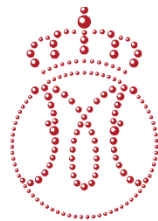


MENU D'ETAGE

IN-ROOM MENU



MAJESTIC
HOTEL-SPA
PARIS

LVXSM



Preferred
HOTELS & RESORTS

 47728

Liste des allergènes en dernière page – Allergens list on last page



MAJESTIC
HOTEL-SPA
PARIS

Formules Petit-déjeuner - Breakfast menu

Continental 30 €

Une sélection de viennoiseries ¹⁻⁷	Selection of French Viennoiseries ¹⁻⁷
Beurre AOC, confitures & miel ⁷	Butter, jams & honey ⁷
Café, thé, ou chocolat chaud ⁷	Coffee, tea or hot chocolate ⁷
Jus de fruits fraîchement pressés	Freshly squeezed fruit juices
Salade de fruits frais	Fresh fruit salad

Majestic 35 €

Votre sélection du petit-déjeuner Continental servi avec
Your Continental Breakfast selection served with

Yaourt nature ou aux fruits ⁷	Plain yogurt or yogurt with fruits ⁷
Œufs brouillés nature, avec bacon ou saucisse ³	Plain scrambled eggs, with bacon or sausages ³

Petit-déjeuner - Breakfast

« A la Carte »

Boissons chaudes - Hot Drinks

Espresso (café ou décaféiné)	5	Espresso (coffee or decaffeinated)
Café Américain	6	American coffee
Double espresso (café ou décaféiné)	8	Double espresso (coffee or decaffeinated)
Chocolat chaud	8	Hot chocolate
Cappuccino	8	Cappuccino
Sélection de Thés	8	Tea Selection
Verre de lait ⁷	5	Glass of milk ⁷

Fruits pressés Freshly squeezed fruit juices

20 cl

Orange, pamplemousse, citron	6	Orange, grapefruit, lemon
------------------------------	---	---------------------------

Fruits frais – Fresh fruit

Salade de fruits frais	8	Fresh fruit salad
Assiette de fruits frais coupés	12	Seasonal fruit platter

Service en chambre + 3 € - Room Service charge + 3 €



MAJESTIC
HOTEL-SPA
PARIS

Petit-déjeuner - Breakfast

« A la Carte »

€

Produits laitiers – Dairy products

Yaourt nature ⁷	4	Plain Yoghurt ⁷
Yaourt aux fruits ⁷	4	Fruit yoghurt ⁷
Fromage blanc ⁷	6	White cheese ⁷
Assiette de fromages ⁷	8	Selection of Cheeses ⁷

Céréales – Cereals

Corn Flakes Bio ¹	6	Corn flakes ¹
Müsli aux fruits Bio ¹⁻⁵⁻⁸	6	Muesli with fruit ¹⁻⁵⁻⁸
Crunchy chocolat ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁸	6	Chocolate flake ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁸

Pains & Viennoiseries – Bread rolls & Pastries

Selection de croissant, brioche, pain au chocolat ¹⁻⁸	10	Selection of croissant, brioche, chocolate croissant ¹⁻⁸
---	----	--

Œufs – Eggs

Œufs à la coque (2 oeufs) ³	6	Boiled Eggs (2 eggs) ³
Œufs brouillés ³	7	Scrambled Eggs ³
Œufs au plat ³	7	Fried Eggs ³
Omelette nature ³	8	Plain Omelet ³
Accompagnement des œufs	3	Garnish
Jambon, fromages ⁷ , tomates, saucisses, champignons, poitrine fumée, saumon fumée ⁴		Ham, cheese ⁷ , tomato, sausage, mushroom, bacon, smoked salmon ⁴

Viandes & Poissons – Meats & fishes

Assiette de Jambon	8	Ham
Assiette de saumon fumé ⁴	11	Smoked salmon ⁴



MAJESTIC
HOTEL-SPA
PARIS

Carte Room Service – Room Service Menu

Carte disponible tous les jours 24h sur 24 - Menu-card available 24 hours a day

Soupes – Soups

L'onctueuse Soupe de Potiron – à l'eau minérale Velvety-smooth pumpkin soup with mineral water	16 €
Le fameux potage aux légumes – à l'eau minérale Famous Vegetable soup with mineral water	16 €
La fine crème de tomates fraîches – à l'eau minérale Fine cream of fresh tomato soup with mineral water	16 €

Pâtes Fraîches – Fresh Pasta

Les délicieuses lasagnes de thon à la provençale ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹ Delicious provencal tuna lasagne ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹	22 €
Les généreuses cappelletti frais aux légumes de méditerranée ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰ A generous portion of fresh tortellini with mediterranean vegetables ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰	22 €
Les savoureux tortellini frais et leur chorizo doux ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰ Tasty fresh tortellini with mild chorizo ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰	22 €
Les succulentes demi-lunes de saumon à la crème de ciboulette ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ Succulent semi-circles of salmon with cream of chives ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	24 €

Les Grands Classiques – The Classics

Le véritable poulet fermier à la basquaise ³⁻⁹ Real basque-style farm chicken ³⁻⁹	24 €
L'authentique choucroute d'Alsace garnie ¹⁻⁷⁻¹⁰⁻¹² Authentic Alsace sauerkraut with garnish ¹⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²	24 €
L'excellente blanquette de veau et ses légumes glacés ¹⁻⁷⁻¹² Superb veal ragout served with glazed vegetables ¹⁻⁷⁻¹²	24 €
L'incontournable bœuf bourguignon et ses pommes de terre ¹² The not-to-be-missed bœuf bourguignon stew with potatoes ¹²	24 €

Desserts – Desserts

Le duo parfait baba & canelé ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ The perfect pairing of Baba and Canele cake ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	12 €
La petite charlotte framboise ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ Dainty raspberry charlotte ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	12 €
L'excellent Dom Tom d'ananas ⁸ Exotic pineapple soup ⁸	12 €
Le délice de crêpes Suzette (avec une touche de liqueur de Grand Marnier) ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ Delightful crepes Suzette (with Grand Marnier liquor) ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	12 €
La douceur poire & chocolat ¹⁻³ The sweetness with pear and chocolate ¹⁻³	12 €

Service en chambre + 3 € - Room Service charge + 3 €

Euros – TTC
VAT included

Carte des Boissons – Beverage List

Sodas, Eaux et Jus de Fruits – Soft Drinks, Waters and Fruit Juices

Vittel, Eaux de Perrier	100 cl	5 €
Vittel, Eaux de Perrier	50 cl	7 €
Coca Cola, Coca Cola light, Perrier, Limonade	33 cl	5 €
Jus de fruits – Fruit Juices - Alain Millat Framboise, Pêche de Vigne, Mangue, Poire, Ananas Raspberry, Peach, Mango, Pear, Pineapple	33 cl	6 €
Red Bull, Schweppes Tonic	25 cl	5 €

Vins blancs – White wines

Vallée de la Loire

Montlouis sur Loire – domaine Benoît Mérias 100% Chenin	75 cl	34 €
---	-------	------

Bourgogne

Chablis – Domaine Lavantureux Frères 100% Chardonnay	75 cl	36 €
--	-------	------

Pays d'Oc

Cigalus - Domaine Gérard Bertrand Chardonnay, Sauvignon et Viognier	75 cl	55 €
---	-------	------

Vins rouges – Red wines

Bordeaux

Fifty Shades of Cabernet Sauvignon – Château Maison Neuve 100% Cabernet Sauvignon	75 cl	30 €
---	-------	------

Bourgogne-Hauts Côtes de Beaune

Hautes côtes de Beaune – Domaine A&B Lzbry 100% Pinot Noir	75 cl	36 €
--	-------	------

Côte du Rhône

Châteauneuf du Pape – La Paillousse - Domaine Pierre Amadieu Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault	75 cl	51 €
--	-------	------

Vins rosé – Rose wine

Provence

Les Terrasses – Domaine Villa Vallonbrosa Pignans Vars 100% Grenache, Cinsault et Carignan	75 cl	38 €
--	-------	------

Champagne

Champagne Philipponnat

Royale Réserve Brut	37,5 cl	55 €
Royale Réserve Brut	75 cl	97 €
Royale Réserve Brut - Magnum	150 cl	198 €
Réserve Rosé	37,5 cl	60 €
Réserve Rosé	75 cl	113 €

Menu Déjeuner – Lunch Menu

Carte disponible tous les jours de 10h00 à 14h00 - Menu available every day from 10am to 2pm

Salades – Salads

La Norvégienne ⁴ Salade de jeunes pousses avec saumon fumé, concombre et zestes de citron confie ⁴ Mixed leaves salad, smoked salmon, cucumber and candied lemon zest ⁴	27 €
La César ¹⁻⁷ Salade avec poulet, laitue, anchois, parmesan, croutons et bacon ¹⁻⁷ Salad with chicken, lettuce, anchovies, parmesan, crisp bread and bacon ¹⁻⁷	27 €

Entrées – Starters

Foie gras de canard, chutney de fruits, toast ¹ Duck foie gras, seasonal fruits chutney and toast ¹	30 €
Saumon fumé* et ses toasts ¹⁻⁴⁻⁷ Smoked salmon ¹⁻⁴⁻⁷	28 €

Sandwiches

Le Club Sandwich poulet bacon & frites * ¹ Chicken Club Sandwich with bacon & French fries ¹	26 €
Le Club Sandwich saumon & frites* ¹⁻⁴ Salmon Club Sandwich & French fries ¹⁻⁴	29 €
Le Club Sandwich végétarien & son mesclun ¹ Vegetarian Club Sandwich & mesclun ¹	26 €

Pâtes – Pastas

Penne à votre convenance - Penne at your choice Nature, Carbonara ³⁻⁷ , Pesto ⁷ , Bolognaise, Saumon ⁴⁻⁷ Nature, Carbonara-Style ³⁻⁷ , Pesto-Style ⁷ , Bolognese-Style, Salmon –Style ⁴⁻⁷	27 €
---	------

Si vous avez des allergies alimentaires, merci de le signaler à la commande
If you are concerned about food allergies, please do alert us prior to ordering

Service en chambre + 3 € - Room Service charge + 3 €

Menu Déjeuner – Lunch Menu

Carte disponible tous les jours de 10h00 à 14h00 - Menu available every day from 10am to 2pm

Plats chaud – Hot dishes

Cabillaud aux légumes du marché, sauce hollandaise⁴⁻³ 28 €
Cod with its vegetables, Hollandaise sauce⁴⁻³

Pavé de saumon, purée aux herbes⁴ 30 €
Salmon filet, herbal mashed potatoes⁴

Suprême de volaille rôti et son jus de cuisson, pommes grenailles à l'estragon 30 €
Roasted chicken and its juice, baked potatoes with mushroom

Le Cheeseburger « Majestic » pommes frites^{*1-7-11} 30 €
Homemade “Majestic” Cheeseburger with French fries¹⁻⁷⁻¹¹

La pièce de bœuf du jour, sauce aux poivres 32 €
Beef piece of the day, pepper sauce

Velouté de légumes¹ 18 €
Vegetable soup¹

Omelette, frites* et salade³ 25 €
Plain omelet, French fries and salad³

Garniture : frites*, pommes grenailles, purée de pommes de terre⁷, haricots verts, penne, riz

Garnish : french fries, baked potatoes with mushroom, mashed potatoes⁷, green bean, pasta, rice

La seconde garniture sera facturée 10.00 €. The second garnish will be charge 10.00 €.

Desserts – Desserts

Panna cotta aux fruits rouges* ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 12 €
Red fruits panna cotta¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Coulant au chocolat* ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ 12 €
Chocolat cake¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸

Crumble aux pommes et à la cardamome* ¹⁻³⁻⁵⁻⁸ 12 €
Apple and cardamom tart¹⁻³⁻⁵⁻⁸

Le dessert du jour* 12 €
Dessert of the day

Glace ou sorbet artisanal Terre Adélice Pot individuel de 120 ml, parfum au choix 12 €
chocolat, vanille, fraise ou citron
Ice Cream or sorbet Terre Adélice (120ml) chocolate, vanilia, strawberry or lemon

Si vous avez des allergies alimentaires, merci de le signaler à la commande
If you are concerned about food allergies, please do alert us prior to ordering



MAJESTIC
HOTEL-SPA
PARIS

Divers – Extra Charge

Service en chambre + 3 € - Room Service charge + 3 €

Le Couvert 15 €

Grande Assiette, verre, couteau, fourchette & serviette

Knife, folk & spoon 15 €

One Plate, one glass, knife, folk & 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 €

Allergènes

- 1 : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- 2 : Crustacés et produits à base de crustacés
- 3 : Œufs et produits à base d'œufs
- 4 : Poissons et produits à base de poissons
- 5 : Arachides et produits à base d'arachides
- 6 : Soja et produits à base de soja
- 7 : Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- 8 : Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)
- 9 : Céleri et produits à base de céleri
- 10 : Moutarde et produits à base de moutarde
- 11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12 : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)
- 13 : Lupin et produits à base de lupin
- 14 : Mollusques et produits à base de mollusques

Allergens

- 1 : Gluten
- 2 : Shellfish
- 3 : Eggs
- 4 : Fish
- 5 : Peanuts
- 6 : Soy
- 7 : Milk
- 8 : Nuts
- 9 : Céleri/ Celery
- 10 : Mustard
- 11 : Sesame
- 12 : Sulphite
- 13 : Lupine
- 14 : Mollusc

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



MAJESTIC
HOTEL-SPA
PARIS