



Shangri-La
Paris

"Le tennis n'est qu'un jeu,
mais c'est un jeu qui vaut d'être joué."

René Lacoste

VINS BLANCS

WHITE WINES

	 15CL	 75CL
Bordeaux Grave Château Peyrat 2023	18	75
Sancerre Vacheron 2023	25	115
Châteauneuf-Du-Pape Bertaude 2022	30	135

VINS ROUGES

RED WINES

	 15CL	 75CL
Bourgogne Irancy Domaine Richoux 2019	18	85
Châteauneuf-Du-Pape 2018	24	115
Margaux 2019	30	135

ROSÉS CHÂTEAU D'ESCLANS •

THE ROSÉS OF CHÂTEAU D'ESCLANS

	 15CL	 75CL	 150CL
Whispering Angel 2023	18	80	140
Château d'Esclans 2022	24	110	200
Garrus 2022	39	195	450

CHAMPAGNES

	 15CL	 75CL
Veuve Clicquot NM, Ponsardin Brut	29	140
Ruinart NM, Blanc de Blanc	49	245
Bollinger NM, Brut Rosé	39	195
Krug, Grande Cuvée	59	750



COCKTAILS



Spritz au Pamplemousse	26
Aperol, Champagne, Eau pétillante, Pamplemousse <i>Aperol, Champagne, Sparkling water, Grapefruit</i>	
Margarita Ace	26
Tequila, Litchi, Cointreau, Citron vert <i>Tequila, Lychee, Cointreau, Lime</i>	
Gin Tonic au Jasmin	26
Gin, Cordial jasmin, Tonic <i>Gin, Jasmine Cordial, Tonic</i>	
Mocktail Refresh	18
Concombre, Infusion menthe, Pomme, Citron vert, Eau pétillante <i>Cucumber, Mint infusion, Apple, Lime, Sparkling water</i>	
Mocktail Pêche-Basilic	18
Jus de pêche blanche, Basilic frais, Eau pétillante <i>White peach juice, Fresh basil, Sparkling water</i>	

* L'ensemble de ces vins sont d'Appellation Côtes de Provence Contrôlée
Tous nos vins contiennent des sulfites

* All of these wines are Appellation Côtes de Provence Contrôlée
All our wines contain sulphites



LES ENTRÉES

STARTERS

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits <i>Semi-cooked duck foie gras, fruits chutney</i>	32
Salade thaï, papaye verte, tofu frit, sauce mangue & citron vert 	20
<i>Thai salad, green papaya, fried tofu, mango & lime sauce</i>	
Soupe froide d'avocat & concombre herbacé 	28
<i>Chilled avocado & herbaceous cucumber soup</i>	
Dim Sum, bœuf Black Angus, Ha Kao crevettes & légumes (6 pièces) <i>Black Angus beef, Ha Kao shrimp & vegetable Dim Sum (6 pieces)</i>	28
Salade de nouilles asiatiques 	22 / 38
<i>Asian noodle salad</i>	
Filet de bar mariné, lait de coco, citron vert, coriandre thaï <i>Marinated sea bass filet, coconut milk, lime, thai coriander</i>	28
Crispy rice végétarien 	22
<i>Vegetarian crispy rice</i>	
Crispy rice thon, citron vert <i>Crispy rice tuna, lime</i>	24
Chou-fleur rôti, labneh & noisettes 	20
<i>Roasted cauliflower, labneh & hazelnuts</i>	



Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
En cas d'allergies, d'intolérances ou régimes alimentaires, merci de nous en faire part.
Une carte des allergènes est à votre disposition. Une carte des origines de nos viandes est à votre disposition. Prix nets en Euros, taxes & service compris.
Cet établissement n'accepte pas les chèques.

Homemade dishes are prepared in-house from raw ingredients. If you have any allergies, intolerances, or dietary requirements, please consult our allergen list. A list of meat origins is available at your disposal. Net prices in Euros, taxes & service included.
This restaurant does not accept checks.

 Plats épicés
Spicy mains

 Plats végétariens
Vegetarian mains



LES PLATS

MAINS

Black cod, sauce miso <i>Black cod, miso sauce</i>	45	Salade de homard, yuzu <i>Lobster salad, yuzu</i>	58
Bar vapeur, sauce vierge <i>Steamed sea bass, vierge sauce</i>	52	Nouilles sautées au homard <i>Lobster stir-fried noodles</i>	58
Saumon grillé, sauce teriyaki <i>Grilled salmon, teriyaki sauce</i>	38	Croq'truffe <i>Truffle Croque Monsieur</i>	48
Le Tigre qui pleure, coriandre & piment oiseau 🐦 <i>Beef « Crying Tiger », ginger, coriander & red chili</i>	45	Lobster roll <i>Lobster roll</i>	52
Entrecôte de bœuf normande & sauce béarnaise herbacée <i>Beef entrecôte & béarnaise sauce</i>	56	Bacon cheeseburger <i>Bacon cheeseburger</i>	48
Filet de volaille de Bresse & sa cuisse laquée <i>Bresse poultry filet & its glazed thigh</i>	38		

Tous nos plats sont servis avec la garniture de votre choix
All our dishes are served with a garnish of your choice

LES GARNITURES

GARNISHES

Frites / Purée de pommes de terre / Cœur de laitue Riz gluant / Riz Basmati Cocotte de légumes / Légumes Chop suey <i>French Fries / Mashed potatoes / Lettuce Sticky rice / Basmati rice Vegetables / Vegetables Chop suey</i>	10
--	----



MENU DU JOUR
MENU OF THE DAY

58

ENTRÉE
STARTER

Chou-fleur rôti, labneh & noisettes 
Roasted cauliflower, labneh & hazelnuts

ou/or

Filet de bar mariné, lait de coco, citron vert, coriandre
Marinated sea bass filet, coconut milk, lime, coriander

PLAT
MAIN

Plat du jour
Main of the day

Du lundi au vendredi - Hors jours fériés
Uniquement au déjeuner - Hors boissons

*From Monday to Friday - Excluding public holidays
Lunch only - Excluding beverage*



MENU DÉCOUVERTE

DISCOVERY MENU

88

ENTRÉE

STARTER

Filet de bar mariné, lait de coco, citron vert, coriandre
Marinated sea bass filet, coconut milk, lime, coriander

ou/or

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits
Semi-cooked duck foie gras, fruits chutney

ou/or

Chou-fleur rôti, labneh & noisettes 🌿
Roasted cauliflower, labneh & hazelnuts

PLAT

MAIN

Le tigre qui pleure,
coriandre & piment oiseau 🌶️
*Beef « Crying Tiger », ginger,
coriander & red chili*

ou/or

Salade de nouilles asiatiques 🌿
Asian noodle salad

ou/or

Saumon grillé, sauce teriyaki
Grilled salmon, teriyaki sauce

DESSERT

DESSERT

Choisissez un dessert à la carte
Choose a dessert from the menu

Disponible tous les jours - hors boissons
Available every day - excluding beverage



LES DESSERTS

DESSERTS

Le Crocodile	24
Framboise, Pistache	
<i>The Crocodile</i>	
<i>Raspberry, Pistachio</i>	
La Fleur de Miel Citron	22
<i>The Lemon Honey Flower</i>	
La Fameuse Profiterole	22
<i>The Famous Profiterole</i>	
Le Vacherin Fraise	22
<i>The Strawberry Vacherin</i>	
Le Baba Mojito en double	30
<i>The Mojito Baba to share</i>	
L'assiette de fruits de saison	24
<i>Seasonal fruits assortment</i>	
Les Glaces et Sorbets	16
<i>Homemade Ice creams & Sorbets</i>	



LES BOISSONS

DRINKS

CAFÉS

COFFEES

Espresso, café noisette <i>Espresso, hazelnut coffee</i>	9
Double espresso, café allongé <i>Double espresso, American coffee</i>	12

THÉS & INFUSIONS

TEAS & INFUSIONS

Infusion : Camomille, menthe poivrée, rooibos, verveine <i>Infusion: Chamomile, peppermint, rooibos, verbena</i>	14
Thé blanc - Songe Andalou (Chine) <i>White tea - Songe Andalou (China)</i>	16
Thé bleu - Tie Guan Yin (Chine) <i>Oolong tea - Tie Guan Yin (China)</i>	16
Thé vert - Embruns (Japon) <i>Green tea - Embruns (Japan)</i>	14
Thé vert - Jasmin (Chine) <i>Green tea - Jasmine (China)</i>	14
Thé noir - Pu-er (Chine) <i>Black tea - Pu-er (China)</i>	14
Thé noir - Lapsang Souchong (Chine) <i>Black tea - Lapsang Souchong (China)</i>	16

BOISSONS NON ALCOLISÉES

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Evian & Badoit (33cl / 75cl)	9 / 12
Chateldon (75cl)	14
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl)	12
Orangina, Sprite, Schweppes (25cl)	12
Jus de fruits Alain Milliat (33cl) <i>Alain Milliat fruits juice</i>	14





Suivez-nous sur Instagram
Follow us on Instagram

@lacoste
@shangrilaparis