



À PARTAGER (FROID)

To share (Cold)

Tacos de thon Rouge Spicy
*Red Tuna Tacos with Lime and
Red Chili*
18€



Cecina de boeuf Ibérique &
pain toasté à l'ail
Iberico beef Cecina & garlic toast
28€

Jambon Bellota affiné 36 mois
tranché main
*Hand-sliced 36-months-old Bellota
ham*
38€



Sélection de fromages affinés
Cheese selection
28€

SÉLECTION DE CAVIAR

DE LA MAISON KAVIARI PARIS

30 grammes
120€

50 grammes
200€

125 grammes
375€

À PARTAGER (CHAUD)

To share (Hot)

Patatas Bravas

Tapas de Pomme de Terre, Aioli et Safran
Potatoes Tapas with Garlic and Olive oil

24€

Nems de Langoustine

Shiso & Citron Vert
Norway Lobster Springrolls with Shiso and Lime

58€

Padron Peppers Glacés et Miso

Green Padron Peppers Glazed & Miso

22€



Dim Sum (Poulet, Crevette et Végétarien)

Chicken, Shrimps and Vegetarian

9 Pieces - 36€

18 Pieces - 58€

SNACKING

SALADES

Salade César

Traditionnelle salade César, suprême de volaille,
sauce crémeuse aux anchois

*Traditional Caesar Salad Romaine Lettuce,
chicken breast, creamy anchovy sauce*

Nature - 28€

Volaille / Chicken - 36€

Gambas / Prawns - 38€



Salade de Homard Canadien

Canadian Lobster Salad

62€

SPÉCIALITÉS

Lobster roll

Pain brioché garni de crabe et de homard Canadien, mayonnaise
et ciboulette, servis avec des frites de pommes de terre.

*Brioche Bread topped with crab-meat and Canadian lobster,
mayonnaise and chives, potato fries.*

62€

LES CLASSIQUES

Croque-monsieur au pain brioché
Jambon, dinde ou nature / Salade de mesclun ou pommes frites
Croque-monsieur with brioche bread
Ham, turkey filet or plain
Seasonal mixed salad or French fries
32€

—◆—
Croque madame
Jambon, dinde ou nature / Salade de mesclun ou pommes frites
Croque-madame with brioche bread
Ham, turkey filet or plain / Seasonal mixed salad or French fries
32€

—◆—
Club sandwich- 44€
Végétarien / Vegetarian
Poulet / Chicken
Saumon / Salmon

—◆—
Hamburger / Cheeseburger
Avec ou sans bacon
With or without bacon
42€

Garnitures / Sides - 10€

Purée de pommes de terre, coeur de sucrine, frites de pomme de terre, wok de légumes
Mashed potatoes, Lettuce, French fries, Vegetables wok

LA PÂTISSERIE DES LOUNGES

Lounges pastries by Maxence Barbot

LES GATEAUX DE VOYAGES - 14€

De 12h00 à 18h00 / *From noon until 6 pm*

Demandez à notre équipe la sélection du moment / Please ask our staff for our seasonal selection

SÉLECTION DE DESSERTS

De 12h00 à 18h00 / *From noon until 6 pm*

Le Baba du Partage / Crème à la Vanille & Ananas- 32€

Baba to Share / Vanilla Cream & Pinapple

L'Agrume - 22€

The Citrus

Le Vacherin / Pomme Verte - 22€

The Vacherin / Green Apple

La Profiterole Chocolat - 22€

The Chocolate Profiterole

Les Fruits Rouges - 28€

The Red Fruits

Le Vegan au Fruits du Moment - 22€

The Vegan Dessert

VINS

Wines

VINS BLANCS / *WHITE WINE*

	Btlle	Verre 15cl
2020 Patrimonio - A.D.N / Corse	95€	25€
2021 Sancerre - Domaine Vacheron	105€	24€
2021 Châteauneuf du Pape - La Durbane	145€	30€
2020 Saint Aubin 1er Cru en Rémyilly - Marc Colin	205€	39€

VIN ROSÉ / *ROSÉ WINE*

2021 Côtes de Provence Rock Angel - Château d'Esclans	98€	22€
2021 Bandol - Château de Pibarnon	115€	28€

VINS ROUGES / *RED WINE*

2020 Rhône - Lirac - Clos des Sérènes - Les Cinq Seaux	105€	21€
2019 Sancerre - Cuvée La Jouline - Dominique Roger	130€	26€
2019 Bourgogne - Beaune 1er Cru - Domaine Aurélie Berthod	175€	31€
2018 Bordeaux - Clos d'Uza - Cabernet Sauvignon	225€	45€

VINS MOELLEUX / *SWEET WINE*

2021 Muscat de Beaumes de Venise - Domaine des Bernardins	115€	22€
---	------	-----

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANCS

EXTRA-BRUT

	Btlle	Coupe
Pol Roger Pure	145€	30€
Ayala Brut Nature	140€	29€

BRUT

Veuve Clicquot Ponsardin	140€	29€
Bollinger Spécial Cuvée	165€	
Laurent Perrier 2012	170€	35€
Bollinger la Grande Année 2014	350€	55€
Dom Pérignon 2010	550€	
Krug Grande Cuvée	490€	70€
Cristal Roederer 2008	550€	
Krug Vintage 2004	750€	

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANCS

	Btllle	Coupe
BRUT BLANC DE BLANCS		
Perrier-Jouet	170€	35€
Ruinart	230€	45€
Salon 1997	1900€	
Krug Clos du Mesnil 2002	2150€	

CHAMPAGNES ROSÉS

Bollinger Rosé	180€	35€
Billecart Salmon Rosé	220€	
Moet & Chandon Rosé 2015	180€	35€

COCKTAILS

BENNY MARTINI 32€

Cognac infusé au macis, Bénédictine, espresso.

IENA LEMONADE 32€

Cognac, triple sec, citron jaune, limonade.

FRENCH MARTINI 32€

Vodka, ananas, mûre.

PARISIAN SPRITZ 35€

Liqueur Saint-Germain, eau pétillante, citron, champagne.

BIÈRES

Beers

Vienna Ambrée - 16€

Snow White - 16€

Geniale Pale Ale - 18€

Tsingtao - 16€

1664 0° / Sans alcool - 16€

SANS ALCOOL

Soft Drink

EAUX ET SODAS / WATERS & SODAS

Chateldon (75cl) - 14€

Perrier (33cl) - 9€

Evian, Badoit (33cl) - 9€

Evian, Badoit (75cl) - 12€

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl) - 12€

Orangina, Sprite (25cl) - 12€

Tonic water, Ginger beer, Ginger Ale (25cl) - 12€

COCKTAILS SANS ALCOOL / MOCKTAILS - 24€

Road to Shangri-La - mélange de thé maison Shangri-La, mandarine, cardamome verte, citron noir, camomille.

Shangri-La homemade blended tea, tangerine, green cardamom, black lemon, chamomile.

Golden Hour - sumac, verjus, fleur de sureau, eau tonique.

Sumac, verjuice, elderflower, tonic water.

THÉS SHANGRI-LA

Shangri-La teas

Gong Mei (Chine) • 18€

Ce thé blanc a des feuilles déroulées et des bourgeons blancs séchés au soleil. Sa liqueur est légère et brillante avec une saveur douce et délicate.

This very special high quality oolong tea has sun dried unfurled leaves, and bright white buds. Its liquor is light and bright with a soft and delicate flavour.

Oriental Beauty (Taiwan) • 18€

Ce thé bleu fortement oxydé a des arômes fruités naturels et offre une liqueur au goût sucré de couleur rouge-orange.

This heavily oxidised tea, has fruity aromas and offers a sweet tasting liquor, bright reddish-orange in colour.

Biluo (Chine) • 14€

Ce thé vert léger est réputé pour son goût délicat et son arôme floral.

This light green tea is renowned for its delicate taste and floral aroma.

Jasmin (Chine) • 14€

Ce thé vert parfumé offre un doux parfum de fleurs, rafraîchissant et vif.

This green tea offers a sweet fragrance of flowers and tastes refreshing and brisk.

THÉS SHANGRI-LA

Shangri-La teas

Lapsang Souchong (Chine) • 16€

Ce thé noir a une saveur et un arôme distinct, avec un soupçon de fumé dans l'arrière-goût.

This tea has a distinct aroma and flavour, with a hint of smokiness in the aftertaste.

English Breakfast (Sri Lanka & Inde) • 14€

Ce thé a une touche amère de tanin, avec une riche odeur sucrée et noisettée.

This tea finishes with a twinge of tannin. It has a rich sweet & nutty smell.

Earl Grey (Sri Lanka) • 14€

Ce thé mélangé au parfum naturel de bergamote a un goût citronné malté et offre une infusion délicieuse.

This tea is blended with natural bergamot fragrance. The lemony malty taste give a delightful brew.

Masala Chai (Sri Lanka) • 14€

Ce thé aux meilleures épices de Ceylan donne une tasse au parfum chaleureux et à la forte saveur épicée.

This tea is blended with the finest Ceylan spices. A cup that has a warm fragrance and a strong spicy flavor.

INFUSIONS

Herbal teas

Camomille (Croatie) • 14€

Les fleurs de camomille ont un goût piquant et terreux. Elles offrent une tasse assez douce.

Chamomile flowers have a pungent, earthy taste. They offer a light mellow cup.

Rooibos Bio (Afrique du Sud) • 14€

Le Rooibos offre une liqueur de couleur rouge délicate avec des arômes légers de noisettes et une note sucrée.

Rooibos offers a light, red colour liquor with slightly nutty flavors and a touch of sweetness.

Verveine (France) • 14€

La verveine, à la fois douce et apaisante est l'infusion idéale pour l'après-repas.

Verbena, both soft and soothing, is the ideal infusion for after meals.

CAFÉTERIE

Coffees

Espresso - 9€

Café américain - 12€

Double espresso - 12€

Cappuccino - 14€

Latte machiatto - 14€

Chocolat chaud à l'ancienne - 16€

Hot Chocolate

JUS DE FRUITS 14€

Juices

Pamplemousse pressé, orange pressé, citron pressé, ananas pressé

Fresh grapefruit, fresh orange, fresh lemon, fresh pineapple

Framboise Mecker, Abricot du Bergeron, Pomme Cox (Alain Milliat)

Mecker raspberry, Bergeron apricot, Cox apple

Notre établissement n'accepte pas les chèques / *We do not accept cheques*

Dose de service pour les alcools listés / *Volume of listed alcohol per serve,*

Spiritueux & liqueurs : 5cl / Apéritifs : 7cl / Bières : 33cl

Vin ou Champagne : verre et coupe : 15cl - bouteille 75 cl - magnum 150cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. consommez avec modération / *Please drink responsibly*

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, nous vous invitons à le mentionner auprès de notre équipe lors de votre commande

In case of any food allergy or intolerance, please inform your waiter upon placing order