Le Meurice
Paris
DORCHESTER COLLECTION

Extrait du *Code Gourmand – Manuel Complet de Gastronomie*
par Horace Raisson

Extract from *Code Gourmand – Complete Manual of Gastronomy*
by Horace Raisson

Art.1
Une invitation se fait par visite ou par écrit ; ce n'est, toutefois que dans les grandes occasions que l'amphitryon donne de sa personne.
An invitation is made by visiting or writing; it is,
however only on special occasions that the host gives it in person.

Art.2
Le billet d'invitation doit être écrit le matin, à jeun,
avec tout le calme du sang froid, toute la maturité de la réflexion.
The invitation should be written in the morning before breakfast,
in state of calm and on mature reflection.

Art.3
Quand le diner doit être décoré d'une pièce notable,
on l'indique par un post-scriptum ; on écrit : « il y aura une carpe du Rhin »,
comme pour un bal : « il y aura un violon ».
When the dinner must be decorated with a remarkable element,
it is indicated by a postscript; we write: 'there will be a carp from the Rhine',
as for a ballet: 'there will be a violin'.

Art.4
Toute phrase commencée doit être suspendue à l'arrivée d'une dinde avec truffes.
Any sentence begun must be paused on the arrival of a turkey with truffles.

LE CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST 62 €

inclut une boisson chaude, un jus de fruit, une sélection de pains et viennoiseries & une salade de fruits de saison
includes a hot drink, a fruit juice, a bread and pastry selection & a seasonal fruit salad

LE PETIT DÉJEUNER DU MEURICE / LE MEURICE BREAKFAST 75€

inclut un élément au choix de chaque catégorie / includes an item of your choice per category

« ***Tout bonheur commence par un petit déjeuner tranquille*** » – *William Somerset Maugham*

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Thés / Teas 16

Thé noir / Black tea
Breakfast Royal
Finest Earl Grey
Darjeeling Teesta Valey

Thé vert / Green tea
Japon Sencha
Thé vert à la menthe / Mint green tea
Jasmin / Jasmine

Thé blanc / White tea
Pivoine blanche / White peony

Rooïbos / Rooibos
Jardin Rouge / Red Garden

Infusion / Herbal tea
Camomille Surembal / Camomile
Verveine Surembal / Verbena
Tilleul Surembal / Linden
Citronnelle Surembal / Lemongrass

Cafés / Coffees

Expresso, ristretto, macchiato 11
Espresso, ristretto, macchiato

Café filtre, double expresso, café allongé 15
Filter coffee, double espresso, long coffee

Cappuccino, café latte, flat white, matcha latte 15

Chocolat chaud de notre Manufacture 17
Hot chocolate from Alain Ducasse Manufacture

L'ensemble de nos boissons chaudes peut être servi avec un lait végétal
Our hot drinks can be served with plant-based milk

JUS / JUICES 19

Jus d'orange
Orange juice

Jus de pomme
Apple juice

Jus de pamplemousse frais
Grapefruit juice

Jus vert *(céléri, concombre, pomme)*
Green juice *(celery, cucumber, apple)*

BOULANGERIE / BAKERY

par / by GEDRIC GROLET

Viennoiseries et corbeille de pains 28
Pastry basket & bread

Sélection de pains / Bread selection 13

Sélection de pains sans gluten GF 13
Gluten-free bread selection

YAOURTS / YOGHURTS GF 14

Yaourt nature ou à la vanille
Plain or vanilla yoghurt

Yaourt aux fruits (fraise, framboise ou pêche)
Fruit yoghurt (strawberry, raspberry or peach)

Yaourt grec
Greek yoghurt

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON GF 32
SEASONAL FRUITS PLATE

OEUFS, TERRE & MER / EGGS, LAND & SEA

(15 minutes d'attente – 15–minute wait**)**

Oeufs - cuisson selon votre convenance : Brouillés, en omelette classique ou aux blancs d'œufs, au plat, à la coque, pochés GF 30

Your choice of eggs:
Scrambled, classic or egg–white omelette, fried, soft-boiled, poached

Garnitures / Garnishes

Choix de 3 garnitures / Choice of three garnishes

Bacon	Bacon
Jambon de Paris	Parisian ham
Saumon fumé	Smoked salmon
Saucisses de veau	Veal sausages
Fromage	Cheese
Champignons	Mushrooms
Tomate grillée	Grilled tomato
Epinards	Spinach
Avocat	Avocado

Œufs Bénédicte / Eggs Benedict:
Nature / Plain 30
Au jambon de Paris / With Parisian ham 39
Au saumon fumé de Norvège 39
With Norwegian smoked salmon

Supplément truffe (5g) 35
Additional truffle (5g)

Supplément caviar Kristal (5g) 35
Additional Kristal caviar (5g)

English muffin, comté, oeuf & bacon 39
English muffin, comté cheese, egg & bacon

Toast avocat, soja, sésame & coriandre (avec ou sans oeuf poché) GF 36
Avocado, soya, sesame & coriander toast (with or without poached egg)

Bagel saumon, avocat & fromage frais 45
Salmon, avocado & cream cheese bagel

Jambon de Paris & cornichons 26
Parisian ham & gherkins

Saumon fumé de Norvège, blinis & crème 41
Norwegian smoked salmon, blinis & cream

Sélection de fromages affinés 27
Selection of matured cheeses

CÉRÉALES / CEREALS

Son & fibre, corn flakes sans sucre ou au chocolat, granola aux baies GF 15
Bran & grain, sugar free or chocolate pops, berry granola

Porridge à l'eau ou au lait 18
Water or milk porridge

Açaï bowl 28
Açaí bowl
Acai sorbet, granola, fruits de saison, crème de cacahuète
Acai sorbet, granola, seasonal fruit, peanut butter

DOUCEURS / SWEET DISHES 23

par / by GEDRIC GROLET

Crêpes / Crepes
Gaufre / Waffles
Pain perdu / French toast
Nature, pâte à tartiner et noisettes ou sirop d'érable et fruits rouges
Plain, spread with hazelnuts or maple syrup and red berries

CHAMPAGNE / CHAMPAGNE

	15cl	*75cl*
Moët & Chandon - Impérial Brut	34	170
Mimosa (15cl) / by the glass		34

CAVIAR

Caviar Kristal avec blinis (30g) 170
30g Kristal caviar with blinis

Caviar Béluga avec blinis (30g) 390
30g Beluga caviar with blinis

GF **Gluten Free**

LES PRIX S'ENTENDENT NETS EN EUROS INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5%.
PRICES ARE SHOWN IN EUROS, INCLUDING VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE.
ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE.

LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.
ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.