

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 €	
2004 Cristal	Louis Roëderer	1100 €
2000 Dom Pérignon	Moët & Chandon	1222 €

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylotests sont à votre disposition.  
For your comfort, breathalyser are available upon request

Prix nets / Net prices

## 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 €

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylotests sont à votre disposition.  
For your comfort, breathalyser are available upon request

Prix nets / Net prices

## Quelles robes ? Les vins / Wines

		<b>Bouteille</b>
<b>France</b>		
Bordeaux		
<b>V I N S</b>	Pessac Léognan 2002 Château Pape Clément	256 €
	Sauternes 1997 Château Yquem	37.5cl 632 €
Bourgogne		
<b>B L A N C S</b>	Chablis Grand Cru Les Clos 2007 Billaud-Simon	210 €
	Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume 2010 P Piuze	126 €
	Meursault - Le Limozin 2009 Jobard-Chabloz	128 €
	Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Morgeot 2009 Champy	170 €
	Corton Charlemagne Grand Cru 2008 L Muzard	240 €
	Montrachet Grand Cru 2005 Domaine Thenard	768 €
	Rully 1 <sup>er</sup> Cru Margoté 2009 P Jacqueson	72 €
Mercrey 1 <sup>er</sup> Cru Le Clos L'Evêque 2009 Domaine M Protheau	86 €	
Loire		
<b>V I N S</b>	Sancerre La Côte des Monts Damnés 2010 H Bourgeois	72 €
	Pouilly Fumé Cuvée Majorum 2009 M Redde	148 €
<b>France</b>		
Bordeaux		
<b>R O U G E S</b>	Haut-Médoc 2005 Les Douves 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 Moulin La Gravière	78 €
	Pessac Léognan 2000 Château Haut Brion	1150 €
Saint Julien 1996 Léoville Las Cases	900 €	
Bourgogne :		
<b>V I N S</b>	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 2001 Domaine Jean Tardy & Fils	470 €
	Volnay 1er Cru Clos des Chênes 1999 M Lafarge	310 €
	Givry 1 <sup>er</sup> Cru Celliers aux Moines 2008 Domaine Thénard	78 €
Vallée du Rhône :		
	Châteauneuf du Pape 2004 Domaine Cros de La Mure	146 €
	Hermitage Les Miaux 2006 Domaine Ferraton Père & Fils	168 €
<b>Monde</b>		
	Espagne - Montsant – Espectacle - 2004 René Barbier	270 €

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylotests sont à votre disposition.  
For your comfort, breathalyser are available upon request

Prix nets / Net prices

**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
<b>Vin blanc / White wine</b>			
2010 Sancerre - La Côte des Monts Damnés - H Bourgeois	12 ☐		18 ☐
2010 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume - P Puize	20 ☐		24 ☐
2008 Chablis - Vieilles Vignes - G Tremblay	12 ☐		18 ☐
2008 Meursault - Le Limozin - Jobard-Chabloz			32 ☐
<b>Vin rosé / Rose wine</b>			
2010 Côtes de Provence Cru classé - Château Sainte Marguerite	16 ☐		22 ☐
<b>Vin rouge / Red wine</b>			
2002 Saint-Emilion Grand Cru - Château de Fonbel	12 ☐		18 ☐
2006 Lalande de Pomerol – Château Moulin La Gravière			24 ☐
2006 Gevrey Chambertin 1 <sup>er</sup> cru Lavaux Saint Jacques - Harmand-Geoffroy			42 ☐

**Sélection de canapés (2 pièces)**

Crostini de chèvre et légumes Goat cheese and vegetables crostini			6 ☐
Gaspacho de tomates anciennes, croûtons dorés Tomato gazpacho, browned croutons			6 ☐
Pain brioché parisien, beurre/cornichon, jambon bio Parisian brioche, butter/gherkin, organic home cooked ham			6 ☐
Blinis au saumon label rouge, beurre demi-sel Red label salmon blinis, salted butter			8 ☐
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			8 €
Crabe royal et wasabi, concombre croquant King Crab and wasabi, crunchy cucumber			8 ☐

**Sélection de caviar**

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'Ecosse, riz vapeur Scottish salmon sashimi, steamed rice			26 ☐
Sashimi de thon blanc, riz vapeur White tuna sashimi, steamed rice			28 ☐
Sushi au saumon d'Ecosse Scottish salmon sushi	4 pièces	8 pièces	28 ☐
Sushi de thon blanc White tuna sushi	16 ☐		30 ☐
Sushi de 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.

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylotests sont à votre disposition.  
 For your comfort, breathalyser are available upon request

Prix nets / Net prices

## Taille Mannequin

Salade niçoise « Montaigne » thon, anchois, tomate, concombre, pequillos, cébette, artichaut, œuf de caille, haricots verts tuna, anchovie, tomatoe, cucumber, pequillos, scallion, artichoke, quail egg, french green beans	32 €
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 volaille, côte de romaine, tomates confites, copeaux de parmesan, croûtons, olives « Taggiasche », poitrine, sauce César / chicken, roman lettuce, tomato preserve, parmesan shavings, croutons, « taggiasche » olives, crispy bacon, caesar dressing	36 €

## Entrées / Starters

Bouillon d'artichauts, foie gras poêlé, croustons dorés Artichokes broth, pan-sautéed foie gras, croutons	32 €
Jambon Bellota 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 pickles de betterave, brioche dorée Duck foie gras from "Les Landes", beetroot pickles, toasted brioche	39 €
Cœur de saumon fumé d'Écosse, pain Poilâne toasté Heart of smoked Scottish salmon, country style "Poilâne" bread	34 €

## Fashion chaud / Nos plats chauds / Warm courses



<b>Cookpot</b> de légumes et pommes de terre ratte aux trompettes des morts Vegetable <b>Cookpot</b> and fingerling potatoes with black trumpets	32 €
Plat du jour selon le marché Special dish of the day according to the market	32 €
Risotto aux Saint-Jacques Sea scallops risotto	36 €
Paillard de veau grillé Grilled veal "Paillard"	38 €
* 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.), béarnaise sauce	48 €
* Cabillaud doré au four, huile d'olive citronnée Baked cod, olive oil with lemon	38 €
* 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 Mesclun, mixed leaves salad Riz Basmati, Basmati rice	
Garniture supplémentaire / Additional garnish	12 €

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.

Prix nets / Net prices

## Tenues de week-end Sandwiches

Club sandwich tradition au poulet / Traditional chicken club sandwich 32 €  
Tomate confite, romaine, volaille, 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 40 €  
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 26 €  
jambon au torchon, crème de gruyère, servi avec un mesclun  
cooked ham, gruyère cheese, served with mixed leaves salad

Croque-Plaza / Plaza style toasted chicken and truffle sandwich 36 €  
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, *Dessert lauréat de la Coupe du monde de la pâtisserie* 16 €  
Coulis framboise, glace vanille kirsch, chantilly, croustillant deux chocolats  
Raspberry sauce, kirsch and vanilla ice cream, chantilly cream, crispy milk and black chocolate

Pavlova aux agrumes façon Christophe Michalak 16 €  
« Pavlova » with citrus fruit from Christophe Michalak

Croustillant café dans l'esprit d'un tiramisu 16 €  
Coffee crunchy like a tiramisu

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

Choix de pâtisseries parisiennes - la pièce (de 12h à 19h) 16 €  
Choice of Parisian pastries - each (from 12pm to 7pm)

Glaces au choix: chocolat, vanille, caramel 16 €  
Home-made ice cream: chocolate, vanilla, caramel

Sorbets au choix: pamplemousse rose-vanille, cassis, passion-banane 16 €  
Home-made sorbet: pink grapefruit-vanilla, blackcurrant, 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.

Prix nets / Net prices

## 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)

10 €

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