



MAJESTIC

HOTEL - SPA

PARIS



Le Room Service

Tous les jours

24h sur 24

All day

Every day



HORAIRES

Petit- déjeuner

Breakfast

De 7h à 12h toute la semaine

From 7 am to 12 pm every day

Déjeuner et diner

Lunch and dinner

De 12h à 22h00 toute la semaine

From 12 pm to 11 pm every day

Nuit

Night Food

Carte spéciale disponible tous les jours de 22h00 à 12h

Special menu-card available from 10.30 pm to 12 pm



4745



Divers
Extra Charges

Frais de prestation en chambre 3€
Delivery Charge 3€

Seau de Glace 5 €

Ice bucket 5 €

Le Couvert 15 €

Knife, fork & spoon 15 €

Grande Assiette, verre, couteau,
fourchette & serviette

One Plate, one glass, knife, fork & napkin

Préparation spécifique 20 €

Special request 20 €

Tout ingrédient apporté de l'extérieur nécessitant à votre demande une préparation ou un dressage particulier fera l'objet d'une facturation sur la base d'un forfait.

Any ingredient from outside of the hotel requiring a special preparation will be charged.

Pain & Beurre AOC
10 €

Baker's basket with bread & butter
10 €

Prix Nets en Euros – TTC -VAT Included

Selon les dispositions régies par le décret N°2002-1467 du 17 Décembre 2002 le restaurant & ses fournisseurs s'engagent & garantissent l'origine de toutes leurs viandes.

Nos poissons, coquillages & crustacés suivent les saisons et les pêches, aussi ils peuvent manquer et/ou être remplacés. Our fish, shellfish and crustaceans follow the seasons and peaches, so they may miss and / or be replaced


De 12h à 22h / *From 12pm to 10pm*

Houmous et pain pita
Houmous and Pita bread

12€

Velouté du chef
Chef's velouté

14€

 Carpaccio de Bœuf au miel sesame et comté
Beef carpaccio with honey, sesame and comté cheese


18€

Assiette de saumon fumé et ses toasts
Smoked salmon and toast

21€

Caviar Oscietre 30g origine française 100% naturel
30g French 100% natural Oscietre Caviar

135€

 Salade Thaï

(légumes crus, nouilles de riz, sauce soja)
Thai salad (raw vegetables, rice noddles, soy sauce)

20€

Salade César
Caesar Salad

21€

Club sandwich Poulet
Chicken club sandwich

22€

Bagel au Saumon
Salmon bagel


22€

Pizzetta Marguarita (sauce tomate et mozzarella)
Margarita pizza (tomato sauce and mozzarella cheese)


21€

Cheeseburger, bun au poivre, comté affiné, steak haché Black Angus bio
Cheeseburger Pepper Bun, matured comté cheese, Black Angus steak

25€

 Rigatoni à la crème de Truffe / *Rigatoni pasta and truffel cream*
(Option de pâtes sans gluten disponible / *Gluten free pasta available on demand*)

28€

 Cabillaud vapeur, roulé aux algues nori, pôlée de légumes
Steamed Cod fish with nori seaweed, vegetables

24€

Onglet de bœuf, jus de veau / *Beef Hanger steak*

32€

Assiette de Fromages affinés
Ripened cheese platter


15€

Soufflé au chocolat
Chocolat soufflé

14€

Tartelette du moment
Chef's tartelette

14€

 Assiette de fruits coupés
Fresh fruits plate

14€


De 22h00 à 7h/From 10pm to 7am

 **Soupes – Soups**

Potage de légumes à l'eau minérale


Vegetable soup with mineral water

16.-

 Crème de tomates fraîches à l'eau minérale

Fine cream of fresh tomatoes soup with mineral water

16.-

 Soupe de potiron à l'eau minérale

Pumpkin soup with mineral water

16.-

Pâtes – Pasta

Totellini au chorizo doux

Fresh tortellini with mild chorizo

24.-

Demi-lunes de saumon à la crème de ciboulette

Semi circle of salmon with chives cream

24.-

Cappelletti frais aux légumes de méditerranée

cappelletti with mediterranean vegetables

24.-

Les Classiques – The Classics

Poulet fermier Basquaise

Basque style farm chicken

24.-

Blanquette de veau et légumes glacés

Veal Blanquette served with vegetables

24.-

 Chili végétarien

Vegan Chili

24.-

Desserts – Desserts

Dom Tom d'ananas

Exotic pineapple soup

12.-

Tout Chocolat Valrhona

Chocolat pudding

12.-

Crème Caramel

Caramel Cream

12.-