

PETIT-DÉJEUNER

DÈS 6 HEURES

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL 38 €

THÉ, CAFÉ, CHOCOLAT

choix de thés ou infusions, expresso, café américain,
café filtre, chocolat chaud fondu à l'ancienne

PANIER DE PAINS ET VIENNOISERIES

croissant, brioche, pain au chocolat, pain aux raisins, petits pains

FRUITS FRAIS PRESSÉS

orange, pamplemousse, citron ou pomme

BEURRE, CONFITURES, MARMELADE ET MIEL

PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN 50 €

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL AGRÉMENTÉ DE :

PORRIDGE OU CÉRÉALES OU YAOURT

ŒUFS :

au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette, classiques ou aux blancs d'œufs (selon votre choix)

NATURE OU GARNIS DE (2 au choix) :

bacon, saucisses, jambon au torchon, fromage, champignons de Paris, fines herbes, tomates, légumes de saison
(supplément pour la troisième garniture de 4 €)

PETIT-DÉJEUNER PLAZA 69 €

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL AGRÉMENTÉ DE :

ŒUFS :

au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette, classiques ou aux blancs d'œufs (selon votre choix)

NATURE OU GARNIS DE (2 au choix) :

bacon, saucisses, jambon au torchon, fromage, champignons de Paris, fines herbes, tomates, légumes de saison
(supplément pour la troisième garniture de 4 €)

PALETTE IBÉRIQUE BELLOTA BELLOTA, ORIGINE GUIJUELO (Province de Salamanque, Espagne)

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE / CONDIMENTS

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS OU UNE DOUCEUR AU CHOIX

YAOURT NATURE OU AUX FRUITS

Un verre de Champagne Alain Ducasse

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

DÈS 6 HEURES

THÉ, CAFÉ, CHOCOLAT

Choix de thés ou infusions	9 €
Expresso	9 € 7€
Café décaféiné	9 €
Café américain, ou décaféiné	9 €
Café filtre, ou décaféiné	9 €
Chocolat chaud fondu à l'ancienne	10 €
Cappuccino	10 €
Caffé latte	10 €

PANIER DE PAINS ET VIENNOISERIES 14 €

croissant, brioche, pain au chocolat, pain aux raisins, petits pains

FRUITS FRAIS PRESSÉS 12 €

orange, pamplemousse, citron ou pomme

JUS DE FRUITS 12 €

tomate, raisin, ananas, multivitaminé

FRUITS FRAIS *(selon la saison)*

Compote de pruneaux	14 €
Fruits de saison	16 €
Salade de fruits frais de saison	22 €
Salade d'agrumes en filets, orange ou pamplemousse	16 €
Pamplemousse cocktail	16 €
Kiwis, mangues, papayes	26 €
Melon	24 €
Fruits tranchés	24 €
Fruits rouges	24 €

PALETTE EXOTIQUE

Ananas Victoria, papaye, mini banane, mangoustan, mangue 26 €

CÉRÉALES

Sélection de céréales	12 €
Porridge	12 €
Bircher muesli énergétique	16 €

(fromage blanc 0%, coulis de fruits rouges, pommes Granny smith, miel)

Les prix « barrés » ont été modifiés afin de vous faire bénéficier de la baisse du taux de TVA en restauration appliquée sur certains articles

ŒUFS

SUGGESTION DU JOUR

renseignements disponibles auprès du Maître d'hôtel

AU PLAT, À LA COQUE, POCHÉS (*selon votre choix*) 16 €

BROUILLÉS OU EN OMELETTE, CLASSIQUES OU AUX BLANCS D'ŒUFS (*selon votre choix*) 18 €

NATURE OU GARNIS DE (2 au choix) :

champignons de Paris, fromage, fines herbes, jambon au torchon, bacon, tomates, légumes de saison, saucisses

(supplément pour la troisième garniture de 4 €)

ŒUFS BROUILLÉS AU SAUMON FUMÉ 24 €

ŒUFS BÉNÉDICTINE DU COWORTH PARK 32 €

TERRE ET MER

POITRINE DE PORC CRISPY 14 €

BACON poêlé ou grillé 14 €

SAUCISSES de veau poêlées ou grillées 14 €

JAMBON AU TORCHON 18 €

JAMBON DE PARME 22 €

PALETTE IBÉRIQUE BELLOTA BELLOTA, ORIGINE GUIJUELO (*Province de Salamanque, Espagne*) 32 €

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE / CONDIMENTS 40 €
pain de campagne Poilâne toasté

FROMAGES ET YAOURTS

FROMAGES frais et affinés : 22 €
camembert, reblochon, sainte-maure, fourme d'Ambert, comté, roquefort, emmental

FROMAGE BLANC 0%, nature ou aux herbes 8 €

YAOURT 0%, nature ou aux fruits 8 €

PÂTISSERIES

PAIN PERDU au sirop d'érable 16 €

PANCAKES au sirop d'érable 16 €

à la banane 16 €

TROIS CRÊPES MAISON au sucre 16 €

à la confiture 18 €

au chocolat 22 €

GAUFRES au sucre glace 16 €

DÉJEUNER ET DÎNER

DE 12H00 À 22H30

SUGGESTION DU JOUR 38 €
renseignements disponibles auprès du Maître d'Hôtel

LES POTAGES

SOUPE À L'OIGNON en gratinée 24 €
CRÈME DE VOLAILLE ET TRUFFES 32 €

LES HORS D'ŒUVRES

SALADE NIÇOISE 32 €
thon, anchois, tomates, concombre, poivrons rouges, cébettes, romaine,
artichauts, œufs de caille, céleri branche, olives « taggiasche » dénoyautées

SALADE RELAIS PLAZA 42 €
crevettes roses, romaine, asperges cuites et crues, anchois marinés, parmesan, croûtons, sauce cocktail

SALADE CÉSAR À NOTRE FAÇON 38 €
poulet, côte de romaine, copeaux de parmesan, croûtons, olives « taggiasche », sauce César

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE COMME AU DORCHESTER 34 €
pain de campagne Poilâne toasté

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT 40 €
sucs de Porto, brioche toastée

TOMATES MOZARELLA PISTOU 22 €

L'ASSIETTE DE JAMBON D'YORK 22 €
beurre de chez Bordier

L'ASSIETTE DE JAMBON BELOTTA DE BELOTTA 28 €
huile d'olive de Cédric Casanova

LES SAVEURS D'ASIE

MAKI D'ESCOLIER - 8 PIÈCES 22 €

SASHIMI D'ESCOLIER, RIZ VAPEUR 24 €

AU SAUMON, RIZ VAPEUR 24 €

SUSHI **AU SAUMON - 8 PIÈCES** 26 €

D'ESCOLIER - 8 PIÈCES 32 €

LES ŒUFS

ŒUFS BÉNÉDICTINE DU COWORTH PARK	32 €
ŒUFS BROUILLÉS AU SAUMON FUMÉ	24 €
AU PLAT, À LA COQUE, POCHÉS (<i>selon votre choix</i>)	16 €
BROUILLÉS OU EN OMELETTE, CLASSIQUES OU AUX BLANCS D'ŒUFS (<i>selon votre choix</i>)	18 €
NATURE OU GARNIS DE (2 au choix) :	
saucisses, bacon, jambon au torchon, fromage, champignons de Paris, tomates, légumes de saison, fines herbes	
<i>(supplément pour la troisième garniture de 4 €)</i>	

LE RIZ ET LES PÂTES

ORECCHIETTE	20 €
SPAGHETTI	20 €
PENNE	20 €
Sauce au choix : bolognaise (+6€) al Pesto (+4€), arrabiata (+4€), champignons crème (+5€), fruits de mer (+6€)	
SPAGHETTI POMODORO E BASILICO DU PRINCEPE DI SAVOIA	24 €
RISOTTO aux champignons sauvages	32 €
PAËLLA à notre façon	34 €
LASAGNE au four	26 €

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE	64 €
pommes de terre écrasées, épinards en branche, beurre noisette citronné	
ESCOLIER À LA PLANCHA	38 €
sauce d'une d'une piperade et pommes fondantes	
BAR DE LIGNE AU GRIL	51 €
risotto al salto aux asperges vertes	
GAMBAS SAUVAGES RÔTIES	62 €
jus et garniture d'une paëlla	
HOMARD BLEU RÔTI	58 €
un sauté de courgettes et fenouil, jus d'une américaine	

LE CAVIAR

CAVIAR BELUGA – 30G 390 €
servi avec ses blinis et ses condiments

LES VIANDES ET GRILLADES

HAMBURGER (ORIGINE FRANCE), pommes allumettes 30 €

CHEESEBURGER (ORIGINE FRANCE), pommes allumettes 32 €

STEAK TARTARE (ORIGINE FRANCE). 40 €
salades mélangées, pommes allumettes

ENTRECÔTE BLACK ANGUS POÊLÉE **300GR** (ORIGINE U.S.A.) 52 €
béarnaise, pommes coin de rue

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS POÊLÉ (ORIGINE U.S.A.). 65 €
pommes maxime, sauce poivre

PAILLARD DE VEAU GRILLÉ 36 €
cœur de laitue ciselé, copeaux de parmesan affiné

CÔTES D'AGNEAU AU GRIL 49 €
légumes de printemps au sautoir, jus d'un navarin

POULET JAUNE DES LANDES À LA BROCHE (en demi) 46 €
pommes grenailles, carottes fondantes

PLAT DU JOUR ~~32€~~ 28 €

LES SAVEURS D'ASIE

GINATAANG MANOK NA MAANGHANG / KANIN 38 €
Poulet braisé au curry rouge, légèrement pimenté, riz vapeur

PANSIT HIPON 32 €
Grosses crevettes et nouilles sautées / sauce soja

ADOBONG BAKA / KANIN / IHAW SAUCE. 38 €
Poitrine de veau fondante / sauce barbecue, riz vapeur / cébettes et concombre

LES LÉGUMES

POMMES DE TERRE ÉCRASÉES À L'HUILE D'OLIVE 10 €

POMMES ALLUMETTES 12 €

ÉPINARDS SAUTÉS MINUTE 12 €

HARICOTS VERTS EXTRA FINS. 12 €

LÉGUMES DE SAISON MIJOTÉS 14 €

RIZ GLUANT 8 €

RIZ BASMATI 8 €

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002, l'Hôtel Plaza Athénée, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent la provenance de toutes les viandes bovines.

Nous sommes en mesure de fournir toute information concernant l'origine et la provenance des viandes bovines proposées dans notre carte.

LES FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS	22 €
camembert, reblochon, sainte-maure, fourme d'Ambert, comté, roquefort, emmental	

LES DESSERTS

MOUSSE CHOCO CRUNCHY	16 €
FRUITS ROUGES AU JUS DE CUISSON, CRÈME LÉGÈRE	16 €
TARTE AUX FRUITS DU MOMENT	16 €
RELIGIEUSE CARAMEL BEURRE SALÉ	16 €
PLATEAU DE MIGNARDISES	16 €
MILLEFEUILLE VANILLE	16 €
MERVEILLEUX CHOCOLAT PRALINÉ	16 €
GLACES AU CHOIX	16 €
chocolat, café, vanille	
SORBETS AU CHOIX	16 €
passion-banane, fruits des bois, pamplemousse	

SNACKS

SÉLECTION DE CANAPÉS (2 PIÈCES)

CRISPY DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT, POIVRE ET SEL	5 €
CRABE ROYAL ET WASABI, CONCOMBRE CROQUANT	4 €
CROSTINI DE CHÈVRE, FÉVETTES, RADIS	4 €
BLINIS AU SAUMON LABEL ROUGE, BEURRE DEMI-SEL	5 €
GASPACHO DE TOMATE ANCIENNE, CROÛTONS DORÉ	4 €
NAVETTE BRIOCHÉE PARISIENNE, BEURRE/CORNICHON, JAMBON BIO	4 €

SANDWICHES

CLUB SANDWICH DU NEW YORK PALACE	32 €
tomates romaine, salade, poulet, bacon, œuf, mayonnaise servi avec des chips maison et salade	

CROQUE-MONSIEUR	26 €
jambon au torchon, crème de gruyère, emmental	

CROQUE PLAZA	32 €
volaille braisée, crème de fromage, comté, vin jaune, marmelade de truffe noire servi avec de la salade	

CARTE VÉGÉTARIENNE
DÉJEUNER / DÎNER / NUIT
 DE 12H00 À 6H00

	JOUR	NUIT
LES POTAGES		
POTAGE CULTIVATEUR, croûtons et comté râpé	22 €	24 €
FIN VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS	22 €	24 €
 LES HORS D'ŒUVRES / LES ŒUFS		
CRUDITÉS	22 €	24 €
carottes râpées, concombre, tomates grappe, céleri rémoulade, betterave rouge, radis, vinaigrette moutardée		
ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES	38 €	42 €
OMELETTE PLATE à l'espagnole	16 €	18 €

CARTE ENFANT

PETIT DÉJEUNER ~~28€~~ 24€

POUR LES PETITS GASTRONOMES

- Chocolat chaud fondu à l'ancienne ou choix de thés
- Croissant, brioche, pain au chocolat, pain complet, petits pains ou toast
- Confitures, miel, marmelade et beurre frais
- Jus de fruits frais pressés
- Crêpes ou gaufres, confiture
- Choix de céréales
- Une pièce d'œuf à la coque ou œufs brouillés

DÉJEUNER ET DÎNER (une entrée et un plat) ~~44€~~ 38€

ENTRÉES

- Potage cultivateur, croûtons et fromage râpé
- Fin velouté de légumes verts
- Crudités
 - carottes râpées, concombre, tomates grappe,
 - céleri rémoulade, betterave rouge, radis, vinaigrette moutardée
- Jambon au torchon

LES POISSONS, PÂTES ET GRILLADES (avec un légume au choix)

- Filets de sole, meunière ou pochés
- Hamburger ou cheeseburger (origine France)
- Linguine au beurre-parmesan ou à la sauce tomate
- Escalope de veau grillée
- Escalope de veau poêlée, sauce crème aux champignons

LES LÉGUMES

- légumes de saison, pommes de terre écrasées, pommes allumettes, haricots verts

LES DESSERTS ~~12€~~ 10€

- Le « funky monkey milkshake »
- Salade de fruits
- Gaufres au sucre glace

Les prix « barrés » ont été modifiés afin de vous faire bénéficier de la baisse du taux de TVA en restauration appliquée sur certains articles

CARTE DE NUIT

DE 22H30 À 6H00

LES POTAGES

SOUPE À L'OIGNON en gratinée 26 €

LES HORS D'ŒUVRES

SALADE CÉSAR À NOTRE FAÇON 40 €
poulet, côte de romaine, copeaux de parmesan, croûtons, olives « taggiasche », sauce César

SAUMON FUMÉ D'ECOSSE COMME AU DORCHESTER 37 €
pain de campagne Poilâne toasté

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT 42 €
sucs de Porto, brioche toastée

LES SAVEURS D'ASIE

MAKI D'ESCOLIER - 8 PIÈCES. 24 €

SASHIMI D'ESCOLIER, RIZ VAPEUR 28 €

 AU SAUMON, RIZ VAPEUR 28 €

SUSHI AU SAUMON - 8 PIÈCES 28 €

 D'ESCOLIER - 8 PIÈCES. 34 €

LES ŒUFS

AU PLAT, À LA COQUE, POCHÉS (*selon votre choix*) 16 €

BROUILLÉS OU EN OMELETTE, CLASSIQUES OU AUX BLANCS D'ŒUFS (*selon votre choix*) 18 €

NATURE OU GARNIS DE (2 au choix) :

bacon, saucisses, jambon au torchon, fromage, champignons de Paris, tomates, légumes de saison, fines herbes
(supplément pour la troisième garniture de 4 €)

ŒUFS BROUILLÉS AU SAUMON FUMÉ 26 €

ŒUFS BÉNÉDICTINE DU COWORTH PARK 32 €

LE RIZ ET LES PÂTES

ORECCHIETTE 20 €

SPAGHETTI 20 €

PENNE 20 €

Sauce au choix : bolognaise (+6€) al Pesto (+4€), arrabiata (+4€), champignons crème (+5€), fruits de mer (+6€)

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO DU PRINCIPE DI SAVOIA 24 €

RISOTTO aux champignons sauvages 32 €

LASAGNE au four 26 €

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

BAR DE LIGNE AU GRIL	51 €
risotto al salto aux asperges vertes	
GAMBAS SAUVAGES RÔTIES	62 €
jus et garniture d'une paëlla	
SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE.	64 €
pommes de terre écrasées, épinards en branche, beurre noisette citronné	
HOMARD BLEU RÔTI	58 €
un sauté de courgettes et fenouil, jus d'une américaine	

LE CAVIAR

CAVIAR BELUGA – 30G	390 €
servi avec ses blinis et ses condiments	

LES VIANDES ET GRILLADES

HAMBURGER (ORIGINE FRANCE), pommes allumettes	32 €
CHEESEBURGER (ORIGINE FRANCE), pommes allumettes	34 €
FILET DE BŒUF BLACK ANGUS POÊLÉ (ORIGINE U.S.A.), pommes maxime, sauce poivre	62 €
PAILLARD DE VEAU GRILLÉ, cœur de laitue ciselé, copeaux de vieux parmesan	38 €
POULET JAUNE DES LANDES (en demi) gratin de macaronis aux truffes pommes grenailles, carottes fondantes	47 €

LES SAVEURS D'ASIE

GINATAANG MANOK NA MAANGHANG / KANIN	42 €
Poulet braisé au curry rouge, légèrement pimenté, riz vapeur	
PANSIT HIPON	34 €
Grosses crevettes et nouilles sautées / sauce soja	
ADOBONG BAKA / KANIN / IHAW SAUCE.	42 €
Poitrine de veau fondante / sauce barbecue, riz vapeur / cébettes et concombre	

LES LÉGUMES

POMMES DE TERRE ÉCRASÉES À L'HUILE D'OLIVE	10 €
POMMES ALLUMETTES	12 €
EPINARDS SAUTÉS MINUTE	12 €
HARICOTS VERTS EXTRA FINS.	12 €
LÉGUMES DE SAISON MIJOTÉS	14 €
RIZ GLUANT	8 €
RIZ BASMATI	8 €

SANDWICHS FROIDS

CLUB SANDWICH DU NEW YORK PALCE	34 €
tomates romaine, poulet, bacon, œuf, mayonnaise, servi avec des chips maison	

LES FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS	24 €
camembert, reblochon, sainte-maure, fourme d'Ambert, comté, roquefort, emmental	

LES DESSERTS

MOUSSE CHOCO CRUNCHY	16 €
FRUITS ROUGES AU JUS DE CUISSON, CRÈME LÉGÈRE	16 €
TARTE AUX FRUITS DU MOMENT	16 €
RELIGIEUSE CARAMEL BEURRE SALÉ	16 €
PLATEAU DE MIGNARDISES	16 €
MILLEFEUILLE VANILLE	16 €
MERVEILLEUX CHOCOLAT PRALINÉ	16 €
GLACES AU CHOIX	16 €
chocolat, café, vanille	
SORBETS AU CHOIX	16 €
passion-banane, fruits des bois, pamplemousse	

DIVERS

COUVERT, ASSIETTE, NAPPE ET SERVIETTE SEULS (PAR PERSONNE)	22 €
--	------