



MOLITOR

# P E T I T D É J E U N E R B R E A K F A S T

## S E R V I C E E N C H A M B R E S E R V E D I N R O O M

De 7h à 9h - *From 7am to 9am*  
25 €

### **OFFRE PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL** **CONTINENTAL BREAKFAST**

- 1 boisson chaude : thé, café ou chocolat - *1 hot drink: tea, coffee or chocolate*
- 1 jus d'orange 100% ultra frais - *1 fresh orange juice*
- 1 corbeille de fruits frais et de saison - *1 basket of organic fresh fruits*
- 1 yaourt nature ou aux fruits - *1 plain or fruit yogurt*
- 2 viennoiseries - *2 pastries*
- 2 petits pains individuels - *2 bread products*
- 2 beurres individuels - *2 individual portions of butter*
- 2 confitures individuelles + 1 pot de miel + 1 pâte à tartiner  
*2 individual portions of jam + 1 honey + 1 dairy spread*
- sucre individuel bio - *individual servings of sugar*

### **AU CHOIX EN SUPPLÉMENT** - *Inclus dans le prix* **ADDITIONAL PRODUCT CHOICES** - *Included in the price*

- céréales – *cereal*
- offre sans gluten (pains, gâteaux, céréales - *gluten-free option ((bread, cakes, cereals)*
- fromage blanc ou faisselle – *quark cheese*
- jambon blanc - *ham*
- saumon fumé - *smoked salmon*
- fromage AOC - *specific variety of cheese*
- œufs brouillés - *boiled eggs*
- saucisses grillées – *grilled sausage*

POUR COMMANDER APPELEZ LE 3884 DEPUIS VOTRE CHAMBRE  
TO ORDER PRESS 3884 FROM YOUR ROOM



## ROOM SERVICE

### ENTRÉES / STARTERS - 15

**HOUMOUS DE POIS CHICHE, PICKLES D'OIGNON ROUGE, CORIANDRE, ANETH ET CITRON**  
*CHICK PEA HOUMOUS, RED ONION PICKLES, CORIANDER, DILL AND LEMON*

**LENTILLES BELUGA A L'ESTRAGON, AVOCAT ET ANANAS**  
*BELUGA LENTILS WITH STURGEON, AVOCADO AND PINEAPPLE*

**MOELLEUX SALE AUX PETITS POIS, MENTHE, COMBAWA ET OLIVES NOIRES**  
*SALTY SOFT PEAS, MINT, COMBAWA AND BLACK OLIVES*

### PLATS / DISHES - 25

**VOLAILLE CONFITE, SAUCE CREMEUSE AU NOILLY PRAT, JULIENNE DE LEGUMES & SESAME NOIR**  
*CONFIT POULTRY, NOILLY PRAT CREAMY SAUCE, VEGETABLE JULIENNE AND BLACK SESAME SEEDS*

**CABILLAUD COCO ET CURRY ET RIZ VENERE, BROUILLADE ANETH ET PERSIL PLAT, COURGETTES FONDANTES**  
*COCO CURRY COD, BLACK RICE, DILL BROUILLADE AND PARSLEY, SWEET ZUCHINI*

**RAVIOLES DU DAUPHINE, SAUCE ROQUEFORT ET EPINARDS, NOISETTES TORREFIEES**  
*DAUPHINE DUMPLINGS, ROQUEFORT SAUCE, SPINACH, ROASTED HAZELNUTS*

### DESSERTS - 15

**MOELLEUX CHOCOLAT ET SON CŒUR CARAMEL**  
*CHOCOLATE CAKE, MELTED CARAMEL HEART*

**COMPOTEE RHUBARBE, FRAISE, POMME, VANILLE ET GINGEMBRE**  
*RHUBARB, STRAWBERRY, APPLE, VANILLA AND GINGER COMPOT*

**PANNA COTTA A LA FLEUR D'ORANGER, CONFIT DE FRAISE ET FRAMBOISE**  
*PANNA COTTA ORANGE FLOWER, STRAWBERRY AND RASPERRY CONFIT*

### ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - 38

### ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 48

## **PETITE FAIM ? SUPERS PRODUCTEURS**

**CREME FINE BIO ARTICHAUTS - 13**

**CREME FINE DE BASILIC AOP ET PARMESAN - 13**

**TOMATES CONFITES A L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - 13**

**CREME FINE DE POIVRONS - 13**

**CREME FINE BIO DE POIS CHICHE AU CITRON ET CUMIN - 13**

**RILLETES DE CANARD DE BARBARIE - 14**

**RILLETES DE TOURTEAUX - 14**

**RILLETES DE SAINT JACQUES - 14**

## **JUS DETOX – DETOX JUICES - 9**

### **NO STRESS (237 ML)**

FENOUIL, CELERI BRANCHE, POMME, POIVRON ROUGE, CITRON VERT, BETTERAVE,  
GINGEMBRE, BASILIC

*FENNEL, CELERY, APPLE, RED PEPPER, LIME, BEET, GINGER, BASIL*

### **L'INVINCIBLE (237ML)**

BETTERAVE, FRAMBOISE, POMME, CAROTTE, CITRON, CURCUMA

*BEET, RASPBERRY, APPLE, CARROT, LEMON, TURMERIC*

### **L'ETINCELLE (237ML)**

CAROTTE, ANANAS, POMME, CITRON, CURCUMA

*CARROT, PINEAPPLE, APPLE, LEMON, TURMERIC*

## **JUS DE FRUITS FRAIS – FRESH JUICES - 9**

ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON JAUNE (20CL)

## **SOFTS - 9**

RED BULL, COCA COLA, LIGHT, ZERO, ORANGINA FANTA, SPRITE, SCHWEPPES TONIC (33CL)

## **BIÈRES BOUTEILLES – BEERS - 11**

HEINEKEN, EDELWEISS, CORONA (33CL)

## **CHAMPAGNE**

### **CHAMPAGNE BRUT**

LAURENT PERRIER « LA CUVÉE » 10CL: 14 / 75CL: 95

### **CHAMPAGNE ROSE**

TAITTINGER 10CL: 18 / 75CL: 135

## VINS - WINES

### ROUGES - RED

#### AOC BLAYE COTES DE BORDEAUX

CHATEAUX BONNANGE 2015 15CL : 13 75CL : 59

#### AOC CROZES HERMITAGE

DOMAINE ENTREFAUX, 2018, COTES DU RHONE 15CL : 14 75CL : 62

#### AOC SANCERRE

LES BONNES BOUCHES, 2015,  
DOMAINE HENRI BOURGEOIS 15CL : 14 75CL : 63

### BLANCS - WHITE

#### AOC CHABLIS

JEAN-MARC BROCARD, 2017, BOURGOGNE 15CL : 15 75CL : 65

#### AOC POUILLY-FUME

DOMAINE HUBERT VENEAU, 2018, VAL DE LOIRE 15CL : 15 75CL : 62

### ROSÉS

#### AOC COTES DE PROVENCE

« LA VIE EN ROSE » CHATEAU ROUBINE, 2018, 15CL : 11 75CL : 42  
PROVENCE

## NOS ALCOOLS - ALCOHOL

#### CHIVAS

12 ANS 5CL : 21 75CL : 190

#### GIN

BOMBAY 5CL : 19 75CL : 150

#### GREY GROOSE

L'ORIGINAL 5CL : 22 75CL : 210

Prix nets en euros, taxes et service compris / net price in euros, tax and service included  
Informations sur les allergènes disponibles en contactant notre équipe du room service.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Origine des produits disponibles sur demande.

POUR PASSER COMMANDE DEPUIS VOTRE CHAMBRE : APPELER LE 3884  
TO ORDER FROM YOUR ROOM PRESS 3884



# CARTE ROOFTOP, BRASSERIE, 1929

Été 2020

## ENTRÉES

Burrata di Buffalo et tomates anciennes bio, basilic, focaccia croustillante - 17

Poulpe grillé, guacamole épicé, herbes fraîches - 25

Ceviche de daurade, brunoise de mangue, coriandre et citron vert - 19

Salade Caesar au saumon fumé ou au poulet, parmesan, tomates et œuf - 22

Houmous sésame, citron - 13

Falafel : pois chiches, fèves et oignons en beignet- 13

Caviar d'aubergines, sésame, citron - 13

Assortiment de mezze à partager - 36

## PLATS

Côte de bœuf Salers (800g), frites, sauce chimichurri – à partager - 72

Bar bio entier à la plancha, légumes du sud grillés - 36

Molitor burger au bacon grillé et cheddar, mayonnaise aux épices douces, frites et salade - 27

Crevettes bio snackées, riz aux épices, sauce créole - 32

Brochettes de poulet mariné aux épices et citronnelle, légumes du potager – 30

Veggie bowl, boulghour, edamame, carottes, radis, avocat, pamplemousse, vinaigrette wasabi – 25

*Supplément saumon mariné gingembre-agrumes ou boeuf gravlax - 5*

Garnitures : riz aux épices, frites, salade, légumes grillés – 7

## DESSERTS

Verrine comme un fraisier au parfum de verveine - 12

Millefeuille Molitor infiniment vanille, caramel à la fleur de sel - 14

Fruits de saison découpés et sirop aux épices - 14

Mousse au chocolat intense Valrhona (cacao 70%) - 12

Glaces et sorbets Hugo et Victor, 3 parfums au choix - 12

Parfums : vanille, chocolat, framboise, citron, fraise, pêche

Toppings au choix : chantilly, sauce chocolat, sauce caramel, riz soufflé croustillant

## MENU ENFANT

Brochette de poulet ou steak haché charolais ou filet de bar

Garniture : légumes ou frites fraîches – 16

Nos viandes sont d'origine française et nos fruits et légumes sont bio

*Réservation d'une table pour le déjeuner ou le dîner depuis votre chambre, tapez le 3882*



## VENTE À EMPORTER – CLICK and COLLECT

### ENTRÉES

Burrata et tomates anciennes biologique, basilic, focaccia croustillante - 17

Poulpe grillé, guacamole épicé, herbes fraîches - 21

### PLATS

Crevettes bio snackées, riz aux épices, sauce créole - 32

Epaule de veau du Limousin confite, purée de pomme de terre Monalisa, abricot rôti au romarin - 28

### DESSERTS

Millefeuille Molitor infiniment vanille, caramel à la fleur de sel - 14

Verrine comme un fraisier au parfum de verveine - 12

## NOS PANIERS PICNIC

### LOVE MOLITOR, POUR 2 PERSONNES - 63

Burrata et tomates anciennes biologique, basilic, focaccia croustillante

Rolls homard : salade romaine, mayonnaise ciboulette, concombre

Tiramisu à la framboise et praline rose

Assortiment de gourmandises

### LE VÉGÉTARIEN, POUR 2 PERSONNES - 43

Falafel, assortiment de légumes croquants, guacamole, houmous

Hamburger aux légumes grillés : courgette, aubergine, tomate cerise, roquette, parmesan

Salade de fruits de saison bio

Assortiment de gourmandises

### MIAM, POUR 2 PERSONNES - 43

Molitor Bowl : boulghour, edamame, carotte, radis, avocat, pamplemousse, nuque de thon, vinaigrette wasabi

Sandwich brioché : bœuf fumé, roquette, parmesan, mayonnaise, cornichon

Mousse au chocolat intense Valrhona (cacao 70%)

Assortiment de gourmandises

[POUR COMMANDER CLIQUER ICI](#)

*Réservation d'une table pour le déjeuner ou le dîner depuis votre chambre, tapez le 3882*