

# Plaza Tour Eiffel

## CARTE ROOM SERVICE

L'Hôtel Plaza Tour Eiffel propose une gamme de plats cuisinés en bocaux, issus de recettes originales de la Maison Meunier 1874  
*The Hotel Plaza Tour Eiffel offers a range of dishes cooked in jars, using original recipes from Maison Meunier 1874*

Veuillez contacter la réception en composant le 9 *Please contact the front desk by dialing 9 to order*

### LES SOUPES

Soupe de potiron – <i>Velvety pumpkin Soup</i>	9,90€
Eau minérale, potiron BIO, pomme de terre BIO, huile d'olive BIO	
Potage aux légumes – <i>Vegetable soup</i>	9,90€
Eau minérale, pomme de terre BIO, carotte BIO, poireau BIO, tomate BIO, courgette BIO	
Crème de tomates fraîches – <i>Fresh tomato soup</i>	9,90€
Tomate BIO, eau minérale, pomme de terre BIO, oignon BIO, huile d'olive BIO	

### LES PÂTES FRAÎCHES

Lasagnes de thon à la provençale – <i>Provençal tuna lasagna</i>	14,50€
Lasagnes de thon et sauce tomate	
Tortellini & chorizo doux – <i>Fresh tortellini with chorizo</i>	15,50€
Pâtes fraîches farcies à la viande de porc	
Demi Lunes au Saumon et crème de ciboulette – <i>Semi circles, salmon &amp; creamy chives</i>	16,50€
Ravioles farcies au saumon et crème légère parfumée à la ciboulette	

### LES CLASSIQUES

Chili Sin Carne – <i>Vegetarian chili</i>	13,90€
100% végétarien et vegan, cuisiné en France	
Poulet fermier basquaise – <i>Tomatoe sauce free range chicken</i>	15,50€
Aiguillettes de poulet fermier et piperade de poivrons.	
Blanquette de veau et légumes glacés – <i>Veal ragout with glazed vegetables</i>	16,20€
Veau mijoté au bouillon crémé, servi avec des légumes glacés	

### FROMAGES & DESSERTS

Yaourt nature ou aux fruits – <i>Plain or fruit yoghurt</i>	3€
Assiette de fromage (Brie, Comté, tomme grise) – <i>Cheese plate</i>	8€
Crème Chocolat Valrhona – <i>Chocolate cream</i>	6,90€

Disponible tous les jours à toute heure  
*Available every day at any time*





## ENTRÉES

Edamamé – <i>Edamame</i> V	4,50€
Nems poulet (4 pièces), sauce aigre douce - <i>Chicken noodles (4 pieces), sweet and sour sauce</i>	8,90€
Salade de chou - <i>Cabbage salad</i> V	2,80€
Wok de légumes - <i>Vegetable wok</i> V	5,50€
Piment doux Shishito au sel de Guérande - <i>Shishito sweet pepper with Guérande salt</i> V	9,90€

## ROLLS 6 PIÈCES

California saumon avocat - <i>California salmon and avocado</i>	5,20€
California thon rouge avocat - <i>California red tuna and avocado</i>	7,00€

## BOWLS

Poke Bowl saumon - <i>Salmon Poke Bowl</i>	15,50€
Poke Bowl thon rouge – <i>Red tuna Poke Bowl</i>	18,30€
Grand riz tartare de saumon et avocat - <i>Large rice bowl, tartar of salmon and avocado</i>	13,50€

## SALADES

Bozen (poulet tempura) - <i>Bozen (chicken tempura)</i>	14,50€
Yaki – <i>Yaki</i>	14,50€

## PLATS CHAUDS

Udon bio au poulet tempura - <i>Organic Udon with chicken tempura</i>	15,00€
Saumon miso et riz nature - <i>Miso salmon and plain rice</i>	19,00€

## BAGELS

Schnitzer poulet et chips - <i>Chicken schnitzer with chips</i>	11,90€
Mix charcuterie à la coupe et chips - <i>Mix of cold cuts and chips</i>	10,50€

## PLATEAUX DE SUSHIS

Super Saumon – 24 pièces - <i>Super Salmon - 24 pieces</i>	28,90€
Coffret Gourmet pour 2 – 40 pièces - <i>Gourmet Box for two people - 40 pieces</i>	59,00€

## DESSERTS

Fondant chocolat - <i>Chocolate fondant</i> (Lactose free)	6,50€
Fruits frais découpés - <i>Freshly cut fruit</i>	6,00€

Disponible du Lundi au Jeudi et Dimanche de 11h30 à 14h30 et de 19h00 à 22h30

Le Vendredi de 11h30 à 14h30

Le Samedi de 19h à 22h30 (de Novembre à Mars uniquement)

*Available from Monday to Thursday and Sunday from 11:30 a.m. to 2:30 p.m. and from 7:00 p.m. to 10:30 p.m.*

*Friday from 11:30 a.m. to 2:30 p.m.*

*Saturday from 7:00 p.m. to 10:30 pm (from November to March only)*

