



Carte verrière

Disponible de 15h00 à 18h30 au restaurant, et 24h/24 en chambre
(carte de nuit réduite)

*Available from 3:00 PM to 6:30 PM in the restaurant and 24 hours a day via in-room dining
(reduced night menu available overnight)*

Cléo

19 Bd de la Tour-Maubourg, 75007 Paris

Les incontournables

CROQUE CLÉO, SUCRINE, VINAIGRETTE ET PICKLES* 28 €
Croque Cléo, baby gem lettuce with vinaigrette and pickles

CLUB SANDWICH AU POULET, SUCRINE, VINAIGRETTE ET PICKLES* 28 €
Chicken club sandwich, baby gem lettuce with vinaigrette & pickles

SALADE CÉSAR 26 €
Caesar salad

SALADE MARAÎCHÈRE, CROUTONS, HERBES ET PICKLES DE LÉGUMES* V 20 €
Garden vegetable salad with croutons, herbs & pickled vegetables

Les signatures

PÂTÉ CROÛTE, CANARD, PINTADE, FOIE GRAS ET PISTACHES 22 €
Pâté en croûte with duck, guinea fowl, foie gras and pistachios

VOLAILLE DE GARAT FAÇON KARAAGE, PIMENT AIGRE ET MAYONNAISE CURRY 28 €
Karaage-style Garat chicken, pickled chili & curry mayonnaise

GAUFRE SAUMON FUMÉ ET CAVIAR OSCIÈTRE, CRÈME CRUE 46 €
Waffle with smoked salmon and Oscietra caviar, sour cream

Les accompagnements

FRITES* V 6 €
French fries

Les desserts

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS* 18 €
Cheese selection

COOKIE MI-CUIT, PRALINÉ ET NOISETTE CARAMELISÉE 16 €
Warm cookie with praline and caramelized hazelnuts

CRUMBLE POMME ET COING, GLACE VANILLE 12 €
Apple and quince crumble with vanilla ice cream



All prices are inclusive of tax and service.

Our beef, pork, poultry are sourced from animals born and raised in France or within EU.

Should you have any allergies or dietary restrictions, please ask our team for further information on ingredients.

Prix nets taxes & service compris. Notre équipe est disponible afin de vous renseigner sur la provenance de nos viandes. En cas d'intolérance alimentaire ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des ingrédients que contient chaque plat.

*Disponible entre 22h30 et 6h / Available from 10.30 pm to 6 am