

MAJESTIC

HÔTEL - SPA

CHAMPS-ÉLYSÉES



**ALL DAY DINING
ROOM SERVICE**

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

HORAIRES ET JOURS D'OUVERTURE OPENING DAYS AND HOURS

ROOM SERVICE

24 h/24 – 24/7



Composez le 4745

Dial 4745

Petit-Déjeuner de 7h00 à 12h00

Breakfast - from 7:00 a.m. to 12:00 p.m.

Déjeuner & Diner de 12h00 à 22h00

Lunch & Dinner from 12:00 p.m. to 10:00 p.m.

Menu de nuit de 22h00 à 7h00

Night menu from 10:00 p.m. to 7:00 a.m.

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

RESTAURANT & BAR

Du lundi au dimanche

From Monday to Sunday

Petit-Déjeuner de 7h00 à 11h00

Breakfast from 7:00 a.m. to 11:00 a.m.

Carte des boissons disponible de 12h00 à 22h00

Drinks menu available from 12:00 a.m. to 10:00 p.m.

Carte des mets disponible de 12h00 à 21h45

Food menu available from 12:00 p.m. to 9:45 p.m.

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE – ROOM BREAKFAST
de 7h00 à 12h00 - From 7:00 a.m. to 12:00 p.m.

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN 25 €
PARISIAN BREAKFAST

Boisson chaude

Hot beverage

Jus de fruits frais

Fresh fruit juice

Corbeille de pains & viennoiseries servie avec beurre et confitures^{bio}

Breads and bakeries served with butter & jam^{bio}

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

PETIT DÉJEUNER – BREAKFAST
“A LA CARTE”
de 7h00 à 12h00 - From 7:00 a.m. to 12:00 p.m.

ŒUFS & PANCAKES

Œufs aux choix : Dur, à la coque, au plat,
brouillés, omelette
(15 minutes d'attente) **15 €**

Pancakes **12 €**

EGGS & PANCAKES

Eggs to your liking: Hard-boiled, boiled,
poached, fried, scrambled, omelet
(15-minute waiting)

Pancakes

ASSIETTES FROIDES

Assiette de charcuteries **14 €**
(Jambon blanc, Serrano, Coppa, jambon de
dinde fumée)

Assiette de fromages **12 €**
(Camembert, Brie, Comté)

Assiette de saumon fumé **16 €**

COLD PLATES

Cold cuts plate
(Ham, Serrano, Coppa,
smoked turkey ham)

Matured cheeses plate
(Camembert, Brie, Comté)

Smoked salmon plate

BOISSONS CHAUDES

Café américain **8 €**

Espresso, Décaféiné **7 €**

Double espresso, double décaféiné **9 €**

Cappuccino, Latte **9 €**

Chocolat chaud **9 €**

Sélection de thés **8 €**

Verre de lait chaud ou froid **7 €**

HOT DRINKS

American coffee

Espresso, Decaffeinated

Double espresso, double decaffeinated

Cappuccino, Latte

Hot chocolate

Tea selection

Hot or cold glass of milk

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

PETIT DEJEUNER – BREAKFAST
"A LA CARTE"
De 7h00 à 12h00 - From 7:00 a.m. to 12:00 p.m.

FRUITS

Salade de fruits	10 €
Fruit frais à la pièce	6 €

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature ^{bio} , maigre, aux fruits	6 €
---	------------

CÉRÉALES

Corn Flakes	8 €
Muesli aux fruits	8 €
Granola au miel et graines ^{bio}	8 €
Céréales sans gluten	8 €
Choco pops	8 €

PAINS ET VIENNOISERIES

Corbeille de pains & viennoiseries	12 €
Viennoiserie à la pièce	5 €

JUS DE FRUITS FRAIS 33cl

Orange, pamplemousse, pomme, ananas	9 €
-------------------------------------	------------

FRUITS

Fresh fruit salad
Fresh fruit

DAIRY PRODUCTS

Plain yogurt ^{bio} , low fat, or fruits
--

CEREALS

Corn Flakes
Fruits Muesli
Honey and seeds granola ^{bio}
Gluten free cereals
Choco pops

BREAD AND PASTRIES

Selection of bread & bakeries
Pastry (each)

FRESH FRUITS JUICES 33cl

Orange, grapefruit, apple, pineapple

Prix nets en euros, taxes et service compris
Service en chambre - Delivery Charge 5 €
Net Prices in euros, service and VAT included
Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

MENU ROOM SERVICE
De 12h00 à 22h00 - From 12:00 p.m. to 10:00 p.m.

ENTRÉES

Houmous	19 €
Tarama à la truffe d'été	19 €
Velouté de courge butternut	22 €

PLATS

Saumon fumé	28 €
Salade Caesar au poulet	26 €
Salade Caesar « Majestic » au saumon fumé	32 €
Salade verte, vinaigrette du chef	14 €
Penne sauce bolognaise	28 €
Blanquette de lieu safranée	28 €
Bœuf braisé en Parmentier	28 €
Sélection de charcuteries	26 €
Sélection de fromages affinés	22 €

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat	15 €
Crème caramel au beurre salé	15 €
Cheesecake à mangue	15 €
Salade de fruits frais	14 €

STARTERS

Hummus
Summer truffle tarama
Butternut squash soup

MAIN COURSES

Smoked salmon
Chicken Caesar salad
“Majestic” smoked salmon Caesar salad
Mixed green salad, Chef vinaigrette
Penne with Bolognese sauce
Blanquette of pollock with saffron
Braised beef parmentier
Farm cured meat plate
Matured cheeses plate

DESSERTS

Soft-cooked chocolate cake
Salted butter caramel cream
Mango cheesecake
Fresh fruit salad

Prix nets en euros, taxes et service compris
Service en chambre - Delivery Charge 5 €
Net Prices in euros, service and VAT included
Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

MENU ROOM SERVICE DE NUIT

de 22h00 à 7h00 – From 10:00 p.m. to 7:00 a.m.

ENTRÉES

Houmous	19 €
Tarama à la truffe d'été	19 €
Velouté de courge butternut	22 €

PLATS

Blanquette de lieu safranée	28 €
Bœuf braisé en Parmentier	28 €
Penne sauce bolognaise	28 €

DESSERTS

Cheesecake mangue	15 €
Mi-cuit au chocolat	15 €
Crème caramel au beurre salé	15 €
Salade de fruits frais	14 €

STARTERS

Houmous
Summer truffle tarama
Butternut squash soup

MAIN COURSES

Blanquette of pollock with saffron
Braised beef parmentier
Penne with Bolognese sauce

DESSERTS

Mango cheesecake
Soft-cooked chocolate cake
Caramel cream
Fresh fruit salad

Prix nets en euros, taxes et service compris
Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

BOISSONS - BEVERAGES

Disponible 24h/24
Available 24/7



(12cl)



(37.5 cl)



(75cl)

VIN BLANC - WHITE WINE

AOC Condrieu - Tardieu Laurent		125 €
AOC Pouilly Fumé - Indigène - Pascal Jolivet		105 €
AOC Chablis - Saint Pierre - Régnard		35 €
AOC Chablis - Domaine W. Fèvre	18 €	110 €
AOC Meursault 1er cru Charmes - Xavier Monnot		260 €

VIN ROUGE - RED WINE

AOC Bordeaux Supérieur – Château de Parenchère	10 €	55 €
AOC Bordeaux - Mouton Cadet		35 €
AOC Crozes-Hermitage - Thalabert - Paul Jaboulet aîné		125 €
AOC Mercurey - Domaine Faiveley		75 €
AOC Volnay 1er cru Clos des Chênes - Xavier Monnot		210 €

VIN ROSE - ROSE WINE

AOP Côtes De Provence – Château La Martinette	10 €	55 €
---	------	------

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included





Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

BOISSONS – BEVERAGES

Disponible 24h/24

Available 24/7

CHAMPAGNE - CHAMPAGNE

	 (12cl)	 (37. 5cl)	 (75cl)	 (150cl)
RUINART				
Ruinart Brut	19 €	90 €	150 €	
Ruinart Rosé	20 €	120 €	220 €	
Ruinart Blanc de Blancs		130 €		
TAITTINGER				
Taittinger Brut Réserve	18 €		140 €	
Taittinger millésime 2015			150 €	
Taittinger Blanc De Blanc « Comtes De Champagne 2011 »			350 €	
BARONS DE ROTHSCHILD				
Barons De Rothschild Brut				260 €
Barons De Rothschild Rosé				340 €
Barons De Rothschild Blanc de Blancs			190 €	
LAURENT-PERRIER				
Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle			420 €	720 €

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium

BOISSONS – BEVERAGES

Disponible 24 h sur 24

Available 24/7

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit 100cl	8 €
Evian, Eau de Perrier 50cl	6 €
Chateldon 75cl	8 €

SODAS / BIÈRE

Coca Cola 33cl	8 €
Coca Cola Zero 33cl	8 €
Limonade 33cl	8 €
Red Bull 25cl	8 €
Schweppes Tonic 25cl	8 €
Heineken 33cl	10 €

JUS ET NECTAR DE FRUITS

Mangue 33cl	8 €
Pomme 33cl	8 €
Abricot 33cl	8 €

MINERAL WATER

Evian, Badoit 100cl
Evian, Perrier 50cl
Chateldon 75cl

SODAS / BEER

Coke 33cl
Coke Zero 33cl
Lemonade 33cl
Red Bull 25cl
Schweppes Tonic 25cl
Heineken 33cl

FRUITS NECTAR AND JUICE

Mango 33cl
Apple 33cl
Apricot 33cl

Prix nets en euros, taxes et service compris

Service en chambre - Delivery Charge 5 €

Net Prices in euros, service and VAT included

Origine des viandes bovines, volaille et porcine : France, Belgique Origin of beef meat :France,Belgium