



Room Service



Ambiance et cuisine des Bistrots Parisiens en Bocaux

Une évolution de la méthode de conservation des aliments de nos grands-parents à travers une gamme de plats cuisinés et équilibrés, faits de produits de saison et sans aucun additif.



La sélection de l'hôtel États-Unis Opéra

Apéritifs

Fraîcheur d'olives vertes – Tapenade - 110gr	9.00
Houmous à l'huile de sésame - 110gr	9.00

Soupe

Soupe de légumes verts « Détox » à déguster chaude ou froide - 440gr	13.00
--	-------

Plats végétariens

Wok de légumes & tofu à déguster chaud ou froid - 275gr	18€
Risotto aux champignons de saison - 275gr	18.00

Plats carnés & poissons

Volaille Yakitori, patates douces - 275gr	18.00
Saumon au citron confit, riz de Camargue - 275gr	18.00

Desserts

Panna cotta aux fruits de saison	8.00
Fondant de poire, chocolat « Bahiné Valrhona » - 125gr	8.00
Crème café, pécan & spéculos	8.00

