



## MENU ROOM SERVICE

de 12h à 23h

Prix en euros, TVA incluse

*Des frais de livraison de 15€ seront appliqués sur chaque commande*



MANDARIN ORIENTAL  
PARIS

## CONSOMMÉS ET POTAGES

Soupe à l'oignon	28
Velouté de petits pois, œuf poché et huile d'ail des ours	24


## ENTRÉES

Asperges vertes moutardées 	22
Escargots de Bourgogne traditionnels (6pièces)	21
Tartare de bœuf Angus au couteau	34

## SALADES

Poke bowl végétal 	29
Salade César au poulet	34
Salade César aux gambas	34

## SANDWICHES

Croque-monsieur traditionnel, Comté affiné et dinde fumée	30
Cheeseburger, oignons caramélisés et fromage de votre choix (Comté affiné, Reblochon ou Cheddar), servi avec des frites	42
Pain pita, halloumi grillé et tzatziki 	34
Club sandwich au poulet, pain de mie complet toasté, avocat, tomates, laitue - Accompagné de frites ou d'une salade verte	36
Bagel sésame au saumon fumé, aneth et câpres	31

La carte des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles sur demande.  
Nous vous remercions par avance d'informer notre équipe de toute allergie ou exigence alimentaire particulière.  
Tous les prix sont indiqués en euros et incluent la TVA ainsi que le service, les chèques ne sont pas acceptés.

**Des frais de livraison de 15€ s'appliquent par commande**

Plat végétarien



## PÂTES

Tagliatellines bolognaise	31
Tagliatellines pomodoro et basilic 	29
Rigatonis de homard gratinées	71

## SAVEURS D'ASIE

Gambas panko, sauce sweet chili	30
Phad Thaï Gai, nouilles de riz sautées, tofu et volaille	36
Dim Sum Har Gow crevettes (5 pièces)	34

## PLATS

Filet de bœuf Black Angus, sauce au poivre	77
Suprême de volaille jaune rôtie et son jus	48
Brochette d'agneau confit, salade et sauce yahourt	64
Daurade Royale, sauce Chimichurri	51

*Nos plats sont servis avec une garniture de votre choix*

## ACCOMPAGNEMENTS

Épinards au beurre noisette et romarin	12
Frites de pomme de terre	12
Mousseline de pomme de terre	12
Salade de mesclun et herbes fraîches	12
Légumes sautées ou vapeurs	12
Riz jasmin parfumé au thym-citron et ciboulette	12

La carte des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles sur demande.  
Nous vous remercions par avance d'informer notre équipe de toute allergie ou exigence alimentaire particulière.  
Tous les prix sont indiqués en euros et incluent la TVA ainsi que le service, les chèques ne sont pas acceptés.

**Des frais de livraison de 15€ s'appliquent par commande**

Plat végétarien



## SÉLECTION DE CAVIARS

Caviar Oscietàra Sturia - France 50gr	200
Caviar Oscietàra Sturia - France 100gr	400
Caviar Beluga - France 50gr	580
Caviar Beluga - France 100gr	1200

*Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis, blanc et jaunes d'œufs durs, câpres, persil, ciboulette ciselée, crème acidulée et oignons.*

La carte des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles sur demande.  
Nous vous remercions par avance d'informer notre équipe de toute allergie ou exigence alimentaire particulière.  
Tous les prix sont indiqués en euros et incluent la TVA ainsi que le service, les chèques ne sont pas acceptés.

**Des frais de livraison de 15€ s'appliquent par commande**

Plat végétarien



## DESSERTS A L'ASSIETTE

Cheesecake Basque	15
Assiette de fruits frais	18
Crème brûlée à la Vanille	18
Pain perdu	26

La carte des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles sur demande.  
Nous vous remercions par avance d'informer notre équipe de toute allergie ou exigence alimentaire particulière.  
Tous les prix sont indiqués en euros et incluent la TVA ainsi que le service, les chèques ne sont pas acceptés.

**Des frais de livraison de 15€ s'appliquent par commande**

Plat végétarien



## LES PÂTISSERIES SIGNATURE DU CHEF JULIEN DUGOURD

TOUTES NOS PÂTISSERIES PEUVENT ÊTRE VENDUES À EMPORTER

### PARIS-BREST CHOCOLAT NOISETTE 18

Pâte à choux, praliné noisettes, crémeux et ganache au chocolat, noisettes et amandes caramélisées

### PISTACHE 18

Croustillant pistache, biscuit pistache, crémeux pistache, praliné pistache, ganache et mousse pistache

### CITRON 18

Croustillant et biscuit citron, mousse et crémeux citron, gel basilic et confit citron

### SAINT-HONORÉ VANILLE CARMEL 18

Pâte à choux, praliné noisette, crème vanille, caramel et chantilly à la vanille de Madagascar

### TARTE TATIN 18

Pâte sucrée, biscuit à la vanille, brunoise de pommes fraîches, pomme tatin et crème vanille

### PAVLOVA FRAISE RHUBARBE 18

Meringue, crème à la vanille de Tahiti, confit de fraises et marmelade à la rhubarbe, chantilly à la vanille de Madagascar et fraises fraîches

### VANILLE PÉCAN 18

Croustillant et biscuit pécan, crémeux et mousse à la vanille de Tahiti, praliné pécan et chantilly à la vanille de Madagascar

Les créations signature sont préparées sur place chaque jour et sont disponibles en quantités limitées.  
Nous vous remercions par avance d'informer notre équipe de toute allergie ou exigence alimentaire particulière.  
Tous les prix sont indiqués en euros et incluent la TVA ainsi que le service, les chèques ne sont pas acceptés.

**Des frais de livraison de 15€ s'appliquent par commande**

Plat Végétarien

