


CROWNE PLAZA[®]
AN IHG[®] HOTEL
PARIS - NEUILLY

Carte

R O O M S E R V I C E



Cher Client,

Nous sommes à votre disposition 24h/7j
Composez le 6550 afin de nous faire part de vos envies !

Dear Guest,

*We are at your disposal 24/7
Dial 6550 and tell us what you wish!*



N'hésitez pas à nous demander notre carte complète des vins et des Champagnes
Please feel free to ask for our full wine and Champagne menu



Vins et Champagnes élevés en biodynamie
Biodynamic Wine and Champagne







Vins et Champagnes en Agriculture Biologique
Organic Wine and Champagne

Certaines préparations peuvent contenir des produits allergènes.
Si vous êtes concernés par une allergie, merci de le signaler à la commande.
Some preparation may contain allergens. Should you have any, please kindly let us know.

Prix nets en euro, taxes et service compris
Net prices, taxes and service included

Entrées / Starters

Soupe de saison <i>Seasonal soup</i>	 	11
Gratinée à l'oignon <i>French onion soup</i>		12
Saumon fumé, crème acidulée et toasts <i>Smoked salmon, sour cream with toasts</i>		19
Salade de lentilles <i>Lentil salad</i>	 	11
Tomates mozzarella <i>Mozzarella tomato salad</i>		15
Foie Gras		21



Notre sélection de plats disponible en 15 mn
Our selection of dishes served in 15 mn



Plat disponible 24h/24
24-hour available dish

Menu enfants / Kids Menu



Formule à 17€

Tomates mozzarella
Mozzarella tomato salad

Steak haché ou suprême de volaille avec frites
Beef steak or chicken supreme with fries

Salade de fruits de saison, sirop vanille
Seasonal fruit salad, vanilla syrup

Plats / Main courses

Plat du jour (selon le marché) <i>Daily special</i>		22
Sole meunière citronnée, beurre noisette et persil <i>Grilled sole with citrus, butter and parsley</i>		39
Pavé de saumon, sauce vierge <i>Salmon fillet in olive oil sauce</i>		22
Volaille fermière au tandoori <i>Tandoori farmer chicken</i>		25
Pièce du boucher (selon arrivage) Sauce : poivre, roquefort, béarnaise <i>Butcher's special</i> <i>Sauce: pepper, roquefort cheese, béarnaise</i>		35
Parmentier de canard aux herbes <i>Duck parmentier with herbs</i>		21




Garniture au choix : riz, pâtes, frites, légumes verts, salade
Sides: rice, pasta, fries, green veggies, salad



Notre sélection de plats disponible en 15 mn
Our selection of dishes served in 15 mn



Snacking

Burger bœuf ou végétarien <i>Beef or vegetarian burger</i>	23
Tartare de bœuf cru ou poêlé <i>Raw or fried beef tartar</i>	20
Club sandwich saumon, poulet ou végétarien <i>Salmon, chicken or vegetarian club sandwich</i>	19
Salade Caesar   <i>Caesar's salad</i>	19
Salade Océane avec crevettes et saumon <i>Shrimps and salmon salad</i>	21
Pâtes arrabiata, bolognaise, carbonara ou saumon  <i>Arrabiata, Bolognese, carbonara or salmon pasta</i>	19
Pizza Margarita ou 4 fromages <i>Margarita or 4-cheese pizza</i>	17
Omelette, frites et salade Garniture au choix : champignons, tomates, oignons, poivrons, herbes, fromage, jambon, saumon <i>Omelette, fries and salad</i> <i>Garnish: mushrooms, tomatoes, onions, peppers, herbs, cheese, ham, salmon</i>	18



Notre sélection de plats disponible en 15 mn
Our selection of dishes served in 15 mn



Plat disponible 24h/24
24-hour available dish



Desserts

Moelleux au chocolat <i>Chocolate cake</i>		12
Salade de fruits de saison, sirop vanille <i>Seasonal fruit salad, vanilla syrup</i>	 	11
Tarte de Claire <i>Claire's tart</i>		12
Riz au lait <i>Rice pudding</i>		8
Glace et sorbet – 1, 2 ou 3 boules <i>Ice cream and sorbet – 1, 2 or 3 scoops</i>		4/8/10
Assiette de fromage <i>Cheese platter</i>		12



Notre sélection de plats disponible en 15 mn
Our selection of dishes served in 15 mn



Plat disponible 24h/24
24-hour available dish



Boissons / Beverages

Verre de vin de Champagne « vigneron »	58		15
Verre de vin de Champagne « Prestige »			18
Verre de vin de Champagne « Rosé »			16
Martini, Porto, Ricard			12
Bière pression Heineken	25cl	7	50cl 12
Bières en bouteilles :			8
1664, Affligem, Carlsberg, Budweiser, Edelweiss			
Jameson, Four Rose's			14
Jack Daniel's, Chivas 12 ans			16
Aberfeldy, Chivas 18 ans, Laphroaig, Nikka			22
Vodka, Gin, Tequila Premium			16
Calvados, Armagnac, Cognac VSOP			16
Cognac XO			28
Irish Coffee			18

Eaux, Café, Thés / Water, Coffee, Tea

Evian ou Badoit 1 l			8
Evian ou Badoit 1/2 l			6
Expresso			4
Double Expresso			6
Capuccino			7
Thé, Infusion			5
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Sprite (33cl)			6
Schweppes Premium (20cl), FuzeTea, Orangina (25cl)			6
Red Bull			10
Jus de fruits Frais, Orange ou Pamplemousse (20cl)			8
Jus de Fruits (20cl)			6

Apéritifs 7cl / Alcools 5cl / Vins 15cl
 Appetizer 7cl / Alcohols 5 cl / Wines 15cl

Prix nets en euro, taxes et service compris / Net prices, taxes and service included

Carte des Vins / Wine List

		15cl	75cl
<i>Blanc</i> <i>White</i>	Loire, Touraine, « Cht. de la Presle », M. Penet <i>Sauvignon Blanc</i>	7	29
	Rhône, « Ni vu, mais connu », L. Chèze <i>Viognier</i>	7	32
	Bourgogne, Mâcon, « La roche vineuse », Domaine Perraud <i>Chardonnay</i>	10	37
<i>Rouge</i> <i>Red</i>	Bourgogne, Domaine Perraud <i>Pinot Noir</i>	9	39
	Loire, « Clos du Puy », Domaine des Pothiers <i>Gamay, Saint Romain</i>	10	44
	Bordeaux, Domaine de Valmengaux, B&V. Rapin <i>Merlot, Cabernet</i>	14	58
<i>Rosé</i>	Hérault, Cht. Puech Haut Prestige, Domaine Bru <i>Grenache, Cinsault</i>	10	41
	Languedoc, IGP Gris de gris, Domaine du Petit Chaumont   <i>Grenache Gris et Noir, Cinsault</i>	6	28
<i>Champagnes</i>	Montagne de Reims / Taittinger, « Brut Prestige » <i>60% Pinots Noirs et Meuniers, 40 % Chardonnay</i>		95
	Vallée de la Marne / Henri Giraud « Esprit Nature » <i>20% Chardonnay, 80% Pinot noir</i>		80
	Côte des Blancs / Pinot-Chevauchet, Extra Brut « Cuvée Distinguée » <i>100% Chardonnay</i>		90
	Côteaux du Petit Morin / Ulysse Collin, « Les Pierrières » <i>100% Chardonnay</i>		130
	Côteaux du Sézannais David & Virginie Verlet, « La Bar La Bonne » 		55
	<i>15% Pinot noir, 35% Chardonnay, 50% Pinot Meunier</i> David & Virginie Verlet, « La Bar La Bonne Rosé » 		65
	Côte des Bar / Julien Prélat, Brut Nature <i>100% Pinot noir</i>		78