

# PETIT-DÉJEUNER

DÈS 6 HEURES

**PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL** . . . . . 36 €

**THÉ, CAFÉ, CHOCOLAT**

choix de thés ou infusions, expresso, café américain,  
café filtre, chocolat chaud fondu à l'ancienne

**PANIER DE PAINS ET VIENNOISERIES**

croissant, brioche, pain au chocolat, pain aux raisins, petits pains

**FRUITS FRAIS PRESSÉS**

orange, pamplemousse, citron ou pomme

**BEURRE, CONFITURES, MARMELADE ET MIEL**

**PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN** . . . . . 48 €

**PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL AGRÉMENTÉ DE :**

**PORRIDGE OU CÉRÉALES OU YAOURT**

**ŒUFS :**

Au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette, classiques ou aux blancs d'œufs (selon votre choix)

**NATURE OU GARNIS DE (2 au choix) :**

bacon, saucisses, jambon au torchon, fromage, champignons de Paris, fines herbes, tomates, légumes de saison  
(supplément pour la troisième garniture de 4 €)

(supplément caviar osciètre golden - 30 gr de 360 €)

**PETIT-DÉJEUNER PLAZA** . . . . . 65 €

**PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL AGRÉMENTÉ DE :**

**ŒUFS :**

Au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette, classiques ou aux blancs d'œufs (selon votre choix)

**NATURE OU GARNIS DE (2 au choix) :**

bacon, saucisses, jambon au torchon, fromage, champignons de Paris, fines herbes, tomates, légumes de saison  
(supplément pour la troisième garniture de 4 €)

(supplément caviar osciètre golden - 30 gr de 360 €)

**PALETTE IBÉRIQUE BELLOTA BELLOTA, ORIGINE GUIJUELO** (Province de Salamanque, Espagne)

**ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE / CONDIMENTS**

**ASSIETTE DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS OU UNE DOUCEUR AU CHOIX**

**YAOURT NATURE OU AUX FRUITS**

Un verre de Champagne Paul Drouet – sélectionné par Alain Ducasse

# PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

## DÈS 6 HEURES

### THÉ, CAFÉ, CHOCOLAT

Choix de thés ou infusions . . . . .	9 €
Expresso, ou décaféiné . . . . .	9 €
Café américain, ou décaféiné . . . . .	9 €
Café filtre, ou décaféiné . . . . .	9 €
Chocolat chaud fondu à l'ancienne. . . . .	10 €
Cappuccino . . . . .	10 €
Caffé latte . . . . .	10 €

<b>PANIER DE PAINS ET VIENNOISERIES</b> . . . . .	14 €
croissant, brioche, pain au chocolat, pain aux raisins, petits pains	

<b>FRUITS FRAIS PRESSÉS</b> . . . . .	12 €
orange, pamplemousse, citron ou pomme	

<b>JUS DE FRUITS.</b> . . . . .	12 €
tomate, raisin, ananas, multivitaminé	

### FRUITS FRAIS *(selon la saison)*

Compote de pruneaux . . . . .	12 €
Fruits de saison . . . . .	16 €
Salade de fruits frais de saison . . . . .	22 €
Salade d'agrumes en filets, orange ou pamplemousse . . . . .	16 €
Pamplemousse cocktail . . . . .	16 €
Kiwis, mangues, papayes . . . . .	26 €
Melon . . . . .	24 €
Fruits tranchés . . . . .	24 €
Fruits rouges . . . . .	24 €

### CÉRÉALES

Sélection de céréales . . . . .	12 €
Porridge . . . . .	12 €
Bircher muesli énergétique . . . . .	16 €
(fromage blanc 0%, coulis de fruits rouges, pommes Granny smith, miel)	

## ŒUFS

### SUGGESTION DU JOUR

renseignements disponibles auprès du Maître d'hôtel

AU PLAT, À LA COQUE, POCHÉS (*selon votre choix*) . . . . . 16 €

BROUILLÉS OU EN OMELETTE, CLASSIQUES OU AUX BLANCS D'ŒUFS (*selon votre choix*) . . . . . 18 €

### NATURE OU GARNIS DE (2 au choix) :

champignons de Paris, fromage, fines herbes, jambon au torchon, bacon, tomates, légumes de saison, saucisses

Supplément pour la troisième garniture . . . . . 4 €

Supplément caviar osciètre golden – 30 gr . . . . . 360 €

ŒUFS BROUILLÉS AU SAUMON FUMÉ . . . . . 24 €

ŒUFS BÉNÉDICTINE . . . . . 32 €

## TERRE ET MER

POITRINE DE PORC CRISPY . . . . . 14 €

BACON poêlé ou grillé . . . . . 14 €

SAUCISSES de veau poêlées ou grillées . . . . . 14 €

JAMBON AU TORCHON . . . . . 18 €

JAMBON DE PARME . . . . . 22 €

PALETTE IBÉRIQUE BELLOTA BELLOTA, ORIGINE GUIJUELO (*Province de Salamanque, Espagne*) . . . . . 32 €

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE / CONDIMENTS . . . . . 34 €  
pain de campagne toasté

## FROMAGES ET YAOURTS

FROMAGES frais et affinés : . . . . . 22 €  
camembert, reblochon, sainte-maure, fourme d'Ambert, comté, roquefort, emmental

FROMAGE BLANC 0%, nature ou aux herbes . . . . . 8 €

YAOURT 0%, nature ou aux fruits . . . . . 8 €

## PÂTISSERIES

PAIN PERDU au sirop d'érable . . . . . 16 €

PANCAKES au sirop d'érable . . . . . 16 €

à la banane . . . . . 16 €

TROIS CRÊPES MAISON au sucre . . . . . 16 €

à la confiture . . . . . 18 €

au chocolat . . . . . 22 €

GAUFRES au sucre glace . . . . . 16 €

pâte à tartiner (chocolat et noisette) . . . . . 22 €

# DÉJEUNER ET DÎNER

DE 12H00 À 22H30

**SUGGESTION DU JOUR** . . . . . 38 €  
renseignements disponibles auprès du Maître d'Hôtel

## LES POTAGES

**SOUPE À L'OIGNON** en gratinée. . . . . 24 €

**CRÈME DE VOLAILLE ET TRUFFES** . . . . . 32 €

## LES HORS D'ŒUVRE

**JAMBON DE PARME / ROQUETTE / PARMESAN.** . . . . . 34 €

**SALADE NIÇOISE.** . . . . . 32 €  
thon, anchois, tomates, concombre, poivrons rouges, cébettes, romaine,  
artichauts, œufs de caille, céleri branche, olives « taggiasche » dénoyautées

**SALADE FRAÎCHEUR RIVIERA .** . . . . . 42 €  
sucrine, tomates romaines, poulpes, crevettes, moules, huile d'olive, olives « taggiasche », basilic

**SALADE RELAIS PLAZA .** . . . . . 42 €  
romaine, asperges cuites et crues, crevettes, parmesan, croûtons, sauce cocktail

**SALADE CÉSAR À NOTRE FAÇON .** . . . . . 32 €  
poulet, côte de romaine, copeaux de parmesan, croûtons, olives « taggiasche », sauce César

**SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE .** . . . . . 34 €  
pain de campagne Poilâne toasté

**THON ROUGE À LA PLANCHA.** . . . . . 32 €  
vinaigrette gingembre/citron jaune/courgette pilée

**FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT .** . . . . . 44 €  
sucs acidulés/passion, feuilles de moutarde frisées, brioche dorée

**CAVIAR OSCIÈTRE GOLDEN – 30 GR.** . . . . . 360 €

## LES SAVEURS D'ASIE

**MAKI AU THON ROUGE - 10 PIÈCES .** . . . . . 22 €

**SASHIMI AU THON BLANC- 10 TRANCHES .** . . . . . 22 €

**AU THON ROUGE- 10 TRANCHES .** . . . . . 24 €

**SUSHI AU SAUMON - 10 PIÈCES .** . . . . . 26 €

**AU THON ROUGE - 10 PIÈCES .** . . . . . 32 €

## LES ŒUFS

ŒUFS BÉNÉDICTINE . . . . .	32 €
ŒUFS BROUILLÉS AU SAUMON FUMÉ . . . . .	24 €
AU PLAT, À LA COQUE, POCHÉS ( <i>selon votre choix</i> ) . . . . .	16 €
BROUILLÉS OU EN OMELETTE, CLASSIQUES OU AUX BLANCS D'ŒUFS ( <i>selon votre choix</i> ) . . . . .	18 €
NATURE OU GARNIS DE (2 au choix) :	
saucisses, bacon, jambon au torchon, fromage, champignons de Paris, tomates, légumes de saison, fines herbes	
Supplément pour la troisième garniture . . . . .	4 €
Supplément caviar osciètre golden – 30 gr . . . . .	360 €

## LE RIZ ET LES PÂTES

ORECCHIETTE à la bolognaise . . . . .	26 €
LINGUINE « al pesto » . . . . .	24 €
RISOTTO aux truffes . . . . .	72 €
PAËLLA à notre façon . . . . .	34 €
LASAGNE au four . . . . .	26 €
PENNE ARRABBIATA . . . . .	24 €

## LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE. . . . .	58 €
pommes de terre écrasées, épinards en branche, émulsion au beurre noisette	
THON BLANC SNACKÉ/TOMATES VERTES/POMMES DE TERRE MIJOTÉES . . . . .	42 €
olives noires « taggiasche », jus acidulé	
BAR DE LIGNE AU GRIL . . . . .	56 €
atichauts épineux cuits au sautoir, vierge de tomates/citron caviar	
LANGOUSTE CUITE AU GRIL EN TRONÇONS . . . . .	92 €
riz cuisiné façon paëlla/sot-l'y-laisse/chorizo/piquillos	
GAMBAS SAUVAGES RÔTIES AUX PALOURDES . . . . .	64 €
risotto « al salto » safrané / jus au vert	

## LES VIANDES ET GRILLADES

HAMBURGER, pommes allumettes . . . . .	30 €
CHEESEBURGER, pommes allumettes . . . . .	32 €
STEAK TARTARE . . . . . salade de jeunes pousses	42 €
ENTRECÔTE POÊLÉE . . . . . béarnaise, pommes coin de rue	44 €
FILET DE BŒUF . . . . . grillé, beurre maître d'hôtel, röstis dorées	52 €
PAILLARD DE VEAU . . . . . grillé, cœur de laitue, copeaux de vieux parmesan	36 €
RIS DE VEAU À LA BROCHE/« LASAGNE VERDE » AU MASCARPONE ET GIROLLES . . . . .	58 €
écrevisses « pattes rouges », jus d'un rôti	
CANON D'AGNEAU RÔTI À LA BROCHE . . . . .	54 €
pois « mange-tout » cuisinés, tomates/sarriette, jus corsé	
MAGRET DE CANARD cuit comme une grillade . . . . .	38 €
pommes écrasées aux herbes	
POULET DE BRESSE (en demi) . . . . .	56 €
petits farcis provençaux	

## LES SAVEURS D'ASIE

HINIWANG MANOK NA MAY SABAW NG PULANG CURRY, MEDYO MAANG-HANG, KANIN . . . . .	38 €
Poulet braisé au curry rouge, légèrement pimenté, riz vapeur	
MALAKING HIPON AT LOMI / SOYA SAWSAW . . . . .	32 €
Grosses crevettes et nouilles sautées / sauce soja	
LAMAN NG BATANG BAKA / IHAW IHAW SAW-SAWAN KANIN / DAHON NG CEBUYAS AT PATOLA (PRANSE) . . . . .	38 €
Poitrine de veau fondante / sauce barbecue, riz vapeur / cébettes et concombre	

## LES LÉGUMES

POMMES DE TERRE ÉCRASÉES . . . . .	12 €
POMMES ALLUMETTES . . . . .	14 €
ÉPINARDS BRANCHES . . . . .	14 €
HARICOTS VERTS . . . . .	14 €
LÉGUMES DE SAISON . . . . .	16 €

## LES FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS . . . . .	22 €
camembert, reblochon, sainte-maure, fourme d'Ambert, comté, roquefort, emmental	

## LES DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT . . . . .	18 €
glace à la vanille de Madagascar	
ÉCLAIR XL DU PLAZA ATHÉNÉE . . . . .	18 €
café, chocolat	
BABA AU VIEUX RHUM . . . . .	16 €
CRÈME BRÛLÉE TRADITIONNELLE . . . . .	16 €
FRUITS ROUGES . . . . .	22 €
jus réduit et crème fraîche	
GLACES MAISON AU CHOIX . . . . .	16 €
vanille, chocolat, café	
SORBETS MAISON AU CHOIX . . . . .	16 €
fraise, fromage blanc et citron vert, abricot	
MILKSHAKE . . . . .	16 €
vanille, chocolat, fraise	
ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES PARISIENNES MAISON . . . . .	16 €
GAUFRES	
au sucre glace . . . . .	16 €
pâte à tartiner (chocolat et noisette) . . . . .	22 €

## SNACKS

**CANAPÉS MONTAIGNE (12 PIÈCES)** . . . . . 36 €  
gaufre céleri/saumon gravlax - croûton lomboldo - toast foie gras - croustillant de crabe -  
pince gambas/avocat/pomme - asperge verte/sauce maltaise

## TARTINES ET SANDWICHS

**TARTINE TOASTÉE DE SAUMON FAÇON GRAVLAX** . . . . . 24 €  
fine tranche de pain de campagne, saumon gravlax, tétragone, pousses de moutarde, condiment fenouil

**CLUB SANDWICH TRADITIONNEL** . . . . . 32 €  
tomates romaine, salade, poulet, bacon, œuf, mayonnaise  
servi avec des chips maison

**SANDWICH PARISIEN** . . . . . 22 €  
jambon au torchon, beurre, cornichons

**PANINI DE PARME** . . . . . 26 €  
mozzarella, jambon de Parme, roquette, pistou, tomate fraîche

**PANINI NEPTUNE** . . . . . 26 €  
mozzarella, ventrèche de thon, roquette, pistou, tomate fraîche

**CROQUE-MONSIEUR** . . . . . 24 €  
jambon au torchon, crème de gruyère, emmental

**CROQUE PLAZA** . . . . . 32 €  
volaille braisée, crème de fromage, comté, vin jaune, marmelade de truffe noire

## A L'HEURE DU THÉ

(PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE)

DE 15H À 18H30

. . . . . 34 €

THÉ, CAFÉ, CHOCOLAT CHAUD

COMPOTE DE POMMES

SCONES (3 pièces)

**CARTE VÉGÉTARIENNE**  
**DÉJEUNER / DÎNER / NUIT**  
 DE 12H00 À 6H00

	JOUR	NUIT
<b>LES POTAGES</b>		
POTAGE CULTIVATEUR, croûtons et comté râpé. . . . .	22 €	24 €
FIN VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS . . . . .	22 €	24 €
 <b>LES HORS D'ŒUVRE / LES ŒUFS</b>		
CRUDITÉS . . . . . carottes râpées, concombre, tomates grappe, céleri rémoulade, betterave rouge, radis, vinaigrette moutardée	22 €	24 €
ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES . . . . .	38 €	42 €
OMELETTE PLATE à l'espagnole . . . . .	16 €	18 €
 <b>LES SANDWICHES</b>		
BRUSCHETTA MÉRIDIONALE . . . . . fine tranche de pain de campagne, tomate, mozzarella, pesto de basilic	22 €	24 €
SANDWICH AU FROMAGE . . . . . comté / beurre, carré frais	18 €	22 €

# Menu Enfant

Petit déjeuner . . . . . 26 €

## Pour les petits gastronomes

Chocolat chaud fondu à l'ancienne ou choix de thés  
Croissant, brioche, pain au chocolat, pain complet, petits pains ou toast  
Confitures, miel, marmelade et beurre frais  
Jus de fruits frais pressés  
Crêpes ou gaufres, la pâte à tartiner ou confiture  
Choix de céréales  
Une pièce d'œuf à la coque ou œufs brouillés

Déjeuner et dîner (une entrée et un plat) . . . . . 27 €

## Entrées

Potage cultivateur, croûtons et fromage râpé

Fin velouté de légumes verts

Crudités

carottes râpées, concombre, tomates grappe,  
céleri rémoulade, betterave rouge, radis, vinaigrette moutardée

Jambon au torchon

## Les poissons, pâtes et grillades (avec un légume au choix)

Filets de sole, meunière ou pochés

Hamburger ou cheeseburger

Linguine au beurre-parmesan ou à la sauce tomate

Escalope de veau grillée

Escalope de veau poêlée, sauce crème aux champignons

## Les légumes

légumes de saison, pommes de terre écrasées, pommes allumettes, haricots verts

Les desserts . . . . . 12 €

Le « funky monkey milkshake »

Salade de fruits

Ile flottante, caramel maison

Gaufres au sucre glace

Gaufres, pâte à tartiner (chocolat et noisette)

# CARTE DE NUIT

DE 22H30 À 6H00

## LES POTAGES

SOUPE À L'OIGNON en gratinée . . . . . 26 €

## LES HORS D'ŒUVRE

JAMBON DE PARME / ROQUETTE / PARMESAN . . . . . 36 €

SALADE FRAÎCHEUR RIVIERA . . . . . 44 €  
sucrine, tomates romaines, poulpes, crevettes, moules, huile d'olive, olive taggiasche, basilic

SALADE CÉSAR À NOTRE FAÇON . . . . . 34 €  
poulet, côte de romaine, copeaux de parmesan, croûtons, olives « taggiasche », sauce César

SAUMON FUMÉ D'ECOSSE . . . . . 36 €  
pain de campagne Poilâne toasté

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT . . . . . 48 €  
sucs acidulés/passion, feuilles de moutarde frisées, brioche dorée

CAVIAR OSCIÈTRE GOLDEN – 30 GR. . . . . 360 €

## LES SAVEURS D'ASIE

MAKI AU THON ROUGE - 10 PIÈCES . . . . . 24 €

SASHIMI AU THON BLANC- 10 TRANCHES . . . . . 24 €

AU THON ROUGE- 10 TRANCHES . . . . . 28 €

SUSHI AU SAUMON - 10 PIÈCES . . . . . 28 €

AU THON ROUGE - 10 PIÈCES . . . . . 34 €

## LES ŒUFS

AU PLAT, À LA COQUE, POCHÉS (*selon votre choix*) . . . . . 16 €

BROUILLÉS OU EN OMELETTE, CLASSIQUES OU AUX BLANCS D'ŒUFS (*selon votre choix*) . . . . . 18 €

NATURE OU GARNIS DE (2 au choix) :

bacon, saucisses, jambon au torchon, fromage, champignons de Paris, tomates, légumes de saison, fines herbes

Supplément pour la troisième garniture . . . . . 4 €

Supplément caviar osciètre golden – 30 gr . . . . . 360 €

ŒUFS BROUILLÉS AU SAUMON FUMÉ . . . . . 26 €

## LE RIZ ET LES PÂTES

ORECCHIETTE à la bolognaise. . . . . 28 €

RISOTTO aux truffes . . . . . 78 €

LASAGNE au four . . . . . 28 €

PENNE ARRABBIATA . . . . . 26 €

## LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

BAR DE LIGNE AU GRILL . . . . .	62 €
artichauts épineux cuits au sautoir, vierge de tomates/citron caviar	
GAMBAS SAUVAGES RÔTIES AUX PALOURDES . . . . .	68 €
risotto « al salto » safrané / jus au vert	
SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE . . . . .	62 €
pommes de terre écrasées, épinards branches, émulsion au beurre noisette	

## LES VIANDES ET GRILLADES

HAMBURGER, pommes allumettes . . . . .	32 €
CHEESEBURGER, pommes allumettes . . . . .	34 €
FILET DE BŒUF, grillé maître d'hôtel, rösti dorée . . . . .	52 €
PAILLARD DE VEAU, grillé, cœur de laitue, copeaux de vieux parmesan . . . . .	38 €
POULET DE BRESSE (en demi) . . . . .	62 €
petits farcis provençale	

## LES SAVEURS D'ASIE

HINIWANG MANOK NA MAY SABAW NG PULANG CURRY, MEDYO MAANG-HANG, KANIN . . . . .	42 €
Poulet braisé au curry rouge, légèrement pimenté, riz vapeur	
MALAKING HIPON AT LOMI / SOYA SAWSAW . . . . .	34 €
Grosses crevettes et nouilles sautées / sauce soja	
LAMAN NG BATANG BAKA / IHAW IHAW SAW-SAWAN	
KANIN / DAHON NG CEBUYAS AT PATOLA (PRANSE) . . . . .	42 €
Poitrine de veau fondante / sauce barbecue, riz vapeur / cébettes et concombre	

## LES LÉGUMES

POMMES DE TERRE ÉCRASÉES . . . . .	12 €
POMMES ALLUMETTES . . . . .	14 €
ÉPINARDS BRANCHES . . . . .	14 €
HARICOTS VERTS . . . . .	14 €
LÉGUMES DE SAISON . . . . .	16 €

## SANDWICHS FROIDS

CLUB SANDWICH TRADITIONNEL . . . . .	34 €
tomates romaine, poulet, bacon, œuf, mayonnaise, servi avec des chips maison	
SANDWICH « PARISIEN » . . . . .	24 €
jambon au torchon, beurre, cornichons	
PANINI NEPTUNE . . . . .	28 €
mozzarella, ventrèche de thon, roquette, pistou, tomate fraîche	

## LES FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS . . . . .	24 €
camembert, reblochon, sainte-maure, fourme d'Ambert, comté, roquefort, emmental	

## LES DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT . . . . .	22 €
glace à la vanille de Madagascar	
ÉCLAIR XL DU PLAZA ATHÉNÉE . . . . .	22 €
café, chocolat	
BABA AU VIEUX RHUM . . . . .	18 €
CRÈME BRÛLÉE TRADITIONNELLE . . . . .	18 €
FRUITS ROUGES . . . . .	24 €
jus réduit et crème fraîche	
GLACES MAISON AU CHOIX . . . . .	18 €
vanille, chocolat, café	
SORBETS MAISON AU CHOIX . . . . .	18 €
fraise, fromage blanc et citron vert, abricot	
MILKSHAKE . . . . .	18 €
vanille, chocolat, fraise	
ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES PARISIENNES MAISON . . . . .	18 €
GAUFRES	
au sucre glace . . . . .	16 €
pâte à tartiner (chocolat et noisette) . . . . .	22 €

## DIVERS

COUVERT, ASSIETTE, NAPPE ET SERVIETTE SEULS (PAR PERSONNE) . . . . .	22 €
--	------