



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
Soupe de poisson de roche, condiments méditerranéens	28


ENTRÉES

Œuf croustillant, champignons sauvages et huile de laurier 	26
Escargots de Bourgogne traditionnels (6 pièces)	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), frites	42
Pain pita, halloumi grillé et tatziki 	34
Club sandwich au poulet, pain de mie complet toasté, avocat, tomates, laitue - Accompagné de frites ou de salade verte	36
Bagel sésame au saumon fumé, aneth et câpres	31


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

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

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 Hargao 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

Épinard au beurre noisette & sauge	12
Frites de pomme de terre	12
Mousseline de pomme de terre	12
Salade mesclun & herbes fraîches	12
Légumes sautés ou vapeur	12
Riz jamin parfumé, sésame et cébette	12

Origins of the meats Beef: France & Spain, Poultry : France, Duck : France, Veal : France

A delivery charge of 15€ applies to every order

Vegetarian



SÉLECTION DE CAVIARS

Caviar Oscietra Sturia – France 50gr	200
Caviar Oscietra 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.

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

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

DESSERT A L'ASSIETTE

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

LES PÂTISSERIES SIGNATURE DU CHEF JULIEN DUGOURD

TOUTES NOS PATISSERIES PEUVENT ÊTRE VENDUES À EMPORTER

FLOCON COCO	18
Biscuit coco, croustillant coco, praliné coco amande et mousse coco	
PISTACHE	18
Croustillant pistache, biscuit pistache, crémeux pistache, praliné pistache et mousse pistache	
MONT BLANC	18
Biscuit chocolat, croustillant feuilletine, confit griotte, mousse chocolat, ganache montée vanille de Madagascar et kirsch	
CITRON HERBES FRAÎCHES	18
Croustillant citron, biscuit citron, confit citron, gel agastache, crémeux citron et mousse citron	
SAINT-HONORÉ JASMIN	18
Pâte à choux, praliné noisette, crémeux chocolat, ganache chocolat, noisettes et amandes caramélisées	
TARTE TATIN	18
Meringue, crémeux exotique, confit passion, brunoise d'ananas et mousse vanille bleue	

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

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

TARTE CITRON MERINGUÉE	18
Croustillant feuilletine, biscuit noisette, praliné vanille, mousse vanille bleue, crémeux vanille de Madagascar et oolong	
PAVLOVA POIRE CHOCOLAT	18
Meringue, crémeux chocolat, confit poire, brunoise poire vanille et Chantilly vanille	
VANILLE PÉCAN	18
Feuilletage caramélisé, crème vanille, caramel, chantilly vanille de Madagascar	

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