



ROOM

SERVICE

FEEL THE DIFFERENCE



PETIT DÉJEUNER 07H00 - 11H00
JOURNÉE : 11H00 - 23H00
NUIT : 23H00 - 07H00 ☾

LORSQUE VOUS ÊTES PRÊT À PASSER VOTRE COMMANDE,
VEUILLEZ COMPOSER LE 3546 (JOUR) OU LE 9 (NUIT).



PAYEZ AVEC DES POINTS
TIREZ LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE SÉJOUR GRÂCE À VOS
POINTS RADISSON REWARDS. RENDEZ-VOUS À LA RÉCEPTION

V Végétarien BIO Biologique NA Sans alcool

PO Porc

Allergènes 🍷 Gluten 🥚 Oeufs 🦀 Crustacés 🐟 Poisson 🥜 Arachides 🌱 Soja 🥛 Produits Laitiers 🍌 Fruits à coque 🌿 Celeri
🧄 Moutarde 🌰 Sésame ⚠️ Sulfites 🐌 Mollusques 🌱 Lupin

Tous les prix sont en euros.

Veillez demander à un membre de l'équipe plus d'informations sur les ingrédients des éléments du menu ou sur les allergies et intolérances alimentaires que vous pourriez avoir.

Des frais de service de 6€ seront automatiquement ajoutés à toute commande.



Petit Déjeuner

FORMULE CONTINENTALE 15

Pain frais, croissant, pain au chocolat, confiture, miel, beurre, 1 boisson chaude (café ou thé ou chocolat chaud), 1 boisson froide (jus de fruit ou eau aromatisée / plate / pétillante) V

LE PARISIEN 11.50

Pain frais, croissant, pain au chocolat, confiture, miel, beurre V

YAOURT & GRANOLA 4.50

Yaourt grec, granola Bio V

OMELETTE 9.50

AVOCADO TOAST 9.50

Avocat, pain aux céréales, œufs brouillés, saumon fumé, avocat, graines

Fresh & Fit

SOUPE DE LÉGUMES 11

Graines, pain aux fruits V

SALADE SAUMON FUMÉ 16.5

Avocat, concombre, mâche, graines de sésame et courge, vinaigrette à la passion V O A P D

HOUMOUS 12

Pesto, falafel, pois chiches, pain pita V O A P D

SALADE CÉSAR 17.5

Sucrine, poulet, croûtons, parmesan, tomates cerises, sauce César V O A P D

Pizzas

MARGHERITA 17

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto V O A P D

DI PARMA 21

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette PO V O A P D

POULET CURRY 17

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, oignons rouges V O A P

Plats

BURGER AU COMTÉ 21.5

Pain aux graines, steak de bœuf Charolais, comté, salade, tomate, sauce Béarnaise, cornichons, frites O A D

BURGER VÉGÉTARIEN 18.5

Pain aux graines, galette végétérienne, comté, salade, tomate, sauce Béarnaise, cornichons, frites V O A P D

PÂTES MAFALDINE 17

Aubergines, sauce tomate, burrata, basilic V O A D

SUPRÊME DE POULET 22.5

Marinade à l'orientale, semoule aux légumes & raisins, sauce au miel & citron, coriandre V V

Carte de Nuit

SOUPE DE LÉGUMES 11

SALADE CÉSAR 17.5

Sucrine, poulet, croûtons, parmesan, tomates cerises, sauce César V O A P D

PÂTES MAFALDINE 17

Aubergines, sauce tomate, burrata, basilic V O A D

LINGOT LITCHI FRUITS

Desserts

PLANCHE DE FROMAGES 17

SALADE DE FRUITS FRAIS 10

TARTELETTE CHOCOLAT 11.5

Muesli, caramel V O A D

LINGOT LITCHI FRUITS ROUGES 12

Crumble, coulis fruits rouges V O A D

BOISSONS

Vin servi au verre de 15cl et à la bouteille

VINS BLANCS

Viognier - IGP Pays d'Oc -
Domaine Paul Mas 8 - 35 ₣

Chardonnay - AOC Mâcon Fuissé -
Domaine Thibert-Miranda 12 - 53 ₣

Sauvignon - IGP Pays du Val de Loire
- Domaine Delaunay 8 - 35 ₣

VINS ROUGES

Cabernet - IGP Saumur Champigny /
Loire - Château de Varrains 11 - 47 ₣

Merlot - AOP Blayes Côtes de
Bordeaux - L'Ironda 8 - 35 ₣

Grenache - IGP Cairanne - Côtes du
Rhône - Domaine Alary 12 - 53 ₣

VIN ROSE

Cinsault, Merlot, Grenache - AOP
Côteaux d'Aix en Provence -
Château Virant 8 - 35 ₣

BULLES

Champagne Chanoine Brut AOP 13 - 79 ₣

BIERES

SBEB (PALE ALE
LOCALE BIO) 7

A L'EST (IPA LOCALE BIO) 8

DESPERADOS 8

CORONA 8

HEINEKEN 00 6

Soft

VITTEL - SAN PELLEGRINO
50CL : 4 - 1L : 6

COCA-COLA, COCA ZERO,
SPRITE, ORANGINA 5

JUS ORANGE, POMME,
TOMATE, ABRICOT,
MANGUE, ANANAS 5

EXPRESSO 3.50

CAFÉ AU LAIT / LATTE
/ THÉ 4.50

CHOCOLAT CHAUD /
CAPPUCCINO 5.50

Radisson Blu Hotel Paris, Marne-la-Vallée

Allée de la Mare Houleuse, 77700 Magny le Hongre, Paris, France
T: +33 1 60 43 64 00 F: +33 1 60 43 64 01
reservations.paris.marnelavallee@radissonblu.com
radissonhotels.com/blu