



À PARTAGER (FROID)

To share (Cold)

Tacos de thon Rouge Spicy

Red Tuna Tacos with Lime and
Red Chili

20€



Cecina de boeuf Ibérique & pain toasté à l'ail

Iberico beef Cecina & garlic toast

28€

Jambon Bellota pata negra

Hand-sliced 36-months-old Bellota
ham

64€



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)

Falafels Sauce Sésame

Falafels sesame sauce

22€

Nems de Langoustine

Shiso & Citron Vert

Norway Lobster Springrolls with Shiso and Lime

58€

Aubergines sauce Hong Shao

Eggplants with Hong Shao sauce

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 - 38€

Volaille / Chicken - 42€

Gambas / Prawns - 44€



Salade de Homard Canadien

Canadian Lobster Salad

68€

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

38€



Croque madame

Jambon, dinde ou nature / Salade de mesclun ou pommes frites

Croque-monsieur with brioche bread and topped with a sunny side up egg

Ham, turkey filet or plain / Seasonal mixed salad or French fries

38€



Club sandwich- 48€

Végétarien / Vegetarian

Poulet / Chicken

Saumon / Salmon



Hamburger / Cheeseburger

Avec ou sans bacon

With or without bacon

48€

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

Tous nos gâteaux sont disponibles à la vente à emporter/ All our cakes are available for takeaway.

SÉLECTION DE DESSERTS

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

Le Baba Eminente du partage - 32€

Baba Eminente to Share / Vanilla Cream & Pineapple

La Fleur de Fraise- 22€

Nuage de Concombre Mentholé/Strawberry Flower Minthy Cucumber Cloud

La Rhubarbe - 22€

Crème Yaourt Brebis, Ecume de Sureau /Rhubarb, Yogurt Cream, Elderberry Cloud

La Fameuse Profiterole - 22€

The Chocolate Profiterole

L'Assiette de Fruits Rouges - 28€

Red Fruit Assortment

Le Mille-Feuille - 22€

The Coffee Mille-Feuille From Colombia

VINS

VINS BLANCS / WHITE WINE

	Btlle	Verre 15cl
2021 BORDEAUX - VDP DE L'ATLANTIQUE - CHATEAU L'HOSPITAL-CUVÉE BBH	195€	25€
2022 LOIRE - SANCERRE - DOMAINE VACHERON	105€	24€
2021 RHÔNE - CHÂTEAUNEUF DU PAPE-LA DURBANE-CUVÉE LA BERTAUDE	135€	27€
2021 BOURGOGNE - PERNAND VERGELESSES-AURELIE BERTHOD-CUVÉE LEAMBRE	175€	38€

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

2022 CÔTES DE PROVENCE - WHISPERING ANGEL- CHATEAU D'ESCLANS	80€	18€
2022 CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU D'ESCLANS- CHATEAU D'ESCLANS	98€	24€
2021 CÔTES DE PROVENCE - GARRUS - CHATEAU D'ESCLANS	298€	45€

VINS ROUGES / RED WINE

2019 RHÔNE - LIRAC - CLOS DES SÉRÈNES	95€	24€
2021 LOIRE - SANCERRE - ALPHONSE MELLOTT - LA PETITE MOUSSIÈRE	135€	27€
2019 BORDEAUX - MARGAUX - CONFIDENCES DE PRIEURÉ LICHINE	135€	30€
2022 BOURGOGNE - AUXEY-DURESSES - 1ER CRU - LES DURESSES - DOMAINE LAFOUGE	195€	39€

VINS

VINS MOELLEUX / SWEET WINE

	Bottle	Verre 15cl
2023 Muscat de Beaumes de Venise - Domaine des Bernardins	115€	22€

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANCS

EXTRA-BRUT

Pol Roger Pure

Bottle	Coupe
150€	32€

BRUT

Veuve Clicquot Ponsardin

Bollinger la Grande Année 2014

Krug Grande Cuvée

Bollinger Spécial Cuvée

140€	29€
390€	65€
750€	59€
165€	

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

BRUT	Btlle	Coupe
Ruinart	290€	49€
Salon 1997	1900€	

CHAMPAGNES ROSÉS

BRUT		
Bollinger Rosé	230€	39€
Veuve Clicquot Rosé	165€	
Billecart Salmon Rosé	250€	

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

Noce de Thé (Chine) • 18€

Ces magnifiques feuilles de thé blanc subtilement parfumées au yuzu offrent une tasse très légère, quelques notes de pamplemousse et de mandarine se font ressentir.

These beautiful white tea leaves lightly perfumed with yuzu offer a light cup, some light notes of pink grapefruit and mandarin are to be felt

Ti Guan Yin (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 noir 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

Menthe Poivrée (France) • 14€

C'est le parfum puissant de la menthe poivrée qui s'invite dans cette tisane aux notes fraîches.

Une tasse à la fois tonique et envoûtante

This is the powerfull scent of the peppermint that is present in this herbal tea with fresh notes. A cup that is both invigorating and captivating

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 / Noisette - 9€

Café américain - 12€

Double espresso - 12€

Cappuccino - 14€

Café crème - 14€

Latte machiatto - 14€

Chocolat chaud à l'ancienne - 16€

Hot Chocolate

LATTES VERTUEUX - HEALTHY LATTES 18€

Golden Latté beauté de la peau / Skin beauty
Curcuma, gingembre, betterave, poivre noir, muscade, cardamome vert
Turmeric, ginger, beetroot, black pepper, nutmeg, green cardamom

Black Latté purifiant / Purifying
Charbon végétal actif, gingembre, cacao cru Criollo, canelle, hojicha
Activated charcoal, ginger, raw Criollo cocoa, cinnamon, hojicha

Pink Latté bien-être / Well-being
cacao cru Criollo, betterave
Raw Criollo cocoa, beetroot

Blue Latté antioxydant / Antioxidant
Fleurs de pois papillon, noix de coco, sumac sauvage, betterave, gingembre
Butterfly pea flowers, coconut, sumac, beetroot, ginger

Chai Latté fortifiant / Tonic
Cannelle, gingembre, cardamome, noix de muscade, thé noir Rukeri AOP
Cinnamon, ginger, cardamom, nutmeg, Rukeri black tea

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, Pêche de Vigne (Alain Milliat) 33 cl

Mecker raspberry, Bergeron apricot, Cox apple, Vineyard Peach

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