CAMÉLIA

MANDARIN ORIENTAL, PARIS

MENUS

Breakfast 7am – 11am · Lunch and dinner 12pm – 10:30pm · Sunday brunch 12pm – 2:30pm

LUNCH & DINNER

Nos menus déjeuner et dîner vous sont proposés de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Une carte réduite salée est proposée l'après-midi.

SÉLECTION DE CAVIARS – CAVIAR SELECTION

Caviar Oscietra Sturia – France 50g	220
Caviar Oscietra Sturia – France 100g	420
Caviar Beluga Sturia – France 50g	600
Caviar Beluga Sturia – France 100g	1200

Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis, blancs et jaunes d'œufs durs, câpres, persil, crème acidulée et oignons. All our caviars are served with blinis, hard-boiled egg whites and yolks, capers, parsley, sour cream and onions.

ENTRÉES – STARTERS

Escargots de Bourgogne (6 pcs) Burgundy snails (6 pcs)	23
Poireau vinaigrette en aigre doux Leeks with sweet and sour dressing	21
Œuf croustillant et champignons Crispy egg and mushrooms	23
Soupe à l'oignon Onion soup	28
Fricassée d'encornet au chorizo Squid fricassée with chorizo	30
Ravioles gratinées Ravioles gratin	22
Carpaccio de St-Jacques, vinaigrette tagète Scallops carpaccio, tagetes dressing	32
Entrée du jour au déjeuner du lundi au vendredi. Starter of the day – for lunch Monday to Friday	17

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

LUNCH & DINNER

PLATS – MAIN COURSES

Soupe de poisson et ses condiments (rouille, croûtons, gruyère) 39
Fish soup with condiments (rouille, croutons, gruyère cheese)

Sole meunière, pommes grenailles rôties au beurre persillé 67
Sole meunière, baby potatoes roasted in parsley butter

Rigatoni de homard gratinées 64
Gratinated lobster rigatoni

Poisson du jour 47
au déjeuner du lundi au vendredi. Fish of the day – for lunch Monday to Friday

Pâtes fraîches, pesto de persil et champignons, pignons de pin 34
Fresh pasta, parsley and mushrooms pesto, brousse cream, pine nuts

Parmentier de canard, mesclun vinaigrette moutardée 39
Duck parmentier, mesclun with mustard dressing

Paleron de bœuf braisé, mousseline de pomme de terre, sauce au vin rouge 46
Braised beef chuck, mashed potatoes, red wine sauce

Tartare de bœuf, huile de cardamome noire 42
Beef tartar, black cardamom oil

Viande du jour 47
au déjeuner du lundi au vendredi. Meat of the day – for lunch Monday to Friday

FROMAGES – CHEESES

Fromages affinés 25
Cheese selection

SUR LE GRILL – FROM THE GRILL

Poulpe, riz sauté aux légumes, sauce herbacée 39
Octopus, sautéed rice with vegetables, herb sauce

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

LUNCH & DINNER

SUR LE GRILL – FROM THE GRILL · CONTINUED

Filet de bar, légumes glacés, beurre blanc, ciboulette 46
Seabass fillet, glazed vegetables, beurre blanc, chives

Gambas (5 pcs), risoni, sauce safranée 42
Prawns (5 pcs), risoni pasta, saffron sauce

Filet de bœuf Jersiais, frites, sauce au poivre 63
Jersiais beef tenderloin, French fries, pepper sauce

Filet de canette, patate douce, carottes Espelette, sauce légère Grand Veneur 52
Duck fillet, sweet potato, Espeleta carrots, Grand Veneur light sauce

Volaille Tauzin, mousseline de pomme de terre, champignons, jus court infusé au thym 49
Tauzin poultry breast, mashed potatoes, mushrooms, thyme-infused jus

Supplément truffe ou caviar +30
Truflle or caviar supplement

Chaque suggestion « SUR LE GRILL » est accompagnée de la sauce de votre choix. All 'ON THE GRILL' dishes are served with a side of your choice.

LES GARNITURES – SIDES

UNE GARNITURE AU CHOIX – A SIDE OF YOUR CHOICE 12

Frites de pomme de terre
French fries

Mousseline de pomme de terre
Mashed potatoes

Riz jasmin parfumé au thym et citron
Jasmine rice flavored with lemon and thyme

Salade mesclun
Mesclun salad

Légumes glacés
Glazed vegetables

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

LUNCH & DINNER

LES GARNITURES – SIDES · CONTINUED

Champignons sautés
Sautéed mushroomes

Épinard au beurre noisette
Spinach with brown butter

DESSERT À L'ASSIETTE – PLATED DESSERT

Pain perdu 26
Brioche façon pain perdu, sauce caramel, glace vanille. Brioche like a French toast, caramel sauce , vanilla icecream

Origine des viandes Bœuf : France, Espagne ; Volaille : France ; Canard : France ; Veau : France. Le menu déjeuner ainsi que les viandes et poissons du jour sont disponibles du lundi au vendredi et notre Brunch est disponible tous les dimanches.

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

MENU DÉJEUNER · BRUNCH DOMINICAL

Menu déjeuner – du lundi au vendredi. Lunch menu – Monday to Friday

UNE ENTRÉE ET UN PLAT AU CHOIX · STARTER AND MAIN COURSE OF CHOICE	UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT AU CHOIX · STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT OF CHOICE
58	68

BRUNCH DOMINICAL – SUNDAY BRUNCH

DE 12H À 14H 30 · FROM 12 PM TO 2:30 PM

Menu cinq plats, viennoiseries et buffet de desserts (incluant eaux et boissons chaudes) 145
Five-course menu, pastry basket and desserts buffet (including water and hot beverages)

Accompagné d'un verre de vin blanc ou rouge à 12€. Accompanied by a glass of white or red wine at 12€. Le menu déjeuner n'est pas proposé les jours fériés. The lunch menu is not available on public holidays.

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

AFTERNOON

14h30 – 19h

À GRIGNOTER – BAR SNACKS

Mezze & pain libanais croustillant : Moutabal, labné, guacamole, mouhamara, houmous betterave 28
Mezze & crispy lebanese bread : Moutabal, labné, guacamole, mouhamara, beetroot hummus

Tortilla de pommes de terre, sauce piperade 16
Potatoes Spanish omelette, piperade sauce

Mini Croque truffe à la dinde fumée 30
Mini truffled croque with smoked turkey

Frites, mayonnaise à la truffe noire 18
French fries with black truffle mayonnaise

Encornets frits, piments et sauce tartare 18
Fried squid, chili and tartar sauce

Gambas panko, sauce sweet chili 30
Panko prawns with sweet chili sauce

Gyozas végétariens grillés (5 pièces) 26
Vegetarian grilled gyozas (5 pieces)

Dim Sum Har Gow aux crevettes (5 pièces) 34
Shrimp Har Gow Dumplings (5 pieces)

Tenders au poulet, sauce BBQ 24
Chicken tenders, BBQ sauce

Rouleaux de printemps en maki (4 pièces) 15
Spring rolls (4 pieces)

SALADES – SALADS

Salade César au poulet 34
Chicken Caesar salad

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

AFTERNOON

SALADES – SALADS · CONTINUED

Salade César aux gambas — 34
Prawn Caesar salad

Salade Grecque, tomates, feta, concombre, poivrons, câpres, oignons — 29
Greek salad, tomatoes, feta cheese, cucumber, red pepper, capers, onions

SANDWICHS – SANDWICHES

Croque-Monsieur au comté affiné, dinde fumée — 30
Classic Croque Monsieur, aged comté, smoked turkey

Cheeseburger – Fromage de votre choix (comté affiné, tomme de Savoie, cheddar), frites — 42
Cheeseburger – Served with your choice of cheese (aged comté, tomme de Savoie, cheddar), French fries

Pain pita, halloumi grillé, tatziki — 34
Pita bread, grilled halloumi cheese, tatziki

Club sandwich volaille — 36
Chicken club sandwich

Rouleaux de printemps en maki (8 pièces) — 29
Spring rolls (8 pieces)

CAVIAR

Caviar Oscietra Sturia – France 50g — 220

Caviar Oscietra Sturia – France 100g — 420

Caviar Beluga Sturia – France 50g — 600

Caviar Beluga Sturia – France 100g — 1200

Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis, blanc et jaunes d'œufs durs, capres, persil, crème acidulée et oignons. All our caviars are served with a side dish of blinis, hard-boiled egg whites and yolks, capers, parsley, sour cream and onions.

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

AFTERNOON

PLATS – DISH

Tagliatelline pomodoro et basilic Tagliatelline pomodoro and basil	29
Pad Thai, nouilles de riz sautées, tofu, volaille Stir fried rice noodles, tofu, chicken	36
Volaille Tauzin, mousseline de pomme de terre, champignons, jus court infusé au thym Tauzin poultry breast, mashed potatoes, mushrooms, thyme-infused jus	49
Poulpe, riz sauté aux légumes, sauce herbacée Octopus, sautéed rice with vegetables, herb sauce	46
Filet de bœuf Jersiais, frites, sauce au poivre Jersiais bief tenderloin, French fries, pepper sauce	63

Origine des viandes : France & Union Européenne. Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

AFTERNOON TEA

Carte de l'après-midi · Service de 15h à 17h30 · Afternoon menu · Service from 3pm to 5:30pm. Une carte salée est également à votre disposition. A savoury menu is also available.

L'AFTERNOON TEA PAR LES CHEFS NINA HARADJI & JULIEN DUBOIS AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE BRUT	L'AFTERNOON TEA PAR LES CHEFS NINA HARADJI & JULIEN DUBOIS AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER BRUT COLLECTION 246 OU ROSÉ 2017 OU EFFERVESCENT SANS ALCOOL FRENC
68	88

PIÈCES SALÉES – SAVOURY TREATS

Bread Maki échalote confite & quenelle de brebis, huile de laurier
Bread Maki with Caramelized Shallots & Goat Cheese Quenelle, Bay Leaf Oil

Bread Maki Volaille Confite & Pickles de moutarde
Bread Maki with Confit Chicken & Mustard Pickles

Bread Maki Truite & Tagète
Bread Maki with Trout & Tagetes

SÉLECTION DE PÂTISSERIES – PASTRY SELECTION

La Pomme Tagète
Tagetes Apple

Le Chocolat Cacahuète
Chocolate and Peanut

La Crème Caramel
Caramel Cream

Le Feuille à Feuille Vanille Grillée
Toasted Vanilla "millefeuille"

LES PÂTISSERIES SIGNATURE JULIEN DUBOIS – JULIEN DUBOIS SIGNATURE PASTRIES

Le citron – Lemon
Croustillant et biscuit au citron, mousse et crémeux au citron, gel de citron et herbe fraîche, confit de citron. Lemon biscuit and crisp, lemon mousse and cream, fresh herb and citrus gel, candied lemon

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

AFTERNOON TEA

LES PÂTISSERIES SIGNATURE JULIEN DUGOURD – JULIEN DUGOURD'S SIGNATURE PASTRIES · CONTINU

Saint-Honoré framboise à la rose
Feuilletage caramélisé, crémeux framboise, gel et chantilly de framboise à la rose. Caramelized puff pastry, raspberry cream, raspberry-rose gel with whipped cream

Pavlova pomme shiso
Meringue, chantilly vanille, confit de pomme et gingembre, marmelade de pomme et shiso, pommes fraîches. Meringue, vanilla whipped cream, apple ginger confit, apple shiso marmalade, fresh apples

Tarte Pomme – Apple tart
Pâte sucrée, crème vanille, caramel, pomme caramélisée, Chantilly vanille, compote de pomme, pommes fraiches. Sweet crust, vanilla cream, caramel, caramelized apple, vanilla whipped cream, apple compote with fresh apples

Finger au chocolat
Croustillant noisette, biscuit et mousse au chocolat, caramel, cacahuètes caramélisées. Hazelnut crisp, chocolate sponge and mousse, caramel, caramelized peanuts

Tarte coco exotique – Exotic coconut tart
Pâte sucrée, croustillant et mousse coco, marmelade exotique, noix de coco fraîche. Sweet crust, coconut crisp and mousse, exotic fruit marmalade, fresh coconut

La Noisette – Hazelnut
Croustillant et biscuit noisette, crémeux et ganache montée à la noisette, mousse et praliné noisette. Hazelnut crisp and sponge, hazelnut cream and ganache, hazelnut mousse and praline

Flan à la vanille – Vanilla flan
Pâte sucrée, flan à la vanille de Tahiti. Sweet crust, Tahitian vanilla flan

Religieuse à la pistache – Pistachio religieuse
Pâte à choux, crème et praliné à la pistache, tuile dentelle, croustillant pistache. Choux pastry, pistachio cream and praline, lace tuile, pistachio crisp

Toutes nos pâtisseries peuvent être vendues à emporter. All our pastries can be enjoyed on site or take away.

Le goûter du Chef est accompagné d'une boisson non alcoolisée de votre choix. Your tea time is served with your choice of non-alcoholic drink. Les créations signatures sont produites sur place quotidiennement et nos quantités sont limitées. Signature creations are produced on the site daily and our quantities are limited.

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

BRUNCH DOMINICAL

Sunday brunch · de 12h à 14h 30 · From 12pm to 2:30 pm

MENU EN CINQ TEMPS · FIVE-COURSE MENU, PER GUEST

145

SUNDAY BRUNCH

Corbeille de viennoiseries
Pastries basket

Œuf flottant
Poached egg

Poireau aigre-doux
Sweet and sour leeks

Ceviche de sériole, condiment tagète
Amberjack ceviche, tagetes condiment

Ravioles de céleri et truffe
Celery and truffle ravioli

Maigre rôti, beurre blanc à l'huile de livèche, légumes glacés (ou/or)
Roasted meagre, beurre blanc with lovage oil, glazed vegetables

Pressé de volaille, sauce au vin jaune, arômes sous-bois
Pressed chicken, yellow wine sauce, wild mushrooms flavors

Ou Assortiment de desserts par Julien Dugourd
Dessert assortment by Julien Dugourd

Menu en cinq temps, comprenant viennoiseries et buffet de desserts (incluant eaux et boissons chaudes) 145€ par personne.
Five-course menu, pastry basket and desserts buffet (including water and hot beverages) 145€ per guest.

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

BRUNCH VÉGÉTARIEN

Vegetarian brunch · de 12h à 14h 30 · From 12pm to 2:30 pm

MENU EN CINQ TEMPS · FIVE-COURSE MENU, PER GUEST

145

VEGETARIAN BRUNCH

Corbeille de viennoiseries
Pastries basket

Œuf flottant
Poached egg

Poireaux aigre-doux
Sweet and sour leeks

Ceviche de radis, sauce verte acidulée & tagète
Radish ceviche, tangy green sauce and tagetes

Ravioles céleri et truffe
Celery and truffle ravioli

Pâtes fraîches, pesto de persil et girolles (un plat principal de votre choix)
Fresh pasta, parsley pesto, chanterelle

Ou Assortiment de desserts par Julien Dugourd
Dessert assortment by Julien Dugourd

Menu en cinq temps, comprenant viennoiseries et buffet de desserts (incluant eaux et boissons chaudes) 145€ par personne.
Five-course menu, pastry basket and desserts buffet (including water and hot beverages) 145€ per guest.

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

BRUNCH DOMINICAL ENFANTS

Kids' Sunday brunch · de 12h à 14h 30 · From 12pm to 2:30 pm

MENU EN QUATRE TEMPS · FOUR-COURSE MENU, PER CHILD FROM 8 TO 12 YEARS OLD

75

SUNDAY BRUNCH

Corbeille de viennoiseries
Pastries basket

Œuf à la coque et mouillette briochée (ou/or)
Soft-boiled egg with soldiers

Velouté de butternut et noisettes
Butternut veloute with hazelnuts

Filet de bar, riz jasmin thym-citron (ou/or)
Gilthead sea bass fillet, jasmine rice flavored with lemon and thyme

Suprême de volaille, mousseline de pomme de terre
Chicken breast, mashed potatoes

Ou Assortiment de desserts par Julien Dugourd
Dessert assortment by Julien Dugourd

Menu en quatre temps, comprenant viennoiseries et buffet de desserts (incluant eaux et boissons chaudes) 75€ par enfant de 8 à 12 ans. Four-course menu, pastry basket and desserts buffet (including water and hot beverages) 75€ per child from 8 to 12 years old.

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

CARTE ENFANTS

Kids' menu

ENTREES

Velouté de légumes de saison — 11
Seasonal vegetables velouté

Rouleaux de printemps façon maki (4pcs) — 15
Spring rolls maki (4pcs)

Ravioles gratinées — 22
Ravioles gratin

PLATS

Tenders de poulet, sauce barbecue — 30
Chicken tenders, barbecue sauce

Poisson grillé ou vapeur — 39
Grilled or steamed fish

Filet de volaille rôti — 28
Roasted chicken breast

Croque-Monsieur à la dinde fumée — 20
Smoked turkey croque-monsieur

Risoni de légumes — 20
Vegetable risoni

Tagliatelline - beurre 19€, tomates 22€, ou bolognaise 26€
Tagliatelline - butter 19€, tomatoes 22€, or bolognaise 26€

DESSERTS

Salade de fruits de saison — 17
Seasonal fruits salad

Coupe de glace (2 boules) — 10
Ice cream cup (2 scoops)

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

CARTE ENFANTS

DESSERTS · CONTINUED

Fondant au chocolat, glace vanille 14
Chocolate fondant, vanilla ice cream

*Chaque plat est accompagné d'une garniture de votre choix : riz, frites, purée de pommes de terre ou épinards. All dishes are served with a side of your choice: Rice, French fries, mashed potatoes or spinach. *Une garniture au choix en supplément. An extra side of your choice. 8*

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.