



Le Meurice  
Paris

DORCHESTER COLLECTION

X

THINGS FROM.

MENU ROOM SERVICE  
SUITE 1835

La carte classique du room service est disponible sur demande  
*The classic room service menu is available upon request*

Le service en chambre est disponible 24h/24  
*Room service is available 24 hours a day*

Amaury Bouhours, Clémentine Bouchon, Cedric Grolet et leurs équipes  
Amaury Bouhours, Clémentine Bouchon, Cedric Grolet and their teams

LE PRIX S'ENTEND NET EN EUROS INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉ 5%  
8 EUROS DE SERVICE VOUS SERONT FACTURÉS POUR CHAQUE DEMANDE EN CHAMBRE  
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE  
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE

THE PRICE IS SHOWN IN EUROS INCLUDING VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION  
8 EUROS DELIVERY CHARGE APPLIES PER IN-ROOM DINING ORDER  
ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE. ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST

---

L'art de la table est le fruit d'une collaboration avec la Maison Bernardaud  
*The art of the table is the result of a collaboration with Maison Bernardaud*

BERNARDAUD



---

## PETIT DEJEUNER *BREAKFAST* SUITE 1835

### PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE *HEALTHY BREAKFAST* 73

Boisson chaude

*Hot drink*

Jus vert ou jus frais

*Green juice or fresh fruit juice*

Açaï Bowl

ou *or*

Toast avocat et oeuf poché

*Avocado toast with poached egg*

Salade de fruits de saison

*Seasonal fresh fruits salad*

ou *or*

Yaourt au lait de brebis

*Sheep's milk yoghurt*

# MENU

## SUITE 1835

### ENTRÉES STARTERS

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Avocado toast, coriandre                       | 36 |
| <i>Avocado toast, cilantro</i>                 |    |
| Tartare de thon, betterave, sésame             | 38 |
| <i>Tuna tartare, beetroot, sesame seeds</i>    |    |
| Velouté de courge et châtaigne                 | 29 |
| <i>Cream of pumpkin and chestnut soup</i>      |    |
| Salade de homard bleu, vinaigrette truffée     | 72 |
| <i>Blue lobster salad, truffle vinaigrette</i> |    |

### PLATS MAIN

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Risotto aux champignons et truffe noire                                    | 62 |
| <i>Risotto with mushrooms and black truffles</i>                           |    |
| Linguini, crevette sautée, citron, tomate confite                          | 45 |
| <i>Linguini, sautéed prawns, lemon, sun-dried tomatoes</i>                 |    |
| Saumon rôti, brocoli et épinard, sauce vierge                              | 57 |
| <i>Roasted salmon, broccoli and spinach, sauce vierge</i>                  |    |
| Volaille, purée à l'huile d'olive, artichaut rôti, sucs de cuisson au thym | 58 |
| <i>Poultry, olive oil purée, roasted artichokes, thyme cooking juices</i>  |    |

### DESSERTS

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Assiette de fruits tranchés  | 28 |
| <i>Fresh fruits plate</i>    |    |
| Mangue sculptée              | 28 |
| <i>Sculpted mango</i>        |    |
| Amande fraîche sculptée      | 28 |
| <i>Sculpted fresh almond</i> |    |
| Riz au lait noisette         | 22 |
| <i>Hazelnut rice pudding</i> |    |

## CARTE DES VINS WINES MENU

### SUITE 1835

| CHAMPAGNE (75cl)                                | 15 cl | 75 cl |
|-------------------------------------------------|-------|-------|
| 2016 - Moët & Chandon - Grand Vintage           | 36    | 200   |
| 2014 - Deutz - Amour de Deutz - Blanc de Blancs | 75    | 450   |
| 2015 - Dom Pérignon                             |       | 516   |

#### CHAMPAGNE ROSÉ (75cl)

|                                      |    |     |
|--------------------------------------|----|-----|
| 2015 - Veuve-Clicquot - Vintage rosé | 48 | 240 |
| 2013 - Deutz - Amour de Deutz - rosé | 75 | 450 |

#### VIN BLANC WHITE WINE (75cl)

|                                                           |    |     |
|-----------------------------------------------------------|----|-----|
| 2023 - Bordeaux blanc - Le Merle blanc - Château Clarke   | 24 | 116 |
| 2023 - Chablis 1er cru Vaillons - Domaine Long-Depaquit   | 36 | 180 |
| 2023 - Meursault - Cuvée St Jean - Domaine Vincent Latour | 49 | 245 |
| 2012 - Corton-Charlemagne - Domaine Lucien Muzard         |    | 500 |

#### VIN ROUGE RED WINE (75cl)

|                                                                  |    |     |
|------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 2015 - Côtes-de-Provence - Le Chemin - Domaine du Clos de L'Ours |    | 140 |
| 2022 - Gevrey- Chambertin - Vieilles Vignes - Domaine Tortochot  | 45 | 225 |
| 2021 - Hermitage - Domaine des Tourettes - Delas                 | 50 | 250 |
| 2017 - Le Carillon d'Angelus - Château Angelus                   |    | 525 |

# CARTE DES BOISSONS DRINKS MENU

## SUITE 1835

### EAU WATER

Eau plate ou gazeuse (50cl) 9  
*Still or sparkling (50cl)*  
Vittel, Evian, Perrier, San Pellegrino

Eau plate ou gazeuse (100cl) 15  
*Still or sparkling (100cl)*  
Vittel, Evian, Perrier, San Pellegrino

### SODAS 15

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres  
*Coke, Diet coke*

Orangina, limonade (33cl)  
*Orangina, lemonade*

Ginger ale, tonic (20cl)

### JUS DE FRUITS FRAIS FRESH FRUITS JUICE (18cl) 15

Orange, pamplemousse, citron, ananas,  
pomme, mangue, carotte, tomate

*Orange, grapefruit, lemon, pineapple,*  
*apple, mango, carrot, tomato*

### BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso 11  
Expresso décaféiné Decaffeinated expresso 11  
Double expresso 15  
Café filtre Filter coffee 15  
Capuccino 15  
Café latte 15  
Thé Tea 16  
Chocolat chaud Hot chocolate 17