

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€  
(Poudre d'açaï, lait de coco, myrtille, mangue, yuzu, rapé de coco)  
(Acai powder, coconut milk, blueberry, mango, yuzu, coconut flakes)

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  
TEA SELECTION 16€

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 : 9€ Supplément truffe (5g) : 48€ Supplément caviar Kristal Gold (10g) : 65€

Scrambled eggs, fried, soft-boiled, poached, omelette or Benedict

Regular or with two garnishes of your choice

Additional third garnish: 9€ Additional truffle (5g): 48€ Additional Kristal Gold caviar (10g): 65€

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 A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION  
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, soja, sésame et coriandre**  
Açaï bowl or Avocado, soya, sesame and coriander toast

**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 suisse  
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

**English muffin, comté, oeuf, bacon** 36€  
English muffin, comté cheese, egg, bacon

**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

**Bagel cream cheese, avocat et saumon** 42€  
Salmon, avocado and cream cheese bagel

**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

**Yaourt au lait de brebis** 12€  
Ewe's milk yoghurt

**Assiette de fromages français affinés** 25€  
Soft and matured French cheeses