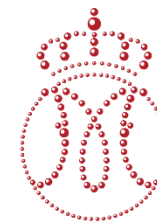


MENU D'ETAGE  
*IN-ROOM MENU*



MAJESTIC  
HOTEL - SPA  
PARIS

LVX<sup>SM</sup>

---

*Preferred*  
HOTELS & RESORTS

 4745

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

## Informations Restauration

### Restaurant

#### Petit-déjeuner / *breakfast*

Ouvert de 7h à 10h la semaine et de 7h à 11h le week-end.

*Open from 7 am to 10 the week and from 7 am to 11 am the week-end*

#### Déjeuner et dîner / *Lunch and dinner*

Ouvert de 12h à 14h et de 18h à 22h30 toute la semaine

*Open from 12 pm to 2 pm and 6 pm to 10.30 pm every day*

### Bar

Ouvert de 10h à 23h toute la semaine

*Open from 10 am to 11 pm every day*

#### Nourriture / *Food*

Jusqu'à 22h30 toute la semaine

*Until 10.30 pm every day*

### Roomservice

#### Petit-déjeuner / *Breakfast*

Ouvert de 07h à 12h toute la semaine

*Open from 7 am to 12 pm every day*

#### Déjeuner et dîner / *Lunch and dinner*

Ouvert de 12h à 22h30 toute la semaine

*Open from 12 pm to 11 pm every day*

#### Nourriture de nuit / *Night Food*

Carte spéciale disponible tous les jours de 22h30 à 12h

*Special menu-card available from 10.30 pm to 12 pm*

## Allergènes

- 1 : Céréales contenant du gluten 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
- 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
- 13 : Lupin et produits à base de lupin
- 14 : Mollusques et produits à base de mollusques

## Allergens

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

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

## Divers Extra Charge

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

**Seau de Glace 5 €**

***Ice bucket 5 €***

**Le Couvert 15 €**

Grande Assiette, verre, couteau,  
fourchette & serviette

***Knife, fork & spoon 15 €***

*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 €***

## Formules Petit-déjeuner Breakfast menu

De 07h00 à 12h00

### Continental 30 €

Une sélection de viennoiseries<sup>1-7</sup>  
Beurre AOC, confitures & miel<sup>7</sup>  
Café, thé, ou chocolat chaud<sup>7</sup>  
Jus de fruits fraîchement pressés  
Salade de fruits frais

*Selection of French pastries<sup>1-7</sup>  
Butter, jams & honey<sup>7</sup>  
Coffee, tea or hot chocolate<sup>7</sup>  
Freshly squeezed fruit juices  
Fresh fruit salad*

### Majestic 35 €

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

Une assiette à entremet de notre buffet froid  
(Jambon de porc, dinde, saumon fumé,  
fromage, salade...)

*One small plate with your selection to the cold buffet  
(ham, turkey ham, smoked salmon, cheese,  
salad...)*

Une assiette à entremet de notre buffet  
chaud (omelette, œuf au plat ou brouillé,  
champignon, saucisse de veau, bacon...).

*One small plate with your selection to the hot buffet  
(omelet, fried eggs, scramble eggs, mushrooms,  
sausages or bacon...).*

Vous avez également le choix entre nos  
différents yaourts et verrines (salade de  
fruits, fromage blanc)

*And you can choose between plain yogurt and yogurt  
with fruits, fruits salad...*

## Petit-déjeuner - Breakfast

« A la Carte »

De 7h00 à 12h00

### Boissons chaudes - *Hot Drinks*

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

### Jus de fruits pressés - *Fresh juices*

30 cl

Orange, pamplemousse, citron	8	<i>Orange, grapefruit, lemon</i>
------------------------------	---	----------------------------------

### Fruits frais – *Fresh fruit*

Salade de fruits frais	8	<i>Fresh fruit salad</i>
Assiette de fruits frais coupés	12	<i>Seasonal fruit platter</i>

### Pains & Viennoiseries – *Bread rolls & Pastries*

Sélection de croissant, brioche, pain au chocolat... <sup>1-8</sup>	10	<i>Selection of croissant, chocolate croissant...<sup>1-8</sup></i>
--	----	---

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

## Carte disponible tous les jours

de 22h30 à 7h

*Menu-card available from 10.30 pm to 7 am*

### Soupes – *Soups*

Potage aux légumes – à l'eau minérale <sup>1-9</sup>	16 €
<i>Vegetable soup with mineral water</i>	
Crème de tomates fraîches – à l'eau minérale <sup>1-9</sup>	16 €
<i>Fine cream of fresh tomato soup with mineral water</i>	
Crème de tomates fraîches – à l'eau minérale <sup>1-9</sup>	16 €
<i>Fine cream of fresh tomato soup with mineral water</i>	
Soupe de Potiron – à l'eau minérale <sup>1-9</sup>	16 €
<i>Velvety-smooth pumpkin soup with mineral water</i>	

### Pâtes – *Pasta*

Tortellini frais et leur chorizo doux <sup>1-3-6-7-9-10</sup>	24 €
<i>Fresh tortellini with mild chorizo</i>	
Demi-lunes de saumon à la crème de ciboulette <sup>1-3-4-7</sup>	24 €
<i>Semi-circles of salmon with cream of chives</i>	
Cappelletti frais aux légumes de méditerranée <sup>1-3-7-9-10</sup>	22€
<i>Portion of fresh tortellini with Mediterranean vegetables</i>	

### Les Grands Classiques – *The Classics*

Poulet fermier à la basquaise <sup>3-9</sup>	24 €
<i>Basque-style farm chicken<sup>3-9</sup></i>	
Blanquette de veau et ses légumes glacés <sup>1-7-12</sup>	24 €
<i>Veal blanquette served with glazed vegetables<sup>1-7-12</sup></i>	
Chili végétarien <sup>12</sup>	24 €
<i>Vegan chili</i>	



### Desserts – *Deserts*

Dom Tom d'ananas <sup>8</sup>	12 €
<i>Exotic pineapple soup<sup>8</sup></i>	
Tout chocolat Valrhona <sup>1-3</sup>	12 €
<i>The sweetness with chocolate<sup>1-3</sup></i>	
Crème caramel <sup>8</sup>	12 €
<i>Caramel cream</i>	

## Petit-déjeuner - Breakfast

### Carte des Vins

#### Vins Rouges

	12cl	37.5cl	75cl
<b>Mouton Cadet Réserve – 2014</b>	<b>16 €</b>		<b>90 €</b>
<small>AOC Pauillac</small>			
<b>Maison Régnard – 2015</b>	<b>15€</b>		<b>85 €</b>
<small>AOC Auxey-Duresses</small>			
<b>Maison Régnard – 2014</b>			<b>146 €</b>
<small>AOC Aloxe-Corton</small>			
<b>Domaine de Verquière – 2014 - </b>			<b>35 €</b>
<small>AOP Côtes du Rhône</small>			
<b>Ferraton Père et Fils – 2016</b>			<b>70 €</b>
<small>AOC Crozes-Hermitage</small>			
<b>Pierre Amadieu – 2014</b>			<b>95 €</b>
<small>AOC Château neuf-Du-Pape</small>			
<b>Domaine Sibille – 2017 - </b>			<b>55 €</b>
<small>AOP Minervois</small>			

#### Vins Blancs

<b>Maison Régnard - 2016</b>	<b>14 €</b>		<b>60 €</b>
<small>AOC Bourgogne - Chardonnay</small>			
<b>Maison Régnard – 2016</b>		<b>35 €</b>	<b>80 €</b>
<small>AOC Chablis</small>			
<b>Comte Lafond – 2016</b>			<b>85 €</b>
<small>AOC Sancerre - Grande Cuvée</small>			
<b>Domaine Rieflé – 2016 - </b>	<b>12€</b>		<b>50 €</b>
<small>AOC alsace - Pinot Gris</small>			
<b>Mouton Cadet Réserve – 2014</b>			<b>110 €</b>
<small>AOC Sauternes</small>			

#### Vins rosés

<b>Château d'Esclans-Whispering Angel - 2017</b>	<b>12 €</b>		<b>65 €</b>
<small>AOC Côtes-de-Provence</small>			
<b>Château d'Esclans- Rock Angel-2017</b>			<b>88 €</b>
<small>AOC Côtes-de-Provence</small>			

#### Champagne

<b>R de Ruinart</b>	<b>25 €</b>	<b>75 €</b>	<b>160 €</b>
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>		<b>120 €</b>	<b>240 €</b>
<b>Ruinart Rosé</b>		<b>120 €</b>	<b>230 €</b>
<b>Dom Ruinart Blanc de Blanc 2006</b>			<b>480 €</b>

#### Produits laitiers – Dairy products

Yaourt <sup>7</sup>	<b>4</b>	<i>Plain Yoghurt<sup>7</sup></i>
Fromage blanc <sup>7</sup>	<b>4</b>	<i>White cheese<sup>7</sup></i>
Assiette de fromages <sup>7</sup>	<b>6</b>	<i>Selection of Cheeses<sup>7</sup></i>
	<b>8</b>	

#### Céréales – Cereals

Corn Flakes Bio <sup>1</sup>	<b>6</b>	<i>Corn flakes<sup>1</sup></i>
Müsli aux fruits Bio <sup>1-5-8</sup>	<b>6</b>	<i>Muesli with fruit<sup>1-5-8</sup></i>
Crunchy chocolat <sup>1-5-6-8</sup>	<b>6</b>	<i>Chocolate flake<sup>1-5-6-8</sup></i>

#### Œufs – Eggs

Œufs à la coque (2 œufs) <sup>3</sup>	<b>6</b>	<i>Boiled Eggs (2 eggs)<sup>3</sup></i>
Œufs brouillés <sup>3</sup>	<b>7</b>	<i>Scrambled Eggs<sup>3</sup></i>
Œufs au plat <sup>3</sup>	<b>7</b>	<i>Fried Eggs<sup>3</sup></i>
Omelette nature <sup>3</sup>	<b>8</b>	<i>Plain Omelet<sup>3</sup></i>
Accompagnement des œufs	<b>3</b>	<i>Garnish</i>
Jambon (cuit, Serrano, dinde), fromages <sup>7</sup> , tomates, saucisses de veau, champignons, poitrine fumée, saumon fumée <sup>4</sup>		<i>Ham (cooked, Serrano, turkey), cheese<sup>7</sup>, tomato, veal sausage, mushroom, bacon, smoked salmon<sup>4</sup></i>

#### Viandes & Poissons – Meats & fishes

Assiette de Jambon	<b>8</b>	<i>Ham</i>
Assiette de saumon fumé <sup>4</sup>	<b>11</b>	<i>Smoked salmon<sup>4</sup></i>

## Carte Room Service – Room Service Menu

Carte disponible tous les jours de 10h00 à 22h30

Menu available every day from 10 am to 10.30 pm

<b>Salade César</b> <sup>1-3-4-7-10-12</sup>	24 €
<i>Caesar Salad</i>	
<b>Assiette de saumon fumé et ses toasts</b> <sup>1-4-7-11</sup>	21 €
<i>Smoked salmon and toast</i>	
<b>Club sandwich Poulet et Oeuf Américain</b> <sup>1-3-5-10-12</sup>	22 €
<i>Chicken club sandwich with egg</i>	
<b>Club sandwich Saumon concombre</b> <sup>1-3-4-5</sup>	22 €
<i>Salmon club sandwich and cucumber</i>	
<b>Cheeseburger “Majestic”</b> <sup>1-6-7-10</sup>	25 €
<b>Bun au poivre, comté affiné, steack haché Black Angus bio</b>	
<i>Pepper Bun, matured comté cheese, Black Angus steack</i>	
<b>Pâtes du Chef de la semaine</b> <sup>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14</sup>	23 €
<i>Pasta of the Week</i>	
<b>Assiette végétalienne</b>	20€
<b>(champignons, pommes de terre, quinoa, houmous, avocat)</b>	
<i>Vegan plate (mushrooms, potatoes, quinoa, houmous, avocado)</i>	
<b>Pizzetta à la Truffe et roquette</b> <sup>1-3-5-6-7-8-9-10-11-12</sup>	21 €
<i>Truffle pizza with rucola salad</i>	
<b>Saumon Rôti</b> <sup>4-5-6-7-8-9-11-12</sup>	24€
<i>Roasted salmon</i>	
<b>Caviar Oscietre 30g origine française 100% naturel</b>	
<b>Servis avec blinis et crème faiche d’Ysigni citronnée</b>	135€
<i>30g French 100% natural Oscietre Caviar served with blinis and citrus Ysigni cream</i>	
<b>Desserts</b>	
<b>Assiette de Fromages affinés</b>	16€
<i>Ripened cheese platter</i>	
<b>Assiette de fruits coupés</b>	15€
<i>Season fruits platter</i>	
<b>Boules de glaces et sorbet</b>	15€
<i>Ice cream and sorbet</i>	
<b>Café gourmand</b>	15€
<i>Gourmet coffee</i>	

## Boissons/softs drinks

### Eaux/ Mineral waters

Vittel, Eaux de Perrier	100 cl	8 €
Vittel, Eaux de Perrier	50 cl	6 €

### Sodas/ sodas

Coca Cola, Limonade, Fanta, Fuze tea	33 cl	8 €
Red Bull	25 cl	8 €
Fever Tree Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	25 cl	7 €

### Jus de Fruits/ juices

Jus de fruits – Juices	33 cl	8 €
------------------------	-------	-----

### Boissons chaudes - Hot Drinks

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