# LA CUISINE

LE ROYAL MONCEAU RAFFLES PARIS

## PETIT-DÉJEUNER · BRUNCH ROYAL

*Le restaurant La Cuisine vous accueille au petit-déjeuner tous les matins et pour des brunchs d'exception, tous les dimanches, aux multiples saveurs. Chaque jour, retrouvez une cuisine de saison sublimée par des produits frais, finement sélectionnés avec soin chez des artisans passionnés et talentueux. Pour commencer ou finir sur des notes sucrées tout en légèreté, Yazid Ichemrahen et son équipe de pâtissiers proposent une large sélection de viennoiseries et de desserts du moment. Nous vous souhaitons un agréable moment dans une ambiance conviviale et élégante aux détails artistiques signés Philippe Starck.*

Breakfast daily 7.00am to 10.30am · Sunday brunch 12.00pm to 4.00pm

# PETIT-DÉJEUNER ROYAL

*Du lundi au dimanche · 7H00 – 10H30*

## LE BUFFET

Petit-déjeuner buffet 70

Chaque matin, La Cuisine propose un savoureux petit-déjeuner buffet avec un vaste choix de gourmandises salées et sucrées sélectionnées avec soin : œufs bio, müesli maison, délicieux pains et viennoiseries de boulangers artisanaux, thés bio ou encore jus de fruits fraîchement pressés.

*La liste des allergènes est disponible en scannant le QR code.*

## FAÇONNÉ POUR VOUS

Le Classique avocado toast 22

Le Royal œuf cocotte 15
(Poireau, lard et comté)

Pressé de foie gras aux épices 20

Quiche lorraine 20

Porridge 15
(banane ou chocolat ou nature)

Açaï bowl 15

Pain perdu 22

Assiette de fruits 28

Bol de fruits rouges 15

Caviar Oscietre impérial (3gr) 20

*Les produits indiqués sur cette page ne sont pas inclus dans notre buffet d'exception. Ils sont proposés en supplément.*

## ELIXIRS ALCOOLISÉS

Champagne Serveaux & Fils 29

Prix net en euros, taxes et services inclus.
Origines de viandes/poissons : France / Espagne / C.E. / Norvège. Tous nos œufs de poule, céréales, thés et cafés sont issus de l'agriculture biologique. Le saumon est issu de la pêche durable.
Nous vous remercions de nous faire part de vos intolérances alimentaires ou allergies à certains produits dès la prise de commande.

# PETIT-DÉJEUNER ROYAL

## ELIXIRS ALCOOLISÉS · CONTINUED

Cocktail Mimosa 30

## DRINKS

CHAI LATTE 20

LATTE UBE 20

LATTE CARAMEL 20

*Les produits indiqués sur cette page ne sont pas inclus dans notre buffet d'exception. Ils sont proposés en supplément.*

## ŒUVRE SCULPTÉE SUR MESURE

### Nos œufs bio

Notre Chef se fera un plaisir de vous préparer les œufs biologiques de votre choix, à la demande, directement à votre table. Au plat, brouillés, omelette, durs, à la coque, pochés, Bénédicte saumon, Bénédicte bacon.

### 2 garnitures au choix

Jambon blanc de porc, jambon blanc de dinde, galette de pomme de terre, bacon ou crispy, poivron, herbes, fromage, saumon fumé, saucisse de volaille, tomate, oignon, champignon.

*Les produits indiqués sur cette page sont inclus dans notre buffet d'exception.*

## LE LIVE !

### Crêpes, gaufres, pancakes

Notre Chef se fera un plaisir de vous préparer les crêpes de votre choix à la demande, directement à votre table. Garnitures au choix : confiture myrtille, confiture d'abricot, confiture de figues, sirop d'érable, chantilly, Nutella, pâte à tartiner, sucre, miel.

*Les produits indiqués sur cette page sont inclus dans notre buffet d'exception.*

Prix net en euros, taxes et services inclus.
Origines de viandes/poissons : France / Espagne / C.E. / Norvège. Tous nos œufs de poule, céréales, thés et cafés sont issus de l'agriculture biologique. Le saumon est issu de la pêche durable.
Nous vous remercions de nous faire part de vos intolérances alimentaires ou allergies à certains produits dès la prise de commande.

# PETIT-DÉJEUNER ROYAL

## LES COINS DU BUFFET

### Coin healthy
Fruits de saison, granola maison, miel, salade de légumes grillés, coleslaw au miel de châtaigne, salade grecque aux olives noire et feta, salade de tortiglioni au pesto et tomates. Laits végétaux : amande, avoine, soja. Yaourt nature (avoine) ou fraise (avoine) sur demande.

### Sélection sans gluten
Pain blanc, pain aux céréales, cake au citron, cake banane et coco, sablés vanille et chocolat.

### Coin vegan
Cake citron pavot, cake chocolat noisette.

### Pains, viennoiseries et desserts
Baguette tradition, pain aux céréales, pain de campagne, pain complet, pain nordique, croissant, pain au chocolat, banana bread, pain suisse, cruffin citron, cruffin vanille, cruffin rose framboise, tarte au sucre cacao, tarte au sucre cannelle, flan vanille, tarte de saison, couronne feuilletée chocolat praliné.

### Table du terroir
Sélection de fromages affinés, sélection de charcuterie, saumon fumé, gravelax du moment, yaourts natures et aux fruits, skyr fermier maison, assortiment de céréales, tomates cerises, houmous et pois chiches croustillants, taboulé oriental, caviar d'aubergine au citron noir, crêpes milles-trous au cumin, pain libanais, tarte à l'échalote et chèvre, chemin de viennoiseries salées, roulé de poulet grillé et mayonnaise fumée, cake tomate et olive, cake carotte, feta et noix.

### Une boisson healthy, préparée sur le moment
Découvrez le plaisir des jus maison avec notre centrifugeuse du buffet ! Frais, sains et pleins de saveurs, vos boissons sont prêtes en un clin d'œil pour vous régaler.

*Les mets présentés sur ces pages sont entièrement inclus dans notre formule.*

## BOISSONS

### Cafés
Espresso, double espresso, allongé, chocolat chaud, latte, macchiato, café glacé, cappuccino, café filtre, café crème, french press, matcha latte.

### Infusions bio
Camomille, verveine, tilleul, rooïbos orange. Infusions minute : menthe fraîche, gingembre, citron.

Prix net en euros, taxes et services inclus.
Origines de viandes/poissons : France / Espagne / C.E. / Norvège. Tous nos œufs de poule, céréales, thés et cafés sont issus de l'agriculture biologique. Le saumon est issu de la pêche durable.
Nous vous remercions de nous faire part de vos intolérances alimentaires ou allergies à certains produits dès la prise de commande.

# PETIT-DÉJEUNER ROYAL

## BOISSONS · CONTINUED

### Thés bio

Thés noirs : English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey Morning Broken, Ceylan Blackwood. Thés verts : Jasmin, Japon Kukicha, Sencha Fukuyu. Thé blanc : Pai Mu Tan.

### Nos jus frais

Orange, pamplemousse, citron.

*Nos thés et infusions proviennent de la maison Betjeman & Barton. Les produits indiqués sur ces pages sont inclus dans notre buffet d'exception.*

Prix net en euros, taxes et services inclus.
Origines de viandes/poissons : France / Espagne / C.E. / Norvège. Tous nos œufs de poule, céréales, thés et cafés sont issus de l'agriculture biologique. Le saumon est issu de la pêche durable.
Nous vous remercions de nous faire part de vos intolérances alimentaires ou allergies à certains produits dès la prise de commande.

# BRUNCH ROYAL

*Le dimanche · 12H – 16H*

## LE BRUNCH

Brunch Royal 160

Brunch Royal avec Champagne 200

*L'ensemble de la liste des allergènes est disponible en scannant le QR code.*

## À LA DEMANDE

### L'Œuf création du brunch

Notre Chef sera très heureux de vous préparer les œufs bio de votre choix sur simple demande à table. Au plat, brouillés, omelette, durs, à la coque, pochés, Bénédicte saumon, Bénédicte bacon. 2 garnitures au choix : jambon blanc de porc, jambon blanc de dinde, galette de pommes de terre, tomates, oignons, champignons, fromage, saumon fumé, saucisse de volaille, bacon, poivrons, herbes.

## BOISSONS

### Cafés

Espresso, double espresso, allongé, chocolat chaud, latte, macchiato, café glacé, cappuccino, americano, café crème, french press.

### Infusions et thés bio

Infusions : camomille, verveine, tilleul, rooïbos orange, menthe poivrée. Thés noirs : English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey Morning Broken, Ceylan Blackwood. Thés verts : Vert Jasmin, Vert Japon kukicha, Vert Chine Wulu. Thé blanc : Pai Mu Tan. Infusions fraîches : menthe fraîche, menthe poivrée, gingembre, citron.

### Nos jus frais

Orange, pamplemousse, gingembre, citron.

Prix net en euros, taxes et services inclus.
Origines de viandes/poissons : France / Espagne / C.E. / Norvège. Tous nos œufs de poule, céréales, thés et cafés sont issus de l'agriculture biologique. Le saumon est issu de la pêche durable.
Nous vous remercions de nous faire part de vos intolérances alimentaires ou allergies à certains produits dès la prise de commande.