



HÔTEL *de* PARIS
MONTE - CARLO

SERVICE D'ÉTAGES
IN ROOM DINING

Prix en euros TTC - Prices in euros, including VAT

Le petit-déjeuner est servi de 6h à 12h - Breakfast is served from 6 am to noon

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL CONTINENTAL BREAKFAST

35

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Café, thé, chocolat chaud, lait

Coffee, tea, hot chocolate, milk

JUS DE FRUITS OU LÉGUMES AU CHOIX YOUR CHOICE FRUIT OR VEGETABLE JUICES

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES ET DE PETITS PAINS SELECTION OF PASTRY AND BREAD BASKET

BEURRE DE BARATTE, ASSORTIMENT DE CONFITURES DE FRUITS ET MIEL
CHURNED BUTTER, SELECTION OF FRUIT JAMS AND HONEY

PETIT DÉJEUNER AMÉRICAIN AMERICAN BREAKFAST

45

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL ET ŒUFS BIO À VOTRE CONVENANCE CONTINENTAL BREAKFAST WITH ORGANIC EGGS, PREPARED TO ORDER

Au plat, à la coque, pochés, brouillés

Fried, soft-boiled, poached, scrambled

Ou en omelette nature ou garnie avec deux garnitures au choix :

Jambon au torchon, fromage, tomates, champignons de Paris, épinards,
légumes de saison, oignons, poivrons rouges, poivrons verts, fines herbes

Or omelette, plain or two ingredients of your choice :

French-style cooked ham, cheese, tomatoes, button mushrooms, spinach,
seasonal vegetables, onions, red peppers, green peppers, herbs

PETIT DÉJEUNER VEGAN ✨ VEGAN BREAKFAST

45

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Café, thé, chocolat chaud, lait végétal (soja, amande, riz ou coco)
Coffee, tea, hot chocolate, vegetal milk (Soya, almond, rice or coco milk)

JUS DE FRUITS OU LÉGUMES AU CHOIX YOUR CHOICE OF FRUIT OR VEGETABLE JUICE

GRANOLA ÉNERGÉTIQUE - ENERGY GRANOLA BOWL

(Lait de coco, ananas, banane, kiwi, granola, graines de chia, sucre muscovado)
(Coco milk, pineapple, banana, kiwi, granola, chia seeds, muscovado sugar)

LAITAGE VÉGÉTAL AU CHOIX - YOUR CHOICE OF VEGETAL DAIRY (Soja ou amande) - (Soya or almond)

PETIT DÉJEUNER "HÔTEL DE PARIS MONTE-CARLO"

65

PETIT DÉJEUNER AMÉRICAIN - AMERICAN-STYLE BREAKFAST

Accompagné de - With:

Laitage à votre choix - Your choice of dairy
Céréales aux choix - Your choice of cereal
Salade de fruits de saison - Seasonal fruit salad

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE - "À LA CARTE" BREAKFAST

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Café américain, expresso ou décaféiné - American-style coffee, espresso or decaffeinated 10

Thés - Tea 12

[Noir : Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Breakfast tea, Thé Hôtel de Paris, Thé 4 fruits rouges, Vanille]

[Black : Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Breakfast, Hôtel de Paris, 4 Red Berries, Vanilla]

[Vert : Jasmin, Touareg à la menthe, Gunpowder] [Green: Jasmin, Mint, Gunpowder]

[Blanc aux fleurs] [White flowering tea]

[Sans Théine : Rooibos Citrus, Provence aux fruits] [Caffeine-free: Rooibos Citrus, Fruit Blend]

Infusions - Herbal tea 12

[Menthe, Camomille, Verveine, Tilleul] [Mint, Camomile, Verbena, Lime Blossom]

Chocolat chaud - Hot chocolate 12

Cappuccino, latte macchiato - Cappuccino or latte macchiato 12

JUS DE LÉGUMES ET DE FRUITS - FRUIT AND VEGETABLE JUICES

Jus de fruits Alain Milliat - Alain Milliat fruit juices - 33 cl 12

[Orange, pomme, carotte, tomate, poire, fraise, mangue, pêche, framboise]

[Orange, apple, carrot, tomato, pear, strawberry, mango, peach, raspberry]

Jus frais (de saison) - Fresh juices (seasonal) 16

[Ananas, kiwi, pomme, pêche, carotte, citron, pamplemousse, orange, céleri, épinards]

[Pineapple, Kiwi, Apple, Peach, Carrot, Lemon, Grapefruit, Orange, Celery, Spinach]

Jus détox extrait à froid - Cold-pressed detox juice 16

[Cocktail de céleri, concombre, épinard, pomme verte, gingembre et citron]

[A blend of celery, cucumber, spinach, green apple, ginger and lemon]

Fraise ou framboise - Strawberry or Raspberry 22

CORBEILLE DE PETITS PAINS ET VIENNOISERIES - BREAD & PASTRY BASKET 15

FRUITS - FRUITS

Compote de pommes maison - Homemade apple compote   16

Salade de fruits de saison - Seasonal fruits   16

Assiette de fruits rouges - Red berries   24

Assiette de fruits frais taillés de saison - Plate of fresh cut seasonal fruits   25

CÉRÉALES - CEREALS

Corn Flakes, Coco pops, All Bran, Corn Flakes sans gluten, 12

Muesli aux fruits Bio, Granola gourmand au chocolat

Corn Flakes, Coco Pops, All Bran, Gluten-free Corn Flakes, 12

Organic Fruit Muesli, Gourmet Granola chocolate

Porridge cuit au lait ou à l'eau - Porridge cooked in milk or water 12

Bircher muesli énergétique - Energy-Boosting Bircher Muesli  16

[Fromage blanc 0%, coulis de fruits rouges, pomme Granny Smith, miel bio]

[Fat-free fromage blanc, berry coulis, Granny Smith apples, organic honey]

Granola énergétique [Lait de coco, ananas, banane, kiwi, granola, graines de chia, sucre muscovado]  22

Energy granola bowl [Coco milk, pineapple, banana, kiwi, granola, chia seeds, muscovado sugar]

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE - "À LA CARTE" BREAKFAST

OEUFS BIO - ORGANIC EGGS

Au plat, à la coque, pochés ou brouillés Fried, soft-boiled, poached or scrambled	16
Omelette avec : Jambon au torchon, fromage, tomates, champignons de Paris, épinards, légumes de saisons, oignons, poivrons rouges, poivrons verts, saumon fumé, fines herbes Omelette of your choice with: French-style cooked ham, cheese, tomatoes, button mushrooms, spinach, seasonal vegetables, onions, red peppers, green peppers, smoked salmon, herbs	22
Brouillés au saumon fumé d'Écosse - Scrambled eggs with Scottish smoked salmon	24
Bénédictine jambon au torchon - Eggs Benedict with French-style cooked ham	28
Bénédictine saumon fumé d'Écosse - Eggs Benedict with Scottish smoked salmon	30

TERRE ET MER - SURF AND TURF

Bacon, saucisse de porc ou de volaille poêlée - Bacon, pan-fried pork or poultry sausage	14
Jambon au torchon - French-style cooked ham	35
Jambon cru de pays - Cured ham	36
Assiette de charcuteries - Charcuterie plate	36
Saumon fumé d'Écosse - Scottish smoked salmon	36
Caviar 50 g. "sélection Hôtel de Paris" - Caviar 50 g. "Hotel de Paris selection"	260

VEGAN TOAST, AVOCAT - GRENADE - BAIE DE GOJI ✱ VEGAN AVOCADO TOAST, POMEGRANATE, GOJI BERRY	22
--	----

FROMAGES ET YAOURTS - CHEESES AND YOGURTS

Yaourt nature, aux fruits ou 0% - Plain yogurt, with fruit or low fat	8
Yaourt végétal [Soja ou amande] - Vegetal yogurt [Soya or almond] ✱	10
Yaourt de brebis ou de chèvre - Sheep or goat milk yogurt	10
Sélection de fromages frais et affinés - Selection of fresh and matured cheese	21

DOUCEURS - BREAKFAST DELIGHTS

Pain perdu au miel du haut pays - French toast with mountain honey	16
Pancakes au sirop d'érable - Pancakes with maple syrup	16
Crêpes ou gaufre - Crêpes or waffle au sucre, à la confiture, au chocolat - with sugar, preserves or chocolate	18

POTAGES - SOUPS

- Notre bouillon minestrone primeurs de nos paysans, avec ou sans ditalini 🌾 V 20
 Our fresh vegetables minestrone with or without ditalini pasta
 Soupe gratinée à l'oignon - Onion soup gratiné V 20

LES ENTRÉES - STARTERS

- Quinoa rafraîchi & primeurs en copeaux, salades d'herbes ✨ V 28
 Quinoa salad with vegetables & herbs salad
 Salade d'endives & cœur de frisée aux éclats de noix, vinaigrette à l'ancienne V 30
 Endive & curly salad with walnuts, vinaigrette
 Salade Caesar, volaille fermière - Chicken Caesar's salad 32
 [Salade romaine, crostini, parmesan, oeuf de caille, jambon séché San Daniele]
 [Romaine lettuce, parmesan, quail eggs, San Daniele prosciutto]
 Une "Niçoise" à la monégasque - Monaco-style "Nicoise" salad 🌾 32
 [Laitue avec salade mixte, oeufs de caille, ventrèche de thon, tomates cerises,
 copeaux de radis, basilic, marjolaine, olives noires] [Mixed lettuce, quail eggs, tuna ventresca,
 cherry tomatoes, radish shavings, basil, marjoram, black olives]
 Cœur de laitue & avocat, huile d'olive-citron - Avocado, lettuce heart, olive oil/lemon 🌾 V 32
 Mozzarella di bufala, copeaux de bresaola & riquette poivrée 35
 Mozzarella di bufala, bresaola chips & arugula
 Saumon fumé d'Écosse, pain noir - Scottish smoked salmon, brown bread 38
 Notre "ardoise gourmande", sélection de charcuteries et fromages affinés 38
 Our "greedy slate", selection of deli meats and matured cheeses
 Foie gras de canard des Landes, pain de campagne toasté - Duck foie gras, toasted bread 40
 Caviar 50g. "sélection Hôtel de Paris", fins blinis 260
 Caviar 50g "Hotel de Paris selection", with buckwheat blinis



PÂTES, RISOTTO & CÉRÉALES - PASTA, RISOTTO & CEREALS

- Penne / spaghetti - Penne / spaghetti 30
 [Tomate et basilic / arrabbiata / bolognaise] [tomato & basil / arrabbiata / bolognese]
 Penne / spaghetti - Penne / spaghetti 🌾 V 30
 [Tomate et basilic / arrabbiata] [tomato & basil / arrabbiata]
 Risotto retour du marché de la "Condamine" - Risotto with fresh vegetables 🌾 35
 Cookpot de petit épeautre, champignons des bois caramélisés ✨ 35
 Cookpot of small spelt, wood mushroom caramelized

ŒUFS - EGGS

- Omelette nature - Plain omelette 🌾 16
 Omelette avec : Jambon au torchon, fromage, tomates, champignons de Paris, épinards,
 légumes de saisons, oignons, poivrons rouges, poivrons verts, saumon fumé, fines herbes 22
 Omelette of your choice with: French-style cooked ham, cheese, tomatoes, button mushrooms,
 spinach, seasonal vegetables, onions, red peppers, green peppers, smoked salmon, herbs
 Brouillés au saumon fumé d'Écosse - Scrambled eggs with Scottish smoked salmon 24
 Bénédicte jambon au torchon - Eggs Benedict with French-style cooked ham 28
 Bénédicte saumon fumé d'Écosse - Eggs Benedict with Scottish smoked salmon 30




SANDWICHES - SANDWICHES

Veggie tofu burger, condiment aux herbes & légumes croquants  	30
Veggie tofu burger, herbs condiment & crunchy vegetables	
Club sandwich, volaille fermière, avec ou sans bacon & pommes allumettes	30
Chicken club sandwich, with or without bacon and French fries	
Notre croque-Monsieur, cœur de sucrine vinaigrette moutardée	30
[Pain de mie céréales, jambon au torchon, comté, mascarpone, parmesan, jaune d'oeuf]	
Our croque-Monsieur, sucrine heart, mustard vinaigrette	
[Céréals bread, French-style cooked ham, comté cheese, mascarpone, parmesan cheese, yelt egg]	
Club Homard bleu de Bretagne & salades d'herbes	58
Brittany blue lobster club sandwich & herb salad	

LES VIANDES - MEAT

Cheeseburger, cheddar & pommes allumettes	35
Cheeseburger with cheddar cheese & French fries	
Steak tartare & pommes allumettes 	35
Steak tartare & French fries	
Suprême de poulette pochée, sauce suprême & primeurs au naturel 	48
Poached chicken filet, supreme sauce & vegetables	
Escalope de veau à la milanaise & pommes allumettes	48
Milanese veal escalope & French fries	
Filet de boeuf au sautoir & pommes grenailles, sauce béarnaise 	60
Seared beef tenderloin with béarnaise sauce & grenaille potatoes	

LES POISSONS - FISH

Tartare de saumon Bio, avocat, coriandre & pickles 	32
Tartare of organic salmon, tartare, avocado, coriander & pickles	
Dos de saumon Bio grillé à l'unilatéral, quinoa & légumes racines 	65
Organic grilled salmon on one side, quinoa & vegetables	
Sole de Normandie nature ou meunière & pommes de terre nouvelles, beurre persillé	70
Normandy sole plain or meuniere & steamed potatoes parsley butter	
Loup côtier en filet, sauce hollandaise & bouquetière de primeurs 	70
Coast sea bass fillet, hollandaise sauce & young vegetables	

L'ASSIETTE DE FROMAGE - CHEESES PLATE

 21

Le menu est disponible de 12h à 6h du matin - Menu is available from noon to 6 am

Origines des viandes : France ou Écosse - Our meat is either from France or Scotland

15 € de droit de service en cas de livraison de nourriture ne provenant pas de nos cuisines, ou de demande de couverts

€15 euro service/for external food deliveries served via in room dining or requests for cutlery



Végétarien / Vegetarian



Végétalien / Vegan





Sans gluten / Gluten free

MENU ENFANT - CHILDREN MENU



[Jusqu'à 12 ans] [Up to 12 years old]

43

Notre bouillon minestrone primeurs de nos paysans, avec ou sans ditalini  

Our fresh vegetables minestrone with or without ditalini pasta

ou / or

Cœur de laitue & avocat, huile d'olive-citron  

Avocado, lettuce heart, olive oil/lemon

Hamburger / Cheeseburger & pommes allumettes

Hamburger / Cheeseburger & French fries

ou / or



Nuggets de poulet "Maison" & pommes allumettes

Home-made chicken nuggets & French fries

Crêpes sucre, confitures ou chocolat / Salade de fruits de saison

Crepes with sugar, preserves or chocolate / Fresh seasonal fruits

LES DESSERTS - DESSERTS

Croustillant mousse chocolat noir  

Crispy dark chocolate mousse

17

Tarte Tatin - Tarte Tatin

17

Éclair vanille et noix de pécan -

17

Vanilla and pecan éclair

Tarte au citron meringuée

17

Lemon meringue pie

LA CARTE DES BOISSONS - BEVERAGES

LES EAUX MINÉRALES - MINERAL WATER



Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino - 50 cl	12
Chateldon, Evian Pure, Badoit, Perrier - 75 cl	15
San Pellegrino - 75 cl	15
Vittel - 100 cl	15

BOISSONS NON ALCOOLISÉES - NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Coca cola, coca zéro, orangina, red bull, sprite, schweppes, ginger ale, ginger beer, schweppes citron - 33 cl	12
Coke, Diet Coke, Coke Zero Sugar, Orangina, Red Bull, Sprite, Schweppes. Ginger Ale, Ginger Beer, Schweppes Bitter Lemon	
Jus de fruits Alain Milliat - Alain Milliat fruit juices - 33 cl	12
[Orange, pomme, carotte, tomate, poire, fraise, mangue, pêche, framboise]	
[Orange, apple, carrot, tomato, pear, strawberry, mango, peach, raspberry]	
Jus frais (de saison) - Fresh juices (seasonal)	16
[Ananas, kiwi, pomme, pêche, carotte, citron, pamplemousse, orange, céleri, épinards]	
[Pineapple, Kiwi, Apple, Peach, Carrot, Lemon, Grapefruit, Orange, Celery, Spinach]	
Jus détox extrait à froid - Cold-pressed detox juice	16
[Cocktail de céleri, concombre, épinard, pomme verte, gingembre et citron]	
[A blend of celery, cucumber, spinach, green apple, ginger and lemon]	
Fraise ou framboise - Strawberry or Raspberry	22
LES BIÈRES - THE BEERS	17
Heineken (sans alcool - non-alcoholic) - 33 cl	
Monaco, Heineken - 33 cl	
Corona	

LA CARTE DES VINS ET CHAMPAGNES

WINES & CHAMPAGNE SELECTION

	½ bouteille ½ bottle	bouteille bottle
NON MILLÉSIMÉS - NON-VINTAGE		
Moët & Chandon Brut Impérial	90	150
Veuve Clicquot Ponsardin		150
Bollinger Spécial Cuvée		150
Billecart-Salmon - Rosé		180
Ruinart Blanc de Blancs		200
Ruinart Brut - Rosé		210
MILLÉSIMÉ & GRANDES CUVÉES - VINTAGE & GRANDES CUVÉES		
Dom Pérignon Vintage - 2010		550
Roederer Cristal - 2008		620
Roederer Cristal Rosé - 2008		1.250
Dom Pérignon Vintage Rosé - 2006		1.350
LES BLANCS - WHITE WINES		
Domaine des Planes Blanc de Blancs - Côtes de Provence - 		60
Sancerre - La Moussière - Domaine Alphonse Mellot - 	45	80
Chablis 1 ^{er} Cru Les Fourchaumes "Vieilles Vignes" - Domaine Laroche - 2016	50	90
Chassagne Montrachet "Vieilles Vignes" - Domaine Guy Amiot - 2017		150
Baron de L - De Ladoucette - Pouilly-Fumé - 2017		210
LES ROSÉS - ROSÉ WINES		
Château de Selle - Domaine Ott - Côtes de Provence	50	85
Château Minuty Cuvée 281 - Côtes de Provence		120
LES ROUGES - RED WINES		
Clos Saint-Joseph - Villars sur Var - Côtes de Provence		90
Château de Pibarnon - Bandol	60	115
Château Lilian Ladouys - Saint-Estèphe - 2014		105
Châteauneuf-du-Pape - Clos de L'Oratoire des Papes - 2014		120
Gevrey-Chambertin - Domaine Serafin - 2015		190
Clos du Clocher - Pomerol - 2009		200
Château Brane Cantenac - Margaux - 2005		240
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Les Damodes - Domaine de la Vougeraie - 2015		260

LA CARTE DU MINIBAR - THE MINIBAR MENU

EAUX MINÉRALES - MINERAL WATER	10
Evian - 33 cl	
Badoit - 33 cl	
Perrier - 33 cl	
BOISSONS NON ALCOOLISÉES - NON-ALCOHOLIC BEVERAGES	
Coca-Cola - 33 cl	10
Coca-Cola Zero - 33 cl	10
Tonic - 33 cl	10
Thé glacé - Iced tea - 33 cl	10
Red Bull - 25 cl	12
Jus de mangue Alain Milliat - Alain Milliat mango juice - 33 cl	12
Jus d'orange Alain Milliat - Alain Milliat orange juice - 33 cl	12
SNACKS	
Chips	10
Chocolat Valrhona - Chocolat noir & chocolat au lait perles croquantes	10
Crunchy dark chocolate & milk chocolate pearls bar	
Chocolat Valrhona - Amandes & Noisettes - Dark chocolate almonds & hazelnuts	10
Biscuits sans gluten - Gluten free cookies	16
Gâteaux moelleux sans gluten - Gluten-free sponge cake	16
Amandes fumées - Smoked almonds	20
Noix de cajou salées - Salted cashews	20
Fraises Tagada - Strawberry candies	20
M&M's	20
Mélange gourmet Monte-Carlo - Monte-Carlo nut selection	25
NOTRE SÉLECTION AVEC ALCOOL - OUR ALCOOL SELECTION	
Bière Monaco - 33 cl	17
Johnnie Walker Black Label - 5 cl	18
Bacardi Carta Bianca - 5 cl	18
Gin Hendricks - 5 cl	18
Campari - 5 cl	18
Vodka Grey Goose - 5 cl	22
Chivas Regal 12 ans - 5 cl	22
Jack Daniel's - 5 cl	22
Tequila Patron Silver - 5 cl	22
Liqueur d'orange de Monaco "L'Orangerie" - "L'Orangerie" orange liqueur (Monaco) - 5 cl	22
Vin Rosé sélectionné par - Wine selection by "Les Caves de l'Hôtel de Paris" - 37,5 cl	30
Cognac XO Hennessy - 5 cl	55
Vin Rouge sélectionné par - Wine selection by "Les Caves de l'Hôtel de Paris" - 37,5 cl	60
Champagne Taittinger Brut Réserve - 37,5 cl	80

LA CARTE DU MINIBAR - THE MINIBAR MENU

PRODUITS SIGLÉS - OUR "HOTEL DE PARIS" BRAND SELECTION

Jeu de cartes - Playing cards	18
Adaptateur international - International adapter	30
Éventail - Fan	35
Bouchon Hôtel de Paris - Wine and Champagne cork	60
Limonadier Hôtel de Paris - Corkscrew	80
Coffret boutons de manchettes - Box of cuff-links	80
Love Box	90

LA CAVE À VIN - THE WINE CELLAR

LE ROSÉ - ROSÉ WINE	75 cl
Château Barbeyrolles - Cuvée Pétale de Rose	110
LES BLANCS - WHITE WINES	
Chablis 1 ^{er} Cru Les Vaucopins - Domaine Long-Depaquit	110
Pouilly Fumé - Aubaine - Domaine Jonathan Pabiot	120
LES ROUGES - RED WINES	
Bellet "Le Clos" - Clos Saint-Vincent	120
Bandol - Domaine Tempier	140
Margaux - Monbrison	150
Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin	150
Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes" - Domaine Geantet-Pansiot	240
Pessac-Léognan - Château la Tour Haut-Brion	250
LES CHAMPAGNES - CHAMPAGNES	
Louis Roederer Vintage Rosé	210
Deutz - Amour de Deutz	300
Dom Pérignon - Cuvée Vintage	550