

## SERVICE EN CHAMBRE

Nous avons le plaisir de vous proposer notre offre de restauration en chambre de 7h à minuit

<b>PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL</b>	38€
Sélection de boissons chaudes, corbeille de viennoiseries, baguette tradition, jus de fruits frais	
<b>PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN</b>	50€
Petit-déjeuner continental, avec yaourt, salade de fruits ou céréales, œufs bio à votre convenance	
<b>PETIT-DÉJEUNER HEALTHY</b>	42€
Sélection de jus healthy, boissons chaudes, assiette de fruits frais, «Bowl» healthy ou Reload Toast	
<b>LES BOISSONS CHAUDES</b> <i>(incluses dans le petit-déjeuner Continental et Américain)</i>	
Expresso, Decaféiné	9€
Café filtre, Cappuccino, Chocolat chaud, Chocolat froid	14€
Sélection de thés par « Nunshen » : Breakfast tea, Jasmin, Thé vert, Earl Grey, Thé détheiné	13€
Avec: Lait entier, Lait demi-écrémé ou Lait écrémé, froid ou chaud, Crème, Miel ou Citron	
<b>LES ŒUFS BIO</b> <i>(inclus dans le petit-déjeuner Américain)</i>	17€
À la coque, Mollets, Durs, Pochés, Au plat, Au plat retournés, Omelette, Omelette blanc d'œuf	
Garnis de (2 garnitures à votre convenance): Jambon à l'os, Emmental, Jambon Serrano, Tomates, Saucisses de porc, Herbes aromatiques, Champignons, Bacon, Saucisses de veau, Pommes sautées, Saumon	
Garniture supplémentaire	4€
Œufs Bénédicte : sauce hollandaise, truffe, bacon & toast	30€
<b>LES JUS DE FRUITS FRAIS</b> Orange, Pamplemousse, Pomme, Carotte, Mangue, Citron	15€
<b>LES FRUITS FRAIS</b> Compote de fruits frais	11€
Salade de fruits frais	16€
Assiette de fruits de saison coupés	29€
<b>LA BOULANGERIE</b> Toasts nature, Toasts céréales	8€
Corbeille de viennoiseries, baguette tradition	15€
Gaufres, Pancakes, English muffins, Pain perdu	18€
<b>LES CÉRÉALES</b> Sélection de céréales	From 11€
Avec: Lait entier, Lait demi-écrémé ou Lait écrémé, froid ou chaud	
<b>LA CRÈMERIE</b> Sélection de produits laitiers	From 8€
<b>LES ASSIETTES</b> Jambon à l'os, Dinde	17€
Jambon Serrano	21€
Saumon fumé	28€

PARK HYATT PARIS™

VENDÔME



SCANNEZ  
POUR DÉCOUVRIR  
NOTRE CARTE  
DES BOISSONS

### LES ENTRÉES

Saumon fumé d'Ecosse, blini & crème Philadelphia	22€
Chair de tourteau, voile de fleurs, tomates cerises, sauce cardinale légèrement épicée	25€
Omelette à la truffe noire	39€
Carpaccio de bar à l'huile d'olive «Olio Novaro» & citron caviar	36€
Burrata, poireaux grillés, noisettes & truffes noires	28€

### LES PÂTES

Penne artisanales, tomates cerises & basilic	28€
Spaghetti, «Cacio & Pepe», poivre noir & Pecorino	28€

### LA MER

Pêche du jour	48€
Fish & Chips à ma façon, mayonnaise du corsaire	30€
Noix de Saint-Jacques rôties en coque au beurre d'algues, risetto aux zestes de citron	38€

### LA TERRE

Pintade fermière de chez Pierre Duplantier au laurier	49€
Filet de bœuf aux trois poivres, frites «qui croustillent»	59€
Tartare de bœuf au couteau dans le filet	39€
Escalope de veau à la milanaise, beurre noisette aux câpres	42€

### LES SALADES DU PARK

Caesar salade au poulet & bacon / Caesar salade au homard	34€ / 65€
Galette de pois chiches aux herbes, légumes croquants & sauce tzatziki	29€
Jeunes pousses d'épinards, céréales, avocat & gambas rôties au thym	36€

### LES SANDWICHS

Club Sandwich tradition au poulet / Saumon fumé, pain de mie de chez Frédéric Lalos	34€/38€
Hamburger ou Cheeseburger, frites «qui croustillent»	38€
Croque-Monsieur au Comté & jambon blanc fumé	32€

### GARNITURES

Haricots verts en persillade, Riz Basmati, Frites, Pomme purée, Pousses d'épinards	6€
--	----

### LES DESSERTS

Le chariot de desserts de Jimmy Mornet	17€
Assortiment de glaces & sorbets d'Emmanuel Ryon, « Une Glace à Paris »	15€
Assiette de fromage de chez Anthès	17€

Pour votre sécurité et celle de nos employés, nous adoptons des mesures de précaution supplémentaires. Ainsi, pour vos commandes de room service, nos collègues sonneront à votre porte et déposeront votre commande devant la porte.

Merci de votre compréhension.