ROOM SERVICE

BIENVENUE À L'INTERCONTINENTAL PARIS LE GRAND

WELCOME TO INTERCONTINENTAL PARIS LE GRAND

Le menu est disponible de 11h30 à 22h30.

The main menu is available from 11:30 am to 10:30 pm.

Notre service d'étage et notre équipe de cuisine

vous souhaitent un agréable séjour.

All of the room service team and our chef

wish you a pleasant stay.

Nos préparations peuvent contenir des produits allergènes,

en cas d'allergie merci de contacter notre room service au 80.

Our preparations may contain allergenic products,

in case of allergy please contact our room service at 80.

Service de 11h30 à 22h30
Service from 11:30 am to 10:30 pm

CAVIAR

Caviar Baeri (origine Aquitaine, France) - boîte de 30 g 165

Garniture de tradition, blinis

Baeri caviar (origin Aquitaine, France) - 30 g

Traditional garnish, blinis

SOUPES ET ENTRÉES / SOUPS AND STARTERS

Potage de légumes de saison mixés Ⓥ 24

Mixed seasonal vegetables soup

Crème de volaille 26

Brunoise de légumes

Cream of poultry soup

Vegetables brunoise

Gratinée à l'oignon, «Recette de 1862» 29

Croûtons et comté

French onion soup, "created in 1862"

Croutons and comté cheese

Cœur de saumon fumé Norvégien 39

Crème à l'aneth, citron et blinis

Norwegian smoked salmon

Dill cream, lemon and blinis

Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 39

Chutney de fruits, pain de campagne toasté

"Café de la Paix" duck foie gras confit

Fruits chutney, toasted country bread

Service de 11h30 à 22h30
Service from 11:30 am to 10:30 pm

LES SANDWICHS / SANDWICHES

Croque-Monsieur ou Croque-Madame 29
Jambon de Paris, crème de Comté, pommes frites
Paris ham, Comté cheese, french fries

Club Sandwich poulet 29
Poulet français, tomates, salade, oeuf, mayonnaise, avec ou sans bacon
Chicken Club Sandwich
French chicken, tomatoes, salad, egg, mayonnaise, with or without bacon

Burger ou Cheeseburger 37
Viande de boeuf, condiments tomates, cornichons, salade, vieux Gouda, sauce barbecue
Beef patty, tomatoes, pickles condiments, salad, aged Gouda cheese, Barbecue sauce

Lobster roll 48
Sandwich au homard et crevettes - Pain brioché, sauce cocktail, avocat, roquette et pommes frites
Sandwich with lobster and shrimps - Brioche bread, cocktail sauce, avocado, arugula and french fries

Tous nos sandwichs et nos plats peuvent être accompagnés de frites ou d'un mélange de salade.

Sandwiches and main courses are served with french fries or seasonal salad on the side.

SALADES À LA CARTE / À LA CARTE SALADS

Salade mixte Ⓥ 19
Concombre, tomate, huile d'olive et citron
Mixed salad
Cucumber, tomato, olive oil and lemon

«Caprese» Ⓥ 23
Tranches de tomates, mozzarella de bufflonne, pistou au basilic
Sliced tomatoes, buffalo mozzarella, pistou with basil

Salade César poulet 29
Salade romaine, copeaux frais de parmesan «Reggiano», œuf poché, anchois, croûtons, sauce César
Avec ou sans bacon
Chicken Caesar salad
Romaine lettuce, fresh Reggiano parmesan shavings, poached egg, anchovies, croutons, Caesar sauce
With or without bacon

Salade César homard canadien 49
Salade romaine, copeaux frais de parmesan «Reggiano», œuf poché, anchois, croûtons, sauce César
Avec ou sans bacon
Canadian lobster Caesar salad
Romaine lettuce, fresh Reggiano parmesan shavings, poached egg, anchovies, croutons, Caesar sauce
With or without bacon

Cœur de sucrine 29
Avocat, crevettes, tomate, pamplemousse
Heart of sucrine
Avocado, shrimps, tomato, grapefruit

Service de 11h30 à 22h30
Service from 11:30 am to 10:30 pm

PÂTES / PASTA

Spaghettis ou penne 34
Spaghetti or penne
Arrabbiata - Napolitaine - Carbonara - Bolognaise - Pesto
Arrabbiata - Napoletana - Carbonara - Bolognese - Pesto

Truffes 45
Truffles

Homard 56
Lobster

PIZZAS MAISON / HOMEMADE PIZZAS

Margherita traditionnelle 29
Sauce tomate, mozzarella et basilic frais

Traditional Margherita
Tomato sauce, mozzarella and fresh basil

Végétarienne 28
Sauce tomate, mozzarella, légumes grillés suivant la saison, pousses de salade

Vegetarian
Tomato sauce, mozzarella, grilled seasonal vegetables, salad shoots

Volaille ou jambon 31
Sauce tomate, mozzarella, volaille ou jambon cru de pays, pousses de salade

Poultry or ham
Tomato sauce, mozzarella, poultry or country ham, salad shoots

Service de 11h30 à 22h30
Service from 11:30 am to 10:30 pm

PLATS / MAIN COURSES

Mer / Sea

Fish and Chips 38
Sauce tartare
Tartar sauce

Pavé de saumon grillé 39
Sauce vierge
Grilled salmon
Olive oil sauce

Filet de bar rôti 46
Beurre blanc à l'aneth
Roasted sea bass fillet
White butter with dill

Sole de nos côtes, grillée ou meunière 79
Purée de pommes de terre au beurre demi-sel, beurre blanc
French sole, grilled or meuniere
Mashed potatoes with semi-salted butter, white butter

Terre / Land

Tartare de bœuf 39
Classique ou plancha, mélange de salades ou frites
Beef tartar
Classic or plancha, mixed salad or french fries

Curry d'agneau 39
Épaule d'agneau au curry, lait de coco
Lamb curry
Lamb shoulder curry, coconut milk

Escalope Milanaise 41
Citron et persil
Breaded veal escalope, Milanese-style
Lemon and parsley

Coquelet français rôti au four 44
Sauce moutarde
Oven-roasted french cockerel
Mustard sauce

Entrecôte de bœuf 49
Sauce Béarnaise
Beef rib steak
Bearnaise sauce

Nos viandes sont d'origine française. / Our meats are from France.

Le Végétal / Vegan

Caviar d'aubergines aux épices 35
Légumes confits à l'huile d'olive
Eggplants caviar with spices
Vegetables preserved in olive oil

Service de 11h30 à 22h30
Service from 11:30 am to 10:30 pm

Garnitures / Side dishes

Légumes de saison poêlés ou cuits à la vapeur
Pan-fried or steamed seasonal vegetables
Haricots verts au beurre ou cuits à la vapeur (selon la saison)
French green beans with butter or steamed (depending on the season)
Purée de pomme de terre au beurre demi-sel
Mashed potatoes with semi-salted butter
Riz nature «Basmati»
"Basmati" rice
Pommes frites
French fries
Garniture supplémentaire 12
Extra garnish

Le choix d'une garniture par plat. / Choice of one garnish per dish.

FROMAGES / CHEESES

Fromage blanc 0 % ou 40 % 13
0 % or 40 % fat cottage cheese

Sélection de fromages 19
Condiments et crackers
Condiment and crackers

DESSERTS 19

Millefeuille caramélisé
Crème intensément vanille
Caramelized millefeuille
Vanilla cream

Opéra
Glaçage et ganache chocolat, crème au beurre café, biscuit génoise au chocolat et au café
Chocolate icing and ganache, coffee buttercream, chocolate and coffee sponge cake

Tarte fine aux pommes caramélisées à la cannelle
Caramelized apple and cinnamon tart

Crème brûlée
Cassonade
Brown sugar

Mi-cuit au chocolat
Chocolat noir 70 % grand cru bio du Pérou, cœur coulant, quenelle de glace vanille
Molten chocolate cake
Organic 70% grand cru dark chocolate from Peru, creamy heart, vanilla ice cream

Glaces et sorbets Philippe Faur de saison
Seasonal Philippe Faur ice creams and sorbets

Salade de fruits de saison
Seasonal fruits salad

BOISSONS ALCOOLISÉES ALCOHOLIC BEVERAGES	25 cl	37,5 cl	75 cl
VINS BLANCS - WHITE WINES			
BOURGOGNE			
Chablis Laroche	29.00 €		85.00 €
LOIRE			
Sancerre Domaine Vacheron	27.00 €	41.00 €	70.00 €
VINS ROSÉS - ROSÉ WINES			
Bandol Les Galets			60.00 €
Chinon René Couly		25.00 €	
Whispering Angel Côtes-de-Provence			59.00 €
VINS ROUGES - RED WINES			
BORDEAUX			
Château Dalem Fronsac	29.00 €		85.00 €
Château le Castelet Pomerol			100.00 €
Château Tronquoy-Lalande Saint-Estèphe			170.00 €
Château Fougeailles Lalande de Pomerol		51.00 €	
BOURGOGNE			
Savigny-Lès-Beaune 1er Cru, les Lavières Domaine Bouchard Pères et fils	29.00 €	51.00 €	79.00 €
Aloxe-Corton Domaine Louis Latour			130.00 €
VALLÉE DU RHÔNE			
Crozes-Hermitage Les Meysonniers M. Chapoutier			60.00 €
Côte Rôtie Lieu-dit Le Plomb Cuilleron-Caillard-Villard			210.00 €

Service de 11h30 à 22h30
Service from 11:30 am to 10:30 pm

BOISSONS ALCOOLISÉES ALCOHOLIC BEVERAGES	37,5 cl	75 cl	Magnum
CHAMPAGNES			
Deutz Brut		95.00 €	
Moët & Chandon Brut Impérial	55.00 €	99.00 €	
Veuve Clicquot-Ponsardin Carte jaune		130.00 €	
Billecart-Salmon rosé	75.00 €	150.00 €	
Dom Pérignon millésimé		420.00 €	
Krug Brut millésimé		520.00 €	
Cristal Roederer Brut millésimé		650.00 €	
Ruinart Blanc de Blancs		240.00 €	600.00 €

VERMOUTH & BITTER

75 cl

PRIX PAR BOUTEILLE - PRICE PER BOTTLE

Martini Bianco / Rosso	95.00 €
Bitter Campari	95.00 €
Porto Rozes Tawny / Blanco	95.00 €

SCOTCH & WHISKY

75 cl

PRIX PAR BOUTEILLE - PRICE PER BOTTLE

BLENDED

Johnnie Walker Black Label	180.00 €
Johnnie Walker Blue Label	390.00 €
Chivas Regal 12 ans - 12 years	180.00 €
Chivas Royal Salute 21 ans - 21 years	390.00 €

PURE MALT

Glenfiddich 12 ans - 12 years	190.00 €
Macallan 12 ans- 12 years	190.00 €
Glenlivet 12 ans - 12 years	190.00 €
Knockando 18 ans - 18 years	250.00 €

GIN & VODKA

75 cl

PRIX PAR BOUTEILLE - PRICE PER BOTTLE

Tanqueray Dry gin	190.00 €
Bombay Sapphire Dry gin	190.00 €
Grey Goose Vodka	190.00 €
Absolut Vodka	190.00 €
Belvedere	190.00 €

RHUM & TÉQUILA

75 cl

PRIX PAR BOUTEILLE - PRICE PER BOTTLE

Rhum Havana Club 3 ans - 3 years	170.00 €
Tequila Cuervo Especial	180.00 €

COGNAC

75 cl

PRIX PAR BOUTEILLE - PRICE PER BOTTLE

Rémy Martin V.S.O.P	250.00 €
Hennessy X.O	350.00 €

Chaque bouteille d'alcool est accompagnée de glace, de 6 bouteilles de soda et de snacks salés.

Each liquor bottle is served with ice, 6 soda bottles and snacks.

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

Café, café décaféiné, café américain 10.00 €

Coffee, decaffeinated coffee, American coffee

Café latté, cappuccino, café crème, double expresso 12.00 €

Latte, cappuccino, coffee with cream, double espresso

Chocolat, lait chaud ou froid 12.00 €
(entier, demi-écrémé ou écrémé, crème, soja, amande)

Chocolate, hot or cold milk
(whole, semi-skimmed or skimmed, cream, soy, almond)

Choix de thés : 12.00 €
Darjeeling, thé vert, Earl Grey, English breakfast

Selection of teas:
Darjeeling, green tea, Earl Grey, English breakfast

BOISSONS FRAÎCHES / FRESH BEVERAGES

Evian / Badoit (1 l) 10.00 €

Evian / Badoit (50 cl) 7.00 €

Bière française ou étrangère 15.00 €

French or foreign beer

Sprite, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, limonade 11.00 €

Jus de fruits ou légumes frais pressés 12.00 €
(orange, pamplemousse, citron, carotte)

Fresh fruit juice or vegetable juice
(orange, grapefruit, lemon, carrot)

Jus de fruits Alain Milliat (25 cl) 14.00 €

Alain Milliat fruits juices

parislegrand.intercontinental.com
instagram.com/icparislegrand

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.

Menu elaborated according to the writ n°2002-1465 from 17 December 2002.
Homemade dishes are elaborated on site from raw products. Net prices in euros, taxes and service included.
We no longer accept checks. To ensure our customers comfort, the use of e-cigarettes is forbidden.