

Français

English



HYATT
PARIS
MADELEINE

MENU



PETIT-DÉJEUNER



EN JOURNÉE & EN SOIRÉE



LE MARCHÉ DU CHEF
RESTAURANT



**LE CHEF &
LES ARTISANS**



BOISSONS



LA NUIT
ROOM SERVICE



PETIT-DÉJEUNER

6h30/10h30 (11h le week-end)

MENU

CONTINENTAL

Café, thé, chocolat chaud
Jus de fruit
Mini viennoiseries et pains
Confitures, miel et beurre
Salade de fruits

26 €

A LA CARTE

Les Œufs 15€

Omelette, au plat, coque, pochés, brouillés ou Bénédictine

Yaourt nature ou aux fruits 5€

Céréales (cornflakes, chocolat) 8€

Salade de fruits 8€

Assiette de fruits rouges 15€

Crêpes 10€

Mini viennoiseries et pains 12€

Assiette de fromages 12€

Assiette de jambon 12€

Assiette de saumon fumé 14€

Expresso, décaféiné, café allongé 6€

Double expresso, cappuccino, café au lait 8€

Latte Macchiato, chocolat chaud 10€

Thés 9€

Les allergènes sont disponibles auprès de votre hôte.



LE MARCHÉ DU CHEF

Café M Restaurant - 12h/14h30

Du lundi au vendredi

MENU DU MARCHE 38€ - Plat du Chef & Café Parisien

A LA CARTE

ENTREES

Mini légumes farcis, courgette fleur, coulis de basilic et huile pimentée* 22€
Suggestion Vin : 2016 - Fiefs Vendéens Mareuil, Maison Mourat 22€

Burrata, tomate cœur de bœuf et groseille 20€

Ceviche de daurade a la fleur de capucine, mangue, tomate jaune et salade de radis 23€

PLATS

Filet de Bœuf Simmental, déclinaison de courgette à la sauge 36€

Filet de bar au thym citron, fenouil confit, artichauts barigoule* 32€
Suggestion Vin : 2017 - Chablis 1er Cru, Montée de Tonnerre Domaine Brocard 31€

Volaille fumée à la verveine, pois gourmands, amandes et pêches rôties au miel 36€

DESSERTS

Opéra moderne 16€

Vacherin framboise et fleur de sureau* 17€
Suggestion Vin : Billecart-Salmon « Brut Rosé » 30€

Salade de fruits 12€

Eclair vanille, chocolat et amande 17€

*Plat signature

Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.



EN JOURNÉE

15h/23h

ENTRÉES

Terrine Parisienne du chef et sa baguette* 20€

Suggestion Vin : 2015 - Chinon, Cuvée Marie Domaine Béatrice & Pascal Lambert 21€

Œuf Mimosa, Œuf Bio, pousse d'épinard, vinaigrette moutarde de Meaux truffée 25€

Carpaccio de bœuf, sauce Tartare, frisée 22€

Saumon fumé Joëlle Sanchez « les Fumaisons Provinoises » 19€

SOUPES

Gratinée des Halles, soupe gratinée à l'oignon 16€

Potage « des Batignolles », retour du marché* 14€

SALADES

Salade « Parisienne » du Chef Jambon Prince de Paris, champignons de Paris, brie de Meaux* 22€

Suggestion Vin : 2018 - Crozes Hermitage, Domaine Laurent Habrard 29€

Cœur de laitue, vinaigrette moutarde de Meaux, oignons au vinaigre, noisette 18€

Salade « Bien-être », jeunes pousses, gambas, avocats, tomates confites 24€

Salade César volaille, ventrèche poivrée 22€

Salade César saumon fumé Joëlle Sanchez "les Fumaisons Provinoises » 22€

SANDWICHES

Croque-monsieur, Jambon Prince de Paris, Comté de « La Ferme d'Alexandre »* 24€

Suggestion Vin : 2016 - Pic-saint-loup, Les Nobles Pierres Château de Lascaux 28€

Club Sandwich Volaille, ventrèche poivrée, salade verte 25€

Club Saumon fumé Joëlle Sanchez « les Fumaisons Provinoises », pain de mie à l'encre de seiche Frédéric Lalos « Meilleur Ouvrier de France », salade verte 25€

Hamburger - Cheeseburger (brie et compotée d'oignon), frites maison, sauce tartare 26€

*Plat signature

Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.



EN JOURNÉE

15h/23h

PÂTES

Penne au jambon « Prince de Paris », crème champignons de Paris bouton 22€

Penne sauce tomates, piment français « Maison Martin » 22€

PLATS

Tous les plats sont servis avec un accompagnement au choix: riz basmati, haricots verts, frites maison, purée de pommes de terre, cocotte de légumes ou salade.

Cocotte suprême de volaille fermier rôti au laurier* 32€

Suggestion Vin : Saumur Champigny Les Loups Noirs Domaine de Nerleux 2018 25€

Pêche du jour 32€

La pièce du boucher 34€

Omelette aux champignons de Paris Bouton 18€

Accompagnement supplémentaire 8€

FROMAGES

Sélection de « La Ferme d'Alexandre » Paris & ses alentours 16€

Suggestion Vin : 2018 - Mercurey, Champ Roin Domaine Goichot 32€

DESSERTS

Salade de fruits 12€

Dessert du moment 13€

Glaces artisanales 10€

*Plat signature

Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.



MENU ENFANT

Potage du marché 14€

Suprême de volaille Fermier, mini légumes 18€

Penne au jambon « Prince de Paris » 16€

Hamburger - Cheeseburger, frites maison, sauce tartare 17€

Pêche du jour 18€

Glace artisanale 5€

Salade de fruits 6€

*Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le 0
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.*



EN SOIRÉE

L'APERO PARISIEN

L'assiette Parisienne

Saucisson de Paris, terrine parisienne du Chef 19€

Le Croque-Madame, œuf de caille 17€

Madeleines salées 12€

Samossa Végétarien 16€

Jambon Beurre 16€

Caviar (15g) & Coupe de Champagne 80€

Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.



LA NUIT

Room Service 23h/6h30



Pour notre sélection Room-Service,
nous vous proposons un menu journalier
composés de produits locaux,
et de saison réalisé par un traiteur extérieur
qui nous livre frais tous les jours.

Notre équipe se réjouit de vous servir
au sein de votre chambre.



CLIQUEZ SUR LA RUBRIQUE DE VOTRE CHOIX
OU PARCOUREZ LA CARTE PAGE À PAGE.

BOISSONS

CHAMPAGNES

VINS AU VERRE

VINS

DEMI-BOUTEILLES

WHISKIES

ALCOOLS

APÉRITIFS & BIÈRES

DIGESTIFS

BOISSONS SANS ALCOOL
ET BOISSONS CHAUDES



HYATT[™]
PARIS
MADELEINE



CHAMPAGNES

CHAMPAGNE AU VERRE

René Geoffroy « Expression » 19 €
Billecart-Salmon « Brut Rosé » 30 €

CHAMPAGNES BRUT NON-MILLÉSIMÉS

	37.5cl	75cl
Moët & Chandon Impérial	65 €	
Pommery Apanage Brut		120€
Roederer Brut Premier		115€
« R » de Ruinart		150€
Besserat de Bellefon Brut « Grande Tradition »		85€
Krug « Grande Cuvée »	125€	420€

CHAMPAGNES MILLÉSIMÉS

2007 - Louis Roederer « Cristal » 530 €

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Joseph Perrier « Blanc de Blancs - Cuvée royale » 145 €
Ruinart « Blanc de Blancs » 240 €

CHAMPAGNES ROSÉS

Billecart-Salmon « Brut Rosé » 170 €
Bollinger Rosé 185 €
Laurent Perrier « Cuvée Rosé » 160 €
Pommery Apanage Rosé 175 €
Ruinart Rosé 210€

Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.



VINS AU VERRE 12cl

VIN ROUGE

Lalande de Pomerol 16€

2014 - Château des Annereaux - BIO

Souple et fruité il cède peu à peu le pas à des arômes plus complexes où se mêlent des notes raffinées de sous-bois, de truffe et parfois de violette.

Chinon 21€

2015 - Cuvée Marie Domaine Béatrice & Pascal Lambert 2015

Saumur Champigny 25€

2018 - Les Loups Noirs Domaine de Nerleux

Gevrey-Chambertin 23€

2016 - Cluny « Vieilles Vignes »

Des arômes fumés, des notes de café et de caramel avec un bel équilibre aromatique

Pic-saint-loup 28€

2016 - Les Nobles Pierres Château de Lascaux 2016

Crozes Hermitage 29€

2018 - Domaine Laurent Habrard

Mercurey 32€

2018- Champ Roin Domaine Goichot

Margaux Château Ferrière, Cru classé de 1855 48€

2016 - Claire Villars-Lurton

Nuits-Saint Georges 1er Cru 56€

2016 - Les Vaucrains Domaine André Goichot

Prix net - Service en chambre 5€ - Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.





VINS AU VERRE 12cl

VIN BLANC

Chablis 15€

2018 – Céline et Frédéric Gueguen

Un nez fin et fruité rappelant les pêches et les pamplemousses. La fraîcheur avec une belle minéralité

Fiefs Vendéens 22€

2016- Mareuil 2016 Maison Mourat

Condrieu 23€

2017 - Domaine Cuilleron « La Petite Côte »

Fruits jaunes à chair bien mûre, abricot et pêche, notes florales de violette et notes d'épices douces

Chablis 1er Cru 31€

2017 - Montée de Tonnerre Domaine Brocard 2017

Chablis Grand Cru 57€

2014 - Grenouilles Domaine Brocard

Chassagne Montrachet 1er cru 62€

2017 - Morgeot Château de Pommard

VIN ROSÉ

Côtes de Provence 16€

2018 – Whispering Angel

Les fruits rouges se mêlent d'épices soutenue par une belle minéralité

Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.



VINS BLANCS 75cl

LA BOURGOGNE

Macon Buisnière

2019 - Les Vieux Puits Domaine Thierry Drouin 50€

Chablis

2018 - Domaine Céline et Frédéric Gueguen 75€

LA VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage Blanc

2016 - Les Vins de Vienne « L'Amphore d'Argent 65€

Condrieu

2017 - Domaine Cuilleron « La Petite Côte 125€

L'ALSACE

Gewurztraminer

2001 - Domaine Josmeyer « Grand Cru Hengst VT 115€

Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.





LE ROUSSILLON

Collioure

2018 - Domaine de la Tour Vieille « Les Canadells 55€

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre

2018 - Domaine Daniel Reverdy & Fils 65€

LA PROVENCE

Bandol

2016 - Domaine de Terrebrune 75€

Côtes-de-Provence

2014 - Domaine Gavoty « Clarendon 65€

Côtes-de-Provence

2017 - Château Saint Maur « L'Excellence 55€

VINS ROSÉS 75cl

LA PROVENCE

Côtes-de-Provence

2018 - Whispering Angel - Château d'Esclan 60€

Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.



VINS ROUGES

75cl

LA BOURGOGNE

Pommard

2013 - Domaine Rodolphe Demougeot 120€

Savigny-lès-Beaune

2014 - Domaine Rapet & Fils « Aux Fournaux 100€

Givry 1er Cru

2016 - Domaine François Lumpp « Premier Cru Crausot 120€

Mercurey

2016 - Domaine François Raquillet « Vieilles Vignes 75€

Gevrey-Chambertin

2016 - Domaine Cluny « Vieilles Vignes 125€

Santenay 1er Cru

2013 - Domaine Mestre « Premier Cru Passe-Temps 100€

Savigny-lès-Beaune

2014 - Girardin « Vieilles Vignes 100€

Coteaux Champenois

2009 - Champagne Bollinger « La Côte aux Enfants » (Pinot Noir) 180€

LE BORDELAIS

Haut-Médoc

2012 - Ailes de Paloumey 50€

Margaux

2014 - Confidences de Prieuré-Lichine 95€

Margaux

2012 - Château Prieuré-Lichine - « 4ème Grand cru classé 210€

Moulis-en-Médoc

2012 - Château Gressier Grand Poujeaux 75€

Pauillac

2013 - L'Héritier de Grand-Puy Ducasse 90€

Pauillac

2011 - Echo de Lynch Bages - « Second vin du Château Lynch Bages 180€

Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le #0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.



LE BORDELAIS

Pauillac

2006 - Château Grand-Puy Ducasse - « 5ème Grand cru classé 180€

Saint-Estèphe

2011 - Château Les Ormes de Pez 135€

Saint-Estèphe

1997 - Château Cos Labory 115€

Haut-Médoc

2007 - Sociando Mallet 175€

Pessac-Léognan

2011 - Château Bouscaut 145€

Pessac-Léognan

2006 - Domaine de Chevalier Rouge 250€

Lalande de Pomerol

2014 - Château des Annereaux - BIO 70€

Pomerol

2013 - Fugue de Nénin - « Second vin du Château Nénin 115€

Listrac-Médoc

2002 - Château Fourcas-Hosten 85€

Saint-Emilion

2011 - Château de Fonbel 100€

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Vin de France

2013 - Domaine de l'Ecu « Ange 85€

LA VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage

2017 - Les Vins de Vienne « L'Amphore d'Argent 60€

Hermitage

2002 - Domaine Rémizières 165 €

Châteauneuf-du-Pape

2015 - Château Beauchêne - Vieilles vignes 100 €



Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.



DEMI-BOUTEILLES

CHAMPAGNES 37,5cl

Moët & Chandon Impérial 65 €

Krug 125 €

VINS BLANCS

Côtes-de-Provence 50cl

2016 - Château Saint Maur « Cuvée M 35€

Rivesaltes 50cl

1985 - Coume Del Mas « Antic 65€

Sancerre 37.5cl

2017 - Domaine Vincent Gaudry « Tournebride 45€

Jura 50cl

2009 - Domaine Julien Labet « La Paille Perdue 80€

Alsace 50cl

2009 - Albert Mann 115€

VINS ROUGES 37,5cl

Mercurey

2016 - Bouchard Père et Fils 50€

Sancerre

2017 - Domaine Vincent Gaudry « Vincengetorix 50€

VINS ROSÉS 50 cl

Côtes-de-Provence

2016 - Château Saint Maur « Cuvée M 35€

Vin Doux - Gaillac

2012 - Domaine de Brin « Brin de Folie 45€

Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.



WHISKY 4 cl

Ecosse

Chivas Regal "12 years" Blended Scotch 17€

Johnnie Walker Black Label "12 years" Blended Scotch 16€

Glenmorangie "10 years" Single Malt 18€

Talisker "10 years" Single Malt 20€

Cragganmore "12 years" Single Malt 18€

Oban "14 years" Single Malt 24€

Auchentoshan "12 years" Single Malt 26€

Auchentoshan "Three Wood" Single Malt 26€

Lagavulin "16 years" Single Malt 28€

Glenmorangie "Nectar d'Or" Single Malt 24€

Aberfeldy "21 years" Single Malt 32€

Ardberg Single Malt 21€

Japon

Nikka Coffey Malt 24€

États-Unis

Jack Daniel's Tennessee 16€

Maker's Mark Bourbon 18€

Hudson Manhattan Rye 20€

Hudson Baby Bourbon 21€

Accompagnements 2€

Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le #0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.



ALCOOLS 4cl

GIN

- Bel Air – la distillerie de Paris 16€
- Beefeater London Dry 16€
- Bombay Sapphire 17€
- Hendricks Gin 18€
- Tanqueray London Dry Gin 16€

VODKA

- Carbone – la distillerie de Paris 16€
- Absolut 16€
- Belvedere 17€
- Grey Goose 18€

RHUM

- Panela – la distillerie de Paris 16€
- Bacardi Carta Blanca 16€
- Bacardi Reserva 17€
- Bacardi Añejo 17€
- Bacardi Oro 16€
- Havana Club 7 ans 17€
- Saint James Royal Ambré 17€
- Saint James Impérial Blanc 16€
- Saylor Jerry 16€
- Mount Gay Black Barrel 21€
- Santa Teresa 1796 26€
- Ron Zacapa 23 ans 26€

TEQUILA

- Patron Añejo 24€
- Sauza Silver 16€
- Ocho Añejo 28€
- Reserva de Don Julio Blanco 21€
- Don Julio 1942 21€
- Jose Cuervo Reposado 16€

Accompagnements 2€

Prix net – Service en chambre 5€ – Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.



APÉRITIFS 4cl

Dolin, vermouth dry et blanc 16€

Martini, rouge et blanc 12€

Ricard 13€

Cointreau 13€

Pastis 51 13€

Pastis Henri Bardouin 16€

Campari 12€

Suze, Lillet rouge, Nolly Prat 12€

VINS LIQUOREUX 8cl

Lheraud Pineau des Charentes « Vieux Pineau 25€

Porto Sandeman 13€

Porto Barão de Vilar « Colheita » 2001 24€

BIÈRES

Pression Bouteille

Affligen, France 14€

1664, France 10€

Corona, Mexique 14€

Gallia Blonde, Paris, France 10€

Gallia IPA, Paris, France 14€

Leffe , Belgique 10€

Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.



DIGESTIFS 4cl

COGNAC

Rémy Martin V.S.O.P. 26€

Rémy Martin X.O. 46€

Hennesy X.O. 46€

CALVADOS

Christian Drouin 18€

Christian Drouin X.O. 28€

Calvados Pays d'Auge, Pomme Prisonnière 30€

LIQUEURS

Grand Marnier, Cointreau 16€

Fernet Branca 13€

Bayleys 13€

Madarine Napoléon 13€

Limoncello 12€

Get 27 13€

Get 31 13€

Chartreuse verte 18€

EAUX DE VIE

Poire Williams, Prune 16€

Cerise Sauvage 30€

Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.



BOISSONS SANS ALCOOL

JUS DE FRUITS

ALAIN MILLAT

Pêche, Pomme, Ananas, Fraise
Orange, Pamplemousse 9€

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro 8€
Seven-Up , Orangina 8€
Ginger Ale, Tonic Water, Ginger Beer - Fever Tree 9€

EAU

	33cl	75cl
Badoit	6€	8€
Evian	5€	8€
Perrier	6€	
Chateldon		10€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Expresso décaféiné 6€
Capuccino, Café au lait, Double expresso 8€
Latte Macchiato, Café glacé 10€
Chocolat chaud, Chocolat glacé 10€
Chocolat liégeois 12€

Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.





THÉS BETJEMAN & BARTON

THÉS NOIRS 9€

Breakfast Royal

Mélange de thés de Ceylan et de Chine, le Breakfast anglais par excellence

Ceylan Kenilworth

Feuilles de thé récoltées dans les hauteurs de Nawalapitiya, Sri-Lanka

Darjeeling Margaret's Hope

Une saveur boisée, ronde en bouche très aromatique

Earl Grey Finest

Thé de Chine aromatisé à la bergamote

THÉS VERTS 9€

Jasmin Dragon

Thé vert aux doux arômes de Jasmin de Chine

Sencha Natural Leaf

Thé vert légèrement acide avec des notes iodées et végétales

Malesherbes

Thé vert Sencha aux arômes de fruits de la passion, pêche, fraise et rose

Parlez-moi d'Amour

Thé vert aux arômes de Jasmin, framboise, orange et Ylang-Ylang

Genmaicha

Mélange de thé vert, de riz torréfié et de maïs soufflé

THÉ GLACÉ 10€

INFUSIONS 10€

Camomille, Verveine, Menthe Poivrée, Tilleul

Prix net – Service en chambre 5€ - Composez le 0

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de votre hôte.



NOTRE CHEF

Le Chef Sébastien Roux, Maître Cuisinier de France, offre une cuisine gourmande et généreuse qui met à l'honneur les producteurs de nos régions.

Cet amoureux de la ville de Paris vous propose un voyage gastronomique autour de plats typiquement Parisien et des saveurs herbacées du marché.





HYATT
PARIS
MADELEINE



01.

NOS ARTISANS

Le Chef, Sébastien Roux, présente à travers ses menus une sélection d'artisans français locaux. Des talents choisis pour la qualité de leur démarche, pour leur innovation et leur amour du produit. Des histoires de vie et des histoires de terroirs.

N°1 JULIE LUTRINGER
Mange tes graines

MUESLI

N°2 MATTHIEU & PAULINE

CAKES MAISON

N°3 CLÉMENTINE OLIVER
La belle vie sans gluten

PÂTISSERIES SANS GLUTEN

N°4 ALEXANDRE PIGNOL
La ferme d'alexandre

FROMAGES

N°5 YVES & FLORIAN LE GUEL
Doumbéa, le prince de paris

JAMBON PRINCE DE PARIS

N°6 FRÉDÉRIC LALOS
Meilleur ouvrier de france

PAINS & VIENNOISERIES

N°7 JOELLE & CHARLOTTE SANCHEZ
Les fumaisons provinoises

SAUMON FUME



02.



03.



04.



05.



06.



07.

MENU



BREAKFAST



DAY & EVENING



CHEF'S MARKET
RESTAURANT



**OUR CHEF &
ARTISANS**



DRINKS



NIGHT
ROOM SERVICE



BREAKFAST

6.30am/10.30am (11am the week-end)

MENU

CONTINENTAL

Coffee, the, hot chocolate
Fruit Juice
Mini french bakeries and bread
Marmelade, honey and butter
Fruit salad

26€

A LA CARTE

Eggs 15€

Omelet, Fried, Boiled, Soufflé, Scrambled, Poached, Benedictine

Plain, Low Fat or Fruit Yoghurt 5€

Cereals (cornflakes, chocolate) 8€

Fruit salad 8€

Red berries 15€

Crêpes 10€

Mini French bakeries & breads 12€

Cheese platter 12€

Cold ham 12€

Smoked salmon 14€

Espresso, decaffeinated, long 6€

Double espresso, cappuccino, latte 8€

Latte Macchiato, hot chocolate 10€

Teas 9€

Please request for allergens.



CHEF'S MARKET

Café M Restaurant - 12pm/2.30pm
From Monday to Friday

MARKET MENU 38€ - Dish of the Chef & café parisien

A LA CARTE

STARTERS

Mini stuffed vegetables, zucchini flower with basil sauce and spicy oil* 22€

Pairing 2016 - Fiefs Vendéens Mareuil, Maison Mourat 22€

Burrata, heirloom tomatoe and currant 20€

Bream ceviche with nasturtium flower, mango, yellow tomatoe and radish salad 23€

MAIN COURSES

Simmental beef filet, zucchini selection with sage 36€

Seabass filet with lemon thyme, candied fenel, braised stuffed artichokes 33€

Poultry smoked with verveine, pees, almonds and roasted peaches with honey* 32€

Pairing 2017 - Chablis 1er Cru, Montée de Tonnerre Domaine Brocard 31€

DESSERTS

Opéra moderne* 16€

Elder blossom and raspberry Vacherin* 17€

Pairing Billecart-Salmon « Brut Rosé » 30€

Fruit salad 12€

Vanilla eclair, chocolate and almond 17€

*Signature dish

Net price – Room service 5€ - Dial 0

Please request for alergens.



DURING THE DAY

3pm/11pm

STARTERS

Chef's "Parisian" terrine, baguette* 20€

Pairing 2015 - Chinon, Cuvée Marie Domaine Béatrice & Pascal Lambert 21€

Mimosa, organic egg, spinach root, truffled vinaigrette mustard from Meaux 25€

Beef carpaccio, tartare sauce, frisée lettuce 22€

Smoked salmon Joëlle Sanchez « les Fumaisons Provinoises » 19€

SOUPS

Gratinée des Halles, French onion soup 16€

Soup « des Batignolles », market seasonal vegetables* 14€

SALADS

Chef's "Parisian" salad, Prince de Paris ham, mushrooms, brie from Meaux* 22€

Pairing 2018 - Crozes Hermitage, Domaine Laurent Habrard 29€

Lettuce heart, mustard from Meaux, vinegar, nuts, onions 18€

« Wellness »Salad , sprouts, smoked tuna, avocados, candied tomatoes 24€

Caesar Salad chicken, peppered pork belly 22€

Caesar Salad smoked salmon Joëlle Sanchez « les Fumaisons Provinoises » 22€

SANDWICHES

Croque-monsieur, Prince de Paris ham, béchamel sauce Brie de Nangis, « La Ferme d'Alexandre », roquette salad* 24€

Pairing 2016 - Pic-saint-loup, Les Nobles Pierres Château de Lascaux 28€

Club Sandwich Poultry, pork belly, salad 25€

Club Salmon, smoked salmon Joëlle Sanchez « Les Fumaisons Provinoises »,

Frédéric Lalos « Meilleur Ouvrier de France » squid ink toast , salad 25€

Hamburger - Cheeseburger (brie, onion compote), homemade french fries, tartare sauce 26€

***Signature dish**

Net price – Room service 5€ - Dial 0

Please request for allergens.





DURING THE DAY

15pm/11pm

PASTA

Penne « Prince de Paris » ham pasta, "Parisian" mushroom sauce 22€

Penne tomato sauce pasta, chili « Maison Martin » chili 22€

PLATS

All main are served with a choice of:rice, green beans, fries, mashed potato, vegetables or salad.

Supreme farmhouse poultry roasted with bay leaf* 32€

Pairing Saumur Champigny Les Loups Noirs Domaine de Nerleux 2018 25€

Fish of the day 32€

Butcher's choice 34€

Mushroom Omelette & 18€

Additional side dishes 8€

CHEESES

« La Ferme d'Alexandre » cheese plate 16€

Pairing 2018 - Mercurey, Champ Roin Domaine Goichot 32€

DESSERTS

Fruit Salad 12€

Dessert of the moment 13€

Homemade icecream 10€

*Signature dish

Net price – Room service 5€ - Dial 0

Please request for alergens.



KIDS MENU

Soup of the day 14€

Supreme farmhouse poultry, baby vegetables 18€

Penne pasta, « Prince de Paris » ham 16€

Hamburger - Cheeseburger, homemade french fries, tartare sauce 17€

Fish of the day 18€

Homemade ice cream 5€

Fruit Salad 6€

*Net price – Room service 5€ - Dial 0
Please request for alergens.*



IN THE EVENING PARISIAN APERO

Parisian platter

Saucisson and Chef's parisien terrine 19€

Croque-Madame, quail egg 17€

Savoury madeleines 12€

Vegetarian Samossa 16€

Jambon beurre 16€

Caviar (15g) & a glass of Champagne 80€

Net price – Room service 5€ - Dial 0

Please request for allergens.





AT NIGHT

Room Service 11pm/6.30am



For room service, we offer you
a daily menu with local seasonal products,
made by an outside caterer,
who deliver fresh product every day.

Our team will be pleased to serve you in your room.

Net price – Room service 5€ - Dial 0

Please request for alergens.



CLICK ON THE HEADING OF YOUR CHOICE
OR BROWSE THE MAP PAGE BY PAGE.

DRINKS

CHAMPAGNES

GLASSES OF WINES

WINES

HALF BOTTLES

WHISKIES

ALCOHOLS

APERITIVES & BEERS

DIGESTIVES

**DRINKS WITHOUT ALCOHOL
AND HOT DRINKS**



HYATT[™]
PARIS
MADELEINE



CHAMPAGNES

GLASSES OF CHAMPAGNE

René Geoffroy « Expression » 19 €
Billecart-Salmon « Brut Rosé » 30 €

BRUT CHAMPAGNES NON-VINTAGE

	37.5cl	75cl
Moët & Chandon Impérial	65 €	
Pommery Apanage Brut		120€
Roederer Brut Premier		115€
« R » de Ruinart		150€
Besserat de Bellefon Brut « Grande Tradition »		85€
Krug « Grande Cuvée »	125€	420€

VINTAGE CHAMPAGNES

2007 - Louis Roederer « Cristal » 530 €

CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS

Joseph Perrier « Blanc de Blancs - Cuvée royale » 145 €
Ruinart « Blanc de Blancs » 240 €

ROSÉ CHAMPAGNES

Billecart-Salmon « Brut Rosé » 170 €
Bollinger Rosé 185 €
Laurent Perrier « Cuvée Rosé » 160 €
Pommery Apanage Rosé 175 €
Ruinart Rosé 210€

*Net price – Room service 5€ - Dial 0
Please request for allergens.*



GLASSES OF WINES 12cl

RED WINES

Lalande de Pomerol 16€

2014 - Château des Annereaux - BIO

Souple et fruité il cède peu à peu le pas à des arômes plus complexes où se mêlent des notes raffinées de sous-bois, de truffe et parfois de violette.

Chinon 21€

2015 - Cuvée Marie Domaine Béatrice & Pascal Lambert 2015

Saumur Champigny 25€

2018 - Les Loups Noirs Domaine de Nerleux

Gevrey-Chambertin 23€

2016 - Cluny « Vieilles Vignes »

Des arômes fumés, des notes de café et de caramel avec un bel équilibre aromatique

Pic-saint-loup 28€

2016 - Les Nobles Pierres Château de Lascaux 2016

Crozes Hermitage 29€

2018 - Domaine Laurent Habrard

Mercurey 32€

2018- Champ Roin Domaine Goichot

Margaux Château Ferrière, Cru classé de 1855 48€

2016 - Claire Villars-Lurton

Nuits-Saint Georges 1er Cru 56€

2016 - Les Vaucrains Domaine André Goichot

Net price – Room service 5€ - Dial 0

Please request for alergens.





GLASSES OF WINES 12cl

WHITE WINES

Chablis 15€

2018 – Céline et Frédéric Gueguen

Un nez fin et fruité rappelant les pêches et les pamplemousses. La fraîcheur avec une belle minéralité

Fiefs Vendéens 22€

2016- Mareuil 2016 Maison Mourat

Condrieu 23€

2017 - Domaine Cuilleron « La Petite Côte »

Fruits jaunes à chair bien mûre, abricot et pêche, notes florales de violette et notes d'épices douces

Chablis 1er Cru 31€

2017 - Montée de Tonnerre Domaine Brocard 2017

Chablis Grand Cru 57€

2014 - Grenouilles Domaine Brocard

Chassagne Montrachet 1er cru 62€

2017 - Morgeot Château de Pommard

ROSÉ WINES

Côtes de Provence 16€

2018 – Whispering Angel

Les fruits rouges se mêlent d'épices soutenue par une belle minéralité

Net price – Room service 5€ - Dial 0

Please request for alergens.





WHITE WINES

75cl

LA BOURGOGNE

Macon Buissière

2019 - Les Vieux Puits Domaine Thierry Drouin 50€

Chablis

2018 - Domaine Céline et Frédéric Gueguen 75€

LA VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage Blanc

2016 - Les Vins de Vienne « L'Amphore d'Argent 65€

Condrieu

2017 - Domaine Cuilleron « La Petite Côte 125€

L'ALSACE

Gewurztraminer

2001 - Domaine Josmeyer « Grand Cru Hengst VT 115€

Net price – Room service 5€ - Dial 0

Please request for alergens.





LE ROUSSILLON

Collioure

2018 - Domaine de la Tour Vieille « Les Canadells 55€

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre

2018 - Domaine Daniel Reverdy & Fils 65€

LA PROVENCE

Bandol

2016 - Domaine de Terrebrune 75€

Côtes-de-Provence

2014 - Domaine Gavoty « Clarendon » 65€

Côtes-de-Provence

2017 - Château Saint Maur « L'Excellence » 55€

ROSÉ WINES 75 CL

LA PROVENCE

Côtes-de-Provence

2018 - Whispering Angel - Château d'Esclan 60 €

Net price – Room service 5€ - Dial 0

Please request for alergens.





RED WINES 75cl

LA BOURGOGNE

Pommard

2013 - Domaine Rodolphe Demougeot 120€

Savigny-lès-Beaune

2014 - Domaine Rapet & Fils « Aux Fournaux 100€

Givry 1er Cru

2016 - Domaine François Lumppe « Premier Cru Crausot 120€

Mercurey

2016 - Domaine François Raquillet « Vieilles Vignes 75€

Gevrey-Chambertin

2016 - Domaine Cluny « Vieilles Vignes 125€

Savigny-lès-Beaune

2014 - Girardin « Vieilles Vignes 100€

Coteaux Champenois

2009 - Champagne Bollinger

« La Côte aux Enfants » Pinot Noir 180€

LE BORDELAIS

Haut-Médoc

2012 - Ailes de Paloumey 50€

Margaux

2014 - Confidences de Prieuré-Lichine 95€

Margaux

2012 - Château Prieuré-Lichine - « 4ème Grand cru classé 210€

Moulis-en-Médoc

2012 - Château Gressier Grand Poujeaux 75€

Pauillac

2013 - L'Héritier de Grand-Puy Ducasse 90€

Pauillac


2011 - Echo de Lynch Bages -

« Second vin du Château Lynch Bages 180€



Net price – Room service 5€ - Dial 0

Please request for alergens.





LE BORDELAIS

Pauillac

2006 - Château Grand-Puy Ducasse - « 5ème Grand cru classé 180€

Saint-Estèphe

2011 - Château Les Ormes de Pez 135€

Saint-Estèphe

1997 - Château Cos Labory 115€

Haut-Médoc

2007 - Sociando Mallet 175€

Pessac-Léognan

2011 - Château Bouscaut 145€

Pessac-Léognan

2006 - Domaine de Chevalier Rouge 250€

Lalande de Pomerol

2014 - Château des Annereaux - BIO 70€

Pomerol

2013 - Fugue de Nénin - « Second vin du Château Nénin 115€

Listrac-Médoc

2002 - Château Fourcas-Hosten 85€

Saint-Emilion

2011 - Château de Fonbel 100€

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Vin de France

2013 - Domaine de l'Ecu « Ange 85€

LA VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage


2017 - Les Vins de Vienne « L'Amphore d'Argent 60€

Hermitage

2002 - Domaine Rémizières 165€

Châteauneuf-du-Pape

2015 - Château Beauchêne - Vieilles vignes 100€



Net price – Room service 5€ - Dial 0

Please request for allergens.



HALF BOTTLES

CHAMPAGNES 37,5cl

Moët & Chandon Impérial 65€

Krug 125€

WHITE WINES

Côtes-de-Provence 50cl

2016 - Château Saint Maur « Cuvée M 35€

Rivesaltes 50cl

1985 - Coume Del Mas « Antic 65€

Sancerre 37.5cl

2017 - Domaine Vincent Gaudry « Tournebride 45€

Jura 50cl

2009 - Domaine Julien Labet « La Paille Perdue 80€

Alsace 50cl

2009 - Albert Mann 115€

RED WINES 37,5cl

Mercurey

2016 - Bouchard Père et Fils 50€

Sancerre

2017 - Domaine Vincent Gaudry « Vincengetorix 50€

ROSÉ WINES 50 cl

Côtes-de-Provence

2016 - Château Saint Maur « Cuvée M 35€

Vin Doux - Gaillac

2012 - Domaine de Brin « Brin de Folie 45€

Net price – Room service 5€ - Dial 0

Please request for alergens.



WHISKIES 4cl

Scotland

Chivas Regal "12 years" Blended Scotch 17€

Johnnie Walker Black Label "12 years" Blended Scotch 16€

Glenmorangie "10 years" Single Malt 18€

Talisker "10 years" Single Malt 20€

Cragganmore "12 years" Single Malt 18€

Oban "14 years" Single Malt 24€

Auchentoshan "12 years" Single Malt 26€

Auchentoshan "Three Wood" Single Malt 26€

Lagavulin "16 years" Single Malt 28€

Glenmorangie "Nectar d'Or" Single Malt 24€

Aberfeldy "21 years" Single Malt 32€

Ardberg Single Malt 21€

Japan

Nikka Coffey Malt 24€

United-States

Jack Daniel's Tennessee 16€

Maker's Mark Bourbon 18€

Hudson Manhattan Rye 20€

Hudson Baby Bourbon 21€

Soft drinks 2€

Net price – Room service 5€ - Dial 0

Please request for alergens.



ALCOHOLS 4cl

GIN

- Bel Air – la distillerie de Paris 16€
- Beefeater London Dry 16€
- Bombay Sapphire 17€
- Hendricks Gin 18€
- Tanqueray London Dry Gin 16€

VODKA

- Carbone – la distillerie de Paris 16€
- Absolut 16€
- Belvedere 17€
- Grey Goose 18€

RHUM

- Panela – la distillerie de Paris 16€
- Bacardi Carta Blanca 16€
- Bacardi Reserva 17€
- Bacardi Añejo 17€
- Bacardi Oro 16€
- Havana Club 7 ans 17€
- Saint James Royal Ambré 17€
- Saint James Impérial Blanc 16€
- Saylor Jerry 16€
- Mount Gay Black Barrel 21€
- Santa Teresa 1796 26€
- Ron Zacapa 23 ans 26€

TEQUILA

- Patron Añejo 24€
- Sauza Silver 16€
- Ocho Añejo 28€
- Reserva de Don Julio Blanco 21€
- Don Julio 1942 21€
- Jose Cuervo Reposado 16€

Soft drinks 2€



APERITIVES 4cl

Dolin, vermouth dry et blanc 16€

Martini, rouge et blanc 12€

Ricard 13€

Cointreau 13€

Pastis 51 13€

Pastis Henri Bardouin 16€

Campari 12€

Suze, Lillet rouge, Nolly Prat 1 €

LIQUIRIOUS WINES 8cl

Lheraud Pineau des Charentes « Vieux Pineau 25€

Porto Sandeman 13€

Porto Barão de Vilar « Colheita » 2001 24€

BEERS

Draft

Bottles

Affligen, France

14€

1664, France

10€

Corona, Mexique

14€

Gallia Blonde, Paris, France

10€

Gallia IPA, Paris, France

14€

Lefte , Belgique

10€

Net price – Room service 5€ - Dial 0

Please request for alergens.



DIGESTIVES^{4cl}

COGNAC

Rémy Martin V.S.O.P. 26€

Rémy Martin X.O. 46€

Hennesy X.O. 46€

CALVADOS

Christian Drouin 18€

Christian Drouin X.O. 28€

Calvados Pays d'Auge, Pomme Prisonnière 30€

LIQUORS

Grand Marnier, Cointreau 16€

Fernet Branca 13€

Bayleys 13€

Madarine Napoléon 13€

Limoncello 12€

Get 27 13€

Get 31 13€

Chartreuse verte 18€

BRANDIES

Poire Williams, Prune 16€

Cerise Sauvage 30€



DRINKS WITHOUT ALCOHOL

FRUIT JUICES ALAIN MILLAT

Peach, Apple, Pineapple, Strawberry
Orange, Grapefruit 9€

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro 8€
Seven-Up , Orangina 8€
Ginger Ale, Tonic Water, Ginger Beer - Fever Tree 9 €

WATER

	33cl	75cl
Badoit	6€	8€
Evian	5€	8€
Perrier	6€	
Chateldon		10€

HOT DRINKS

Espresso, Espresso decaffeinated 6 €
Capuccino, Latte, Double espresso 8 €
Latte Macchiato, oced coffee 10 €
Hot chocolate, Iced chocolated 10 €
Chocolat liégeois 12€





BETJEMAN & BARTON TEA

BLACK TEA 9 €

Breakfast Royal

Blend of Ceylon and Chinese teas, the ultimate English Breakfast

Ceylan Kenilworth

Tea leaves harvested in the heights of Nawalapitiya, Sri-Lanka

Darjeeling Margaret's Hope

A woody flavor, round on the palate, very aromatic

Earl Grey Finest

Chinese tea flavored with bergamot

GREEN TEA 9 €

Jasmin Dragon

Green tea with sweet aromas of Chinese jasmine

Sencha Natural Leaf

Slightly acidic green tea with iodized and vegetal notes

Malesherbes

Sencha green tea with passion fruit aromas, peach, strawberry and rose

Parlez-moi d'Amour

Green tea with aromas of Jasmine, raspberry, orange and Ylang-Ylang

Genmaicha

Blend of green tea, roasted rice and popcorn

ICE TEA 10 €

INFUSIONS 10 €

Camomille, Vervain, Peppermint, Tilleul



Net price – Room service 5€ - Dial 0

Please request for allergens.



OUR CHEF

The Chef Sebastien Roux, "Maître Cuisinier de France", offers you a gourmet and generous cuisine that honors the producers of our regions.

This lover of Paris offers you a gastronomic escape with typical parisian dishes and herbaceous flavors from the market.





HYATT
PARIS
MADELEINE



01.

OUR ARTISANS

The Chef Sebastien Roux, presents through its menus a selection of local French artisans. Talents chosen for the quality of their approach, for their innovation and their love of the product. Life stories and local stories.

N°1 JULIE LUTRINGER Mange tes graines

MUESLI

N°2 MATTHIEU & PAULINE

HOMEMADE CAKES

N°3 CLÉMENTINE OLIVER La belle vie sans gluten

PASTRIES WITHOUT GLUTEN

N°4 ALEXANDRE PIGNOL La ferme d'alexandre

CHEESES

N°5 YVES & FLORIAN LE GUEL Doumbéa, le prince de paris

"PRINCE DE PARIS" HAM

N°6 FRÉDÉRIC LALOS Meilleur ouvrier de france

BREADS & VIENNOISERIES

N°7 JOELLE & CHARLOTTE SANCHEZ Les fumaisons provinoises

SMOCKED SALMON



02.



03.



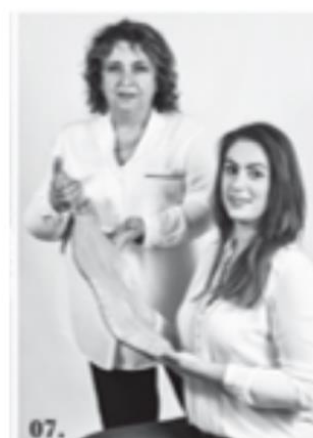
04.



05.



06.



07.