

# 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 COMMENCER

Tartare de thon rouge, gingembre confit, avocat mariné et concombre  	44 €
Ceviche de daurade, pêche blanche, amandes et mélisse  	42 €
Soupe de tomates au basilic, ricotta, olives taggiasca et focaccia 	38 €
Vitello tonnato, sauce au thon et herbes fraîches	42 €
Saumon fumé Maison Le Borvo, blinis maison et crème de ferme	48 €

## LA SUITE

Suprême de volaille rôti, pommes Darphin et sauce diable 	62 €
Poulpe snacké, aubergine et sauce vierge de légumes d'été  	58 €
Thon rouge de Méditerranée mi-cuit, sucrine snackée, sauce béarnaise et haricot verts 	64 €
Agnolotti del plin, courgettes, ricotta séchée et pignons de pin	42 €
Tagliatelles à la bisque, Homard entier	82 €
Salade de jeunes pousses d'épinards, gambas croustillantes, condiment Tosazu et coriandre	46 €

 Sans lactose  Sans gluten  Végétarien  Végan

*Bœuf (burger), Poulpe : Espagne. Bœuf (tartare), Volaille : France. Daurade : France, pêche durable. Gambas : Pacifique. Saumon fumé : Écosse. Homard, Thon : Européen, pêche durable.*

*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

*Disponible de 12h à 22h*

Club sandwich de l'Hôtel de Crillon au choix et salade verte <i>avec ou sans bacon - pain blanc ou brun</i> <i>Volaille ou Saumon fumé ou Avocat</i> 🌿	54 €
Le Croque Lady de l'Hôtel de Crillon et salade verte	42 €
Cheeseburger de bœuf mûré, abondance, sauce burger, échalotes croustillantes et pommes frites	56 €
Tartare de bœuf « au couteau » et ses condiments, pommes frites 🍷	58 €
Salade César, sucrine maraîchère <i>Nature</i>	44 €
<i>Volaille fermière</i>	52 €
Assiette de fromagés affinés et chutney de fruits de saison 🌿 🌾	32 €

## LES CAVIARS

*Servis avec des blinis et des condiments*

	50g
Caviar Oscietre Kristal, Maison Kaviari, Chine	360€
Caviar Beluga Imperial, Maison Kaviari, Bulgarie	940€

🍷 Sans lactose 🌾 Sans gluten 🌿 Végétarien 🥕 Végan









*Bœuf (burger), Poulpe : Espagne. Bœuf (tartare), Volaille : France. Daurade : France, pêche durable. Gambas : Pacifique. Saumon fumé : Écosse. Homard, Thon : Européen, pêche durable.*

*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

Disponible à partir de 15h

Focaccia maison, mortadelle, stracciatella et pesto de basilic - 4 pièces	32 €
Volaille fermière marinée et panée au panko, sauce barbecue légèrement épicée - 4 pièces	32 €
Croque truffe noire et Comté affiné - 4 pièces 	34 €
Rolls de homard bleu, citron vert et grenade - 4 pièces	68 €
Mini cheeseburgers - 2 pièces	32 €
Ecrasé d'avocat, citron vert, grenade et tuiles aux graines   	28 €
Légumes croquants et Skyr aux herbes fraîches   	26 €
Pommes de terre frites à la truffe 	26 €

## POUR FINIR SUR UNE NOTE SUCRÉE - PAR MATTHIEU CARLIN

Millefeuille à la vanille de Tahiti et framboises	28 €
L'abricot glacé en meringue croustillante	28 €
Fruits rouges, crème fondante à la vanille, quinoa soufflé et sorbet cassis   	28 €
Paris-Brest au chocolat de Madagascar 68%, caramel et fleur d'oranger	28 €
Assiette de fruits rouges   	32 €
Pain perdu	26 €
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%, pistache caramélisée	
Sorbets : citron, framboise	
Fruits givrés by Fruttini  	22 € /pièce
Un fruit de saison au choix	

 Sans lactose  Sans gluten  Végétarien  Végan

Bœuf (burger) : Espagne. Volaille : France. Homard : Européen, pêche durable.

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	32€	160€
Billecart-Salmon - Brut Rosé	36€	180€
Taittinger «Comtes de Champagne» 2014 - Brut Blanc de Blancs	61€	305€
Louis Roederer «Cristal» 2016 - Brut	95€	475€

## VINS BLANCS

Mosel «Piesport Trocken» 2023 - Weingut Haart - Allemagne	22€	110€
Pouilly-Fumé «Désert» 2024 - Domaine Régis Minet	27€	135€
Chablis 1er Cru «La Forêt» 2023 - Domaine Pinson	29€	145€
Meursault 2023 - Vincent Bouzereau	40€	200€

## VINS ROUGES

Pauillac «Réserve» 2018 - Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	44€	220€
Chianti Classico Riserva 2022 - Mauricio Alongi - Italie	37€	185€
Beaune 1er Cru «Les Reversés» 2022 - Domaine Françoise André	39€	195€
Châteauneuf-du-Pape «Première Pierre» 2022 - Pierre Usseglio	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	50 cl
Tokaji «Late Harvest» 2020 - Oremus - Hongrie	22€	110€

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.*

<b>BIÈRES</b> - 33 cl	17 €
Galibot Pils de Schoeneck	
Icauna Pale Ale - Brasserie Popihn	
Heineken 0%	

## COCKTAILS CLASSIQUES 32 €

<b>Pimm's cup</b>	
<i>Pimm's n°1, orange, concombre, framboise, ginger ale London Essence - 16 cl</i>	
<b>Caïpirinha coco</b>	
<i>Cachaça Leblon, citron vert, coco - 10 cl</i>	
<b>American Godfather</b>	
<i>Blended whisky, amaretto Adriatico, Southern comfort - 8 cl</i>	
<b>Espresso tonic</b>	
<i>Vodka Ketel One, liqueur de café Algebra, agave, concombre, tonic - 16 cl</i>	
<b>Clover leaf</b>	
<i>Gin Tanqueray Ten, liqueur de framboise Merlet, grenadine, citron jaune, menthe fraîche - 14 cl</i>	

## COCKTAILS SANS ALCOOL 28 €

<b>Clover leaf 0%</b>	
<i>Gin Tanqueray 0%, framboise, grenadine, citron jaune, menthe fraîche - 14 cl</i>	
<b>M.A.</b>	
<i>Fruit de la passion, fleur de sureau, eau pétillante - 18 cl</i>	
<b>Italian Spritz 0%</b>	
<i>Lyre's italian spritz 0%, citron jaune, Lyre's pétillant - 18 cl</i>	

## BOISSONS DÉALCOOLISÉES 14 cl 75 cl

<b>French Bloom, Rosé 0%</b>	19€	95€
<b>Nooh Rosé - par La Coste 0%</b>	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 <i>Vert ou noir</i>	20 €
Evian - 50 cl	9 €
Evian - 1L	12 €
Badoit - 50 cl	9 €
Badoit - 1L	12 €

## LES JUS DE FRUITS FRAIS - 25 cl

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

*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 €

## 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 - 1<sup>er</sup> 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.*