

Room Service

Service 24h/24
24 Hour Service

Notre carte Room Service est disponible 24h/24.
Pour toute commande entre 22h30 et 6 heures du matin,
merci de vous référer à la carte de nuit.

Tous nos prix sont nets en euros et service compris

**“Un mot, un geste,
le Room Service s’occupe du reste.”**

Our Room Service menu is available 24 hours a day.
Please note that we have a special night menu
for orders placed between 10.30 pm and 6 am.

All prices include service and tax.

**“One word, one dream,
call the Room Service team.”**

Formules Petit-déjeuner Breakfast Menus

Continental

36 €

Une sélection de viennoiseries «maison»	Selection of home made pastries
Beurre, confitures et miel	Butter, jams and honey
Café, thé ou chocolat chaud	Coffee, tea or hot chocolate
Jus de fruits fraîchement pressés	Freshly squeezed fruit juices

Américain - American

48 €

Le petit déjeuner continental et selon votre appétit :
Continental breakfast and according to your appetite:

Sélection de céréales et salade de fruits frais ou cocktail de pamplemousse ou compote de pommes ou compote de pruneaux	A selection of cereals & fresh fruit salad or grapefruit cocktail or stewed apples or stewed prunes
Œufs : à la coque, sur le plat, pochés brouillés ou en omelette (classique ou aux blancs d'œufs) avec saucisses, jambon, bacon ou fromage	Eggs: hard boiled, fried, scrambled poached or an omelette (regular or white) served with sausages, ham, bacon or cheese
Yaourt ou fromage blanc	Yoghurt or soft white cheese

Santé - Health

35 €

Jus de fruits et légumes fraîchement pressés	Freshly squeezed vegetable and fruit juice
Thé, café ou chocolat chaud	Tea, coffee or hot chocolate
Pain complet, beurre allégé, confitures allégées	Whole wheat bread, low fat butter and low fat jams
Fromage blanc ou yaourt 0%	Soft white cheese or low fat yoghurt
Salade d'agrumes	Citrus fruit salad



Enfant - Children

Ton petit-déjeuner parisien - Your Parisian breakfast

22 €

Chocolat chaud	Hot chocolate
Jus de fruits frais pressés	Freshly squeezed fruit juice
Sélection de ton choix : Viennoiseries, pancakes ou pain perdu	Your selection of : Pastries, pancakes or French toast

Petit-déjeuner - Breakfast

À la carte

Café, thé ou chocolat

Coffee, tea or hot chocolate

	€	
Espresso	8	Espresso
Café américain	10	American coffee
Décaféiné	10	Decaffeinated
Sélection de thés	12	Tea selection
Choix d'infusions	10	Herbal tea selection
Chocolat chaud	12	Hot chocolate

Fruits fraîchement pressés - Freshly squeezed fruit juices

	20 cl	
Orange, pamplemousse, pomme ou fruits rouges	12	Orange, grapefruit, apple or red fruit

Jus de fruits - Fruit juices

	20 cl	
Tomate, ananas ou abricot	10	Tomato, pineapple or apricot

Fruits frais - Fresh Fruit

Le fruit de saison entier	8	One of our seasonal fresh fruit
Pamplemousse cocktail	8	Grapefruit cocktail
Salade de fruits frais de saison	15	Seasonal fresh fruit salad
Assiette de fruits frais de saison	18	Seasonal fruit platter
Fruits exotiques	25	Exotic fruit
Melon	20	Melon
Fruits rouges	25	Red fruit
Compote de pommes ou pruneaux	12	Stewed apples or prunes

Produits laitiers - Dairy products

Assortiment de fromages doux : Edam et Emmental	14	Selection of soft cheese: Edam and Emmental
Yaourt nature	6	Plain yoghurt
Yaourt aux fruits	6	Fruit yoghurt
Yaourt maigre	6	Low fat yoghurt
Fromage blanc	6	Soft white cheese
Faisselle de fromage blanc frais	10	French cottage cheese

Céréales - Cereals

	€	
Corn flakes, Rice Krispies, All-Bran, Muesli, Oat, Special K, Porridge, Coco Pops	9	Corn flakes, Rice Krispies, All-Bran, Muesli, Oat, Special K, Porridge, Coco Pops

Pains et Viennoiseries - Bread rolls & Pastries

Panier composé d'une sélection de	13	Basket with a selection of
Petit pain		Bread roll
Croissant		Croissant
Brioche		Brioche
Pain au chocolat		Pain au chocolat

Les préférés - Favorites

Pancakes au sirop d'érable	14	Pancakes with maple syrup
Pain perdu au sirop d'érable	14	French toast with maple syrup

Œufs - Eggs

Suggestion du jour	20	Suggestion of the day
Au plat, à la coque, pochés ou frits	12	Fried, hard boiled or poached
Brouillés ou en omelette (classique ou aux blancs d'œuf) avec deux garnitures au choix parmi Bacon, saucisses, jambon cuit, pommes de terre, champignons, fromage, fines herbes, tomates	15	Scrambled or an omelette (regular or white) with two garnishes of your choice among Bacon, sausages, cooked ham, potatoes, mushrooms, cheese, aromatic herbs, tomatoes
Supplément garniture	3	Supplement for garnish
Supplément saumon fumé	8	Supplement for smoked salmon
Supplément Caviar Oscietre, les 50 g.	560	Supplement for Oscetra caviar, 50 g.

Viandes - Meats

Bacon	15	Bacon
Saucisses grillées	15	Grilled sausages
Jambon cuit au torchon	18	Cooked ham
Jambon cru ibérique	43	Iberian raw ham

Déjeuner et Dîner - Lunch & Dinner

À la carte

Canapés

€

Les six pièces de canapés - Six pieces of canapés

Canapés au homard	60	Lobster canapés
Canapés au saumon fumé	24	Smoked salmon canapés
Canapés au foie gras de canard	30	Duck foie gras canapés
Assortiment de canapés	49	Selection of canapés

Caviar

Caviar Sevruga, les 50 g.	480	Sevruga caviar, 50 g.
Caviar Oscietre, les 50 g.	560	Osetra caviar, 50 g.
Caviar Beluga, les 50 g.	680	Beluga caviar, 50 g.
Caviar d'Aquitaine, les 50 g.	260	Aquitaine caviar, 50 g.

Entrées - Starters

Foie gras de canard en terrine «Tradition Le Meurice», compote de figues	38	Duck foie gras terrine «Tradition Le Meurice» with stewed figs
Rosace d'avocats en cocktail de pamplemousse et crevettes	30	Rosette of avocado with grapefruit & shrimps
Drapé de saumon fumé, crème battue au raifort et ses toasts	35	Draped smoked salmon, horseradish cream & toast
Cannelloni d'aubergine, ventrèche de thon marinée	30	Eggplant cannelloni, marinated tuna belly
Carpaccio de bœuf * aux copeaux de Parmesan	28	Beef * carpaccio with Parmesan shavings

* Origine France

* From France

Potages et Soupes - Soups

	€	
Potage cultivateur	19	Vegetable soup
Gratinée à l'oignon à la parisienne	22	Parisian onion soup
Consommé de champignons aux herbes fraîches	19	Mushroom consommé with fresh herbs
Velouté de volaille	22	Cream of chicken soup
Bisque de homard à l'anis étoilé, croûtons dorés	30	Cream of lobster soup with star aniseed, crunchy croutons

Salades - Salads

Salade luzienne <i>Thon, anchois, tomate, concombre, poivron rouge, cébette, romaine, artichaut, œuf de caille, céleri branche et olives Taggiasca</i>	55	Luzienne salad <i>Tuna, anchovies, tomato, cucumber, red pepper, cebette onion, romaine lettuce, artichoke, quail egg, celery & Taggiasca olives</i>
Salade de homard, mini-poireaux en vinaigrette à l'huile de noix	115	Lobster salad, mini leeks with a nut oil vinaigrette dressing
Salade d'asperges vertes, jus truffé	54	Green asparagus salad, truffled juice
Rosace d'artichaut et haricots verts à l'huile de noix	35	Rosette of artichoke and french beans with a nut oil vinaigrette dressing
Salade Caesar		Caesar salad
nature	30	plain
au poulet fermier	35	with free-range chicken
aux crevettes croustillantes	35	with crispy shrimps

Poissons - Fish

€

Accompagnés de la garniture de votre choix		With the garnish of your choice
Goujonnettes de sole	72	Thin fillets of sole
Sole Meunière ou grillée	72	Sole Meunière or just grilled
Grosses gambas rôties, vinaigrette aux épices douces et graines torrifiées	70	Roasted king prawns, vinaigrette with mild spices and roasted seeds
Dos de bar poêlé, sauce vierge	80	Pan-sauteed sea bass, virgin sauce
Tronçon de turbot grillé, beurre blanc	125	Grilled turbot slice, white butter sauce
Homard bleu grillé	165	Grilled blue lobster

Viandes et Grillades - Meats

Accompagnées de la garniture de votre choix		With the garnish of your choice
Steak tartare*	45	Steak tartare
Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus de viande	50	Rack of lamb in herbs, meat juice
Côtes d'agneau grillées à la française	55	French-style grilled lamb chops
Entrecôte de bœuf * à la béarnaise	62	Grilled rib beef steak* with Béarnaise sauce
Cœur de filet de bœuf * façon Rossini	68	Fillet of beef* Rossini
Coquelet grillé à la diable	50	Develled grilled cockerel
Curry de volaille fermière comme à Madras	45	Free-range chicken Madras curry
Filet de volaille de Bresse, sauce au vin jaune et champignons de saison	60	Fillet of Bresse chicken with a sweet white wine sauce and seasonal mushrooms
Filet mignon de veau aux écorces de citron	48	Filet mignon of veal with lemon peel

* Origine France

* From France

Garnitures - Garnishes

€

Pommes allumettes		Matchstick potatoes
Pommes mousseline		Mashed potatoes
Pommes vapeur		Steamed potatoes
Riz Madras		Madras rice
Carottes Vichy		Vichy Carrots
Haricots verts		French beans
Riz blanc		White rice
Epinards en branches		Spinach leaves
Brocolis vapeur		Steamed broccoli
Fricassée de champignons		Mushroom fricassee
Bouquetière de légumes		Selection of vegetables
Supplément pour une deuxième garniture	15	Supplement for the second garnish

Pâtes et Risottos - Pasta & Risotto

Penne Rigato	28	Penne Rigato
Spaghetti	28	Spaghetti
Tagliatelle	28	Tagliatelle
Farfalle	28	Farfalle
Préparées à votre convenance		Prepared at your convenience
Carbonara		Carbonara
Pistou		Pesto
Napolitaine		Neapolitan
Bolognaise		Bolognese
Risotto aux truffes et copeaux de parmesan	60	Risotto with truffles and parmesan shavings
Risotto au pistou et tomates confites	25	Risotto with pesto and sun-dried tomatoes

Sushi & Maki

€

Canapés et rouleaux d'algues sur commande spéciale		Canapés and seaweed rolls on special order
Sushimori : nigiri-sushi et maki	92	Sushimori: nigiri-sushi and maki
Nigiri-sushi : sélection du jour	98	Nigiri-sushi: selection of the day
Tekka-Maki : rouleaux découpés au thon	42	Tekka-Maki: tuna and rice rolls
Shakke-Maki : rouleaux découpés au saumon	40	Shakke-Maki: salmon and rice rolls

Sandwiches

Club sandwich végétarien à l'huile d'olive vierge	25	Vegetarian club sandwich with virgin olive oil
Club sandwich tradition «Le Meurice» <i>Poulet, bacon, oeuf dur, tomate confite, laitue et mayonnaise</i>	29	«Le Meurice» traditional club sandwich <i>Chicken, bacon, hard-boiled egg, sun-dried tomato, lettuce and mayonnaise</i>
Croque Meurice	26	Croque Meurice <i>Grilled ham and cheese sandwich</i>
Meurice Burger *	30	Meurice Burger *
Finger sandwiches au choix : poulet fromage de chèvre et concombre saumon fumé thon crudités roastbeef *	26	Your choice of finger sandwiches: chicken goat's cheese and cucumber smoked salmon tuna raw vegetables roastbeef*
King club sandwich au crabe et à l'avocat	62	King club sandwich with crab and avocado

Oeufs - Eggs

Omelettes et œufs brouillés (classique ou aux blancs d'œuf)		Omelettes and scrambled eggs (regular or white)
aux fines herbes	19	aromatic herbs
au fromage	19	cheese
aux oignons	19	onion
au jambon	19	ham
à la tomate	19	tomato
aux champignons	19	mushrooms
au saumon fumé	22	smoked salmon
parfumés à la truffe	65	flavoured with truffles
* Origine France		* From France

Fromages - Cheese

Votre choix ou un assortiment de fromages
Your choice or a selection of cheese

	€	
Camembert de Normandie	18	Camembert de Normandie
Brie de Meaux	18	Brie de Meaux
Comté	18	Comté
Reblochon	18	Reblochon
Livarot	18	Livarot
Roquefort	18	Roquefort
Chèvre de Touraine	18	Goat's cheese from Touraine
Assortiment de fromages	20	Selection of cheese

Desserts

Fin feuilleté caramélisé, crème légère aux framboises et au lait d'amande	18	Caramelized thin puff pastry, light cream with raspberries and almond milk
Biscuit coulant au chocolat Guajana, glace à la vanille Bourbon	18	Guajana chocolate fondant with Bourbon vanilla ice cream
Crème brûlée à la vanille Bourbon	18	Bourbon vanilla crème brûlée
Glaces et sorbets de saison sur meringue fondante	18	Selection of ice cream and seasonal sorbets on a soft meringue
Vanille, café et chocolat, trois petits pots de crème	18	Three mini pots of vanilla, coffee and chocolate cream
Assiette de fruits de saison	18	Selection of fresh seasonal fruit
Assortiment de petites pâtisseries	18	Selection of mini homemade pastries

Carte enfant - Children's menu



Ton petit-déjeuner parisien - Your Parisian breakfast

22 €

Chocolat chaud

Hot chocolate

Jus de fruits fraîchement pressés

Freshly squeezed fruit juice

Ton choix de :

Your choice of :

viennoiseries

pastries

ou

or

pancakes

pancakes

ou

or

pain perdu

French toast

Déjeuner ou Dîner - Lunch or Dinner

39 €

Une assiette composée de :

A plate composed of :

une brochette de tomates cerise
et mozzarella

cherry tomato and mozzarella
on a skewer

&

&

un mini hamburger* bacon,
avec frites et ketchup

a mini bacon hamburger*
with French fries and ketchup

&

&

une brochette de poulet au barbecue

barbecued chicken on a skewer

&

&

un mini cordon bleu de bar

a mini sea bass cordon bleu

Et pour le dessert - And for dessert

Une assiette composée de :

A plate composed of :

un petit ours en guimauve

a marshmallow teddy bear

&

&

une boule de crème glacée

a scoop of ice-cream

&

&

un petit pot de crème

a small pot of cream

* Origine France

*From France

Carte de Nuit - Night Menu
de 22h30 à 6h00 - from 10.30 pm until 6.00 am

Caviar

	€	
Caviar Sevruga, les 50 g.	500	Sevruga caviar, 50 g.
Caviar Oscietre, les 50 g.	580	Oscetra caviar, 50 g.
Caviar Beluga, les 50 g.	700	Beluga caviar, 50 g.
Caviar d'Aquitaine, les 50 g.	280	Aquitaine caviar, 50 g.

Potages - Soups

Potage cultivateur	21	Vegetable soup
Velouté de volaille	24	Chicken cream soup
Gratinée à l'oignon à la parisienne	24	French onion soup

Hors d'œuvre - Appetizers

Foie gras de canard en terrine «Tradition Le Meurice», compote de figues	40	Duck foie gras terrine «Tradition Le Meurice» with stewed figs
Drapé de saumon fumé, crème battue au raifort et ses toasts	37	Draped smoked salmon, horseradish cream and toast
Cannelloni d'aubergine, ventrèche de thon marinée	32	Eggplant cannelloni, marinated tuna belly
Rosace d'artichaut et haricots verts à l'huile de noix	37	Rosette of artichoke and french beans with a nut oil vinaigrette dressing
Salade Caesar		Caesar salad
nature	32	plain
au poulet fermier	37	with free-range chicken
aux crevettes croustillantes	37	with crispy shrimps

Poissons - Fish

€

Accompagnés de la garniture de votre choix		With the garnish of your choice
Sole Meunière ou grillée	74	Sole Meunière or just grilled
Dos de bar poêlé, sauce vierge	85	Pan-sauteed sea bass, virgin sauce
Homard bleu grillé	180	Grilled blue lobster

Viandes et Grillades - Meats

Accompagnées de la garniture de votre choix		With the garnish of your choice
Côtes d'agneau grillées à la française	60	French-style grilled lamb chops
Entrecôte de bœuf * à la béarnaise	65	Grilled rib beef steak* with Béarnaise sauce
Cœur de filet de bœuf * façon Rossini	72	Filet of beef * Rossini
Curry de volaille fermière comme à Madras	50	Free-range chicken Madras curry
Filet mignon de veau aux écorces de citron	53	Filet mignon of veal with lemon peel

Garnitures - Garnishes

Pommes allumettes		Matchstick potatoes
Pommes mousseline		Mashed potatoes
Pommes vapeur		Steamed potatoes
Haricots verts		French beans
Riz blanc		White rice
Epinards en branches		Spinach leaves
Bouquetière de légumes		Selection of vegetables
Supplément pour une deuxième garniture	18	Supplement for the second garnish

* Origine France

* From France

Oeufs - Eggs

	€	
Omelette et œufs brouillés (classique ou aux blancs d'œuf)		Omelette and scrambled eggs (regular or white)
aux fines herbes	22	aromatic herbs
au fromage	22	cheese
aux oignons	22	onion
au jambon	22	ham
à la tomate	22	tomato
aux champignons	22	mushrooms
au saumon fumé	25	smoked salmon
parfumé à la truffe	68	flavoured with truffle

Pâtes et Risotto - Pasta & Risotto

Penne Rigato	31	Penne Rigato
Spaghetti	31	Spaghetti
Tagliatelle	31	Tagliatelle
Farfalle	31	Farfalle
Préparées à votre convenance		Prepared at your convenience
Carbonara		Carbonara
Pistou		Pesto
Napolitaine		Neapolitan
Bolognaise		Bolognese
Risotto aux truffes et copeaux de parmesan	65	Risotto with truffles and parmesan shavings
Risotto au pistou et tomates confites	30	Risotto with pesto and sun-dried tomatoes

Sandwiches

Club sandwich végétarien à l'huile d'olive vierge	27	Vegetarian club sandwich with virgin olive oil
Club sandwich «Tradition Le Meurice» <i>poulet, bacon, oeuf dur, tomate confite, laitue et mayonnaise</i>	31	«Tradition Le Meurice» club sandwich <i>chicken, bacon, hard-boiled egg, sun-dried tomato, lettuce and mayonnaise</i>
Meurice Burger*	32	Meurice Burger*

* Origine France

* From France

Fromages - Cheeses

Votre choix ou un assortiment de fromages
Your choice or a selection of cheese

	€	
Camembert de Normandie	20	Camembert de Normandie
Brie de Meaux	20	Brie de Meaux
Comté	20	Comté
Reblochon	20	Reblochon
Livarot	20	Livarot
Roquefort	20	Roquefort
Chèvre de Touraine	20	Goat's cheese from Touraine
Assortiment de fromages	22	Selection of cheese

Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon	20	Bourbon vanilla crème brûlée
Assortiment de petites pâtisseries	20	Selection of mini homemade pastries
Assiette de fruits frais de saison	20	Selection of seasonal fresh fruit
Vanille, café et chocolat, trois petits pots de crème	20	Three mini pots of vanilla, coffee and chocolate cream

Frais de mise à disposition de couverts

Cover charge

Petit déjeuner	15	Breakfast
Déjeuner et dîner	25	Lunch and dinner

La carte des vins Our wine list

	½ Bouteille ½ Bottle €	Bouteille Bottle €
Champagnes		
Bruts		
Deutz Brut Classic	65	130
Laurent Perrier Brut		130
Moët & Chandon Brut Impérial	75	150
Veuve Clicquot Ponsardin Carte Jaune		150
Bollinger Spécial Cuvée		150
Cuvées Spéciales - Prestige Vintages		
Taittinger Comtes de Champagne 1998		490
Veuve Clicquot La Grande Dame 1998		500
Louis Roederer Cristal 2002		500
Dom Pérignon 2000		500
Krug Grande Cuvée		550
Rosés		
Billecart Salmon	95	190
Veuve Clicquot Ponsardin Rosé 2004		280
Pommery Cuvée Louise 2000		420
Cuvées de Prestige Rosé - Rosé Prestige Champagnes		
Louis Roederer Cristal 2000		995
Dom Pérignon 1996		995
Vins blancs - White wines		
Alsace		
Gewürztraminer - Vendanges Tardives - Josmeyer 2000		125
Bourgogne - Burgundy		
Yonne		
Chablis - Domaine Laroche 2008		65
Chablis 1 ^{er} cru - Les Fourchaumes - Domaine Laroche 2006		100
Côte de Beaune		
Auxey Duresses - Les Hautes - J-M. Vincent 2007		85
Meursault - Les Clous - Bouchard Père et fils 2007	60	115
Puligny Montrachet 1 ^{er} cru - La Garenne - L. Jadot 2002		280
Corton Charlemagne Grand Cru - Domaine Bouchard 2004		320
Montrachet Grand Cru - Domaine Bouchard Père et Fils 2005		1 600
Vallée du Rhône - Rhône Valley wine		
Vallée du Rhône Septentrionale - Northern Rhône Valley		
Crozes Hermitages - Y. Chave 2007		60
Condrieu de Poncins - F. Villard 2007		170
Vallée du Rhône Méridionale - Southern Rhône Valley		
Chateauneuf du Pape Boisrenard - Domaine de Beurenard 2006		170

Vins blancs - White wines

	½ Bouteille ½ Bottle €	Bouteille Bottle €
Bordeaux		
Pessac-Léognan		
Château Fieuzal 2000		180
Château Haut-Brion 2003		1500
Sauternes		
Château d'Yquem 1997	550	1 100
Sud-Ouest - South West		
Jurançon Moelleux - Clos Uroulat - C. Hours 2007		80
Vallée de la Loire - Loire valley		
Sancerre - Grande Réserve - H. Boureois 2007	35	70
Pouilly Fumé - La Doucette 2006		90

Vins rosés - Rosé wines

Côtes de Provence - Domaine de Jale « La Moure » 2008		60
---	--	----

Vins rouges - Red wines

Bourgogne - Burgundy

Côte de Nuits

Vosne-Romanée - D. Duband 2005	75	
Chambolle Musigny - D. Duband 2006		135
Gevrey Chambertin - Domaine Geantet Pansiot 2006		145
Echezeaux Grand Cru - Domaine Bouchard 2006		550
Griotte Chambertin Grand Cru - J. Drouhin 2005		580
Chambertin Grand Cru - Domaine Bouchard 2006		750

Côte de Beaune

Santenay 1 ^{er} Cru - La Maladière - V. Girardin 2004		80
Chassagne Montrachet - Fontaine Gagnard 2007	45	90
Savigny-lès-Beaune - Domaine Leroy 1999		200

Vallée du Rhône - Rhône Valley

Septentrionale - Northern

Crozes Hermitage - A. Graillet 2004		60
Hermitage - Y. Chave 2006		220

Méridionale - Southern

Châteauneuf du Pape - Château de Beaucastel 1995		320
--	--	-----

Vallée de la Loire - Loire Valley

Sancerre Sauvage - Domaine Jolivet 2004		105
---	--	-----

Vins rouges - Red wines

	½ Bouteille ½ Bottle €	Bouteille Bottle €
Bordeaux		
Saint-Estèphe		
Château Haut Marbuzet 2004	110	
Pauillac		
Réserve de la Comtesse 2004	80	160
Pauillac du Château Latour 2004		180
Château Latour 2001		950
Saint-Julien		
Château Léoville Poyferré 2001		400
Château Léoville Barton 1982		500
Médoc		
Château Chasse Spleen 2006	65	130
Château Sociando Mallet 2002		185
Margaux		
Baron de Brane 2004		85
Château Giscours 2004		240
Pavillon Rouge du Château Margaux 2003		510
Pessac-Léognan		
Château Haut-Brion 2003		1 500
Saint-Emilion		
Château Cheval Blanc 1999		900
Pomerol		
Clos René 2003		140
Pétrus 2002		3 800

Vins au verre - Wine by the glass

Blanc - White

Chablis - Domaine Laroche 2008	16
Sancerre - Pascal Gitton 2006	16
Puligny Montrachet 2007 - J.M. Boillot	25

Rouges - Red

Haut- Médoc - Moulin de la Lagune 2003	16
Mercrey - Domaine Lorenzon 2007	16
Pessac Léognan 2004 - Chapelle de la Mission-Haut-Brion	25

Rosé

Côtes de Provence - Domaine de Jale - Cuvée la Moure	16
--	----

La sélection de la carte des vins du restaurant le Meurice est disponible sur demande.
Les millésimes peuvent être amenés à être modifiés.

The wide selection of «Le Meurice» wine cellar is available upon request.
Vintages may vary according to our supplies.

Eaux Minérales - Mineral water	50 cl	100 cl
	7	10
Evian		
Vittel		
Wattwiller		
Badoit		
Perrier		
San Pellegrino		
Chateldon		
Sodas		
Coca-Cola		8
Coca-Cola light		8
Coca-Cola zero		8
Orangina		10
Ginger ale		10
Limonade		10
Schweppes Tonic		10
Seven Up		10
Jus de Fruits - Fruit juices		20 cl
Tomate, ananas ou abricot		10
Tomato, pineapple or apricot		
Fruits fraîchement pressés - Freshly squeezed fruit juices		20 cl
Orange, pamplemousse, pomme ou fruits rouges		12
Orange, grapefruit, apple or red fruits		
Bières - Beers		33 cl
Heineken - Hollande		10
Carlsberg - Danemark		10
Kronenbourg 1664 - France		10
Les Alcools - Spirits		70 cl
Gordon's Gin		400
Vodka Smirnoff		400
Whisky J&B		400
Bombay Sapphire Gin		600
Vodka Grey Goose		600
Whisky Johnnie Walker Blue Label		600
Open bar boissons non alcoolisées mis à disposition sur demande		250
Open bar of soft drinks available on request		

Restaurant Le Meurice

Ouvert du lundi au vendredi pour le déjeuner de 12h30 à 14h00 et le dîner de 19h30 à 22h00.
Ouvert tous les jours pour le petit-déjeuner de 7h00 à 10h30 en semaine et de 7h00 à 11h00 le week-end.

Open from Monday to Friday for lunch from 12.30am to 2pm and for dinner from 7.30pm to 10pm.

Open daily for breakfast weekdays from 7am to 10.30am and 7am to 11am on the weekend.

Découvrez la cuisine à la fois moderne et audacieuse de Yannick Alléno, notre Chef triplement étoilé.

Pour toute information ou réservation, merci de contacter Restaurant Le Meurice au 1055.

Discover our three Michelin star Chef Yannick Alléno's modern & audacious cuisine.

For reservations and enquiries, please contact Restaurant Le Meurice on Ext. 1055

Le Bar 228

Ouvert tous les jours de 12h à 2h du matin

Open daily from noon to 2am

Découvrez les cocktails créés par notre Chef Barman, William Oliveri dans une ambiance jazzy, de 19h à minuit.

Discover our Chef Barman William Oliveri's cocktail creations in a jazzy atmosphere from 7 pm to midnight.

Les Nocturnes du 228

Le temps d'une soirée, Le Bar 228 et Nicolas Rebut, Chef Sommelier, vous invitent à découvrir une région de France et ses plus grands crus autour d'un apéritif dînatoire.

Pour connaître le programme et réserver, merci de contacter William Oliveri au 1066

Take the time to explore a region of France selected by Nicolas Rebut, our head sommelier, by tasting some of the best French wines with a selection of canapés.

For reservations and enquiries, please contact the Bar on Ext. 1066

Restaurant Le Dali

Ouvert tous les jours de 7h00 à 23h00

Open daily from 7am to 11pm

Tea Time au Dali

Découvrez les gourmandises de notre Chef Pâtissier Camille Lesecq autour d'un thé, une infusion, un café ou un chocolat chaud.

Pour toute information, merci de contacter Le Dali au 1044.

Discover the specialities of our Pastry Chef Camille Lesecq with your choice of tea, coffee or hot chocolate.

For reservations and enquiries, please contact Le Dali on Ext. 1044