Garrus rosé – 2018		280€
AOC Meursault – 1 ^{er} Cru Charmes – 2016		260€
AOC Volnay 1 ^{er} Crus Clos de Chênes – 2016		210€