

ŒUFS BIO

ORGANIC EGGS

Œufs bénédicte classiques €0
(Muffin, bacon, truffe, sauce hollandaise)
(15 min d'attente, un supplément de € dans l'Américain)
Classic eggs Benedict
(English muffin, bacon, truffle, hollandaise sauce)
(15 min wait, extra charge of 8€ for the American breakfast)

Œufs bénédicte au saumon fumé €4
(Muffin, saumon fumé, truffe, sauce hollandaise)
(15 min d'attente, un supplément de € dans l'Américain)
Smoked salmon eggs Benedict
(English muffin, smoked salmon, truffle, hollandaise sauce)
(15 min wait, extra charge of 8€ for the American breakfast)

Œufs mollets cardinal €48
(Fond d'artichaut, lamelles de truffe, Médaillon de homard)
(Non inclus dans l'Américain)
Soft-boiled eggs with Cardinal sauce
(Artichoke base, truffle, lobster medallion)
(Not included in the American breakfast)

Œufs au plat, à la coque, pochés €20
(Selon votre choix) (deux garnitures au choix)
Sunny side up, soft-boiled, poached
(According to your preference)
(Two garnishes of your preference)

Œufs brouillés ou en omelette, Classiques ou aux blancs d'œufs Nature ou garnis (deux garnitures au choix) €20
Scrambled or omelette, classic or white
Plain or garnished (two garnishes of your preference)

Œufs brouillés ou en omelette à la truffe €60
Scrambled or omelette truffle

Œufs coque caviar €68
Mouillettes de pain de mie toasté
Soft-boiled eggs with caviar, toasted white sandwich loaf

Supplément pour une troisième garniture €4
Supplement for a third garnish

GARNITURES

GARNISHES

Pastrami de veau / *Veal pastrami*
Bacon / *Bacon*
Saucisses de volaille / *Chicken sausages*
Poitrine de porc crispy / *Crispy pork belly*
Jambon cuit / *Cooked ham*
Saumon fumé / *Smoked salmon*
Tomates / *Tomatoes*
Bouquetière de Légumes / *Mixed vegetables*
Fines herbes / *Fresh herbs*
Champignons de saison / *Mushrooms*
Emmental / *Emmental*

TERRE ET MER

SIDE DISHES

Pastrami de veau €16
Veal pastrami

Bacon ou saucisses de volaille poêlées €14
Pan-fried bacon or chicken sausages

Poitrine de porc crispy €14
Crispy pork belly

Jambon Ibaiona « Porc Noir de Bigorre » €2
Ibaiona ham, origin Bigorre, France

Jambon cuit Prince de Paris €18
Cooked Prince de Paris ham

Palette ibérique Bellota Bellota Origine Guijuelo (Province de Salamanque, Espagne) €6
Shoulder of Iberian Bellota-Bellota
Origin Guijuelo (Salamanca province), Spain

Foul (purée de fèves) €24
Mashed beans

Cœur de saumon d'Ecosse Label Rouge Condiments et blinis €6
Heart of smoked Label Rouge Scottish salmon
Seasoning and blinis

Sole meunière, épinards cuits au sautoir €72
Sole meunière, whole sautéed spinach

Caviar Cristal Gold avec blinis 30 grammes (Sélection de l'Hôtel Plaza-Athénée) €180
Caviar Cristal gold with blinis - 30 grams
(Selection by the Plaza-Athénée Hôtel)

LEGUMES DU JARDIN DE VERSAILLES

VEGETABLES FROM THE VERSAILLES' GARDEN

Légumes de saison €10
Seasonal vegetables

Epinards sautés minute €8
Quick sautéed spinach leaves

Haricots verts extra-fins €8
Extra fine green beans

Avocat entier tranché, mayonnaise ou vinaigrette €14
Whole sliced avocado, mayonnaise or vinaigrette

Salade mixte mesclun, tomate, concombre €6
Mixed salad leaves, tomato, cucumber

Salades mélangées €20
Mixed salad leaves

Pommes allumettes €8
French fries

Pommes de terre écrasées €8
Mashed potato

Pommes de terre rösti (15 min d'attente) €8
Potato rösti (15 min wait)

DOUCEURS

SWEET DISHES

Pain perdu ou pancakes au sirop d'érable €16
French toast or pancakes with maple syrup

Crêpes au sucre, à la confiture ou à la pâte à tartiner €16
Crêpes with sugar, jam or chocolate spread

Gaufres au sucre glace €16
Belgian waffles with icing sugar

FRUITS FRAIS CLASSIQUES

FRESH FRUITS

Assiette de fruits frais tranchés €6
Plate of sliced seasonal fruit

Salade de fruits frais €18
Mixed seasonal fruit salad

Fruits rouges de saison €6
Seasonal red berries

Assiette d'ananas frais €2
Freshly sliced pineapple

Melon €2
Melon

Sélection par Notre Fruitier (au choix)
A choice of fruit selection

FROMAGES, YAOURTS

CHEESES AND YOGHURTS

L'ardoise de trois fromages affinés €18
Selection of three soft and mature cheeses

Comté 18 mois, Reblochon fermier, Camembert au lait cru, Emmental, Sainte-Maure

Yaourt nature ou aux fruits €10
Plain or fruit yoghurt

Yaourt au lait de brebis €10
Ewe's milk yoghurt

Fromage blanc 0% et 40% €10
Fresh cream cheese

“Carré frais Gervais” €10

Petits suisse €10

Cottage cheese €10

Yaourt Grec €10
Greek yoghurt

ACCOMPAGNEMENTS SUCRES

SWEET SIDES

Beurre de cacahuètes bio / *Organic peanut butter*

Sirop d'agave bio / *Organic agave syrup*

Sirop d'érable / *Maple syrup*

Pâte à tartiner / *Chocolate spread*

CEREALES BIO

ORGANICS CEREALS

Muesli Gourmand €12
(Composé de flocons d'avoine, raisin, noisette praliné et pétales de maïs au cacao)
Muesli Gourmand (composed of porridge, grape, hazelnut praline and cacao corn flakes)

Granola Parfait sans gluten Muesli bio sans gluten aux fruits frais €18
Gluten-free Granola Parfait
Organic and gluten-free muesli with fresh fruit

COOKPOT de fruits de saisons aux céréales (cuisson 9 minutes) €6

Seasonal fruit and cereals cookpot
(Cooked for 9 minutes)

Flakes d'épeautre €12
Spelt flakes

Choco Crisps €12

Corn Flakes sans sucres €12
Sugar-free cornflakes

GARNITURES

GARNISHES

Fruits rouges €10
Red berries

Banane €8
Banana

CEREALES SANS GLUTEN

GLUTEN-FREE CEREALS

Granola Sans Gluten €14
(Composé de pétales de maïs, miel Raisin secs, graine de courge, graine de tournesol, Noix de pécan, amandes, noix de coco râpée, Vanille de Bourbon de Madagascar)
Gluten-free granola
(Composed of corn petals, honey, pumpkin seeds, Sunflower seeds, pecans, almonds, grated coconut and Bourbon vanilla from Madagascar)

Flocons d'avoine €14
Porridge

Muesli €12
(Mélange à base de flocons de riz, corn flakes, raisin, pomme et noisette)
Muesli (mix composed of rice flakes, corn flakes, grape, apple and hazelnut)

Crispy Choco Noisette €12
Crispy Choco Hazelnut

ACCOMPAGNEMENTS BIO

ORGANIC HEALTHY SIDES

Pain sans gluten

Gluten-free bread

Lait bio: soja, amande, riz

Organic milk: soya, almond, rice

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne / *All our meat is imported from the European Union*

PRIX NETS EN EUROS, TAXES & SERVICES COMPRIS / PRICES INCLUDE VAT AND SERVICE CHARGE

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne / *All our meat is imported from the European Union*

PRIX NETS EN EUROS, TAXES & SERVICES COMPRIS / PRICES INCLUDE VAT AND SERVICE CHARGE

POUR LES PETITS GASTRONOMES*
FOR THE YOUNG EPICUREANS

€4

Chocolat chaud à l'ancienne ou choix de thés
Home-made hot chocolate or choice of teas

Croissant, brioche, pain au chocolat, Pain complet, petit pain ou toast
Croissant, brioche, chocolate roll, whole bread, rolls or toast

Confitures, miel, marmelade et beurre de M. Bordier
Jams, honey, marmalade and Mr. Bordier's butter

Jus de fruits frais pressés
Freshly-squeezed fruit juice

Crêpes ou gaufres au sucre ou à la confiture Ou pain perdu ou pancakes au sirop d'érable
Crêpes or Belgian waffles with sugar or jam Or French toast or pancakes with maple syrup

Choix de céréales
Choice of cereals

Choix de l'œuf : à la coque, brouillés ou au plat
Choice of eggs: soft-boiled egg, scrambled eggs or fried egg

**Menu enfant proposé jusqu'à l'âge de 12 ans For children aged 12 and under*

JUS NUBIO (LEGUMES ET FRUITS FRAIS PRESSES A FROID)

€18

ORGANIC COLD-PRESSED VEGETABLE AND FRUIT JUICE

Antioxydant *Antioxidant:*

Riche en antioxydants et vitamines A, B, C. Il dynamise le système immunitaire.

Rich in antioxidants and vitamins A, B and C, This juice helps to boost the immune system

Ingrédients : Carotte, concombre, pomme betterave, citron, chanvre, avocat, menthe

Carrot, cucumber, apple, beetroot, lemon, hemp, avocado, mint

Dynamisant *Dynamic:*

Très riche en vitamine C, il aide notre organisme à se protéger des agressions extérieures.

It stimulates body cleansing and is a rich source of vitamins and minerals great to start off the day.

Ingrédients : Carotte, pomme, pomélo, citron lin, curcuma

Carrot, apple, pomelo, lemon, flax, turmeric

Alcalin *Alkalin:*

Véritable concentré de chlorophylle et de minéraux, il stimule notre métabolisme.

This green juice is packed full of ingredients, which are rich in plant enzymes and chlorophyll.

Ingrédients: Épinard, fenouil, pomme, persil, romarin, citron vert

Spinach, fennel, apple, parsley, rosemary, lime

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.

CARTE DES BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

Cafés *Coffees*

Espresso
Espresso

Double espresso
Double espresso

Cappuccino (issus de l'agriculture biologique)
Cappucino (are organic)

Café Américain
Americano

Café décaféiné
Decaffeinated coffee

Thés noir *Black teas*

Ceylan Pettiagalla

Finest Earl Grey

English Breakfast Royal

Assam BOP

Mélange Plaza

Lapsang Souchong

Grand Yunnan

Darjeeling Margaret's Hope

Thé Lipton
Lipton tea

Thés vert *Green teas*

Japon Sencha Supérieur

Jasmin Mandarin

Infusions *Herbal teas*

Tilleul
Linden

Camomille
Camomile

Chocolat chaud
Hot chocolate

LE CONTINENTAL

€46

Croissant, pain au Gianduja, roulé aux fruits confits, brioche à la framboise, brioche au chocolat noisette

Sélection de pain viennois, pain de campagne, pain aux fruits

Croissant, Gianduja pain au chocolat raspberry brioche, hazelnut chocolate brioche, viennese bread, country bread, fruit bread

Café, chocolat chaud à l'ancienne, choix de thés ou infusions

Coffee, homemade hot chocolate, choice of teas or herbal teas

Confitures, miel, marmelade et beurre de M. Bordier

Jams, honey, marmalade and Mr Bordier's fresh butter

Jus de fruits frais pressés

Freshly-squeezed fruit juice

L'AMERICAIN

€60

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL AGREMENTE DE: CONTINENTAL BREAKFAST WITH:

Yaourt nature ou aux fruits

Plain or fruit yoghurt

Au choix : Porridge ou céréales ou jambon fermier cuit maison ou salade de fruits (supplément de €8)

Choice of: porridge or cereals or cooked farmer ham or fruit salad (extra charge of €8)



Œufs nature ou garnis cuits selon votre choix : brouillés, au plat, à la coque, pochés, en omelette

Plain or garnished eggs prepared according to your preference: scrambled, sunny side up, soft-boiled, poached, omelette

Deux garnitures au choix, supplément de €4 pour la troisième garniture

Two garnishes of your preference, €4 for a third garnish

Ou / Or

Douceur au choix : Pancakes, pain perdu, gaufres, crêpes

Choice of a sweet dish: Pancakes, french toast, waffles, crêpes

LE PLAZA*

€90

PETIT-DÉJEUNER AMERICAIN AGREMENTE DE: AMERICAN BREAKFAST WITH:

Palette ibérique Bellota Bellota, origine Guijuelo (Province de Salamanque) Espagne

Shoulder of Iberian Bellota-Bellota, origin Guijuelo (Salamanca province) Spain

Cœur de saumon d'Ecosse Label Rouge, condiments et blinis

Heart of smoked Label Rouge Scottish salmon, seasoning and blinis

Œufs nature ou garnis (deux garnitures au choix) ou l'œuf du jour

Plain or garnished eggs (choice of two garnishes) or the egg of the day

Assiette de fruits frais tranchés ou une douceur au choix

Freshly sliced fruit platter or a sweet dish of your preference

Une coupe de Champagne Selection Alain Ducasse *

*A glass of Alain Ducasse's champagne selection**

**(Jeudi et vendredi servi uniquement jusqu'à 10h00) (Thursday and Friday until 10 am)*

LE 750k (Cal)

€50

Choix d'infusions, thés ou cafés

Choice of herbal teas, teas or coffee

Assortiment de pains (pains sans gluten)

Assortment of breads (gluten-free breads)

Salade de fruits frais de saison

Mixed seasonal fruit salad

Beurre et confiture allégés

Low-fat butter and jam

Fromage blanc ou yaourt 0%

Fresh cream cheese or non-fat plain yoghurt

Muesli

(Flocons de riz, corn flakes, raisin, pomme, noisette)

(Rice flakes, corn flakes, grape, apple, and hazelnut)

Cœur de saumon d'Ecosse Label Rouge

Heart of smoked Label Rouge Scottish salmon

Jus Nubio (légumes et fruits frais pressés à froid)

Cold-pressed organic vegetable and fruit fresh juice

- Antioxydant / Antioxidant

- Dynamisant / Dynamic

- Alcalin / Alkalin

*Notre établissement n'accepte pas les chèques / The hotel doesn't accept payment by cheque
Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne / All our meat is imported from th European Union
Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande
If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.*

**Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylo-tests sont à votre disposition
* In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, breathalysers are available upon request*