ROOM SERVICE

BIENVENUE À L'INTERCONTINENTAL PARIS LE GRAND

WELCOME TO INTERCONTINENTAL PARIS LE GRAND

La carte de nuit est disponible de 22h30 à 06h30.

Night menu card is available from 22:30 pm to 06:30 am.

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 22h30 à 6h30
Service from 10:30 pm to 6:30 am

SOUPES, ENTRÉES ET SALADES
SOUPS, STARTERS AND SALADS

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

French onion soup, "created in 1862"
Croutons and comté cheese

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»,
oeuf 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

Cœur de saumon fumé Norvégien 39
Crème à l'aneth, citron vert et blinis

Norwegian smoked salmon
Dill cream, lime 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

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

Baeri caviar (origin Aquitaine, France) - 30 g
Traditional garnish, blinis

Service de 22h30 à 6h30
Service from 10:30 pm to 6:30 am

LES SANDWICHS / SANDWICHES

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

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

Burger ou Cheeseburger 37
Viande de bœuf, condiments tomates/cornichons, salade, vieux gouda, sauce BBQ
Beef meat, tomatoes/pickles condiments, salad, aged Gouda cheese, BBQ sauce

Tous nos sandwichs peuvent être accompagnés de frites maison ou d'un mélange de salade.
Sandwiches are served with french fries or seasonal salad on the side.

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 22h30 à 6h30
Service from 10:30 pm to 6:30 am

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

Terre / Land

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

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

Garnitures / Side dishes

Légumes de saison poêlés ou à la vapeur
Sauteed or steamed seasonal vegetables

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 side dish

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

Service de 22h30 à 6h30
Service from 10:30 pm to 6:30 am

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

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

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.