JARDIN d'HIVER

Bienvenue au Jardin d'Hiver,
où chaque moment se transforme en une parenthèse privilégiée,
pensée pour sublimer votre journée du matin jusqu'au soir.

Nos produits sont sélectionnés avec la plus grande exigence auprès de partenaires d'exception, afin de garantir la qualité et l'authenticité des produits qui composent chaque assiette.

Cet engagement s'incarne dans «Rosewood's Partners in Provenance», une philosophie qui valorise l'excellence des producteurs locaux et la noblesse des ingrédients.

Dans une atmosphère élégante et intemporelle, découvrez une cuisine généreuse, pensée pour accompagner chaque moment, du petit-déjeuner au dîner.

Côté sucré, notre Chef Pâtissier Matthieu Carlin et son équipe vous invitent à savourer des créations délicates, inspirées par les saisons et élaborées avec finesse.

Pour partager la magie des fêtes, une contribution de 1 % sera ajoutée à votre addition et reversée à l'association Make-A-Wish, qui aide les enfants malades à réaliser leurs rêves.

A PARTAGER

Caviar Kristal 50g	340 €
Caviar Beluga 50g	890 €
Saumon fumé, blinis maison	28 €
Lobster rolls au caviar	52 €
Croque-monsieur royal, truffe	28 €
Assiette de jambon Ibérique	48 €

POUR COMMENCER

Les ravioles de langoustines, émulsion de carapaces	56 €
Gratinée à l'oignon des halles	32 €
Les escargots en persillade «tradition»	36 €
L'omelette de saison, selon le marché	34 €
Saint-Jacques gratinées, fondue de poireaux	43 €

LA SUITE

Volaille fermière au vin jaune, riz pilaf traditionnel	62 €
Coquillettes «XL» à la truffe, jambon à l'os, Comté affiné	52 €
Turbot à la parisienne, épinards à l'ail	67 €
Portobello à l'anglaise, coulis de tomates	43 €
Ravigote de veau, moutarde à l'ancienne	58 €

Sans lactose *Sans gluten* *Végétarien* *Végan*

Caviar : Chine & Bulgarie. Bœuf, Escargot, Jambon, Veau, Volaille : France. Homard, Langoustine, Saint-Jacques, Turbot : France, pêche durable. Saumon fumé : Écosse. La carte des allergènes est disponible auprès de notre personnel. Prix en euros net, taxes & service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.

LES INCONTOURNABLES

Le croque-monsieur - *salade mesclun*	42 €
Le cheeseburger parisien - *pommes frites*	56 €
Le steak tartare du «comptoir», *pommes frites*	58 €
Le club sandwich volaille & bacon - *salade mesclun*	54 €
Le club sandwich saumon fumé - *salade mesclun*	58 €
Le club sandwich avocat - *salade mesclun*	54 €
La salade César poulet	49 €
La salade niçoise	52 €

LES GARNITURES

Frites	12 €
Frites au parmesan & truffe	26 €
Purée de pomme de terre	12 €
Riz pilaf	12 €
Salade mesclun, vinaigrette truffe	12 €
Haricots verts à l'ail	12 €
Poêlée de champignons	12 €
Légumes sautés ou vapeur	12 €
Supplément de caviar	8€ / Gr
Supplément de truffe	8€ / Gr

FROMAGES

L'assortiment de fromages affinés	28 €

Sans lactose *Sans gluten* *Végétarien* *Végan*

Caviar : Chine & Bulgarie. Bœuf, Escargot, Jambon, Veau, Volaille : France. Homard, Langoustine, Saint-Jacques : France, pêche durable. Saumon fumé : Écosse. La carte des allergènes est disponible auprès de notre personnel. Prix en euros net, taxes & service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.

LES TAPAS

À partir de 17h

Croque-monsieur royal, truffe	28 €
Lobster rolls au caviar	52 €
Mini cheeseburgers, confit d'oignon	32 €
Nuggets maison et caviar	62 €
Tostada, fondant de veau et jalapeños	34 €
Huîtres Gillardeau n°2	48 €
Guacamole épicé, tortillas	28 €
Tempura de légumes de saison	28 €
Pommes de terre frites à la truffe	28 €

POUR FINIR SUR UNE NOTE SUCRÉE - PAR MATTHIEU CARLIN

Millefeuille à la vanille d'Equateur	28 €
Tarte aux agrumes, riz au lait à la vanille de Madagascar	28 €
Poire pochée, crème glacée à la vanille et sauce chocolat	28 €
Soufflé au chocolat de Bolivie, noisette, amande et caramel	28 €
Assiette de fruits exotiques	32 €
Pain perdu	28 €
Supplément fruits rouges	*18 €*
Supplément boule de glace	*9 €*
Assortiment de glaces et sorbets : 1 / 2 / 3 boules	9 / 18 / 27 €

Glaces *: vanilles grands crus, chocolat noir 70%, caramel-cacahuète*
Sorbets *: poire, mangue-passion*

Fruits givrés by Fruttini — 28 € /pièce
Un fruit de saison au choix

Sans lactose *Sans gluten* *Végétarien* *Végan*

Caviar : Chine & Bulgarie. Bœuf, Jambon, Veau : France. Homard, Huître : France. La carte des allergènes est disponible auprès de notre personnel. Prix en euros net, taxes & service compris.
L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.

VINS

CHAMPAGNE

	14 cl	75 cl
Philipponnat «Réserve Perpétuelle» – *Brut*	34 €	170 €
Billecart-Salmon – *Brut Rosé*	38 €	190 €
Taittinger «Comtes de Champagne» 2014 – *Brut Blanc de Blancs*	64 €	320 €
Louis Roederer «Cristal» 2016 – *Brut*	95 €	475 €

VINS BLANCS

Saumur «L'Echelier» 2023 – *Domaine des Roches Neuves*	30 €	150 €
Sancerre 2025 – *Domaine Vacheron*	28 €	140 €
Chablis 1er Cru «Beauroy» 2022 – *William Fèvre*	34 €	170 €
Meursault «Le Limozin» 2023 – *Domaine Parigot*	42 €	210 €
Pessac-Léognan «Les Hauts de Smith» 2024 – *Château Smith Haut Lafitte*	35 €	175 €
Vinifié et élevé pour l'Hôtel de Crillon		

VINS ROUGES

Pauillac «Réserve» 2018 – *Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande*	46 €	230 €
Central Coast «Grenache Old Vines» 2023 – *Birichino – Etat-Unis*	35 €	175 €
Beaune 1er Cru «Les Reversés» 2022 – *Domaine Françoise André*	41 €	205 €
Saint-Joseph «Terroir de Granit» 2022 – *Guy Farge*	30 €	150 €

VINS ROSÉS

Côtes-de-Provence «Saint-M» 2025 – *Château Saint-Maur Cru Classé*	20 €	100 €
Corse 2025 – *Domaine Torracia*	22 €	110 €

VIN MOELLEUX

	10 cl	75 cl
Alsace Grand Cru «Moenchberg» Doux 2022 – *Domaine Gresser*	20€	150 €

Pour nos convives les plus œnophiles, la carte des vins de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel est à votre disposition. Nos sommeliers sont à vos côtés pour vous conseiller.

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire.
L'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Prix en euros net, taxes & service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.

BIÈRES - *33 cl* — 17 €

Galibot Pils de Schoeneck

Icauna Pale Ale - Brasserie Popihn

Heineken 0%

COCKTAILS CLASSIQUES — 32 €

William's Highball
Rémy Martin 1738, eau de vie de poire williams, verjus, ginger ale - 17 cl

Blue Lady
Gin Tanqueray 10, Blue curaçao, liqueur de framboise, citron vert - 12 cl

Charlie Chaplin
Sloe Gin Monkey 47, liqueur d'abricot, citron vert - 12 cl

Mary Pickford
Rhum, Maraschino, grenadine, jus d'ananas - 12 cl

Mezcal Negroni blanco
Mezcal, Vermouth blanc, apéritif amer blanc - 10 cl

COCKTAILS SANS ALCOOL — 28 €

French 75 0%
Gin Tanqueray 0%, citron jaune, Lyre's classico petillant - 18 cl

Amaretto Sour 0%
Amaretti 0%, citron jaune - 12 cl

BOISSONS DÉSALCOOLISÉES

	14 cl	75 cl
French Bloom, Rosé 0%	19€	95€
Nooh Rosé - *par La Coste* 0%	17€	85€

L'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Prix en euros net, taxes & service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.

LES RAFRAÎCHISSEMENTS

Soda	**15 €**
Thé glacé maison - *15 cl* *Vert ou noir*	**20 €**
Evian - *50 cl*	**9 €**
Evian - *1 L*	**12 €**
Badoit - *50 cl*	**9 €**
Badoit - *1 L*	**12 €**

LES JUS DE FRUITS FRAIS - *25 cl*

Jus de fruits frais *Orange / Pamplemousse / Pomme / Carotte*	**16 €**
Jus détox - Le vitalisant *Céleri, pomme Granny Smith, concombre*	**18 €**
Jus détox - L'énergisant *Carotte, orange, gingembre*	**18 €**
Shot de gingembre	**9 €**

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Notre Café, La Reserva de Tierra Lavazza provient de la région de Jinotega (Nicaragua) où Lavazza soutient plus de 25 communautés de petits producteurs de café avec une formation dédiée et une assistance technique, promouvant l'adoption de pratiques agricoles durables afin d'augmenter la qualité et la productivité du café, améliorant le bien-être des agriculteurs et des communautés locales. Il contient 100% de café cultivé de manière durable dans des fermes certifiées Rainforest Alliance.

Espresso / Noisette	**12 €**
Cappuccino / Latte / Flat White / French press	**16 €**
Café glacé de votre choix	**18 €**
Chocolat chaud à l'ancienne	**22 €**
Supplément chantilly et copeaux de chocolat	*6€*

Prix en euros net, taxes & service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.

THÉS

Palais des Thés certifié Ecocert, accompagne les producteurs de thés dans divers pays en facilitant la transition vers le bio et en les accompagnant dans l'obtention d'une certification bio.

THÉS NOIRS — 17 €

Breakfast Tea - *Boisé, épicé et malté*
Ceylan New Vithanakande - *Boisé et miellé, note de pomme*
Darjeeling Puttabong - *Boisé et corsé*
Thé des Lords - *Parfumé, arôme naturel de bergamote*
Thé du Louvre Côté Cour - *Agrumes et mûres sauvages*
Thé Fumé «Smoking» - *Fumé et boisé*

THÉS VERTS — 17 €

Genmaicha Yama - *Végétal et riz grillé*
Sencha Ariake - *Iodé et végétal*
Grand Jasmin Chun Feng - *Doux et floral*
Thé du Hammam - *Gourmand et fruité, fleur d'oranger, rose et fruits rouges*

INFUSIONS — 17 €

Verveine - *Citronnée et désaltérante*
Camomille - *Douce et florale*
Rooibos mélange du Cap - *Rond et gourmand*
Jardin des bois - *Fruitée et aromatique (fruits rouges)*
Gingembre, miel, citron - *Réalisée par nos soins*

Matcha latte — 20 €

Prix en euros net, taxes & service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.

THÉS D'EXCEPTION

de la Maison Terre de Chine

La Maison Terre de Chine travaille avec différents producteurs indépendants pour vous faire découvrir le meilleur des six familles de thé chinois. Chaque variété de thé est représentative de son lieu d'origine, grâce à sa couleur, son odeur, sa saveur. Les thés proviennent exclusivement d'une récolte annuelle en quantité limitée afin de garantir leur fraîcheur.

Yun Feng Mao Jian - Avril 2025 — 18 €
Thé Vert, herbeux, végétal et soyeux
Thé récolté dans la Province du Hunan, terroir d'origine, à une altitude de 800 mètres.

Bai Mu Dan - Avril 2025 — 18 €
Thé Blanc, délicat aux arômes subtils, frais et floral
Thé récolté dans la Province de Fujian.

Tie Guan Yin - 1er grade Octobre 2024 — 20 €
Thé Bleu Oolong, fleur blanche
Fermenté à 15%, il provient de la province du Fujian.
Il est cultivé à une altitude d'environ 600 à 800 mètres.

Qi Lan - Mai 2025 — 24 €
Thé Bleu Oolong, minéral et arômes de fruits secs
Fermenté à 60%, ce thé des rochers provient de la Province du Fujian et de théiers «Qi Lan» âgés de 80 ans. La plantation est dans la zone protégée de Wuyi Shan avec les autres thés d'appellation «Thé des Rochers». La culture est sauvage en petite parcelle, la cueillette et le façonnage se font à la main, dans le respect des traditions.

Prix en euros net, taxes & service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.