

LES INCONTOURNABLES
CLASSICS CLUB

CLUB SANDWICH VOLAILLE 27
CHICKEN

CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ 30
SMOKED SALMON

CLUB SANDWICH VÉGÉTARIEN 25
VEGETARIAN

CROQUE MONSIEUR PASTRAMI 29

BELLE SALADE CÉSAR VOLAILLE 32
CHICKEN CAESAR SALAD

BELLE SALADE CÉSAR HOMARD 42
LOBSTER CAESAR SALAD

BELLE SALADE CÉSAR VÉGÉTARIENNE 24
VEGETARIAN CAESAR SALAD

SALADE DELANO 18

BURGER DU BOUCHER 34
BUTCHER'S BURGER

FISH & CHIPS EN TEMPURA 22

GRATINÉ À L'OIGNON 19
FRENCH ONION SOUP

PENNE À LA PROVENÇALE 28
PROVENÇAL STYLE PENNE

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 12
SEASONAL FRESH FRUITS PLATTER

LE CITRON DE MENTON 16
MENTON'S LEMON

LE MILLEFEUILLE AU CHOCOLAT PRALINÉ 14
PRALINE CHOCOLATE MILLEFEUILLE

COUPES GLACÉES MAISON 12
HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET

VANILLE & CARAMEL AU BEURRE SALÉ, NOISETTES
GRILLÉES
BOURBON VANILLA & SALTED CARAMEL, GRILLED
HAZELNUTS

AMANDE & AMARETTI
ALMOND & AMARETTI GELATO

FRAISES & FRAISES DES BOIS
STRAWBERRY & WILD BERRIES STRAWBERRY

SORBET CHOCOLAT & CAFÉ LAVAZZA
CHOCOLATE & LAVAZZA COFFEE SORBET

DESSERTS

LE CITRON DE MENTON 16
MENTON'S LEMON

MILLEFEUILLE AUX FRUITS ROUGES 14
BERRIES MILLEFEUILLE CRISPY PASTRY

FRAISES GARIGUETTE, YAOURT & BASILIC 14
GARIGUETTE STRAWBERRIES, YOGHURT & BASIL

NECTARINE CONFITE À LA VERVEINE 16
VERBENA-INFUSED NECTARINE

LES ENTRÉES
STARTERS

TOURTEAU 26
BOUILLON DE DASHI, CONCOMBRE, JEUNES POUSSÉS DE SALADE, HUILE DE CURRY
CRAB MEAT, CUCUMBER, DASHI BROTH, BABY SALAD, CURRY OIL

CARPACCIO DE CECINA 22
PARMESAN, PICKLES DE MURES, FIGUES, FLEURS DE TAGETTE
CARPACCIO OF CECINA, PARMESAN, PICKLED BLACKBERRIES, FIGUES

TOMATES EN TROIS TEXTURES 21
GAZPACHO, MOZZARELLA, BASILIC & BONBON GLACÉ AU SHIZO
TEXTURED TOMATOES, GAZPACHO, MOZZARELLA CHEESE, BASILIC & SHIZO ICED BONBON

JARDIN DE POIS 18
POIS MANGE TOUT, PETITS POIS, POIS CROQUANTS, JUS DE CELERI, HUILE D'HIBISCUS
GARDEN PEAS, SUGAR SNAP PEAS, PIGEON PEAS, CELERY JUICE, HIBISCUS OIL

LES POISSONS
FISH

SEABURGER 75
BUN MAISON, HOMARD, SAUMON FUMÉ, CAVIAR KRISTAL, SAUCE CARDINAL,
FRITES MAISON ET LAITUE
HOMEMADE BUN, LOBSTER, SMOKED SALMON, KRISTAL CAVIAR, CARDINAL SAUCE,
HOMEMADE FRIES & GEM LETTUCE

BAR DE LIGNE 38
COURGETTES BICOLORES, MOULES SAFRANÉES, JUS DE CRABE VERT
SEA BASS, ZUCCHINI DUO, MUSSELS WITH SAFFRON, GREEN CRAB JUS

COQUILLAGES 28
RIZ VENERÉ, COQUES, PALOURDES, CHIPIRONS, MOULES, SUC DE PERSIL
SHELLFISH, VENERE RICE, CLAMS, COCKLES, BABY SQUID, MUSSELS, PARSLEY EXTRACT

FILET DE SAINT-PIERRE 35
EN CROÛTE D'HERBES, ÉPINARD, PIGNONS DE PIN, AIL NOIR, NAGE AU VADOUVAN
HERB-CRUSTED JOHN DORY, SPINACH, PINE NUTS, BLACK GARLIC, SPICED MIX

POULPE GRILLÉ 30
RAGOUT PROVENÇAL, TARTELETTE PAPRIKA, COURGETTES, BOUILLON DE CRAB VERT
GRILLED OCTOPUS, PROVENÇAL STEW, TARTLET WITH PAPRIKA, ZUCCHINIS,
GREEN CRAB BROTH

LES VIANDES
MEAT

VITELLO TONNATO DU CHEF 32
VEAU SAUCE TONNATO, HARICOTS VERTS, HARICOTS BLANCS, CONDIMENT ACIDULÉ
CHEF'S VITELLO TONNATO, VEAL, TONNATO SAUCE, FRENCH BEANS, WHITE BEANS,
CITRUSY DRESSING

SUPRÊME DE VOLAILLE 28
CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉ, SAUCE YAOURT, CONDIMENT PIQUILLOS-FRAMBOISES
CHICKEN SUPREME, SMOKED EGGPLANT DIP, YOUGHURT SAUCE,
PIQUILLOS & RASPBERRIES RELISH

MAGRET DE CANARD 30
PASTÈQUE EN PAVÉ, CRÈME FUMÉE, JUS FERMENTÉ, JUS DE PICKLES
DUCK BREAST FILLET, WATERMELON STEAK, SMOKED CREAM, PICKLED JUS

FAUX-FILET MATURÉ 44
MÉLANGE CROUSTILLANT MILLET-POIVRONS-MENTHE, MARMELADE D'ABRICOTS
GRILLED MATURED RIB-EYE, CRISPY MIX MILLET-BELL PEPPERS-MINT, APRICOT PRESERVE

PLATS À PARTAGER
SHARING DISHES

CÔTE DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE, GARNITURE AU CHOIX (POUR 2) 60/P
PRIME RIB, PEPPER SAUCE (FOR 2), CHOICE OF SIDE DISHES

SOLE MEUNIÈRE, BEURRE NOISETTE, GARNITURE AU CHOIX (POUR 2) 55/P
SOLE MEUNIÈRE, BROWN BUTTER (FOR 2), CHOICE OF SIDE DISHES

PLATS VEGANS
VEGAN DISHES

CÈLERI FAÇON RISOTTO, TRUFFE 26
RISOTTO-STYLE CELERY, TRUFFLES

BELLE SALADE D'ÉTÉ DELANO 18
DELANO'S SUMMER SALAD



MAISON DELANO PARIS HÔTEL

4 RUE D'ANJOU, 75008 PARIS
+33 1 83 96 88 88

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

LES INCONTOURNABLES
CLASSIC CLUB
10H30 - 22H45
10.30AM - 10.45PM

DÉJEUNER 11H30 - 14H30
LUNCH 11:30AM - 2:30PM

DINER 18H30 - 22H30
DINNER 6:30PM - 10:30PM

CHAMPAGNE & VINS
CHAMPAGNE & WINE
verre/bouteille

CHAMPAGNE
VEUVE CLICQUOT BRUT 22/95
VEUVE CLICQUOT ROSÉ 25/120
RUINART BLANC DE BLANC 35/160

VIN ROUGE/RED WINE
2019 FRONSAC 16/70
2017 HAUT MÉDOC 18
2022 ST JOSEPH 20/110
2023 SANCERRE 16
2022 BEAUNE DU CHÂTEAU 24/140

VIN BLANC/WHITE WINE
2023 POUILLY FUMÉ 17/75
2022 BEAUNE 1ER CRU 30/140
2022 CHABLIS 18

VIN ROSÉ/ROSÉ WINE
2023 WHISPERING ANGEL 16/80
2023 MINUTY ROSÉ & OR 19/120
2022 ROCK ANGEL 18/110

Vin et champagnes au verre 15 cl
Wines and champagnes by the glass 15 cl
Alcohol est dangereux pour la santé,
consommez avec modération
Alcohol abuse is dangerous for your health
and should be consumed consciously.
Prix en euros, service inclus
Règlements en carte bleu et espèces,
cheques et tickets restaurant non acceptés
Net prices in euros, service included, we do not
accept personal checks.
Origine viandes et poisson: France and UE
Meat and fish origin: France and EU