

**SÉLECTION DE CÉRÉALES**  
SELECTION OF CEREALS

**Granola maison** 17€  
Homemade granola

**Son et fibre, corn flakes sans sucre ou au chocolat** 15€  
Bran & grain, sugar free or chocolate pops

**Porridge à l'eau ou au lait** 17€  
Water or milk porridge

**Supplément fruits rouges ou banane** 9€  
Additional red berries or banana

**Açaï bowl** 26€  
(Açaï, lait d'amande, fruits de saison, baies de Goji, graines de Chia, graines de courge)  
(Açaï, almond milk, seasonal fruit, goji berries, chia seeds, gourd seeds)

**FRUITS FRAIS**  
FRESH FRUIT

**Assiette de fruits tranchés** 29€  
Sliced fresh fruit

**Salade de fruits de saison** 24€  
Seasonal fruit salad

**Suprêmes d'agrumes** 19€  
Orange or grapefruit segments

**Compote de pomme** 13€  
Apple compote

**Fruits rouges** 29€  
Mixed berries

**DOUCEURS**  
SWEET DISHES

**Crêpes**  
Crêpes

**Gaufres**  
Waffles

**Pancakes**  
Pancakes

**Pain perdu**  
French toast

**Selon envie : sucre, confiture, crème mi-montée vanille ou sirop d'érable**  
According to your preference : sugar, jam, vanilla whipped cream or maple syrup

**CARTE DES BOISSONS**  
DRINKS MENU

**Jus de fruits ou de légumes frais** 19€  
Fresh fruit or fresh vegetable juice

**BOISSONS CHAUDES**  
HOT DRINKS

**Espresso, ristretto** 11€  
Espresso, ristretto

**Café filtre, double espresso** 15€  
Filter coffee, double espresso

**Cappuccino, café latte** 15€

**Chocolat chaud de notre Manufacture** 17€  
Hot chocolate from Alain Ducasse Manufacture

**SÉLECTION DE THÉ** 16€  
TEA SELECTION

**THÉ NOIR** BLACK TEA

**English Breakfast**  
**Conte Earl Grey**  
**Darjeeling Inde**  
**Assam Inde**

**THÉ VERT** GREEN TEA

**Sencha**  
**Thé vert à la menthe** Mint green tea  
**Thé sencha & yuzu** Sencha & yuzu tea  
**Jasmin**

**THÉ BLANC** WHITE TEA

**Pivoine blanche de Lai Chau**  
Lai Chau's white peony

**THÉ ROUGE** RED TEA

**Rouge Ruschka**

**INFUSIONS** HERBAL TEA

**Relax (tilleul, verveine, camomille)**  
(lime, verbena, camomile)  
**Menthe douce** Sweet mint  
**Camomille bio** Organic camomile  
**Verveine bio** Organic verbena

**SELECTION DE CHAMPAGNE**

**La coupe (15cl) / by the glass** 34€

**La bouteille (75cl) / by the bottle** 170€

**Mimosa (15cl)** 34€

**Champagne, jus d'orange frais pressé**  
Champagne, freshly-squeezed orange juice



**Le Meurice**  
Paris

DORCHESTER COLLECTION

**PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL 55€**  
CONTINENTAL BREAKFAST

**Café, choix de thés ou infusions, chocolat chaud de notre Manufacture**  
Choice of coffee, tea, herbal tea or hot chocolate from Alain Ducasse Manufacture

**Jus de fruits frais et de saison**  
Fresh fruit or fresh vegetable juice

**Salade de fruits de saison**  
Seasonal fruit salad

**Pains et viennoiseries de Cédric Grolet**  
Bread and pastries from Cédric Grolet

**PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN 68€**  
AMERICAN BREAKFAST

Petit déjeuner continental agrémenté de :  
Continental breakfast with:

**Choix de yaourts de la maison Bordier**  
Choice of yoghurts from the Bordier house

**Sélection de céréales bio**  
Selection of organic cereals

**Salade de fruits de saison**  
Seasonal fruit salad

**Choix d'oeufs ou d'une douceur**  
Choice of eggs or a sweet dish

**Œufs brouillés, au plat, à la coque, pochés, en omelette ou bénédictine**  
Nature ou deux garnitures au choix

**Supplément troisième garniture : 8€ Supplément truffe (5g) : 30€ Supplément caviar Kristal Gold (10g) : 50€**

Scrambled eggs, fried, soft-boiled, poached, omelette or Benedict  
Regular or with two garnishes of your choice

Additional third garnish: 8€ Additional truffle (5g): 30€ Additional Kristal Gold caviar (10g): 50€

**Douceur : pancakes, pain perdu, gaufres, crêpes**  
Sweet dish: pancakes, French toast, waffles, crêpes  
&

Selon envie : sucre, confiture, crème mi-montée vanille ou sirop d'érable  
According to your preference : sugar, jam, vanilla whipped cream or maple syrup

LE PRIX S'ENTEND NET EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉ 5%  
LE MEURICE GARANTIT L'ORIGINE DE SES VIANDES FRANÇAISES.  
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGENES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE  
THE PRICE IS IN EURO INCLUDING VAT AND EMPLOYEE CONTRIBUTION 5%  
LE MEURICE GUARANTEES THE ORIGIN OF HIS FRENCH MEATS.  
ALLERGEN INFORMATION IS AVAILABLE ON REQUEST

**PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE 68€**  
HEALTHY BREAKFAST

Café, choix de thés ou infusions, chocolat chaud de notre Manufacture  
Choice of coffee, tea, herbal tea or hot chocolate from Alain Ducasse Manufacture

**Jus de fruit frais**  
Fresh fruits juice

**Açaï bowl ou toast avocat, tomates et œuf poché**  
Açaï bowl or avocado & tomato toast with poached egg

**Salade de fruits de saison ou yaourt au lait de brebis**  
Seasonal fruit salad or ewe's milk yoghurt

**PARIS S'ÉVEILLE 38€**

**Une boisson chaude**  
Espresso, cappuccino, thé, infusion  
ou chocolat chaud  
A hot drink  
Espresso, cappuccino, tea, herbal tea  
or hot chocolate

**Un jus de fruit frais**  
Orange, pamplemousse ou pomme  
A fresh juice  
Orange, grapefruit or apple

**Trois viennoiseries de Cédric Grolet**  
Croissant, pain au chocolat  
et pain aux raisins  
Three Cédric Grolet pastries

**ŒUFS**  
EGGS

(15 minutes d'attente – 15-minute wait)

**Œufs cuits selon votre convenance :** 28€  
**Brouillés, en omelette classique ou aux blancs**  
**d'œufs, au plat, à la coque, pochés**  
Your choice of eggs: scrambled,  
classic or white omelette, fried, soft-boiled, poached

**Nature ou deux garnitures au choix**  
Regular or two garnishes of your choice

**Supplément saumon fumé :** 19€  
Additional smoked salmon : 19€

**Supplément truffe (5g) :** 48€  
Additional truffle (5g) : 48€

**Supplément caviar Kristal (10g) :** 65€  
Additional Kristal caviar (10g) : 65€

**Supplément pour une garniture supplémentaire :** 9€  
Supplement for an extra accompaniment : 9€

**GARNITURES**  
GARNISHES

Bacon	Bacon
Fromage	Cheese
Fines herbes	Fresh herbs
Champignons	Mushrooms
Tomate grillée	Grilled tomato
Jambon de Paris	Parisian ham
Saucisses de veau	Veal sausages

**Œufs bénédicte**  
(Pain de mie blanc, œufs pochés, sauce hollandaise)  
Eggs Benedict  
(White toast, poached eggs, hollandaise sauce)

**Au jambon de Paris** 36€  
With Parisian ham

**Au saumon fumé de Norvège** 36€  
With Norwegian smoked salmon

**À la truffe noire (5g)** 68€  
With black truffle

**Toast avocat, soja, sésame et coriandre** 34€  
Avocado, soya, sesame and coriander toast

**BOULANGERIE**  
BAKERY

**Corbeille de pains et viennoiseries** 26€  
Fresh bread & pastry basket

**Viennoiserie à l'unité** 12€  
Single pastry

**Baguette ou baguette grillée** 12€  
Baguette or grilled baguette

**Toasts pain blanc ou pain complet** 12€  
White or wholegrain toasts

**Pain sans gluten** 12€  
Gluten-free bread

**Pain poilâne** 12€  
Country bread

**SALADES**  
SALADS

**Cœur de laitue croquant** 17€  
Heart of lettuce

**Salade mixte** 21€  
Mixed salad

**TERRE ET MER**  
LAND AND SEA

**Jambon de Paris et cornichons** 24€  
Parisian ham and gherkins

**Saumon fumé de Norvège, blinis** 39€  
Norwegian smoked salmon, blinis

**Caviar Kristal avec blinis (30 g)** 155€  
Kristal caviar with blinis (30g)

**Caviar Béluga avec blinis (30g)** 390€  
Beluga caviar with blinis

**FROMAGES ET YAOURTS**  
CHEESES AND YOGHURTS

**Yaourt 0%, nature ou aux fruits** 13€  
Natural, low fat or fruit yoghurt

**Yaourt grec** 13€  
Greek yoghurt

**Faisselle, fromage blanc** 13€  
Cottage cheese, cream cheese