LA TERRASSE KLÉBER

THE PENINSULA PARIS

BREAKFAST · LUNCH · DINNER · AFTERNOON TEA

PETIT-DÉJEUNER

Disponible de 7h00 à 10h30

NOS FORMULES

CONTINENTAL 58
Boisson chaude · Jus de fruits · Sélection de viennoiseries

AMÉRICAIN 74
Boisson chaude · Jus de fruits · Sélection de viennoiseries à table / Votre choix d'œufs : Brouillés · Au plat · Omelette · À la coque · Pochés / Deux garnitures au choix : Emmental · Épinards · Champignons · Tomates · Fines herbes · Avocat · Saumon fumé · Jambon Prince de Paris · Bacon · Saucisse de volaille / Garniture supplémentaire - 10€ / Yaourt nature ou aux fruits / Salade de fruits de saison

MOYEN-ORIENT 74
Boisson chaude · Jus de fruits · Sélection de viennoiseries / Shakshuka : Œuf cocotte · Tomate · Oignon rouge · Piquillos · Pois chiches / Pain libanais / Un mezze au choix : Houmous · Baba ganoush · Mutabal / Mezze supplémentaire - 15€

PETIT-DÉJEUNER LILI 74
Boisson chaude · Jus de fruits ou lait de soja / Congee : Nature ou au bœuf / Nouilles sautées / Trio de raviolis : Nature ou végétarien

NATURALLY PENINSULA 74
Boisson chaude · Jus de fruits / Tartine avocat : Pain de campagne · avocat · citron · grenade · Philadelphia · jalapeños / Pudding de chia : Céréales sans gluten : muesli ou granola · Lait végétal ou yaourt de soja / Trois toppings au choix : Kiwi · Mangue · Orange · Banane · Graines de chia · Baies de goji · Pistaches · Amandes · Noisettes

À LA CARTE · NOTRE SÉLECTION D'ŒUFS

Œufs à la carte 26
Brouillés · Au plat · Omelette · À la coque · Pochés / Trois garnitures au choix : Emmental · Épinards · Champignons · Tomates · Fines herbes · Avocat · Saumon fumé · Jambon Prince de Paris · Bacon · Saucisse de volaille / Garniture supplémentaire - 10€

Œufs Bénédicte 35
Œufs pochés · Jambon ou saumon fumé · Brioche · Sauce hollandaise

Œufs Prestige 58
Œufs brouillés · Caviar 5 g ou truffe noire 5 g

Œufs Bien-être 32
Œufs pochés · Avocat · Pain sans gluten · Grenade · Pousses de coriandre

All prices in euros.
Prix nets en euros, service compris, chèques non acceptés. / All prices are net, service included, cheques are not accepted.
Toutes nos appellations sont A.O.C/A.O.P sauf mention contraire et vins du monde.
Nous tenons à votre disposition l'origine des viandes et la liste des allergènes.

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE · NOTRE SÉLECTION D'ŒUFS · CONTINUED

Shakshuka 32
Œufs cocotte · Tomate · Oignon rouge · Piquillos · Pois chiches

Caviar impérial Oscietre, Maison Pétrossian 390
50 g

À LA CARTE · PLAISIRS SALÉS DU MATIN

Assiette de saumon fumé 46

Assiette de jambon blanc Prince de Paris 22

Assiette de jambon Bellota 46

Assiette de fromages (3 au choix) 34
Fourme d'Ambert · Brie · Ossau-Iraty · Chèvre · Comté

Croissants jambon-Comté · 2 pièces 28

Croissants saumon & crème crue · 2 pièces 32

Tartine avocat 35
Pain de campagne · avocat · citron · grenade · Philadelphia · jalapeños

Supplément truffe noire française · 5 g 30

À LA CARTE · PLAISIRS SUCRÉS DU MATIN

Pain perdu 48
Noisette · Fleur d'oranger

Pancakes / Crêpes 26

Granola Peninsula 32
Yaourt grec · Céréales & graines · Fruits de saison · Jeunes pousses

All prices in euros.
Prix nets en euros, service compris, chèques non acceptés. / All prices are net, service included, cheques are not accepted.
Toutes nos appellations sont A.O.C/A.O.P sauf mention contraire et vins du monde.
Nous tenons à votre disposition l'origine des viandes et la liste des allergènes.

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE · PLAISIRS SUCRÉS DU MATIN · CONTINUED

Gaufre à la vanille Chantilly	28
Assiette de fruits rouges	40
Assiette de fruits exotiques	40
Corn Flakes · Granola · Muesli	14
Yaourt Nature · Light · Fraise · Pêche · Vanille	12
Porridge nature	24
Porridge aux fruits rouges	32
Bircher muesli Yaourt · Flocons d'avoine · Miel · Raisins secs · Banane · Pomme verte	30
Sélection de viennoiseries pour deux	40

All prices in euros.
Prix nets en euros, service compris, chèques non acceptés. / All prices are net, service included, cheques are not accepted.
Toutes nos appellations sont A.O.C/A.O.P sauf mention contraire et vins du monde.
Nous tenons à votre disposition l'origine des viandes et la liste des allergènes.

SAISONNALITÉ

Disponible de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30 (sauf le dimanche midi) / Available from 12 pm until 2:30 pm and from 7pm until 10:30 pm (except for Sundays' lunch)

MENU DE GRANDE TRADITION — 75

Noix de Saint-Jacques rôtie | racine persil | trompette de la mort | chataîgne
Roasted Scallop | parsley root | black trumpet mushrooms | chestnut

Poulet sauté chasseur | tagliatelle des sous-bois
Hunter-style sautéed chicken | woodland tagliatelle

Gâteau au fromage basque | spéculoos | framboise acidulée
Basque cheesecake | speculoos | tangy raspberry

MENU DE SAISONNALITÉ

Entrée | Plat | Dessert — 95
Starter | Main course | Dessert

ENTRÉES - STARTERS

Supplément – 15€ si / Extras – 15€ if

Velouté Dubarry | aigrelette raisin | voile de vigne — 36
Velouté Dubarry | grape aigrelette | grape vine tuile

Carpaccio de noix de Saint-Jacques | céleri | agrume | livèche — 46
Scallop Carpaccio | celeriac | citrus | lovage

Pressé de Charlotte | foie gras | poire | oseille — 44
Charlotte Potato Terrine | foie gras | pear | sorrel

Poireau confit | algue marine | citron | caviar végétal — 45
Confit leek | seaweed | lemon | vegetable caviar

PLATS - MAIN COURSES

Supplément – 30€ si / Extras – 30€ if

Raviole d'artichaut | taleggio | praliné noisette | émulsion acidulée — 46
Artichoke ravioli | taleggio | hazelnut praline | tangy emulsion

All prices in euros.
Prix nets en euros, service compris, chèques non acceptés. / All prices are net, service included, cheques are not accepted.
Toutes nos appellations sont A.O.C/A.O.P sauf mention contraire et vins du monde.
Nous tenons à votre disposition l'origine des viandes et la liste des allergènes.

SAISONNALITÉ

PLATS - MAIN COURSES · CONTINUED

Lieu Jaune | racine persil | trompette de la mort | chataîgne 66
Pollak | parsley root | black trumpet mushrooms | chestnut

Pigeon rôti sur coffre | coing | navet | fruit noir | sauce salmis 66
Roasted pigeon on the crown | quince | turnip | dark berrie | salmis sauce

Noix d'entrecôte normande maturée | pomme de terre forestière | béarnaise 85
Dry-aged Normandy ribeye | forest-style potatoes | Béarnaise sauce

Turbotin meunière | chou fleur brioché | feuille de kefir 160
Meuniere Turbot | Brioche crusted cauliflower | kefir leaf / À partager pour deux / To share for two

Faux-filet en croûte de poivre | zéphyr d'agria | sauce Colbert herbacée 170
Pepper-crusted sirloin | Agria potato zephyr | herb-infused Colbert sauce / À partager pour deux / To share for two

FROMAGES ET DESSERTS - CHEESES AND DESSERTS

Sélection de fromages de nos maîtres affineurs 34
Our matured cheese selection

Soufflé tiramisu | glace mascarpone | praliné café 34
Tiramisu soufflé | mascarpone ice cream | coffee praline

Cheesecake basque | spéculoos | framboise acidulée 34
Basque cheesecake | speculoos | tangy raspberry

Chocolat craquant | poire rôtie | amande torréfiée 36
Crispy chocolate | roasted pear | toasted almond

Naturally Peninsula : L'initiative Naturally Peninsula vous invite à découvrir une cuisine où saisonnalité, production locale et raisonnée s'associent afin de contribuer à un mode de vie plus sain. / Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, vegetarian-friendly ingredients, designed to support a wellness focused lifestyle.

All prices in euros.
Prix nets en euros, service compris, chèques non acceptés. / All prices are net, service included, cheques are not accepted.
Toutes nos appellations sont A.O.C/A.O.P sauf mention contraire et vins du monde.
Nous tenons à votre disposition l'origine des viandes et la liste des allergènes.

SPÉCIALITÉS DU MONDE

Disponible de 12h00 à 22h30 (sauf le dimanche midi) / Available from 12 pm until 10:30 pm (except for Sundays' lunch)

SPÉCIALITÉS DU MONDE

Caviar impérial Oscietre (Maison Pétrossian) 50 gr 390

Caviar Kristal Dau (Maison Kaviari) 50 gr 390

SALADES

Salade César | tomate cerise | œuf bio | parmesan nature 38 – volaille 54 – crevette 59
Caesar salad | cherry tomato | organic egg | parmesan cheese | plain - chicken - shrimp

Salade Cobb | volaille | tomate | œuf bio | Fourme d'Ambert | avocat | bacon 54
Cobb salad | chicken | tomato | organic egg | Fourme d'Ambert cheese | avocado | bacon

Salade maraichère | frégola | betterave | figue | noix 39
Market garden salad | fregola | beetroot | fig | walnut

Mezze | mutabal | houmous | baba ganoush | pain libanais 48
Mezze selection | Mutabal | Humus | Baba ganoush | with lebanese bread

SANDWICHS

Croque-monsieur Volaille ou Jambon | truffe | comté affiné | poivre torréfié 64
Chicken or ham croque-monsieur | truffle | aged comté cheese | black pepper

Club sandwich traditionnel | pain de mie | poulet fermier | œuf bio | tomate 55
Classic club sandwich | chicken | organic egg | tomato

Club sandwich Gershwin | pain de mie complet | avocat | saumon fumé 58
Gershwin club sandwich | whole-wheat toast | avocado | smoked salmon

Hamburger | oignon confit | moutarde de Meaux 59
Hamburger | candied onion | Meaux mustard

Cheeseburger | cheddar 62
Cheeseburger | cheddar

All prices in euros.
Prix nets en euros, service compris, chèques non acceptés. / All prices are net, service included, cheques are not accepted.
Toutes nos appellations sont A.O.C/A.O.P sauf mention contraire et vins du monde.
Nous tenons à votre disposition l'origine des viandes et la liste des allergènes.

SPÉCIALITÉS DU MONDE

SANDWICHS · CONTINUED

Cordon bleu | volaille jaune | jambon bellota | taleggio | poivre torréfié — 58
Cordon bleu | yellow poultry | bellota ham | taleggio | toasted pepper

SPÉCIALITÉS

Biryani | gambas | riz parfumé | crémeux mentholé — 75
Biryani | king prawns | perfumed rice | mint yoghourt

Majboos | coquelet | riz basmati | pignon de pin | raisin sec | sauce yaourt — 72
Majboos | baby chicken | basmati rice | pine nuts | raisins | yogurt

Butter masala | poulet | lait coco | riz basmati | épice torréfiée — 72
Butter masala | coconut milk | basmati rice | torrefied spice

Pad thaï | nouilles sautées | citronnelle — volaille 54 ou crevette 62
Pad Thaï | rice noodles | lemongrass | chicken or shrimp

Omelette d'œufs bio | tomme au poivre | persil | Jambon Bellota — 54 | Jambon Bellota 58
Organic egg omelette | pepper tomme cheese | parsley | Bellota ham

FROMAGES ET DESSERTS

Sélection de fromages de nos maîtres affineurs — 34
Our matured cheese selection

Pain perdu à la noisette | praliné coulant | fleur d'oranger — 48
Hazelnut French toast | flowing praline | orange blossom

Mi-cuit chocolat | glace vanille — 34
Chocolate fondant | vanilla ice cream

Chocolat craquant | poire rôtie | amande torréfiée — 36
Crispy chocolate | roasted pear | toasted almond

Assiette de fruits rouges — 40
Red berries plate

All prices in euros.
Prix nets en euros, service compris, chèques non acceptés. / All prices are net, service included, cheques are not accepted.
Toutes nos appellations sont A.O.C/A.O.P sauf mention contraire et vins du monde.
Nous tenons à votre disposition l'origine des viandes et la liste des allergènes.

SPÉCIALITÉS DU MONDE

FROMAGES ET DESSERTS · CONTINUED

Assiette de fruits exotiques — 40
Exotic fruit plate

Fruits givrés — 4 pièces 68 / Citron 28
Frosted fruits - 4 pieces / Lemon

Glaces et sorbets maison — 1 boule 12 | 2 boules 20 | 3 boules 26
Homemade ice cream and sorbets | 1 scoop | 2 scoops | 3 scoops

All prices in euros.
Prix nets en euros, service compris, chèques non acceptés. / All prices are net, service included, cheques are not accepted.
Toutes nos appellations sont A.O.C/A.O.P sauf mention contraire et vins du monde.
Nous tenons à votre disposition l'origine des viandes et la liste des allergènes.

VINS AU VERRE ET TAPAS

Disponible chaque jour de 15h à 22h30 / Available each day from 3 pm until 10:30 pm

VINS AU VERRE · CHAMPAGNE - 14cl

Taittinger « Brut Prestige » - Brut - Reims - Famille Taittinger	32
Bollinger « Rosé » - Aÿ - Famille Bizot	44
Deutz « Amour de Deutz » - Brut - Blanc de Blancs - Aÿ - Famille Rouzaud *(c. 2015)*	50

VIN BLANC - 14cl

Loire - Saumur-Brézé « Clos de Midi » - Arnaud Lambert *(c. 2025)*	22
Loire - Sancerre « Florès » - Domaine Vincent Pinard - Famille Pinard *(c. 2025)*	28
Chablis « Bas de Chapelot » - Domaine Vocoret - Patrice & Jérôme Vocoret *(c. 2022)*	30
Rhône - Saint Péray « Marsanne » - Domaine du Tunnel *(c. 2024)*	31
Bourgogne – Meursault – Domaine Vincent Latour – Cécile et Vincent Latour	44

VIN ROUGE - 14cl

Crozes-Hermitage - Domaine Combier - L.& J. Combier *(c. 2024)*	22
Loire - Bourgueil « Jour de Soif » - Domaine du Bel Air - Famille Gauthier *(c. 2023)*	22
Bourgogne - Marsannay « Le Finage Rouge » - Domaine René Bouvier *(c. 2022)*	28
Bordeaux - Pomerol - Château la création - Famille de Gaye *(c. 2015)*	26

VIN ROSÉ - 14cl

Côtes de Provence - Château Galoupet - Cru Classé de Provence *(c. 2025)*	32

All prices in euros.
Prix nets en euros, service compris, chèques non acceptés. / All prices are net, service included, cheques are not accepted.
Toutes nos appellations sont A.O.C/A.O.P sauf mention contraire et vins du monde.
Nous tenons à votre disposition l'origine des viandes et la liste des allergènes.

VINS AU VERRE ET TAPAS

VIN LIQUOREUX ET MUTÉ - 7cl

Sud-Ouest - Gaillac Doux « Mauzac Roux » - Domaine Plageoles - Famille Plageoles *(c. 2023)* 18

SANS ALCOOL

Kombucha - Feuille de fruits - Archipel 18

TAPAS

Croque-monsieur volaille ou jambon | truffe | comté affiné | poivre torréfié 38
Poultry or ham croque-monsieur | truffle | matured comté cheese | roasted black pepper

Brioche feuilletée | foie gras | chutney de figue 38
Laminated brioche | foie gras | fig chutney

Crevette en tempura | condiment flammé 36
Tempura shrimp | flamed condiment

Mini Burger | ketchup fumé | oignon confit | jeune comté 35
Mini Burger | smoked ketchup | pickled onion | comté cheese

Croustillant Gershwin | avocat | saumon | piment citron 34
Gershwin crisp | avocado | salmon | chili-lemon

Finger de pomme de terre | poivre torréfié | parmesan 34
Potato finger | toasted pepper | parmesan

Mezzes au choix | mutabal | houmous | baba ganoush | pain Libanais 32
Mezzes to choose | mutabal | hummus | baba ganoush | Lebanese bread

Assiette de Bellota (50gr) 46
Bellota ham plate (50gr)

All prices in euros.
Prix nets en euros, service compris, chèques non acceptés. / All prices are net, service included, cheques are not accepted.
Toutes nos appellations sont A.O.C/A.O.P sauf mention contraire et vins du monde.
Nous tenons à votre disposition l'origine des viandes et la liste des allergènes.

L'HEURE DU THÉ CLASSIQUE

Classic afternoon tea

PAR PERSONNE · PER PERSON, HOT BEVERAGES INCLUDED

85

CANAPÉS - CANAPÉS

Gravelax de saumon | betterave | raifort
Salmon gravlax | beetroot | horseradish

Brioche feuilletée | foie gras | porto
Flaky brioche | foie gras | Port wine

Champignon des bois | zéphyr de moutarde | groseille
Wild mushroom | mustard espuma | redcurrant

PÂTISSERIES - PASTRIES

Racine poivrée givrée | lait concentré | cerise Amarena
Frosted peppered root | condensed milk | Amarena cherry

Cookie glacé | noix de coco | cœur de framboise
Iced cookie | coconut | raspberry heart

Nonette à la figue | noix caramélisée
Fig nonette | caramelized walnut

Pomme Tatin confite | paille alvéolée
Candied Tatin apple | honeycomb crisp

Croustillant thé Earl Grey | amande | fruit de la passion
Earl Grey tea crisp | almond | passion fruit

DISPONIBLE DE 15H À 18H (DU LUNDI AU SAMEDI) – AVAILABLE FROM 3PM TO 6PM (MONDAY TO SATURDAY)

All prices in euros.
Prix nets en euros, service compris, chèques non acceptés. / All prices are net, service included, cheques are not accepted.
Toutes nos appellations sont A.O.C/A.O.P sauf mention contraire et vins du monde.
Nous tenons à votre disposition l'origine des viandes et la liste des allergènes.

L'HEURE DU THÉ PRESTIGE

Prestige afternoon tea

PAR PERSONNE · PER PERSON

105

L'HEURE DU THÉ PRESTIGE

L'Heure du Thé classique accompagnée d'une flute de champagne Deutz Peninsula ou un cocktail ou un mocktail du mois.

A classic afternoon tea served with a glass of Deutz Peninsula champagne or the cocktail or mocktail of the month.

All prices in euros.
Prix nets en euros, service compris, chèques non acceptés. / All prices are net, service included, cheques are not accepted.
Toutes nos appellations sont A.O.C/A.O.P sauf mention contraire et vins du monde.
Nous tenons à votre disposition l'origine des viandes et la liste des allergènes.

L'HEURE DU THÉ GOURMAND

Gourmet afternoon tea

PAR PERSONNE · PER PERSON

105

L'HEURE DU THÉ GOURMAND

L'Heure du Thé classique accompagnée d'une pâtisserie.
A classic afternoon tea served with a pastry.

MOCKTAIL

Mocktail Signature by Nooance 360° au Collagène 28
Reflet de Soie - Silk reflect. collagène vanille | lait d'amande | sirop d'agave / vanilla collagen | almond milk | agave syrup

All prices in euros.
Prix nets en euros, service compris, chèques non acceptés. / All prices are net, service included, cheques are not accepted.
Toutes nos appellations sont A.O.C/A.O.P sauf mention contraire et vins du monde.
Nous tenons à votre disposition l'origine des viandes et la liste des allergènes.