

LA COUTURE ET LE PLAZA ATHÉNÉE :
DEUX UNIVERS INTIMEMENT LIÉS PAR UNE SEULE ET MÊME ADRESSE,
L'AVENUE MONTAIGNE.
UNE HISTOIRE NÉE IL Y A PRÈS D'UN SIÈCLE...
AU CŒUR DU PLAZA ATHÉNÉE, LA GALERIE DES GOBELINS REND HOMMAGE
À LA CRÉATIVITÉ EN VOUS PROPOSANT UN DÉFILÉ « À LA CARTE » POUR VOS
PAUSES, PETITS-DÉJEUNERS, THÉS OU DÎNERS.

COUTURE AND THE PLAZA ATHÉNÉE :
BOTH WORLDS UNITED BY ONE UNIQUE ADDRESS,
THE AVENUE MONTAIGNE.
ALMOST A CENTURY OF HISTORY...
IN THE HEART OF THE PLAZA ATHÉNÉE, LA GALERIE DES GOBELINS PAYS TRIBUTE
TO ARTISTIC FLAIR BY OFFERING A FASHION SHOW "À LA CARTE" FOR SNACKS,
BREAKFAST, TEA TIME OR DINNER.

DÉFILÉ PÉTILLANT
CHAMPAGNES

OUVERTE TOUS LES JOURS DE 8H00 À 1H30
OPEN DAILY FROM 8 A.M. TO 1:30 A.M.

LE VERRE DE CHAMPAGNE / The glass of Champagne

CHAMPAGNE ALAIN DUCASSE	24
LAURENT-PERRIER BRUT	25

LE VERRE DE CHAMPAGNE ROSÉ / The glass of rose Champagne

HENRIOT	26
BILLECART SALMON	29
LAURENT-PERRIER	34

LE VERRE DE GRANDE CUVÉE / The glass of "Grande Cuvée"

1998 LANSON NOBLE CUVÉE	48
2000 DOM PÉRIGNON	52

CHAMPAGNE BRUT

NV LAURENT-PERRIER	144
NV MOËT & CHANDON	144
NV MUMM CORDON ROUGE	132

Nos desserts à emporter.../...

NV	BOLLINGER SPÉCIALE CUVÉE		170
CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ			
2003	MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL		212
2002	VEUVE CLICQUOT PONSARDIN		176
GRANDE CUVÉE DE CHAMPAGNE			
NV	GRAND SIÈCLE	LAURENT-PERRIER	460
NV	GRANDE CUVÉE	KRUG	598
1998	NOBLE CUVÉE	LANSON	386
1996	FEMME	DUVAL-LEROY	298
2000	DOM PÉRIGNON	MOËT & CHANDON	480
2002	CRISTAL	LOUIS ROËDERER	548
CHAMPAGNE ROSÉ / Rose Champagne			
NV	HENRIOT		170
NV	RUINART		182
NV	LAURENT-PERRIER		268
2000	CRISTAL	LOUIS ROËDERER	998
1998	DOM PÉRIGNON	MOËT & CHANDON	1222

AVANT-PREMIÈRE APÉRITIFS

APÉRITIF CLASSIQUE ET PORTO / Well drinks and Port	19
BIÈRE / Beer	15
SCOTCH WHISKY	24
WHISKY 12 ANS / Whisky 12 years	26
SINGLE MALT	24
CANADIAN	24
BOURBON	24
GIN, VODKA ET TEQUILA	24
COGNAC	
COURVOISIER VSOP, RÉMY MARTIN VSOP, HENNESSY VSOP	24
RÉMY MARTIN XO, HENNESSY XO	50
RÉMY MARTIN EXTRA	94
RÉMY MARTIN LOUIS XIII	240
HENNESSY PARADIS	94
HENNESSY RICHARD	224
HENNESSY ELLIPSE	421
ARMAGNAC	
BARON JACQUES DE SAINT PASTOU 1979	28
DOMAINE DE JUANDA 1980	28
BOINGNIÈRES 1968	44
LABERDOLIVE 1962	72
LABERDOLIVE 1946	128

Nos desserts à emporter.../...

CALVADOS	
PÈRE MAGLOIRE	24
AUGE PRIVILÈGE	29
CHÂTEAU DU BREUIL 15 ANS	44
DUPONT 1980	32
RÉSERVE DE SEMAINVILLE	64
LIQUEUR	24
EAU DE VIE	24

START THE SHOW !
VOTRE DÉJEUNER ET DÎNER / LUNCH AND DINNER

VINS AU VERRE ET AMUSES-BOUCHES
WINES BY THE GLASS AND APPETIZERS

	LE VERRE DE	
	16 CL	22 CL
VIN BLANC / WHITE WINE		
2008 SANCERRE - LA CÔTE DES MONTS DAMNÉS H BOURGEOIS	12 €	18
2007 CHABLIS - VIEILLES VIGNES G TREMBLAY	12 €	18
2007 MEURSAULT – LE LIMOZIN – JOBARD CHABLOZ		32
2007 PULIGNY MONTRACHET – RENÉ MONNIER	20 €	24
VIN ROSÉ / ROSE WINE		
2008 Côtes de Provence Cru classé - Château Sainte Marguerite	16 €	22
VIN ROUGE / RED WINE		
2002 SAINT-EMILION GRAND CRU - CHÂTEAU DE FONBEL	12 €	18
2004 HAUT-MÉDOC - CHÂTEAU CANTEMERLE		32
2004 GEVREY CHAMBERTIN 1 ^{ER} CRU LAVAUX SAINT JACQUES - HARMAND-GEOFFROY		42
GOBELINS 12 PIÈCES (À PARTIR DE 15H / from 3 pm)		36
CRISPY DE FOIE GRAS DE CANARD, MARMELADE D'AGRUMES		
SAUMON FUMÉ, BEURRE DEMI-SEL		
CROSTINI DE CAILLE FUMÉE ET MANGUE		
CHIPS DE HOMARD, POMELOS		
SAN DANIELÈ, CONDIMENT MOUTARDE		
ARTICHAUT GRILLÉ, PISTOU DE BASILIC		
Duck foie gras crispy, citrus fruit marmalade - smoked salmon, lightly salted butter and fresh herbs - smoked quail and tangy mango - lobster potato crisps, grapefruit - San Danièle, mustard condiment, shallots with sherry vinegar - grilled artichoke, basil pistou, « taggiasche » olive		

Nos desserts à emporter.../...

BLINIS AU SAUMON FUMÉ - 8 PIÈCES / Smoked salmon "blinis" - 8 pieces	20
TOAST AU FOIE GRAS DE CANARD - 8 PIÈCES / Duck foie gras on toast - 8 pieces	20
CAVIAR FRANÇAIS D'AQUITAINE - 30 GR / Caviar (Aquitaine, France) - 30 g	180

SOIERIES ASIATIQUES

SUSHI & SASHIMI

SUSHI AU SAUMON - Salmon sushi	24 €
SUSHI À L'ESCOLIER - Escolar fish sushi	28 €
MAKI À L'ESCOLIER - Escolar fish maki	20 €
SASHIMI À L'ESCOLIER - Escolar fish sashimi	22 €
SASHIMI SAUMON - Salmon sashimi	22 €

TAILLE MANNEQUIN

STARTERS

SALADE NIÇOISE « MONTAIGNE »	28 €
TOMATE GRAPPE, ARTICHAUTS, CONCOMBRE, POIVRONS MARINÉS, RIQUETTE, OEUF DE CAILLE, THON, ANCHOIS, HARICOTS VERTS Tomatoes, artichokes, cucumber, marinated peppers, rocket lettuce, Quail eggs, tuna, anchovies, green beans	
SALADE CÉSAR DES « GOBELINS »	34 €
ROMAINE, TOMATES CERISES, PARMESAN, POULET, PETITS CROÛTONS ET POITRINE CRISPY Roman lettuce, cherry tomatoes, parmesan, chicken, croutons and crispy bacon	
SALADE CÉSAR GAMBAS	44 €
ROMAINE, GAMBAS, SAUCE CÉSAR SAFRANÉE ET COPEAUX DE PARMESAN Roman lettuce, King Prawns, ceasar sauce with saffron, parmesan cheese shavings	
ASSIETTE DE JAMBON BELOTTA DI BELOTTA	32 €
PAIN POILÂNE Belotta di Belotta ham, "Poilâne" bread	
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE	36 € 31 €
BLINIS ET CONDIMENT Scottish smoked salmon, blinis	
FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT	38 €
MARMELADE D'AGRUMES ET SUCS D'ORANGE SANGUINE Duck foie gras "mi-cuit" from "Les landes", citrus fruit marmalade, blood orange sauce	
FIN VELOUTÉ DU JOUR	26 €
CROUTONS DORÉS, EMMENTAL RÂPÉ "Velouté du jour", browned croutons, emmental cheese	

Nos desserts à emporter.../...

FASHION CHAUD
NOS PLATS CHAUDS / WARM COURSES

RISOTTO AU POTIRON 28 €
SOT L'Y LAISSE RÔTIS À LA SARRIETTE, JUS PARFUMÉ
Pumpkin risotto, roasted chicken oyster, flavoured juice

BLANQUETTE DE VOLAILLE DE BRESSE
OIGNONS GRELOTS CARAMÉLISÉS, RIZ BASMATI 32 €
Chicken from "Bresse" stew in white sauce, caramelized onions, basmati rice

PLAT DU JOUR ~~32 €~~ 28 €
Special dish of the day

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

The above modified prices reflect the VAT reduction introduced by the French government on July 1st, 2009

Nos desserts à emporter.../...

TENUES DE WEEK-END
SANDWICHES

CLUB SANDWICH TRADITION	29 € 25 €
TOMATES, ROMAINE, POULET, BACON, ŒUF, MAYONNAISE, SERVI AVEC DES CHIPS MAISON Traditional club sandwich Tomatoes, romaine salad, chicken, bacon, egg, mayonnaise, served with home-made crispy chips	
CLUB SANDWICH AU HOMARD	46 €
TOMATES, ROMAINE, HOMARD, RADIS NOIR, CONCOMBRE, AVOCAT, SAUCE DE HOMARDINE ET WASABI, SERVI AVEC DES CHIPS MAISON Lobster club sandwich Tomatoes, romaine lettuce, lobster, black raddish, cucumber,avocado, Homardine and wasabi sauce, home made crisps	
CROQUE-MONSIEUR / Toasted ham and cheese sandwich	24 €
JAMBON AU TORCHON, CRÈME DE GRUYÈRE, SERVI AVEC UNE SALADE MÉSCLUN Cooked ham, gruyère cheese, served with mesclun salad	
CROQUE-PLAZA / Plaza style toasted chicken and truffle sandwich	28 €
VOLAILLE BRAISÉE, CRÈME DE FROMAGE, VIN JAUNE, MARMELADE DE TRUFFE NOIRE Braised chicken, cream cheese, "vin jaune", black truffle marmalade	

PRIX NETS / NET PRICES

LE FINAL
DESSERTS

L'ORÉADE Dessert lauréat de la Coupe du monde de la pâtisserie 2005 COULIS FRAMBOISE, GLACE VANILLE KIRSCH, CHANTILLY, CROUSTILLANT DEUX CHOCOLATS Raspberries sauce, kirsch and vanilla ice cream, chantilly cream, milk and black chocolate crispy	16 €
PROFITEROLES CAFÉ ET CHOCOLAT coffee, chocolate	16 €
ÎLE FLOTTANTE VANILLE-NOUGATINE vanilla, nougatine	16 €
COUPE FRUITS ROUGES FRUITS ROUGES ET JUS DE CUISSON, CRÈME FRAÎCHE red fruit and cooking juice, fresh cream	16 €
SÉLECTION DE MIGNARDISES - 6 PIÈCES SELECTION OF DELICACIES - 6 PIECES	13 €
CHOIX DE PÂTISSERIES PARISIENNES - LA PIÈCE (DE 12H À 19H) CHOICE OF PARISIAN PASTRIES - EACH (FROM NOON TO 7 PM)	16 €
GLACES AU CHOIX : CHOCOLAT, VANILLE, CAFÉ Home-made ice cream : chocolate, vanilla, coffee	16 € 14 €
SORBETS AU CHOIX : PASSION-BANANE, FRUITS DES BOIS, CITRON Home-made sorbet: passion-banane, red berries, lemon	16 € 14 €

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

The above modified prices reflect the VAT reduction introduced by the French government on July 1st, 2009

PRIX NETS / NET PRICES

QUELLES ROBES ?
LES VINS / WINES

V I N S B L A N C S	FRANCE	BOUTEILLE
	BORDEAUX	
	PESSAC LÉOGNAN 2000 CHÂTEAU PAPE CLÉMENT	296 €
	SAUTERNES 1997 CHÂTEAU YQUEM	37.5CL 632 €
	BOURGOGNE	
	CHABLIS GRAND CRU LES CLOS 2006 DAUVISSAT	150 €
	MEURSAULT – LE LIMOZIN 2007 JOBARD CHABLOZ	128 €
	MEURSAULT 1 ^{ER} CRU GENEVRIÈRES 2006 JOBARD CHABLOZ	218 €
	PULIGNY MONTRACHET 2007 RENÉ MONNIER	124 €
	CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU CAILLERETS 2006 P PILLOT	184 €
	CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2006 DOMAINE L MUZARD	240 €
	BÂTARD MONTRACHET GRAND CRU 2002 RAMONET	350 €
	MONTRACHET GRAND CRU 2004 DOMAINE THENARD	768 €
	RULLY 1 ^{ER} CRU LA PUCELLE 2006 P JACQUESON	72 €
	GIVRY 1 ^{ER} CRU CLOS DE LA SERVOISINE 2005 JM JOBLOT	88 €
	LOIRE	
SANCERRE LA CÔTE DES MONTS DAMNÉS 2008 H BOURGEOIS	72 €	
POUILLY FUMÉ CUVÉE MAJORUM 2005 M REDDE	148 €	
FRANCE		
BORDEAUX		
SAINT-EMILION GRAND CRU 2002 CHÂTEAU FONBEL	82 €	
HAUT-MÉDOC 2005 LES DOUVES CHÂTEAU LA TOUR CARNET	72 €	
HAUT-MÉDOC 2004 CHÂTEAU CANTEMERLE	138 €	
SAINT-EMILION GRAND CRU 2001 CHÂTEAU AUSONE	1422 €	
POMEROL 2006 CLOS DU CLOCHER	136 €	
MARGAUX 1995 CHÂTEAU RAUZAN SÉGLA	368 €	
PESSAC LÉOGNAN 2006 LA PARDE HAUT BAILLY	128 €	
PESSAC LÉOGNAN 2006 CLÉMENTIN DU CHÂTEAU PAPE CLÉMENT	118 €	
PESSAC LÉOGNAN 2003 CHÂTEAU HAUT BRION	998 €	

PRIX NETS / NET PRICES

V
I
N
S

PAULLAC 2001 CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD	1226 €
BOURGOGNE :	
GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU LAVAUX SAINT JACQUES 2004 H GEOFFROY	168 €
CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU LES BAUDÉS 2004 DOMAINE SERAFIN	248 €
GRAND ECHEZEAUX - GRAND CRU 2003 DOMAINE THÉNARD	228 €
VOLNAY 1ER CRU CLOS DES CHÊNES 1999 M LAFARGE	310 €
GIVRY 1 ^{ER} CRU CELLIERS AUX MOINES 2005 DOMAINE THÉNARD	78 €
VALLÉE DU RHÔNE :	
CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2004 DOMAINE CROS DE LA MURE	146 €
HERMITAGE 1999 DOMAINE JL CHAVE	236 €
MONDE	
ITALIE - PIEMONTE - BARBERA D'ASTI 2001 CASSINELLI	146 €

**VOUS POUVEZ DÈS À PRÉSENT EMPORTER CHEZ VOUS NOS DÉLICIEUSES
PÂTISSERIES, RÉALISÉES PAR L'ÉQUIPE DE CHRISTOPHE MICHALAK,
CHAMPION DU MONDE DE LA PÂTISSERIE.**

THE DELICIOUS PASTRIES, CREATED BY CHRISTOPHE MICHALAK'S TEAM,
WORLD CHAMPION PASTRY CHEF, ARE NOW AVAILABLE TO TAKE HOME.

TEA CAKE	35 €
ONCTUEUX CAKE CITRON MARBRÉ À LA FRAISE ACCOMPAGNÉ SÉPARÉMENT DU THÉ PLAZA AUX FRUITS ROUGES. Soft lemon cake flavoured with strawberry accompanied separately by the red berry Plaza tea.	
TURRON	45 €
TABLETTE DE CHOCOLAT INTENSE, FOURRÉE DE GIANDUJA À LA NOISETTE ET DE PERLES AU CHOCOLAT CROUSTILLANTES. Intense chocolate bar stuffed with hazelnut gianduja and crunchy chocolate pearls.	

PRIX NETS / NET PRICES

PLAQUE ZODIACALE SIGNES ASTROLOGIQUES PERSONNALISÉS, À BASE DE CHOCOLAT AU LAIT À 40% DE CACAO, PARSEMÉS DE NOISETTES GRILLÉES ET CARAMÉLISÉES. Personalised astrological birth signs in milk chocolate, 40% cocoa with caramelized, roasted hazelnuts and dusted with gold.	30 €
BISOUNOURS DÉLICIEUSE GUIMAUVE ALLÉGÉE AU CHOCOLAT AU LAIT OU À LA FRAISE, ENROBÉE D'UNE FINE COUCHE DE CHOCOLAT CROQUANT... Delicious and light, milk chocolate or strawberry marshmallow, coated with crunchy chocolate...	9 €
ROCHERS PRALINÉ COCO MÉLANGE CROUSTILLANT À LA NOIX DE COCO ENROBÉ D'UNE COUVERTURE LAIT AUX AMANDES HACHÉES. Crispy coconut mix covered with milk coating with ground almonds.	8 €
RELIGIEUSE AU CAMEL BEURRE SALÉ CHOUX FARCIS D'UNE CRÈME CAMEL AU BEURRE DE SEL Puff pastry with a salt water toffee cream.	16 €
GALETTE DES ROIS PLAZA Feuilletage caramélisé croustillant, Crème aux douceurs d'amandes. Crunchy caramelized puff pastry , sweet almond cream.	45 €

PRIX NETS / NET PRICES

COLLECTION HIVER ET THÉS

LE TEA TIME

NOUS VOUS PROPOSONS NOTRE CHARIOT DE DESSERTS AVEC
UNE SÉLECTION DE PÂTISSERIES PARISIENNES MAISON

16 € LA PIÈCE

WE SUGGEST OUR DESSERT TROLLEY WHICH OFFERS YOU A SELECTION OF
HOME-MADE PARISIAN PASTRIES

16 € EACH

9 €

THÉ VERT NATURE OU PARFUMÉ / GREEN TEA, PLAIN OR FLAVOURED

HONYAMA SENCHA

NOTE AU GOÛT VÉGÉTAL / Herbal flavour

ORANGERAIE

THÉ VERT FRAIS À L'ORANGE ET AUX PÉTALES DE FLEUR
Green tea flavoured with orange and flower petals

MANDARIN

THÉ VERT AU JASMIN ET AUX PÉTALES DE FLEUR
Green tea with jasmine and flower petals

THÉ DE CEYLAN / CEYLON TEA

GUNAWARDENA

IL RÉVÈLE UNE LIQUEUR DE COULEUR FRANCHE AVEC SON ASTRINGENCE CARACTÉRISTIQUE DE CEYLAN
The well-known astringency of this Ceylon tea reveals a liquor of pure colour

THÉ DE CHINE / CHINA TEA

LAPSANG SOUCHONG

THÉ DE CHINE AUX LARGES FEUILLES, FUMÉ À L'ÉPICÉA
Tea from China with large leaves, smoked with spruce

GRAND SZECHWAN

ISSU DE LA PROVINCE DU SICHUAN, CE THÉ, À LA FEUILLE PETITE ET RÉGULIÈRE,
DONNE UNE TASSE COLORÉE
From the province of Sichuan, this small and regularly-shaped tea leaf reveals a colourful tea cup

PRIX NETS / NET PRICES

GRAND YUNNAN

CORSÉ MAIS SANS AMERTUME, LONG EN BOUCHE, IL POSSÈDE LES VERTUS DU THÉ DU MATIN
Strong, yet not bitter, with a long lasting taste, it has all the virtues of a morning tea

GRAND OOLONG

CE THÉ SEMI-FERMENTÉ DE L'ÎLE DE FORMOSE, DONNE UNE TASSE CUIVRÉE
AU GOÛT ACIDULÉ DE CHÂTAIGNE LÉGÈREMENT GRILLÉE
From the island of Formose, it gives a bronzed colour with a subtle sour taste of lightly grilled chestnuts

THÉ D'INDE / INDIA TEA

DARJEELING MARGARET'S HOPE

IL DONNE UNE SENSATION DE FRAÎCHEUR AU GOÛT DE MUSCAT
This tea gives a feeling of freshness with its muscat grape flavour

ASSAM GBOP (GOLDEN BROKEN ORANGE PEKOE)

CE THÉ DONNE UNE LIQUEUR CORSÉE MAIS SANS ÂCRETÉ NI AMERTUME
A strong liquor without the bitterness

THÉ PARFUMÉ / FLAVOURED TEA

MÉLANGE PLAZA

FIGUE, NOISETTE, COING, RAISIN. IL SE DÉGUSTE COMME UN VÉRITABLE DESSERT
Fig, hazelnut, quince, grape. To be savoured as a dessert

POUCHKINE

MÉLANGE DE THÉS DE CHINE ET D'INDE

Mixture of teas from India and China

FINEST EARL GREY

THÉ PARSEMÉ DE POINTES BLANCHES AROMATISÉ À LA VÉRITABLE BERGAMOTE DE CALABRE
Tea flavoured with the real bergamot from Calabria

Les prix « barrés » ont été modifiés afin de vous faire bénéficier de la baisse du taux de TVA en restauration appliquée sur certains articles
The above modified prices reflect the VAT reduction introduced by the French government on July 1st, 2009

PRIX NETS / NET PRICES