



Paris j'Adore

HOTEL & SPA

★ ★ ★ ★

Restaurant j'Adore !

L'instant croquant

Rolls de homard, céleri, avocat, pomme Granny Smith, sauce cocktail - 23€*
*Lobster rolls, celery, avocado, Granny Smith apple, cocktail dressing**

Croque-Monsieur, rapé de truffes fraîches - 26€*
*Croque-Monsieur, grated fresh truffles**

Crevettes Tiger en Panko, mayonnaise au wasabi - 22€
Panko Tiger shrimps, wasabi mayonnaise

Salade César à la volaille rôtie, vieux parmesan - 20€
Caesar salad with roasted poultry, aged parmesan

La fraîcheur d'été : melon, pastèque, menthe, concombre, fêta - 17€
Summer freshness, melon, watermelon, mint, cucumber, feta cheese

Avocado toast, œuf poché et saumon fumé - 21€
Avocado toast, poached egg and smoked salmon

Houmous, panier de petits légumes croquants de chez Didier Pil, sauce secrète du Chef - 18€
Houmous, crunchy vegetables of Didier Pil, chef's secret dressing

Découverte de charcuteries « Carlos Aitana », pickles de petits légumes - 20€
Discovery of charcuteries « Carlos Aitana », pickles of vegetables

Sashimis de cœur de saumon, petits légumes - 23€
Salmon heart sashimi and baby vegetables

Assortiments de fromages français affinés - 18€
Assortments of matured french cheeses

Pour satisfaire les plus gourmands

Faux-filet de bœuf Simmental, légumes, écrasé de pomme de terre à la truffe, jus corsé au vin rouge - 30€
Simmental beef, vegetables and truffled mashed potatoes, strong red wine dressing

Pavé de bar rôti, mini légumes de chez « Didier Pil », émulsion champagne - 28€
Roasted sea bass steak, mini vegetables of « Didier Pil », champagne emulsion

Finger Food

Petit ceviche de daurade, mangue, passion, coriandre - 13€
Little sea bream ceviche, mango, passion, coriander

Saumon fumé Kaviari, blinis crème acidulée au yuzu - 13€
Kaviari smoked salmon, sour cream blinis with yuzu

Dégustation de caviar d'aubergine et houmous - 11€
Testing of eggplant caviar and houmous

Caviar, blinis, pomme de terre écrasée et crème à la ciboulette - 80€
Caviar, blinis, smashed potatoes and chive cream

Petit cornet de frites - 9€
French fries

*Accompagné de salade ou frites maison à la demande



Paris j'Adore

HOTEL & SPA

★ ★ ★ ★

Plaisirs Sucrés

Tartelette aux fraises gariguette, parfum basilic et pistache - 16€
Strawberry gariguette tartlet, basilic and pistachio

Mille-feuille hibiscus et son caramel vanillé - 15€
Hibiscus mille-feuille and vanilla caramel

Tiramisu aux poires et lait de soja bio - 13€
Pear tiramisu and bio soy milk

Entremet chocolat noir et caramel, soupçon de thé vert Matcha - 16€
Dark chocolate and caramel dessert, green tea matcha

Pavlova, ananas et gingembre confit, crémeux au CBD & Sencha - 15€
Pineapple and candied ginger pavlova, CBD cream & sencha

« Lemon curd », fruits rouges et crumble cacao - 15€
“Lemon curd”, red fruits and cacao crumble