



Le Meurice

Paris

DORCHESTER COLLECTION

Extrait du *Code Gourmand – Manuel Complet de Gastronomie*
par Horace Raison

Extract from *Code Gourmand – Complete Manual of Gastronomy*
by Horace Raison

Art.1

Une invitation se fait par visite ou par écrit ; ce n'est, toutefois
que dans les grandes occasions que l'amphitryon donne de sa personne.

An invitation is made by visiting or writing; it is,
however only on special occasions that the host gives it in person.

Art.2

Le billet d'invitation doit être écrit le matin, à jeun,
avec tout le calme du sang froid, toute la maturité de la réflexion.

The invitation should be written in the morning before breakfast,
in state of calm and on mature reflection.

Art.3

Quand le diner doit être décoré d'une pièce notable,
on l'indique par un post-scriptum ; on écrit : « il y aura une carpe du Rhin »,
comme pour un bal : « il y aura un violon ».

When the dinner must be decorated with a remarkable element,
it is indicated by a postscript; we write: 'there will be a carp from the Rhine',
as for a ballet: 'there will be a violin'.

Art.4

Toute phrase commencée doit être suspendue à l'arrivée d'une dinde avec truffes.

Any sentence begun must be paused on the arrival of a turkey with truffles.

Continental
59 €

Boisson chaude
Hot drink

Jus de fruits ou de légumes frais
Fresh fruit or vegetable juice

Pains et viennoiseries par Cedric Grolet
Bread and pastries by Cedric Grolet

Salade de fruits exotiques
Tropical fruit salad

Bien-être / Healthy
73 €

Boisson chaude
Hot drink

Jus de fruits ou de légumes frais
Fresh fruit or vegetable juice

Açaï bowl
Açaï bowl

Ou / Or

Toast avocat, soja, sésame & coriandre
Avocado, soya, sesame & coriander toast

Salade de fruits exotiques
Tropical fruit salad

Ou / Or

Yaourt au lait de brebis
Sheep's milk yoghurt

Une version sans gluten de ce menu
est également disponible.
A gluten-free version of this menu
is also available.

Américain / American
73 €

Boisson chaude
Hot drink

Jus de fruits ou de légumes frais
Fresh fruit or vegetable juice

Pains et viennoiseries par Cedric Grolet
Bread and pastries by Cedric Grolet

Salade de fruits exotiques
Tropical fruit salad

Yaourt par la maison Bordier
Bordier yoghurt

Sélection de céréales bio
Selection of organic cereals

**Œufs cuits selon votre convenance,
deux garnitures au choix**
Eggs cooked to your liking, choice of two garnishes

Ou / Or

**Douceur : pancakes, pain perdu,
gaufres, crêpes**
Sweet dish: pancakes, French toast,
waffles, crêpes

Oeufs / Eggs

(15 minutes d'attente – 15-minute wait)

Cuisson selon votre convenance : 29 €

Brouillés, en omelette classique ou aux blancs d'œufs, au plat, à la coque, pochés

Your choice of eggs:

Scrambled, classic or egg-white omelette, fried, soft-boiled, poached

Garnitures / Garnishes

Bacon	Bacon
Jambon de Paris	Parisian ham
Saucisses de veau	Veal sausages
Fromage	Cheese
Champignons	Mushrooms
Tomate grillée	Grilled tomato
Epinards	Spinach
Avocat	Avocado

Supplément saumon fumé : 20 €
Additional smoked salmon

Supplément truffe (5g) : 48 €
Additional truffle (5g)

Supplément caviar Kristal (10g) : 70 €
Additional Kristal caviar (10g)

Œufs bénédictine :
Eggs Benedict:

Nature 29 €
Plain

Au jambon de Paris 38 €
With Parisian ham

Au saumon fumé de Norvège 38€
With Norwegian smoked salmon

À la truffe noire (5g) 73 €
With black truffle

English muffin, comté, oeuf, bacon 39 €
English muffin, comté cheese, egg, bacon

Toast avocat, soja, sésame & coriandre 36 €
(avec ou sans oeuf poché)
Avocado, soya, sesame & coriander toast
(with or without poached egg)

Terre & Mer / Land & Sea

Bagel saumon, avocat & fromage frais 42 €
Salmon, avocado & cream cheese bagel

Jambon de Paris & cornichons 26 €
Parisian ham & gherkins

Saumon fumé de Norvège, blinis, crème 41 €
Norwegian smoked salmon, blinis, cream

Sélection de fromages affinés 27 €
Selection of matured cheeses

Caviar Kristal avec blinis (30g) 170 €
30g Kristal caviar with blinis

Caviar Béluga avec blinis (30g) 390 €
30g Beluga caviar with blinis

Yaourts / Yoghurts

Yaourt nature ou aux fruits, yaourt grec 14 €
Natural or fruit yoghurt, Greek yoghurt

Fruits frais / Fresh fruits

Assiette de fruits tranchés 32 €
Sliced fresh fruits

Salade de fruits exotiques 26 €
Tropical fruit salad

Suprêmes d'agrumes 19 €
Orange or grapefruit segments

Fruits rouges 31 €
Mixed berries

Céréales / Cereals

Son & fibre, corn flakes sans sucre 17 €
ou au chocolat, granola aux baies
Bran & grain, sugar free or chocolate pops,
berry granola

Porridge à l'eau ou au lait 18 €
Water or milk porridge

Açaï bowl 28 €
Açaí bowl

Douceurs / Sweet dishes

Crêpes, gaufre, pancake, pain perdu 23 €
Crepes, waffles, pancakes, French toast

Thés / Teas

16 €

Thé noir / Black tea

Breakfast T

Comte Grey

Darjeeling

Assam

Lapsong Souchong

Beauté Orientale

Thé vert / Green tea

Sencha

Sencha & yuzu

Thé vert à la menthe

Mint green tea

Torsade de jasmin

Whirling wind of jasmine

T Revive – Citronnelle & Gingembre

T Revive – Lemon & Ginger

Thé blanc / White tea

Pivoine blanche de Lai Chau

White peony from Lai Chau

Rose – Framboise

Rose – Raspberry

Rooibos / Rooibos

Vanille – Cacao

Vanilla – Cocoa

Infusion / Herbal tea

T Relax (tilleul, verveine, camomille)

T Relax (lime, verbena, camomile)

Menthe douce bio

Organic sweet mint

Camomille bio

Organic camomile

Verveine bio

Organic verberna

Tilleul bio

Organic linden

Cafés / Coffees

Espresso, ristretto, macchiato

11 €

Espresso, ristretto, macchiato

Café filtre, double espresso, café allongé

15 €

Filter coffee, double espresso, long coffee

Cappuccino, café latte, flat white,

matcha latte

15 €

Chocolat chaud de notre Manufacture

17 €

Hot chocolate from Alain Ducasse Manufacture

Jus / Juices

Jus de fruits ou de légumes frais

15 €

Fresh fruit or vegetable juice

Champagne / Champagne

La coupe (15cl) / by the glass

36 €

La bouteille (75cl) / by the bottle

180 €

Mimosa (15cl)

30 €

Boulangerie / Bakery

Corbeille de pains et viennoiseries

28 €

Bread & pastry basket

Sélection sans gluten

28 €

Gluten-free selection

Sélection de pains

13 €

Bread selection

Sélection de pains sans gluten

13 €

Gluten-free bread selection

LES PRIX S'ENTENDENT NETS EN EUROS INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5%
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE

PRICES ARE SHOWN IN EUROS, INCLUDING VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION
ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE
ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST