

La couture et le Plaza Athénée:
deux univers intimement liés par une seule et même adresse,
l'avenue Montaigne.

Une histoire née il y a près d'un siècle...
Au cœur du Plaza Athénée, La Galerie des Gobelins rend hommage à la
Créativité en vous proposant un défilé « à la carte » pour vos pauses,
petits-déjeuners, thés ou dîners.

Couture and the Plaza Athénée:
both worlds united by one unique address,
the avenue Montaigne.

Almost a century of history...
In the heart of the Plaza Athénée, La Galerie des Gobelins pays tribute to
artistic flair by offering a fashion show "à la carte" for snacks, breakfast,
tea time or dinner.

Ouverte tous les jours de 8h00 à 1h30
Open daily from 8 a.m. to 1:30 a.m.

Défilé pétillant Champagnes

Le verre de Champagne / The glass of Champagne

Champagne Alain Ducasse	25 €
Laurent-Perrier Brut	25 €
Roederer Brut Premier nv	26 €

Le verre de Champagne rosé / The glass of rose Champagne

Henriot Rosé nv	26 €
Bollinger	29 €
Laurent-Perrier Rosé nv	34 €

Le verre de Grande Cuvée / The glass of "Grande Cuvée"

2002 Moët et Chandon	30 €
2002 Dom Pérignon	52 €

Champagne brut

nv Champagne Alain Ducasse	154 €
nv Laurent-Perrier	158 €
nv Moët & Chandon	158 €
nv Bollinger Spéciale Cuvée	170 €

Champagne millésimé

2002 Moët et Chandon	210 €
2003 Louis Roëderer Brut Vintage	212 €
2002 Veuve Clicquot Ponsardin	176 €

Grande cuvée de Champagne

nv Grand Siècle	Laurent-Perrier	460 €
nv Grande cuvée	Krug	598 €
1998 Noble cuvée	Lanson	386 €
1996 Femme	Duval-Leroy	298 €
2002 Dom Pérignon	Moët & Chandon	480 €
2004 Cristal	Louis Roëderer	548 €

Champagne rosé / Rose Champagne

nv Henriot	170 €	
nv Ruinart	182 €	
nv Laurent-Perrier	268 €	
2000 Cristal	Louis Roëderer	998 €
1998 Dom Pérignon	Moët & Chandon	1222 €

Avant-première Apéritifs

Apéritif classique et Porto / Well drinks and Port	19 €
Bière / Beer	15 €
Scotch whisky	24 €
Whisky 12 ans / Whisky 12 years	26 €
Single malt	24 €
Canadian	24 €
Bourbon	24 €
Gin, vodka et tequila	24 €
Cognac	
Courvoisier VSOP, Rémy Martin VSOP, Hennessy VSOP	24 €
Rémy Martin XO, Hennessy XO	50 €
Rémy Martin Louis XIII	240 €
Hennessy paradis	94 €
Hennessy Richard	224 €
Hennessy Ellipse	421 €
Armagnac	
Domaine de Jouanda 1978	28 €
Boingnières 1968	44 €
Laberdolive 1962	72 €
Laberdolive 1946	128 €
Calvados	
Père Magloire	24 €
Auge Privilège	29 €
Château du Breuil 15 ans	44 €
Dupont 1980	32 €
Réserve de Semainville	64 €
Liqueur	24 €
Eau de vie	24 €

Quelles robes ?

Les vins / Wines

	France	Bouteille
	Bordeaux	
V I N S	Pessac Léognan 2000 Château Pape Clément	296 €
	Sauternes 1997 Château Yquem	37.5cl 632 €
	Bourgogne	
B L A N C S	Chablis Grand Cru Valmur 2009 P Piuze	220 €
	Meursault 2008 M Lafarge	128 €
	Meursault 1 ^{er} cru Genevrières 2006 Jobard Chabloz	218 €
	Chassagne Montrachet R. Monnier 2009	124 €
	Corton Charlemagne Grand Cru 2007 Domaine Laleure Piot	250 €
	Montrachet Grand Cru 2005 Domaine Thenard	768 €
V I N S	Rully 1 ^{er} Cru Margoté 2009 P Jacqueson	72 €
	Givry 1 ^{er} Cru Clos de la Servoisine 2009 JM Joblot	88 €
	Loire	
V I N S	Sancerre La Côte des Monts Damnés 2009 H Bourgeois	72 €
	Pouilly Fumé Cuvée Majorum 2006 M Redde	148 €
	France	
	Bordeaux	
R O U G E S	Haut-Médoc 2005 Les Doves Château La Tour Carnet	72 €
	Saint-Emilion Grand Cru 2002 Château de Fonbel	98 €
	Saint-Emilion Grand Cru 2003 Château Ausone	1422 €
	Pomerol 2003 Clos Du Clocher	160 €
	Margaux 2006 Château Rauzan Ségla	246 €
	Lalande de Pomerol 2006 Château La Gravière	128 €
	Pessac Léognan 2000 Château Haut Brion	1150 €
Saint Julien 1996 Léoville Las Cases	900 €	
	Bourgogne :	
V I N S	Gevrey Chambertin 1er Cru Lavaux Saint Jacques 2006 H Geoffroy	168 €
	Chambolle Musigny 1er Cru Les Baudes 2004 Domaine Serafin	248 €
	Clos Vougeot - Grand cru 1996 Domaine Méo Camuzet	480 €
	Volnay 1er Cru Clos des Chênes 1999 M Lafarge	310 €
	Givry 1 ^{er} Cru Celliers aux Moines 2008 Domaine Thénard	78 €
	Vallée du Rhône :	
V I N S	Châteauneuf du Pape 2004 Domaine Cros de La Mure	146 €
	Hermitage 1999 Domaine JL Chave	236 €
	Monde	
	Espagne - Montsant – Espectacle - 2004 René Barbier	270 €

Start the show!
Votre déjeuner et dîner / Lunch and dinner
Vins au verre et amuse-bouches
Wines by the glass and appetizers

	Le verre de / Glass of	16 cl	22 cl
Vin blanc / White wine			
2009 Sancerre - La Côte des Monts Damnés - H Bourgeois		12 €	18 €
2008 Chablis - Vieilles Vignes - G Tremblay		12 €	18 €
2008 Meursault - M Lafarge			32 €
2009 Chassagne Montrachet - R Monnier		20 €	24 €
Vin rosé / Rose wine			
2010 Côtes de Provence Cru classé - Château Sainte Marguerite		16 €	22 €
Vin rouge / Red wine			
2002 Saint-Emilion Grand Cru - Château de Fonbel		12 €	18 €
2006 Lalande de Pomerol - Château La Gravière			32 €
2006 Gevrey Chambertin 1 ^{er} cru Lavaux Saint Jacques - Harmand-Geoffroy			42 €

Sélection de canapés (2 pièces)

Crostini de chèvre, févrette, radis Goat cheese crostini, broad bean, radish	5 €
Gaspacho de tomate ancienne, croûton doré Tomato gazpacho, browned crouton	5 €
Pain brioché parisien, beurre/cornichon, jambon bio Parisian brioche, butter/gherkin, organic home cooked ham	5 €
Blinis au saumon label rouge, beurre demi-sel Red label salmon blinis, salted butter	6 €
Crispy de foie gras de canard des Landes mi-cuit, poivre et sel Crispy of duck foie gras from les Landes "mi-cuit, pepper and salt	6 €
Crabe royal et wasabi, concombre croquant King Crab and wasabi, crunchy cucumber	6 €
Caviar Cristal Gold - 30 gr. - Sélection du Plaza Athénée	160 €
Caviar Beluga - 30 gr. - Selon arrivage	420 €
Caviar Beluga - 30 gr. - upon availability	

servi avec ses condiments et blinis / served with its condiments and blinis

Soieries asiatiques (sushi & sashimi)

Sashimi au saumon d'écosse, riz vapeur Scottish salmon sashimi, steamed rice	26 €
Sashimi d'escolier, riz vapeur Butterfish sashimi, steamed rice	28 €
Sushi au saumon d'écosse Scottish salmon sushi	16 € 28 €
Sushi d'escolier (thon blanc) Butterfish (white tuna) sushi	18 € 30 €
Sushi crevette Shrimp sushi	18 € 30 €

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande / All our meat comes from the European Union. We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies.

Taille Mannequin

Salade niçoise « Montaigne » thon, anchois, tomate, concombre, pequillos, cébette, artichaut, œuf de caille, haricot vert tuna, anchovie, tomatoe, cucumber, pequillos, scallion, artichoke, quail egg, french green bean	30 €
Salade de haricots verts, artichauts et foie gras mi-cuit vinaigrette aux éclats de truffes noires Greens beans, artichokes and duck foie gras salad vinaigrette with truffle shavings	36 €
Salade Caesar des Gobelins poulet, côte de romaine, copeaux de parmesan, croûton, olives « Taggiasche », poitrine, sauce César / chicken, roman lettuce, parmesan shavings, crouton, « taggiasche » olives, crispy bacon, caesar dressing	34 €

Entrées / Starters

Fin velouté de homard aux cèpes Velouté of Lobster with cepe mushrooms	28 €
Jambon Belotta di Bellota, sucrine, pain Poilâne toasté Bellota di Bellota ham, "sucrine" lettuce and toasted country style "Poilâne" bread	36 €
Foie gras de canard des Landes mi-cuit figues de Soliès pochées dans une sangria, brioche dorée Duck foie gras from "Les Landes", figs from Soliès poached in sangria, toasted brioche	38 €
Cœur de saumon fumé d'Écosse, pain Poilâne toasté Heart of smoked Scottish salmon, country style "Poilâne" bread	33 €

Fashion chaud / Nos plats chauds / Warm courses



Cookpot de légumes et pommes de terre ratte aux cèpes Vegetable Cookpot and fingerling potatoes with cepe mushrooms	32 €
Plat du jour selon le marché Special dish of the day according to the market	32 €
Risotto aux cèpes Risotto with cepe mushrooms	31 €
Paillard de veau grillé Grilled veal "Paillard"	36 €
* Brochettes de volaille des Landes laquées et épicées Skewers of glazed and spicy Chicken from Les Landes	32 €
* Faux filet Angus à la plancha (300gr.) sauce Béarnaise Angus Sirloin steak "à la plancha" (300gr.), Bearnaise sauce	46 €
* Filet de Saint Pierre cuit au plat, huile d'olive citronnée Fillet of John Dory cooked « au plat », olive oil with lemon	42 €
Garniture supplémentaire / Additional garnish	10 €
* Une garniture au choix / your choice of one garnish Cocotte de légumes cuits vapeur, steamed vegetable « en cocote » Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, mashed potatoes with olive oil Haricots verts Extra fin, French green beans Salade de mesclun, mixed leaves salad Riz Basmati, Basmati rice	

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande / All our meat comes from the European Union. We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies.

Tenues de week-end

Sandwiches

Club sandwich tradition au poulet / Traditional chicken club sandwich	32 €
Tomate confite, romaine, poulet, bacon, œuf, mayonnaise, servi avec des chips maison / tomato preserve, romaine salad, chicken, bacon, egg, mayonnaise, served with home-made crisps	
Club sandwich au king crabe et curry / King crab and curry club sandwich	38 €
avocat, romaine, mesclun, tomate confite, concombre servi avec des chips maison avocado, romaine and mesclun salad, tomato preserve, cucumber, served with home-made crisp	
Croque-monsieur / Toasted ham and cheese sandwich	24 €
jambon au torchon, crème de gruyère, servi avec une salade mesclun cooked ham, gruyère cheese, served with mesclun salad	
Croque-Plaza / Plaza style toasted chicken and truffle sandwich	32 €
volaille braisée, crème de fromage, vin jaune, marmelade de truffe noire braised chicken, cream of cheese with "vin jaune", black truffle marmalade	

Notre selection de fromages

Our cheese selection

Assiette de fromages, pain poilâne, mesclun	24 €
Selection of cheese, country style Poilâne bread, mixed salad	

Le final

Desserts

L'Oréade, <i>Dessert lauréat de la Coupe du monde de la pâtisserie 2005</i>	16 €
Coulis framboise, glace vanille kirsch, chantilly, croustillant deux chocolats Raspberry sauce, kirsch and vanilla ice cream, chantilly cream, crispy milk and black chocolate	
Vacherin aux fruits exotiques, crème légère à la noix de coco	16 €
Exotic fruit vacherin, light cream with coconut	
Lingot au chocolat des caraïbes, parfait glacé, yuzu	16 €
Caribbean chocolate finger, iced dessert mousse, yuzu	
Coupe fruits rouges	16 €
fruits rouges et jus de cuisson, crème fraîche red fruit and cooking juice, fresh cream	
Sélection de mignardises - 6 pièces	16 €
Selection of delicacies - 6 pieces	
Sélection de pâtisseries parisiennes - la pièce	16 €
Selection of Parisian pastries - each	
Glaces au choix: chocolat, vanille, caramel	16 €
Home-made ice cream: chocolate, vanilla, caramel	
Sorbets au choix: pamplemousse rose-vanille, framboise, passion-banane	16 €
Home-made sorbet: pink grapefruit-vanilla, raspberry, passion fruit-banana	

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande / We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies.

Collection hiver et thés Tea Time

Nous vous proposons notre chariot de desserts avec une sélection de pâtisseries parisiennes maison 16 € la pièce (à partir de 15h00)

We suggest our dessert trolley which offers you a selection of home-made Parisian pastries 16 € each (from 3pm)

9 €

Thé vert nature ou parfumé / Green tea, plain or flavoured

Honyama Sencha

Note au goût végétal / Herbal flavour

Orangeraie

Thé vert frais à l'orange et aux pétales de fleur
Green tea flavoured with orange and flower petals

Mandarin

Thé vert au jasmin et aux pétales de fleur
Green tea with jasmine and flower petals

Thé de Ceylan / Ceylon Tea

Gunawardena

Il révèle une liqueur de couleur franche avec son astringence caractéristique de Ceylan
The well-known astringency of this Ceylon tea reveals a liquor of pure colour

Thé de Chine / China Tea

Lapsang Souchong

Thé de Chine aux larges feuilles, fumé à l'épicéa
Tea from China with large leaves, smoked with spruce

Grand Szechwan

Issu de la province du Sichuan, ce thé, à la feuille petite et régulière, donne une tasse colorée
From the province of Sichuan, this small and regularly-shaped tea leaf reveals a colourful tea cup

Grand Yunnan

Corsé mais sans amertume, long en bouche, il possède les vertus du thé du matin
Strong, yet not bitter, with a long lasting taste, it has all the virtues of a morning tea

Grand Oolong

Ce thé semi-fermenté de l'île de Formose, donne une tasse cuivrée au goût acidulé de châtaigne légèrement grillée
From the island of Formose, it gives a bronzed colour with a subtle sour taste of lightly grilled chestnuts

Thé d'Inde / India Tea

Darjeeling Margaret's Hope

Il donne une sensation de fraîcheur au goût de muscat
This tea gives a feeling of freshness with its muscat grape flavour

Assam gbop (Golden Broken Orange Pekoe)

Ce thé donne une liqueur corsée mais sans âcreté ni amertume
A strong liquor without the bitterness

Thé parfumé / Flavoured tea

Mélange Plaza

Figue, noisette, coing, raisin. Il se déguste comme un véritable dessert
Fig, hazelnut, quince, grape. To be savoured as a dessert

Pouchkine

Mélange de thés de Chine et d'Inde
Mixture of teas from India and China

Finest Earl Grey

Thé parsemé de pointes blanches aromatisé à la véritable bergamote de Calabre Tea
flavoured with the real bergamot from Calabria

Prix nets / Net prices