

THE  
*Butterfly*  
ROOM




## DISTRACTIONS

*Disponible à partir de 12:00*

Belles olives /8 

Radis beurre /8 

Beaux Anchois /14

Padrons Grillés - Pignons /12 

Tarama blanc - Toast /18

Canuts - Concombre /14


## HORS D'ŒUVRE

*Disponible à partir de 12:00*


Foie Gras - Mostarda Di Cremona /32

6 Belles Crevette - Mayo /36

Tartare de Thon - Avocat /24

Tomates de Jardin, Basilic /14 

Avocat "Cantine" - Moutarde - Soja /16

Belle Burrata Parisienne - Tomates Basilic /26 

La Caesar Poulet /36 (P)

 Végétarien (P) : Porc

*Origine des produits (sauf mention contraire) Poulet et Porc : France  
Prix en euros nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.  
La carte des allergènes est disponible sur demande.*

# PLATS & SANDWICHES

*Disponible à partir de 12:00*

Croque Grillé « Comestibles » : Monsieur /24 (P) ou Madame /26 (P)

Parisien jambon beurre /18

Toast Avocat-Coriandre /24 Avec Pancetta Grillée /28

Le Véritable Club Sandwish - Poulet /36

## FORMULE DÉJEUNER

*Disponible de 12:00 à 14:30*

Profitez d'un plat parmi notre sélection ci-dessous, accompagné d'un dessert au choix et d'une boisson chaude /58

*(+15 euros avec un verre de vin au choix, +4 euros pour le chocolat chaud)*

Croque Grillé « Comestibles » : Monsieur ou Madame (P)

Toast Avocat-Coriandre Avec ou Sans Pancetta Grillée


La Caesar Poulet (P)

Le Véritable Club Sandwish - Poulet

Steak Frites Minute - Onglet de Bœuf Simmental (Autriche) - 180g

Saumon Grillé - Béarnaise

*Accompagnement: Frites allumettes /12* 

*Épinard et sésame /12* 

*Purée de pomme de terre /12* 

 Végétarien (P) : Porc

*Origine des produits (sauf mention contraire) Poulet, Porc : France / Steak haché : Espagne  
Des alternatives végan, sans gluten ou sans lactose sont disponibles.*

*. Prix en euros nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.  
La carte des allergènes est disponible sur demande.*

# DESSERTS

## LA SÉLECTION DE BUTTERFLY PÂTISSERIE PAR MATTHIEU CARLIN

Framboise et verveine /20

Mille-feuille à la vanille de Tahiti /18

Abricot, praliné pistache /18

Paris Brest au chocolat de Bolivie, caramel et fève de tonka /18

Tarte framboise et vanille grillée de Madagascar /18

Tarte au citron meringuée /18

Flan Parisien à la vanille de Tahiti /15

## LA PAUSE SHOPPING


*(Pour 2 personnes) /64*

Un moment de douceur à partager autour de :

- 2 boissons chaudes\* ou fraîches
- 2 pâtisseries au choix
- 1 boîte de biscuits

Pour encore plus de plaisir, laissez-vous tenter par une coupe de  
Champagne Taittinger "Réserve" - Brut (+16 euros/personne)

\*+4 euros pour le chocolat chaud

 Sans-Gluten

*La carte des allergènes est disponible sur demande. Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP; sauf mention contraire.*

*L'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*

*Prix en euros nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.*

## VINS

<b>CHAMPAGNE</b>	14 cl	75 cl
Taittinger "Réserve" - Brut, Reims	25	125
Billecart-Salmon Brut Rosé	36	180
<b>BLANC</b>		
Alsace Chasselas "Vieilles Vignes" 2023 Domaine Schoffit	17	85
<b>ROUGE</b>		
Crozes Hermitage Boreal 2022 Rouge - Delhome	20	100
<b>ROSÉ</b>		
Côtes-de-Provence "Saint M" 2025-Cru Classé Château Saint-Maur	20	100
<b>MOELLEUX</b>	10cl	50cl
Tokaji Edes Szamorodni "1413" 2015 Disznoko (Hongrie)	17	85

## BIÈRES

Galibot Pils de Schoeneck Pilsner 33cl /15  
Heineken - 00% 25cl /14

# COCKTAILS

DISPONIBLE À PARTIR DE 16H

**SWAMP WATER** 12cl /20  
Chartreuse Verte, Ananas, Citron vert

**TAMPICO** 14cl /20  
Campari, Pierre Ferrand Dry Curacao, Citron, Tonic

**CASSIS BRAMBLE** 12cl /20  
Gin Tanqueray London Dry, Citron, Crème de Cassis

**KENTUCKY MAID** 12cl /20  
Bourbon Michter's, Citron, Concombre, Menthe

**EL DIABLO** 14cl /20  
Tequila Ocho, Crème de Mûre, Citron Vert, Gingembre, Perrier

**VIEUX CARRE** 9cl /20  
Michter's Straight Rye, Cognac Frapin VSOP, Dolin Rouge, Bénédictine

**EAST SPITFIRE** 14cl /20  
Vodka Ketel One, Vin Blanc, Crème de Pêche, Citron

**AIRMAIL** 14cl /22  
Rhum Plantation 3 Stars, Citron Vert, Miel, Champagne

**BRAMBLE 0%** 12cl /15  
Gin Tanqueray 0%, Citron, Framboise

**TAMPICO 0%** 14cl /15  
JNPR Bitter, Orange, Citron, Tonic

*Prix en euros nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.*

*L'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*

*La carte des allergènes est disponible sur demande.*

# RAFRAÎCHISSEMENTS

## EAUX MINÉRALES

PLATE

Evian 50cl /9

Evian 1L /12

PÉTILLANTE

Badoit 50cl /9

Badoit 1L /12

## SODAS & JUS

Coca-Cola / Zéro 33cl /12

London Essence Tonic Water 20cl /12

Limonade / Citronnade « La Mortuacienne » 33cl /12

Orange Pressée 25cl /15

Pamplemousse Pressé 25cl /15

Jus de pomme frais 25cl /15

Ananas – Alain Milliat 20cl /12

Tomate – Alain Milliat 20cl /12

# BOISSONS CHAUDES

## **CAFÉ COURT /9**

Espresso

Ristretto

Espresso Macchiato

## **CAFÉ LONG /12**

Café Américain

Double Espresso

Cappuccino

Latte

Flat White

French Press

## **MATCHA LATTE /12**

*Matcha doux et végétal, mélangé à du lait chaud ou froid.*

## **CHOCOLAT CHAUD OU FROID SIGNATURE /18**

*Réalisé par l'équipe de pâtisserie avec un mariage de chocolats grands crus.*

*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.*

*Prix en euros nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.*

*La carte des allergènes est disponible sur demande.*

**THÉS & INFUSIONS** - Palais des Thés

**THÉ NOIR** /12

Breakfast Tea – *Boisé, épicé et malté*

Thé des Lords – *Mélange de thé noir et pétales de carthame, arôme naturel de bergamote*

Ceylan New Vithanakande – *Épicé, notes de fruits confits*

Darjeeling Puttabong – *Boisé et corsé*

Violette – *Thé noir aux notes florales de violette qui évoquent une délicate friandise*

**THÉ VERT** /12

Sencha Ariake – *Iodé et végétal*

Grand Jasmin Chun Feng – *Doux et floral*

Menthe Glaciale – *Thé vert de Chine et menthe poivrée*

Thé du Hammam – *Gourmand et fruité, datte verte, fleur d'oranger, rose et fruits rouges*

Thé des Moines – *Mélange de thé noir et thé vert au parfum floral unique*

Thé Genmaicha – *Mélange de thé vert et de riz brun grillé, notes végétales*

**INFUSION** /12

Verveine – *Citronnée et désaltérante*

Camomille – *Douce et florale*

Rooibos Mélange du Cap – *Mélange de gousse de vanille et d'éclats de cacao*

Jardin de Vénus – *Allié la vanille, l'orange et la caroube*

*Une sélection de laits végétaux est disponible : amande, avoine, soja, riz, noix de coco.*

*Palais des Thé 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. Prix en euros nets, taxes et service compris. La carte des allergènes est disponible sur demande.*

**À PROPOS DU CHEF  
MATTHIEU CARLIN**

Matthieu Carlin, Chef Pâtissier de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel et son équipe mettent en avant leur créativité et leur passion pour la pâtisserie.

Découvrez, au fil des saisons, les collections de Butterfly Pâtisserie.

**À PROPOS DU CHEF  
PAUL PAIRET**

Depuis janvier 2023, Paul Pairet signe les cartes de Nonos & Comestibles à l'Hôtel de Crillon et la sélection salée de votre menu.

THE  
*Butterfly*  
ROOM