

*J. J. Astor*  
MAISON ASTOR  
PARIS

R O O M   S E R V I C E

**Composer le 4800 ou le D**  
Dial 4800 or D





LA CARTE DU CLUB EST DISPONIBLE EN CHAMBRE DE MIDI À 22H  
THIS MENU IS AVAILABLE IN THE COMFORT OF YOUR ROOM  
FROM NOON TO 10PM

# *entrées*

## STARTERS

**SUCRINE À LA PLANCHA, CONDIMENT OLIVE/ANCHOIS, 16€  
PARMESAN, CROÛTONS**

**SUPPLÉMENT : SAUMON FUMÉ OU POULET (+5€)**

SUCRINE LETTUCE, GRILLED, CONDIMENT OLIVE  
AND ANCHOVY, PARMESAN, CROUTONS

ADD ON: SMOKED SALMON OR CHICKEN (+5€)

**BURRATA & TOMATES ANCIENNES, 16€**

**PESTO MAISON, ROQUETTE**

TOMATOES & BURRATA, HOMEMADE PESTO

**SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 14€**

FRENCH ONION SOUP

**POKE BOWL (QUINOA, FETA, ROQUETTE, 16€  
LÉGUMES CROQUANTS, AVOCAT, GRENADE)**

**SUPPLÉMENT : SAUMON FUMÉ (+5€)**

AVOCADO SALAD, POMEGRANATE, QUINOA, VEGETABLES

ADD ON: SMOKED SALMON (+5€)



PRIX NETS EN EUROS. TAXES ET SERVICE COMPRIS. LISTE DES ALLERGÈNES ET ORIGINES DES VIANDES (EU) DISPONIBLE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.  
NET PRICES IN EUROS. TAXES AND SERVICE INCLUDED. ASK OUR RESTAURANT TEAM THE LIST OF ALLERGENS AND ORIGIN OF MEAT (UE).

# *plats*

MAIN COURSES

<b>COQUILLETES AU JAMBON ET À LA CRÈME DE TRUFFE</b> ELBOW PASTA WITH HAM AND TRUFFLE CREAM	<b>22€</b>
<b>DAURADE À LA PLANCHA, PETITS LÉGUMES, SAUCE VIERGE</b> SEA BREAM ROASTED, VEGETABLES, « VIERGE » SAUCE	<b>25€</b>
<b>JOHN BURGER (COMTÉ, BACON, SAUCE MAISON), FRITES &amp; MESCLUN</b> JOHN BURGER (COMTÉ, BACON, HOMEMADE SAUCE), FRENCH FRIES & SALAD	<b>25€</b>
<b>FISH &amp; CHIPS, SAUCE TARTARE</b> FISH & CHIPS, TARTARE SAUCE	<b>26€</b>
<b>TARTARE DE BŒUF, FRITES &amp; MESCLUN</b> BEEF TARTAR, FRENCH FRIES & SALAD	<b>22€</b>
<b>ENTRECÔTE DE BŒUF 300G, SAUCE CHIMICHURI, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET SALADE</b> RIB STEACK BEEF, CHIMICHURI (300G), MASHED POTATOES & SALAD	<b>32€</b>
<b>VOLAILLE RÔTIE, POMMES GRENAILLES, JUS DE VEAU</b> ROASTED CHICKEN BREAST, ROASTED POTATOES, TRUFFLED VEAL JUICE	<b>27€</b>
 <b>RISOTTO DE FREGOLA SARDA, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE AUX SAVEURS LIBANAISES</b> FREGOLA SARDA COOKED IN RISOTTO, SEASONAL VEGETAL, LIBANESE SAUCE	<b>24€</b>
<b>CLUB'TRUFFE, JAMBON À L'ÉTOUFFÉE, PAIN DE CAMPAGNE, GRANA PADANO, CRÈME DE TRUFFE</b> CLUB'TRUFFE, HAM, COUNTRY BREAD, GRANA PADANO CHEESE, TRUFFLE CREAM	<b>25€</b>

« *There is  
no sincerity  
love than  
the love  
of food.* »

GEORGE  
BERNARD  
SHAW

# desserts

DESSERTS

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> CHOCOLATE MOUSSE	10€
<b>CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON</b> SEASONAL FRUITS CLAFOUTIS	9€
<b>CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA</b> CREME BRULÉE WITH TONKA BEANS	9€
<b>PAIN PERDU, CRÈME FRAÎCHE</b> FRENCH TOAST, THICK CREAM	9€

*à partager...  
ou pas ;)*

TO SHARE...  
OR NOT

## LES PLANCHES

<b>LA PETITE SMALL</b>	12€
<b>LA GRANDE MAIN COURSE</b>	19€

**CHARCUTERIES** COLD MEAT  
**FROMAGES** CHEESES  
**MIXTES** MIXED

## LES PIZZAS (DONNA ITALIA)

<b>MARGHERITA</b> (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA) (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA)	19€
<b>REINE</b> (CHAMPIGNONS, JAMBON BLANC) (MUSHROOM, HAM)	20€
<b>JAMBON DE PAYS, ROQUETTE</b> (COUNTRY HAM, ROQUETTE)	21€

# *nos formules*

SET MENU

**UNE PIZZA + UNE BIÈRE OU UN SOFT**  
1 PIZZA + 1 BEER OR 1 SOFT

25€

**UNE GRANDE PLANCHE MIXTE POUR 2**  
**+ 1 BOUTEILLE DE VIN PARMIS LES CHOIX CI-DESSOUS**  
A LARGE MIXED PLATE + 1 WINE BOTTLE

50€

Vins rouges



Famille Roux, Les Cotilles « Pinot Noir », VDF

Lussac Saint-Emilion, Château La Claymore, AOP

Vins blancs



Domaine Thibert-Miranda, Macon-fuissé AOC

Clos Des Augustins « Poline », Pays d'Oc IGP

**UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE POMMERY**  
**+ UNE ASSIETTE DE FRUITS ROUGES**  
A BOTTLE OF CHAMPAGNE POMMERY  
+ A RED FRUITS PLATE

100€

# 24/7

LE MENU EST DISPONIBLE EN CHAMBRE DE 22H À MIDI  
THIS MENU IS AVAILABLE FROM 10PM TO NOON

## *les entrées* STARTERS

**SOUPE À L'OIGNON & SES CONDIMENTS** 14€  
ONION SOUP, CHEESE & CROUTONS

**VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT** 13€  
BUTTERNUT SOUP

## *les pizzas* DONNA ITALIA

**MARGHERITA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA)** 19€  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA

**REINE (CHAMPIGNONS, JAMBON BLANC)** 20€  
MUSHROOM, HAM

**JAMBON DE PAYS, MESCLUN** 21€  
COUNTRY HAM, SALAD

## *les bocaux*



**NOUS VOUS AVONS SÉLECTIONNÉ LE MEILLEUR  
DES BOCO, RÉALISÉS EN COLLABORATION AVEC  
DE GRANDS CHEFS FRANÇAIS.**

WE HAVE SELECTED THE BEST BOCO FOR YOU.  
THEY WERE MADE IN COLLABORATION WITH  
FAMOUS FRENCH CHEFS.



## *les plats* MAIN COURSES

- CONFIT DE BOEUF EN PARMENTIER & SA SALADE** 19€  
BEEF CONFIT IN PARMENTIER & SALAD
- RISOTTO DE COQUILLETES AUX COURGETTES, ROMARIN & GRANA PADANO** 19€  
ELBOW PASTA RISOTTO WITH ZUCCHINI, ROSEMARY AND GRANA PADANO
- PENNE À LA VÉRITABLE BOLOGNAISE XL , GRANA PADANO & MESCLUN** 20€  
PENNE WITH REAL BOLOGNESE XL, GRANA PADANO & MESCLUN
- BLANQUETTE DE VOLAILLE CITRONNÉE,  
RIZ AUX PETITS LÉGUMES DE PRINTEMPS** 20€  
LEMONY POULTRY BLANQUETTE, RICE WITH SPRING VEGETABLES

## *les desserts* DESSERTS

- MOELLEUX AU CHOCOLAT** 10€  
CHOCOLATE CAKE
- CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON** 9€  
SEASONAL FRUITS CLAFOUTIS
- CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA** 9€  
CRÈME BRULÉE WITH TONKA BEAN
- ASSIETTE DE FROMAGES** 12€  
CHEESE PLATE

## *notre formule*

SET MENU

**UN PLAT  
+ UN DESSERT  
A MAIN COURSE  
+ A DESSERT**

25€

## *pour nos amis les animaux*

FOR OUR FRIEND THE PET

- STEACK HACHÉ ACCOMPAGNÉ** 18€  
**DE PÂTES OU DE RIZ**  
GROUND BEEF STEACK  
WITH PASTA OR RICE

# *bon appétit*

# boissons

DRINKS

## softs

### EAUX WATERS

Evian, Badoit 50cl / 1L

Perrier 33cl

6€ / 7€

7€

### SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl

Seven Up, Lipton Ice Tea, Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger beer 20cl

7€

### JUS DE FRUITS FRUIT JUICE 20cl

Orange, Pamplemousse, Pomme, Pêche, Tomate, Fraise, Ananas

Orange, Grapefruit, Apple, Peach, Tomato, Strawberry, Pineapple

7€

## vins rouges RED WINES

14cl

75cl

### PAYS D'OC Pinot Noir

Domaine Laroche, La Chevalière IGP AB Vegan

10€

42€

### LANGUEDOC Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre

Mas Gourdou « Le pas du Loup », Pic Saint-Loup AOC

9€

45€

### BOURGOGNE Pinot Noir

Famille Roux - Les Cotilles « Pinot Noir », VDF 

9€

45€

Marsannay, Louis Latour, AOP

72€

Mercurey, Domaine M. Juillot, AOP

85€

Chassagne-Montrachet, Domaine L. Latour, AOP

90€

Morey-Saint-Denis, 1er cru, Frédéric Magnien, AOP

119€

Vosne-Romanée, Domaine D. Laurent, Vieilles Vignes AOP

155€

### BEAUJOLAIS Gamay

Brouilly, Château des Tours, AOP

10€

40€

### VAL DE LOIRE Cabernet-Franc

Chinon, Château de Vaugaudry, AOP

9€

40€

### VALLÉE DU RHÔNE Grenache & Syrah

Côtes-du-Rhône Village, les Cassagnes de la Nerthe, AOP AB

12€

48€

Châteauneuf-du-Pape, Les Granières de la Nerthe, AOP

85€

Saint-Joseph, Domaine Gaillard, AOP

75€

### BORDEAUX Merlot, Carbernet Sauvignon, Cabernet Franc

Lussac Saint-Emilion, Château La Claymore, AOP

10€

45€

Haut Médoc, La Demoiselle de Sociando-Mallet, AOP

75€

Pomerol, Le Carillon du Rouget, AOP

86€

Pessac-Léognan, Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion, AOP

95€

Pessac-Léognan, Château Carbonnieux, Grand Cru Classé, AOP

115€



## *vins blancs* WHITE WINES

### **BOURGOGNE** Chardonnay

Chablis, Les Meurots AOP	13€	65€
Hautes Côtes de Beaune, Domaine Billard, AOP		65€
Domaine Thibert-Miranda, Macon-Fuissé AOC	10€	45€

### **VAL DE LOIRE** Sauvignon

Menetou Salon, Domaine de la Farge, Les Pleurants	11€	60€
Sancerre, Pascal Jolivet, AOP		75€
Pouilly Fumé, Domaine La Doucette, AOP		85€

### **VALLÉE DU RHÔNE** Viognier

Condrieu, Domaine E. Guigal, AOP		95€
----------------------------------	--	-----

### **LANGUEDOC** Chardonnay

Clos Des Augustins « Poline », Pays d'Oc IGP 	9€	45€
--	----	-----

## *vin rosé* ROSÉ WINE

### **CÔTES DE PROVENCE**

La Source Gabriel	9€	40€
-------------------	----	-----

## *champagnes & fines bulles*

### CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

#### **CHAMPAGNES**

Amadéo bouteille	18€	75€
Taittinger Brut	20€	95€
Moët & Chandon Impérial		120€
Pommery Brut		115€
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune		120€
Veuve Clicquot Rosé		145€
Taittinger Blanc de Blancs Comtes 2012		275€
Dom Pérignon Vintage Blanc 2013		398€

#### **VAL DE LOIRE**

Bouvet Ladubay, Crémant de Loire		55€
----------------------------------	--	-----

## *bières* BEERS

Carlsberg 33cl (Blonde)	10€
Affligem 30cl (Blonde)	10€
 La «Titi» Parisienne 33cl (IPA)	14€
 La blonde Parisienne 33cl	12€
Tourtel Twist 27.5cl (Sans alcool)	10€

## *boissons chaudes*

### HOT DRINKS

Expresso	5€
Décafeiné	5€
Allongé	5€
Double Expresso	7€
Cappuccino	7€
Chocolat Chaud	7€
Thés & Tisanes	7€

# *Le petit-déjeuner*

## *by Maison Astor Paris*

BREAKFAST BY MAISON ASTOR PARIS

### **HORAIRES**

Nous vous accueillons dans notre restaurant « La Salle à Manger » de 7h à 10h du lundi au vendredi et jusqu'à 11h le samedi et dimanche. Vous avez également la possibilité de le commander en chambre de 7h à 10h du lundi au vendredi, et jusqu'à 11h le samedi et dimanche. Pour le service du petit déjeuner en chambre, un supplément sera appliqué au tarif. Nous vous proposons un Buffet Gourmand au tarif de 25€ par personne, comprenant un large choix de boissons chaudes, de viennoiseries, de jus de fruits, de plats chauds...

### **HOURS**

We welcome you to our restaurant « La Salle à Manger » from 7am to 10am, Monday to Friday and 11am on Saturday and Sunday. You can also order your breakfast in the comfort of your room if you prefer by dialing 4800 or D. For the breakfast in your room, a tray charge will be applied. You can enjoy a gourmet Buffet at 25€ per person with a selection of fresh pastries, hot drinks, juices and hot meal.





*notre restaurant*

# « *La Salle à Manger* »

OUR RESTAURANT

## **HORAIRES**

Nous vous accueillons au sein de « La Salle à Manger » de midi à 14h du lundi au vendredi. Nous vous proposons une carte saisonnière et gourmande. Vous pourrez déguster nos plats végétariens ou végan.

## **HOURS**

We welcome you at «La Salle à Manger» from noon to 2PM, Monday to Friday. Enjoy a seasonal and gourmet menu created by our chef Nicolas Clavier.

Voir le menu >

Our menu >



*notre bar*

# « *Le Club* »

OUR BAR

## **HORAIRES**

Notre bar « Le Club » est ouvert tous les jours de 16h à minuit. Dans un cadre confidentiel, nous vous proposons de découvrir une sélection de spiritueux français et des cocktails avec une pointe d'impertinence. Pour découvrir ou redécouvrir les classiques de la cuisine française ainsi que des plats internationaux, vous pouvez vous y restaurer de 16h jusqu'à 22h.

## **HOURS**

Take a seat in our bar «Le Club» from 4pm to midnight every day. In this confidential address you can discover a selection of French spirits and our revisited cocktails. From 4pm to 10pm you can taste the classic French cuisine as well as some international dishes.

*Maison Astor*  
MAISON ASTOR  
PARIS

11 RUE D'ASTORG, 75008 PARIS  
+33 (0)1 53 05 05 35  
BIENVENUE@MAISONASTORPARIS.COM  
WWW.MAISONASTORPARIS.COM

*Room service menu. 24/7.*

**Composer le 4800 ou le D**  
Dial 4800 or D