



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 (6 pièces)	21
Tartare de bœuf Angus au couteau	34

SALADES

Salade Grecque, tomates, feta, concombre, poivrons, câpres et oignons 	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
Rouleaux de printemps en maki (8 pièces) 	29

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	78

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
Côtelettes d'agneau fermières grillées du Pays d'Oc, jus court et cardamome noire	82
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	220
Caviar Oscietàra Sturia - France 100gr	420
Caviar Beluga - France 50gr	600
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



LES PÂTISSERIES SIGNATURE DU CHEF JULIEN DUGOURD

TOUTES NOS PÂTISSERIES PEUVENT ÊTRE VENDUES À EMPORTER

PARIS-BREST CERISE, PISTACHE & HIBISCUS 18

Pâte à choux, croustillant pistache, confit cerise et hibiscus, chantilly pistache, cerise fraîche, voile hibiscus

LE FRAISIER 18

Croustillant amandes, biscuit pain de Gênes, marmelade de fraise, mousse et ganache montée à la vanille, fraises fraîches et eau de fraise batak

LE CITRON 18

Croustillant et biscuit au citron, mousse et crémeux au citron, gel citron herbe fraîche, confit de citron

SAINT-HONORÉ CAMEL 18

Feuilletage caramélisé, pâte à choux, crémeux caramel et chantilly caramel

LE POP-CORN 18

Croustillant maïs, biscuit maïs, crémeux caramel, mousse vanille et pop-corn caramélisé

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 18

Meringue, chantilly vanille, confit cassis, marmelade de framboise, framboises fraîches

TARTE À LA PÊCHE 18

Biscuit vanille, compotée de pêche au miel, crème vanille, pêche pochée à la vanille

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



TARTE CHOCOLAT PRALINÉ SOBACHA 18
Pâte sucrée chocolat, croustillant noisette, crémeux et chantilly au chocolat, praliné-noisettes sobacha

FLAN RHUBARBE 18
Pâte sucrée, marmelade de rhubarbe, flan vanille

DESSERTS A L'ASSIETTE 

Cheesecake Basque 15

Assiette de fruits frais 18

Crème brûlée à la Vanille 18

Pain perdu 26

Les créations signatures sont produites sur place quotidiennement et nos quantités sont limitées.
Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Prix en euros, taxes et service compris.

Origine des viandes Bœuf : France & Espagne, Volaille : France, Canard : France, Veau : France

Des frais de livraison de 15€ seront appliqués pour chaque commande