



CAFÉ

== MENU ==

## A PARTAGER — TO SHARE —



### **Viande des grisons IGP**

18

beurre de Baratte aux herbes

### ***Bündnerfleisch***

*fresh herbs churned butter*



### **Raclette au morbier**

14

pain de Campagne

### ***Morbier cheese raclette***

*sourdough bread*



### **Bruschetta**

8

crème de truffe & mâche d'hiver

### ***Bruschetta***

*truffle & winter lamb's lettuce*



### **Saumon fumé à l'aneth**

18

condiments

### ***Smoked salmon & dill***

*condiments*

## DESSERTS

### **Gaufre de Liège**

8

chantilly & pâte à tartiner

### ***Liège waffle***

*chantilly & chocolate spread*

### **Glace artisanale**

8

de chez M. Faure

### ***Artisanal ice cream***

*from M. Faure*

### **Tarte aux myrtilles**

8

crème épaisse

### ***Blueberry pie***

*crème fraîche*

---

# BOISSONS FRAÎCHES

## SOFT DRINKS

---

### Sodas | *Soft Drinks* 7

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Coca Cola, Coca Cola Zéro      | 33 cl |
| Fuzetea, Orangina, Sprite      | 25 cl |
| Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic | 20 cl |

### Jus | *Juices* 7

|                                                           |
|-----------------------------------------------------------|
| Jus de mangue   <i>Mango juice</i>                        |
| Jus de fraise   <i>Strawberry juice</i>                   |
| Jus d'ananas   <i>Pineapple juice</i>                     |
| Jus de canneberge   <i>Cranberry juice</i>                |
| Jus de pêche   <i>Peach juice</i>                         |
| Jus d'abricot   <i>Apricot juice</i>                      |
| Jus d'orange frais   <i>Fresh orange juice</i>            |
| Jus de pamplemousse frais   <i>Fresh grapefruit juice</i> |

### Eaux minérales | *Mineral waters*

|                                               |       |   |
|-----------------------------------------------|-------|---|
| Evian plate   <i>still</i>                    | 33 cl | 4 |
| Badoit, Perrier pétillante   <i>sparkling</i> | 33 cl | 4 |
| Evian plate   <i>still</i>                    | 75 cl | 7 |
| Badoit pétillante   <i>sparkling</i>          | 75 cl | 7 |

---

# BOISSONS CHAUDES

## HOT BEVERAGES

---

### Dammann Frères – Thés | *Teas* 5

|                                          |
|------------------------------------------|
| Thés noirs   <i>Black teas</i>           |
| English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey |
| Smokey Lapsang Souchong                  |

|                                      |
|--------------------------------------|
| Thés verts   <i>Green teas</i>       |
| Sencha, Jasmin, Menthe   <i>Mint</i> |

### Dammann Frères – Tisanes | *Infusions* 5

|                                    |
|------------------------------------|
| Verveine   <i>Verbena</i>          |
| Camomille   <i>Camomile</i>        |
| Tilleul   <i>Lime Blossom</i>      |
| Menthe poivrée   <i>Peppermint</i> |

### Cafés | *Coffees*

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Espresso, Décaféiné        | 4.5 |
| Allongé   <i>Americano</i> | 4.5 |
| Double espresso            | 5   |
| Cappuccino                 | 5   |
| Latte                      | 5   |

### Chocolat chaud | *Hot Chocolate* 5



**14H30 - 22H**



**Cheeseburger au Comté, frites**  
***Comté Cheeseburger, French fries***

26



**Fish N' Chips du Mayo**  
***Mayo Fish N' Chips***

24



**César salade, volaille croustillante**  
***Caesar salad, crispy chicken***

22



**Le panier de frites, à partager**  
***The basket of French fries, to share***

10

---

# NOS COCKTAILS

# OUR COCKTAILS

---

12-20 cl

**Aperol Spritz** 15

Aperol, prosecco, eau gazeuse

**Saint-Germain Spritz** 15

Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse

**Passion Martini** 15

Vodka, fruit de la passion, vanille, prosecco

**Espresso Martini** 15

Vodka, Kalhua, espresso

**South Beach** 15

Rhum, orange, passion, gingembre

**Mojito** 15

Rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse

**Pina Colada** 15

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

**Old fashioned** 15

Bourbon, sucre de canne, angostura

---

# VINS FRANÇAIS

# FRENCH WINES

---

|                                                                 | 12cl | 75cl |
|-----------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>Vins blancs   <i>White wines</i></b>                         |      |      |
| 2022 Chablis, Domaine Jean-Marc Brocard                         | 12   | 65   |
| 2023 Sancerre, Pascal Jolivet                                   | 12   | 65   |
| 2022 Crozes-Hermitage, Les Meysonniers, M. Chapoutier           | 12   | 65   |
| 2023 Blanc et Or, Château de Minuty                             | 12   | 65   |
| <b>Vins rouges   <i>Red wines</i></b>                           |      |      |
| 2021 Givry 1 <sup>er</sup> cru, « Boichevaux », Domaine Thénard | 12   | 65   |
| 2019 Pessac Léognan, La Croix des Carbonnieux                   | 12   | 65   |
| 2018 Cahors, Clos Triguedina                                    | 12   | 65   |
| <b>Vins rosés   <i>Rosé wines</i></b>                           |      |      |
| 2023 Rosé et Or, Château de Minuty                              | 12   | 65   |




---

# NOS BIÈRES

# OUR BEERS

---

|                                                 | 25cl | 50cl |
|-------------------------------------------------|------|------|
| <b>Bières pressions   <i>Draft beers</i></b>    |      |      |
| Gallia Lager                                    | 5    | 9    |
| Gallia IPA                                      | 6    | 10   |
|                                                 | 33cl |      |
| <b>Bières bouteilles   <i>Bottled beers</i></b> |      |      |
| Kronenbourg 1664, blonde                        | 8    |      |
| Grimbergen, blanche   <i>white</i>              | 8    |      |

# CHAMPAGNES

## *Our Champagnes*

|                                  | 12cl | 75cl |
|----------------------------------|------|------|
| Veuve Clicquot Brut, Carte Jaune | 19   | 95   |
| Veuve Clicquot Brut Rosé         | 22   | 110  |
| Mercier                          |      | 70   |
| Billecart Salmon Brut Rosé       |      | 140  |



## ALCOOLS FRANÇAIS FRENCH SPIRITS

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
|                                                  | 5cl |
| Whisky Bellevoye Finition Grain Fin ou Sauternes | 15  |
| Whisky Bellevoye Grand Cru                       | 18  |
| Gin Acrobat                                      | 15  |
| Vodka Grey Goose                                 | 15  |



## SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE

|                                                                     |      |    |
|---------------------------------------------------------------------|------|----|
| French Bloom, Pétillant sans alcool<br>100% Chardonnay              | 15cl | 15 |
| <i>French Bloom, alcohol-free Sparkling<br/>100% Chardonnay</i>     |      |    |
| Kronenbourg 1664, 0.0%, blonde                                      | 33cl | 7  |
| Mocktail du moment                                                  | 25cl | 12 |
| Thé carcadet, crème de coco, jus de citron<br>& fruit de la passion |      |    |

---

### **Réservations**

+33 1 40 68 51 19

[restaurantmayo@hyatt.com](mailto:restaurantmayo@hyatt.com)

Hyatt Regency Paris Étoile

3 Pl. du Général Kœnig, 75017 Paris, France

[parisetoile.regency.hyatt.com](http://parisetoile.regency.hyatt.com)

---

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros, taxes et services inclus. TVA 20% sur les boissons alcoolisées. TVA 10% sur la nourriture et les boissons non alcoolisées. All prices are in Euros and include VAT and service. 20% VAT on alcoholic beverages. 10% VAT on food and non-alcoholic beverages.