



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.

LE CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST 62 €

inclut une boisson chaude, un jus de fruit, une sélection de pains et viennoiseries & une salade de fruits de saison

includes a hot drink, a fruit juice, a bread and pastry selection & a seasonal fruit salad

LE PETIT DÉJEUNER DU MEURICE / LE MEURICE BREAKFAST 75 €

inclut un élément au choix de chaque catégorie / includes an item of your choice per category

« *Tout bonheur commence par un petit déjeuner tranquille* » – William Somerset Maugham

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Thés / Teas

16

Thé noir / Black tea

Breakfast Royal

Finest Earl Grey

Darjeeling Teesta Valey

Thé vert / Green tea

Japon Sencha

Thé vert à la menthe / Mint green tea

Jasmin / Jasmine

Thé blanc / White tea

Pivoine blanche / White peony

Rooibos / Rooibos

Jardin Rouge / Red Garden

Infusion / Herbal tea

Camomille Surembal / Camomile

Verveine Surembal / Verbena

Tilleul Surembal / Linden

Citronnelle Surembal / Lemongrass

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

L'ensemble de nos boissons chaudes peut être servi avec un lait végétal

Our hot drinks can be served with plant-based milk

JUS / JUICES

19

Jus d'orange

Orange juice

Jus de pomme

Apple juice

Jus de pamplemousse frais

Grapefruit juice

Jus vert : céleri et concombre

Green juice: celeriac and cucumber

BOULANGERIE / BAKERY

par / by CÉDRIC GROLET

Corbeille de pains et viennoiseries

28

Bread & pastry basket

Sélection de pains / Bread selection

13

Sélection de pains sans gluten GF

13

Gluten-free bread selection

YAOURTS / YOGHURTS GF 14

Yaourt nature

Plain yoghurt

Yaourt aux fruits

Fruit yoghurt

Yaourt grec

Greek yoghurt

FRUITS FRAIS / FRESH FRUITS GF

Assiette de fruits tranchés

32

Sliced fresh fruits

Salade de fruits exotiques

26

Tropical fruit salad

Fruits rouges

31

Mixed berries

OEUFs, TERRE & MER / EGGS, LAND & SEA

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

Oeufs - cuisson selon votre convenance : 30
Brouillés, en omelette classique ou aux blancs
d'œufs, au plat, à la coque, pochés GF

Your choice of eggs:
Scrambled, classic or egg-white omelette, fried,
soft-boiled, poached

Garnitures / Garnishes

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

Œufs Bénédicte / Eggs Benedict:

Nature / Plain	30
Au jambon de Paris / With Parisian ham	39
Au saumon fumé de Norvège With Norwegian smoked salmon	39

Supplément truffe (5g) Additional truffle (5g)	35
---	----

Supplément caviar Kristal (5g) Additional Kristal caviar (5g)	35
--	----

English muffin, comté, oeuf & bacon English muffin, comté cheese, egg & bacon	39
--	----

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

Bagel saumon, avocat & fromage frais Salmon, avocado & cream cheese bagel	45
--	----

Jambon de Paris & cornichons Parisian ham & gherkins	26
---	----

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

Sélection de fromages affinés Selection of matured cheeses	27
---	----

CÉRÉALES / CEREALS

Son & fibre, corn flakes sans sucre ou au chocolat, granola aux baies GF Bran & grain, sugar free or chocolate pops, berry granola	15
---	----

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

Açaï bowl GF Açaï bowl	28
---------------------------	----

DOUCEURS / SWEET DISHES 23

par / by CÉDRIC GROLET

Crêpes / Crepes

Gaufre / Waffles

Pain perdu / French toast

Pancake / Pancakes

Nature, pâte à tartiner et noisettes ou sirop d'érable et fruits rouges
Plain, spread with hazelnuts or maple syrup and red berries

CHAMPAGNE / CHAMPAGNE

La coupe (15cl) / by the glass	34
La bouteille (75cl) / by the bottle	170
Mimosa (15cl) / by the glass	34

CAVIAR

Caviar Kristal avec blinis (30g) 30g Kristal caviar with blinis	166
--	-----

Caviar Béluga avec blinis (30g) 30g Beluga caviar with blinis	418
--	-----

GF Gluten Free

LES PRIX S'ENTENDENT NETS EN EUROS INCLUANT LA TVA
ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5%.
PRICES ARE SHOWN IN EUROS, INCLUDING VAT AND A 5%
EMPLOYEE CONTRIBUTION.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE.
ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE.

LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT
DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.
ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.