

# L'INFINI & ROOM SERVICE MENU

12H - 22H30 | 12.00 PM TO 10.30PM

## ENTRÉES | STARTERS

|  |      |
|--|------|
| <b>ASSIETTE DE SAUMON FUMÉE, SUCRINE ET SES TOATS, CRÈME AIGRELETTE</b><br>Assortment of smoked salmon, tart cream   | 15€  |
| <b>GRATINÉE LYONNAISE</b><br>French onion soup   | 9.5€ |
| <b>TOMATE MOZZARELLA AU PESTO ROQUETTE</b> (M) (V)<br>Tomatoes and mozzarella with pesto sauce   | 13€  |
| <b>CARPACCIO DE BŒUF À LA PAYSANNE, CÂPRES ET GRANA PADANO</b><br>Carpaccio of beef, vegetables, capers and Grana Padano   | 15€  |
| <b>MILLE-FEUILLE DE BETTERAVE AU CHÈVRE FRAIS ET HERBES</b> (M) (V)<br>Millefeuille beetroot with fresh goat cheese and herbs  | 13€  |
| <b>BO BUN : CAROTTE, CHOU CHINOIS, NOUILLES, CHAMPIGNONS SHIITAKE, OIGNONS CÉBETT, ÉMINCÉ DE BŒUF, NEMS AUX LÉGUMES</b><br>Bo Bun: carrot, bok choy, noodles, shiitake, spring onion, shredded beef, vegetable nems. | 12€  |

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 32.00 €**

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - 24.00 €**

**STARTER + MAIN COURSE + DESSERT - 32.00 €**

**STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT - 24.00 €**

(M) Plat avec menu - Dish with menu

(V) Plat végétarien - Vegetarian dish



Il est temps de  
réveiller vos papilles.

## PLATS | MAIN DISHES

|  |       |
|--|-------|
| <b>FILET DE DAURADE A LA PLANCHA, HARICOTS VERTS</b><br>« A la plancha » sea bass filet, stir fry green beans  | 23€   |
| <b>PAVÉ DE SAUMON, BEURRE NANTAIS, TAGLIATELLES</b> (M)<br>Salmon steak, white butter, pasta   | 21€   |
| <b>CABILLAUD TERIYAKI, POÊLÉE DE LÉGUMES, BEURRE BLANC</b><br>Teriyaki cod, pan-fried vegetables, white butter   | 24€   |
| <b>FRENCH BURGER : SALADE, TOMATE, OIGNON, BACON, CORNICHON, COMTÉ, SAUCE DIJONNAISE</b><br>French burger: salad, tomato, onion, bacon, pickles, Comté, Mustard sauce  | 21€   |
| <b>SUPRÊME DE POULET JAUNE, TAGLIATELLES, CRÈME DE MORILLES</b><br>Chicken breast, pasta, morel cream  | 21€   |
| <b>TAGLIATELLE AU PESTO ET TOMATES SÉCHÉES</b> (V)<br>Tagliatelle with pesto and sun-dried tomatoes  | 13.5€ |
| <b>WOK DE LÉGUMES : HARICOT VERT, COURGETTE, OIGNONS ROUGES, POIVRON, CAROTTE JAUNE, SAUCE SOJA ET CORIANDRE</b> (V)<br>Veggie wok: French beans, zucchini, red onions, pepper, yellow carrot, soy sauce and coriander | 12€   |
| <b>ENTRECÔTE D'ANGUS (300G), SAUCE BÉARNAISE ET FRITES</b><br>Pan-fried beef rib steak (300g), béarnaise sauce and fries   | 28.5€ |
| <b>BAVETTE DE BŒUF À L'ÉCHALOTE (180G), FRITES</b> (M)<br>Flank steak with shallots (180g), fries  | 21€   |

Toutes nos viandes bovines sont d'origine européenne. - All our meat is of European origin. Une liste des allergènes contenus dans les plats est disponible sur demande. - Further information regarding food allergens is available upon request. Prix nets en Euros, TVA et Service inclus. - All prices are in Euros, VAT and service included. La maison n'accepte pas les chèques. - We do not accept check Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. - To preserve your health, please don't eat excessively fatty, salty and sugary. Merci de bien vouloir respecter les consignes et les mesures sanitaires. | Please make sure to respect the health and sanitary measures. RCS PARIS 488 885 732 | © PARCA2020 - CARTE RESTAURANT

## DESSERTS

|   |     |
|---|-----|
| <b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b> (M)<br>Fresh fruits salad   | 8€  |
| <b>OPÉRA AU CAFÉ</b><br>Coffee Opéra  | 9€  |
| <b>CRÈME BRÛLÉE</b> (M)<br>Chocolate fondant, custard   | 8€  |
| <b>FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE</b><br>Chocolate fondant, custard                                  | 10€ |
| <b>SÉLECTION DE 4 FROMAGES FRANÇAIS, MESCLUN DE SALADE</b><br>Selection of 4 French cheeses, mixed greens | 12€ |
| <b>CAFÉ GOURMAND</b> (M)<br>Ice cream or sorbets 2 scoops   | 10€ |
| <b>GLACES OU SORBETS 2 BOULES</b><br>Ice cream or sorbets 2 scoops  | 6€  |

## BOISSONS CHAUDES

|   |      |
|---|------|
| <b>ESPRESSO</b>                         | 2.9€ |
| <b>DÉCAFÉINÉ / DECAFFEINATED COFFEE</b> | 2.9€ |
| <b>CAFÉ ALLONGÉ /BLACK COFFEE</b>       | 3.2€ |
| <b>DOUBLE ESPRESSO</b>                  | 4€   |
| <b>CAFÉ CRÈME / COFFEE LATTE</b>        | 4.5€ |
| <b>CAPPUCCINO</b>                       | 4.5€ |
| <b>CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE</b>   | 4.5€ |
| <b>THÉ / TEA</b>                        | 4.5€ |

# L'INFINI & ROOM SERVICE MENU

12H - 22H30 | 12.00 PM TO 10.30PM

## SNACKS

**SALADE CÉSAR AU POULET** 17€

Caesar salad with chicken

**SALADE CÉSAR AU SAUMON FUMÉ** 19€

Caesar salad with smoked salmon

**CLUB SANDWICH AU POULET** 18.5€

Club sandwich with chicken

**CLUB SANDWICH AU SAUMON** 19.5€

Club sandwich with salmon

**FRENCH BURGER : SALADE, TOMATE, OIGNON,** 21€

**BACON, CORNICHON, COMTÉ, SAUCE DIJONNAISE**

French burger: salad, tomato, onion, bacon, pickles, Comté, Mustard sauce

**PIZZA MARGHERITA**  16.5€

Margherita pizza : Tomato sauce, mozzarella cheese

**PIZZA REGINA, JAMBON, CHAMPIGNON** 17.5€

Regina pizza: Ham, mushrooms, mozzarella and tomatoes

**PIZZA 4 FROMAGES** 17.5€

Four cheeses pizza

## BOISSONS | DRINKS

**BIÈRES PRESSION | DRAFT BEERS** 25CL 50CL

1664 6€ 8€

GRIMBERGEN BLONDE 6.5€ 9€

GRIMBERGEN DE SAISON 6.5€ 9€

**BIÈRES LOCAL | LOCAL BEERS** 33CL

LA PARISIENNE BLONDE 9€

LA PARISIENNE IPA 9€



## BIÈRES BOUTEILLES | BOTTLE BEERS 33CL

1664 BLANCHE 8€

CORONA 8€

DUVEL 8€

GUINNESS 8€

1664 SANS ALCOOL 8€

## VIN ROUGE | RED WINE 15CL 75CL

LES FERBOY, L'ENCLOS DU JUGE AOC 7€ 29€

LUSSAC SAINT-EMILION, GRANDS BERSANS AOC 44€

LALANDE DE POMEROL, CLOS DU ROY AOC 12€ 55€

HAUTES-CÔTES 12€ 55€

DE NUITS, GRAND VIN DE BOURGOGNE

## VIN BLANC | WHITE WINE 15CL 75CL

BOURGOGNE CHARDONNAY KIMMERIDGIEN 9€ 39€

CHABLIS, JEAN-MARC BROCARD AOC 12€ 55€

SAUVIGNON BLANC BARTON & GUESTIER IGP 7€ 29€

LE CANON MARÉCHAL BIO, DOMAINE CAZES IGP 39€

## VIN ROSÉ | ROSÉ WINE 15CL 75CL

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE, COMMANDERIE DE LA 7€ 33€

BERGEMONE

M DE MINUTY 10€ 49€

## CHAMPAGNE & PROSECCO 15CL 75CL

JACQUART BRUT MOZAÏQUE 14€ 79€

MARTINI SPUMANTE PROSECCO 9€ 55€

## EAUX | WATER

### PLATE | STILL

EVIAN 50CL 4€

EVIAN 75CL 6.5€

### GAZEUSE | SPARKLING

BADOIT 50CL 4€

BADOIT 75CL 6.5€

SAN PELLEGRINO 50CL 4€

SAN PELLEGRINO 100CL 6.5€

## SODAS | SOFT DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, 33CL 4€

COCA-COLA ZERO, ORANGINA,

SCHWEPES INDIAN TONIC, SPRITE 33CL 6€

FEVER-TREE GINGER ALE, 20CL 6€

GINGER BEER

RED BULL 25CL 6€

## JUS DE FRUITS | FRUIT JUICE 25CL

CRANBERRY, BANANE/BANANE, 5€

TOMATE/TOMATOE,

MANGUE/MANGO

PAMPLEMOUSSE ROSE/PINK 5€

GRAPEFRUIT, ANANAS/PINEAPPLE,

ABRICOT/APRICOT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets TTC. The abuse of alcohol is dangerous for your health, please drink responsibly. Net price, VAT included. Photo non contractuelle | item may differ from photograph. Merci de bien vouloir respecter les consignes et les mesures sanitaires. | Please make sure to respect the health and sanitary measures - RCS PARIS 488 885 732 | © PARCA2020

# L'INFINI & ROOM SERVICE MENU

12H - 22H30 | 12.00 PM TO 10.30PM

## SPIRITUEUX | SPIRITS

### WHISKYS

DEWAR'S 12 ANS/YEARS

JAMESON

CHIVAS 12 ANS/YEARS

GLENFIDICH 12 ANS/YEARS

JACK DANIEL'S "SOUS MASH"

OBAN 14 ANS/YEARS

### VODKAS

ERISTOFF

GREY GOOSE ORIGINAL

### RHUMS

BACARDI CARTA BLANCA

BACARDI CUATRO

### GINS

BOMBAY SAPPHIRE

HENDRICK'S

### TEQUILA

CAMINO REAL

### LIQUEURS

AMARETTO, BAILEY'S, COINTREAU, GET 27, GET 31, SAMBUCA

### COGNAC - ARMAGNAC

CAMUS VS

LAUBADE VSOP

4CL

10€

10€

12€

12€

12€

15€

4CL

10€

14€

4CL

10€

11€

4CL

12€

14€

4CL

10€

4CL

11€

4CL

11€

15€



## COCKTAILS

12CL

### COSMOPOLITAN

Vodka Eristoff, Cointreau, jus cranberry, jus de citron vert

Eristoff vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice

12€

### BACARDI MOJITO

Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, angosturat

Bacardi Carta Blanca rum, fresh mint, lime, cane sugar, sparkling water, angosturat

14€

### VIRGIN MOJITO

Jus de pommes, menthe fraiche, sucre de canne, citron vert

Apple juice, fresh mint, cane sugar, lime

10€

### BACARDI DAIQUIRI

Rhum Bacardi Carta Blanca, jus de citron, sirop de sucre de canne

Bacardi Carta Blanca rum, lemon juice, cane sugar syrup

12€

### WHISKY SOUR

Jack Daniel's, jus de citron, sirop de sucre de canne

Jack Daniel's, lemon juice, cane sugar syrup

12€

### AIRBUS

Champagne, Cointreau, jus d'orange, sirop de fraise

Champagne, Cointreau, orange juice, strawberry syrup

14€

### BANANA COLADA

Jus d'Ananas, jus de banane, crème de coco

Pineapple juice, banana juice, coconut cream

10€



IHG®