

A chef in a dark uniform is holding a red plate with a gourmet dish. The chef's face is blurred in the background. The text is overlaid on the image.

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

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

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

GEORGE
BERNARD
SHAW

desserts

DESSERTS

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

*à partager...
ou pas ;)*

TO SHARE...
OR NOT

LES PLANCHES

LA PETITE SMALL	12€
LA GRANDE MAIN COURSE	19€

CHARCUTERIES COLD MEAT
FROMAGES CHEESES
MIXTES MIXED

LES PIZZAS (DONNA ITALIA)

MARGHERITA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA) (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA)	19€
REINE (CHAMPIGNONS, JAMBON BLANC) (MUSHROOM, HAM)	20€
JAMBON DE PAYS, ROQUETTE (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 ONION SOUP, CHEESE & CROUTONS	14€
VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT BUTTERNUT SOUP	13€

les pizzas DONNA ITALIA

MARGHERITA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA) TOMATO SAUCE, MOZZARELLA	19€
REINE (CHAMPIGNONS, JAMBON BLANC) MUSHROOM, HAM	20€
JAMBON DE PAYS, MESCLUN COUNTRY HAM, SALAD	21€

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 
Marsannay, Louis Latour, AOP
Mercurey, Domaine M. Juillot, AOP
Chassagne-Montrachet, Domaine L. Latour, AOP
Morey-Saint-Denis, 1er cru, Frédéric Magnien, AOP
Vosne-Romanée, Domaine D. Laurent, Vieilles Vignes AOP

9€ 45€
72€
85€
90€
119€
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
Châteauneuf-du-Pape, Les Granières de la Nerthe, AOP
Saint-Joseph, Domaine Gaillard, AOP

12€ 48€
85€
75€

BORDEAUX Merlot, Carbenet Sauvignon, Cabernet Franc

Lussac Saint-Emilion, Château La Claymore, AOP
Haut Médoc, La Demoiselle de Sociando-Mallet, AOP
Pomerol, Le Carillon du Rouget, AOP
Pessac-Léognan, Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion, AOP
Pessac-Léognan, Château Carbonnieux, Grand Cru Classé, AOP

10€ 45€
75€
86€
95€
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