

BAR AMERICAIN

HÔTEL DE PARIS MONTE-CARLO

Monte-Carlo, la légende a une mémoire. Brillante, vivante, passionnante, c'est l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Conçu sur le modèle du Grand Hôtel du boulevard des Capucines à Paris, l'hôtel est inauguré le 14 janvier 1864, quelques mois à peine après que le souverain Charles III ait lancé la construction d'une ville, Monte-Carlo, sur l'emplacement de ce qui n'était alors qu'un plateau inhabité, planté d'oliviers et de citronniers. Dès son ouverture, l'Hôtel de Paris affiche complet. Venues tenter leur chance au Casino voisin, applaudir les plus grandes créations sous les ors de la Salle Garnier, apprécier l'excellent air de la Méditerranée en hiver, les plus grandes célébrités du monde s'y retrouvent. On reconnaît le Général Grant, qui vient de quitter la présidence des États-Unis, le ministre de Chine à Paris, le Grand-Duc Serge de Russie, Jacques Offenbach, Giuseppe Verdi ou Alexandre Dumas. Bien des années et sept agrandissements plus tard, l'esprit d'élégance et de tradition qui fit la réputation du lieu est resté intact. Son livre d'or, où figurent les plus grandes signatures du siècle, telles celles du Duc et de la Duchesse de Windsor, de Winston Churchill, d'Errol Flynn ou d'Aristote Onassis, se parcourt comme on feuillette d'authentiques pages d'histoire. Et franchir le seuil de l'Hôtel de Paris, c'est entrer de plain-pied dans une légende, celle d'un hôtel mythique, témoin quotidien d'un art de vivre éternel.

In Monte Carlo, legend has a memory: brilliant, lively, fascinating... Hôtel de Paris Monte-Carlo. Designed and inspired by the Grand Hôtel du Boulevard des Capucines in Paris, the hotel was inaugurated on January 14, 1864. Barely a few months earlier, Prince Charles III had launched the construction of a new city, Monte Carlo, on the site of an uninhabited plateau covered with olive and citrus trees. Immediately after it opened, Hôtel de Paris became the haunt of the greatest celebrities of the world, who wanted to try their luck at the nearby Casino, applaud the finest creations in the gilded setting of Salle Garnier or enjoy the wonderful Mediterranean winter air. These included General Grant, who had just left the US Presidency, the Chinese Minister in Paris, Grand Duke Serge of Russia, the composers Jacques Offenbach, Giuseppe Verdi and the writer Alexandre Dumas. Many years and seven extensions later, the spirit of elegance and tradition that made the hotel's reputation remains intact. Reading through the visitors' book, that contains the most famous signatures of this century - the Duke and Duchess of Windsor, Winston Churchill, Errol Flynn, Aristote Onassis - is like leafing through the authentic pages of history. Crossing the threshold of Hôtel de Paris is like stepping directly into a legend, that of a fabulous hotel, a day-to-day testament of an everlasting "art de vivre".

Prix net en euros € - une majoration 10% des tarifs sera appliquée à partir de 19h00

Net prices in Euros - in additional service charge of 10% will be added to all beverages from 7:00 pm

LA CHAMPAGNE

LES CHAMPAGNES AU VERRE / BY THE GLASS

	LA COUPE THE GLASS	BOUTEILLE BOTTLE	MAGNUM
BLANC / WHITE			
BILECART SALMON	26		280
ROSÉ / ROSE			
BILLECART SALMON ROSE	29		470

NON-MILLÉSIMÉS

POL ROGER Réserve		140	
TAITTINGER Réserve		140	
LAURENT PERRIER la Cuvée		140	
RUINART R		140	280
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN Carte Jaune		140	
BOLLINGER Spécial Cuvée		140	
LOUIS ROEDERER Brut Premier		140	
MOËT & CHANDON Brut Imperial		140	280
RUINART Blanc de Blancs		210	420

ROSÉ / ROSE

BILLECART SALMON		175	
RUINART		205	410
LAURENT PERRIER		235	470

TÊTES DE CUVÉES / WHITE

	BOUTEILLE BOTTLE	MAGNUM
VEUVE CLICQUOT La Grande Dame - 2004	430	
PERRIER-JOUËT Belle Époque - 2012	340	
POMMERY Cuvée Louise - 2004	420	
DOM PERIGNON Vintage - 2010	500	1 025
DOM PERIGNON Vintage Jeroboam - 2009	6 000	
ARMAND DE BRIGNAC	520	
LOUIS ROEDERER Cristal - 2008	650	
LOUIS ROEDERER Cristal - 2009		1 300
LOUIS ROEDERER Cristal Jéroboam - 2007	9 800	
LOUIS ROEDERER Cristal Vinothèque - 1995	2 750	
KRUG VINTAGE - 2004	940	
TAITTINGER Comtes de Champagne - 2007	390	
RUINART Dom Ruinart - 2007	315	

TÊTES DE CUVÉES / ROSE

RUINART Dom Ruinart - 2004	680	
TAITTINGER Comtes de Champagne - 2006	380	
DOM PERIGNON Vintage - 2006	1 350	
DOM PERIGNON Vintage - 2005		2 750
DOM PERIGNON Vintage Cœnothèque - 1993	2 650	
DOM PERIGNON Vintage Jéroboam - 2003	14 900	
LOUIS ROEDERER Cristal - 2009	1 350	
LOUIS ROEDERER Cristal - 2008		2 800
LOUIS ROEDERER Cristal Vinothèque - 1995	3 530	
KRUG	980	
ARMAND DE BRIGNAC	1480	

Prix net en euros € - une majoration 10% des tarifs sera appliquée à partir de 19h00

Net prices in Euros - in additional service charge of 10% will be added to all beverages from 7:00 pm

LES VINS AU VERRE / BY THE GLASS

	LE VERRE THE GLASS 15 cl	BOUTEILLE BOTTLE 75 cl
BLANC / WHITE		
CHATEAU LA MARTINETTE - Clos Blanc - 2015 CÔTES DE PROVENCE	26	140
CHABLIS 1 ^{er} CRU - BUTTEAUX - 2018 BOURGOGNE - Domaine Louis Michel	28	150
BEAUNE - MONTREVENOTS - 2018 BOURGOGNE - Domaine Boillot	30	165
SANCERRE - D'ANTAN - 2017 LOIRE - Domaine Henri Bourgeois	30	165
½ CHÂTEAU Sigalas - Rabaud - 2015 (8 cl) SAUTERNES (Sweet)	34	85
ROSÉS / ROSE		
CHATEAU BARBEYROLLES - 2020 PROVENCE - Côtes de Provence	20	110
EAU DE ROSÉE FONDUGUES PRADUGUES - 2020 PROVENCE - Côtes de Provence	18	90
ROUGES / RED		
CHÂTEAU DE PIBARNON - 2015 PROVENCE - Bandol	24	130
POTENTI - 2016 ITALIE - Toscane - Domaine Petra	26	140
SAINT JOSEPH - LES ROYES - 2015 RHÔNE - Domaine Courbis	26	140
GEVREY - CHAMBERTIN - 2017 BOURGOGNE - Domaine David Duband	28	150
CHATEAU BONALGUE - 2014 BORDEAUX - Pomerol	32	170

LES VINS PRESTIGE

½ BOUTEILLE ½ BOTTLE	BOUTEILLE BOTTLE	MAGNUM
	75 cl	150 cl

BORDEAUX

PAUILLAC

LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD - 2007		750	
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD - 1995		3 200	

MARGAUX

CHATEAU MARGAUX - 2001	800		
CHATEAU MALESCOT - St EXUPERY - 2005		260	
CHÂTEAU PALMER - 2008		785	

PESSAC-LÉOGNAN

CHÂTEAU HAUT BAILLY - 2004		315	
CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION - 2003		690	
CHÂTEAU HAUT-BRION - 2001		1 880	

SAINT-ÉMILION

CHÂTEAU PAVIE DECESSE - 1998		355	
CHÂTEAU PAVIE MACQUIN - 2000			780
CHÂTEAU CHEVAL BLANC - 2006		2 350	

POMEROL

CHÂTEAU CLINET - 2000		550	
CHÂTEAU LA FLEUR PÉTRUS - 2004		850	

SAINT-JULIEN

CHÂTEAU LEOVILLE POYFERRE - 2006		355	
CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU - 2003		650	
CHATEAU LEOVILLE LAS CASES - 2003			2.180

SAINT-ESTÈPHE

CHÂTEAU PHELAN SEGUR - 2014		339	
CHÂTEAU MONTROSE - 2006		435	

SAUTERNES

½ CHÂTEAU D'YQUEM - 2013	885		
CHÂTEAU RIEUSSEC - 2015		265	

Prix net en euros € - une majoration 10% des tarifs sera appliquée à partir de 19h00

Net prices in Euros - in additional service charge of 10% will be added to all beverages from 7:00 pm

LA VALLÉE DU RHÔNE / RHONE VALLEY**BLANCS / WHITE**

	½ BOUTEILLE ½ BOTTLE	BOUTEILLE BOTTLE
CONDRIEU CUVEE DE CHERY - 2014 Domaine Rémy Niero		210
HERMITAGE CHEVALIER DE STERIMBERG - 2016 Domaine Jean-Michel Jaboulet Aîné		320

ROUGES / RED

CÔTE-RÔTIE LES ROZIERES - 2014 Domaine Bonnefond		255
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - 2015 Domaine Charvin		265

LA BOURGOGNE / BURGUNDY**BLANCS / WHITE**

CHABLIS GRAND CRU LES CLOS - 2017 Domaine Christian Moreau		180
MEURSAULT GENEVRIERES - CHARMES 1 ^{er} CRU - 2017 Domaine Michelot		380
BÂTARD MONTRACHET GRAND CRU - 2015 Domaine Morey Coffinet		650
MONTRACHET GRAND CRU - 2012 Marquis de Laguiche - Domaine Joseph Drouhin		1 700

ROUGES / RED

½ CLOS VOUGEOT GRAND CRU - 2008 Domaine Méo Camuzet	490	
VOLNAY 1 ^{er} CRU SANTENOTS - 2011 Domaine Jacques Prier		370
CLOS VOUGEOT GRAND CRU - 2014 Domaine Vougeraie		485
CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU - 2014 Domaine J.L Amiot		340

ITALIE / ITALY**BLANCS / WHITE**

CERVARO DELLA SALA - 2017 Castello della Sala - Antinori - Ombrie		145
CHARDONNAY VIE DI ROMANS - 2018 Vie di Romans - Frioul		150

ROUGES / RED

BARBARESCO "PAJE" ROAGNA - 2014 Piémont		225
SOLAIA MARCHESI ANTINORI - 2011 Toscane		995

Prix net en euros € - une majoration 10% des tarifs sera appliquée à partir de 19h00

Net prices in Euros - in additional service charge of 10% will be added to all beverages from 7:00 pm

COCKTAIL SIGNATURE

- LA ROSERAIE** 29
 Vodka infusée à la rose, sirop de rhubarbe (fait maison), jus de cranberry, jus de citron, Champagne
 Vodka infused with rose, rhubarbe syrup (homemade), cranberry juice, lemon juice, Champagne
- CONDAMINE** 29
 Liqueur L'Orangerie (Monaco), jus fruit de la passion, sirop d'anis (fait maison), jus de citron, Champagne
 L'Orangerie liquor (Monaco), passion juice, anis syrup (homemade), lemon juice, Champagne
- MEETING KENTUCKY** 26
 Bourbon Maker's Mark infusé aux kumquats, jus de citron frais, sirop de kumquats (fait maison),
 Maker's Mark bourbon infused with kumquat, fresh lemon juice, (homemade) kumquat syrup
- PASSION FRUIT JULEP** 26
 Rhum Diplomatico, Drambuie, jus de citron vert, sirop de passion (fait maison), menthe fraîche, Ginger Beer - Diplomatico Rhum, Drambuie, fresh lime juice, passion fruit syrup (homemade), fresh mint, Ginger Beer
- BASIL SMASH** 26
 Gin Hendrick's, basilic frais, jus de pomme verte parfumé à la cardamome, Ginger Beer
 Hendrick's gin, fresh basil, fresh green apple infused with cardamom, Ginger Beer
- RASPBERRY COLLIN'S** 26
 Gin Citadelle, jus de citron, sirop de sucre (fait maison), jus de framboise frais, Soda water
 Citadelle gin, fresh lemon juice, gomme syrup (homemade), fresh raspberry juice, Soda water
- LES SANS ALCOOLS / ALCOHOL FREE**
- SWEET FLOWER** 22
 Jus de litchi, citronnelle, sirop de violette, eau gazeuse
 Lychee juice, lemongrass, violet syrup, sparkling water
- VIRGIN HEMINGWAY** 22
 Coulis de pamplemousse, jus de citron vert frais, cerise confite
 Grapefruit coulis, fresh lime juice, candied cherry
- BASIL & BERRIES** 22
 Jus de fraise frais, jus de citron vert, jus de framboise frais, sirop de basilic (fait maison)
 Fresh strawberry juice, fresh lime juice, fresh raspberry juice, (homemade) basil syrup

Prix net en euros € - une majoration 10% des tarifs sera appliquée à partir de 19h00

Net prices in Euros - in additional service charge of 10% will be added to all beverages from 7:00 pm

COCKTAIL CLASSICO

VINTAGE

MONTE CARLO 26
Hudson Manhattan, Benedictine, bitter Angostura
Hudson Manhattan, Benedictine liquor, Angostura bitter

OLD CUBAN 29
Rhum Havana 7ans, menthe fraîche, jus de citron vert, Champagne
Havana 7years Rhum, fresh mint, fresh lime juice, Champagne

BOULEVARDIER 26
Campari, Antica Formula, bourbon Maker's Mark
Campari, Antica formula, Maker's Mark bourbon

MARTINEZ 26
Gin Tanqueray Ten, Vermouth Formula Antica, liqueur de Marasquin, Aromatic Bitter
Gin Tanqueray Ten, Antica Formula Vermouth, Marasquin liquor, Bitter Aromatic

INCONTOURNABLE / UNAVOIDABLE

PISCO PUNCH 26
Pisco, jus d'ananas, bitter Angostura, eau gazeuse
Pisco, pineapple juice, Angostura bitter, sparkling water

KENTUCKY JULEP 26
Bourbon Makers Mark, sucre, menthe fraîche
Makers Mark Bourbon, sugar, fresh mint

MAI TAI 26
Rhum Havana 3 ans, rhum Sailor Jerry, Curacao orange, jus de citron vert, sirop d'orgeat, grenadine
Rum Havana 3 years, Sailor Jerry rum, orange Curacao, lime juice, orgeat syrup, grenadine

FANCY

FRENCH 75 28
Gin Gordon's, jus de citron, sucre liquide, Champagne
Gordon's Gin, lemon juice, liquid sugar, Champagne

PEACH SOUR 26
Vodka Beluga, jus de citron frais, jus de pêche frais
Beluga vodka, fresh lemon juice, fresh peach juice,

MARY PICKFORD 26
Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas, liqueur de Marasquin, sirop de grenadine
Havana 3 years old rum, pineapple juice, Marasquin liquor, grenadine syrup

Nos Barmen sont heureux de réaliser tous les cocktails classiques, ou créer une boisson selon vos envies
Our bartenders will happily make any classic cocktail or mix a drink to your own specification

Prix net en euros € - une majoration 10% des tarifs sera appliquée à partir de 19h00

Net prices in Euros - in additional service charge of 10% will be added to all beverages from 7:00 pm

APÉRITIFS

CAMPARI		18
MARTINI (bianco, rosso, dry)	Italie	18
LA QUINTINYE VERMOUTH (blanc, rouge, dry)	France	18
PASTIS		18
RICARD		18
PERNOD		18
PASTIS HENRI BARDOUIN		18
FLORANIS GRAS ANISETTE		18
PIMM'S N°1 COCKTAIL CHAMPAGNE		26
SUZE		18
LILLET (blanc)		18

SHERRY - XÉRÈS

FINO SHERRY WILLIAMS & HUMBERT	18
DRY SACK (medium dry)	18

PORTO

ANDRESEN Blanc - 10 ans (White - 10 years old)	20
GRAHAM'S LBV - 2013	18
ANDRESEN COLHEITA - 1997	24
GRAHAM'S TAWNY - 20 ans	34
ANDRESEN COLHEITA - 1980	42
GRAHAM'S TAWNY - 30 ans	58
ANDRESEN COLHEITA - 1968	78

Prix net en euros € - une majoration 10% des tarifs sera appliquée à partir de 19h00

Net prices in Euros - in additional service charge of 10% will be added to all beverages from 7:00 pm

GIN

GORDON'S	Royaume-Uni	22
BOMBAY SAPPHIRE	Royaume-Uni	22
TANQUERAY	Royaume-Uni	22
TANQUERAY 10	Royaume-Uni	28
GIN MARE	Espagne	26
LA DISTELLERIE DE MONACO	Monaco	22
G' VINE	France	26
CITADELLE	France	26
HENDRICK'S	Ecosse	26
THE BOTANIST	Ecosse	24
MONKEY 47	Allemagne	30

VODKA

ABSOLUT	Suède	24
CHOPIN	Pologne	26
BELVEDERE	Pologne	30
BELUGA NOBLE	Russie	30
GREY GOOSE	France	30
GREY GOOSE (Alain Ducasse)	France	38
KETEL ONE	Hollande	26
LÉGENDE DU KREMLIN	Russie	24
IMPERIA RUSSIAN STANDART	Russie	28
BELUGA GOLD LINE	Russie	52

SCOTCH & BLENDS

J & B	22
DIMPLE HAIG - 15 ans	23
JOHNNIE WALKER RED LABEL	22
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL - 12 ans	26
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL - 60 ans	72
CHIVAS REGAL - 12 ans	26
CHIVAS ROYAL SALUTE - 21 ans	62
CHIVAS ROYAL SALUTE - 38 ans	180
CHIVAS ROYAL SALUTE GUN - 62 ans	420

SINGLEMALT

HIGHLAND

OBAN - 14 ans	30
DALWHINNIE - 15 ans	28
GLENMORANGIE - 18 ans	40
GLENMORANGIE Rare Cask	295
DALMORE King Alexander III	62
DALMORE OF NORTHERN - 25 ans	270
HIGHLAND PARK - 30 ans	95

LOWLANDS

LADY BURN - 41 ans	325
--------------------	-----

ISLE OF JURA

ISLE OF JURA - 18 ans	32
-----------------------	----

ISLE OF SKY

TALISKER Port Ruighe - 10 ans	25
TALISKER - 30 ans	96

Prix net en euros € - une majoration 10% des tarifs sera appliquée à partir de 19h00

Net prices in Euros - in additional service charge of 10% will be added to all beverages from 7:00 pm

SPEYSIDE

CARDHU - 12 ans	25
CRAGGANMORE - 12 ans	25
GLENLIVET - 12 ans	28
GLENLIVET - 21 ans	68
GLENLIVET - 25 ans	96
GLENLIVET Gordon & Mcphail - 1943	950
GLENFIDDICH - 12 ans	26
GLENFIDDICH - 23 ans Grand Cru	75
GLENFIDDICH - 26 ans	120
GLENFIDDICH - 30 ans	135
GLENFIDDICH - 40 ans	340
GLENFIDDICH - 50 ans	60 000
THE BALVENIE Peat Week - Tourbe - 14 ans	32
THE BALVENIE - Portwood - 21 ans	58
THE BALVENIE - 30 ans	155
THE BALVENIE - 40 ans	990
MACALLAN 12 ans	28
MACALLAN 18 ans	62
MACALLAN Rare Cask	125
MACALLAN 1824 Series (The Decanter)	1 155

ISLAY

ARDBEG - 10 ans	25
LAGAVULIN - 16 ans	32
LAPHROAIG Triple Wood	25
LAPHROAIG - 25 ans	95
BOWMORE - 25 ans	65
PORT ELLEN - 35 ans	770

IRISH

JAMESON Select Reserve	25
BLACK BUSH - Blended Irish Whiskey	22
BUSHMILLS Single Malt - 16 ans	34
REDBREAST - Pure Pot Still - 12 ans	25

KENTUCKY STRAIGHT**BOURBON WHISKEY**

FOUR ROSE'S Single Barrel	25
MAKER'S MARK	26
WILD TURKEY	26
KNOB CREEK - 9 ans	28
BLANTON'S Gold Edition	34
HUDSON Manhattan	26
BULLEIT Bourbon	26

TENNESSEE

JACK DANIEL'S	22
JACK DANIEL'S Single Barrel	32

CANADIAN

CANADIAN CLUB	22
CROWN ROYAL	24
SAZERAC RYE	36

JAPANESE

YAMAZAKI - 12 ans	38
YAMAZAKI - 18 ans	85
YAMAZAKI - 25 ans	520
HAKUSHU - 18 ans	85
HIBIKI - 30 ans	460

TAIWAN

KAVALAN SOLIST Single Malt	48
KAVALAN PEDRO Ximenez Cask	145

FRANCE

ARMORIK Vhino Single Cask	26
ARMORIK - 13 ans	36

Prix net en euros € - une majoration 10% des tarifs sera appliquée à partir de 19h00

Net prices in Euros - in additional service charge of 10% will be added to all beverages from 7:00 pm

COGNACS

FINE ET GRANDE CHAMPAGNE

COGNAC VIEILLE RÉSERVE HÔTEL DE PARIS "vieilli dans nos caves"	40
RÉMY MARTIN V.S.O.P. - Fine Champagne	26
RÉMY MARTIN X.O. - Fine Champagne	60
RÉMY MARTIN Louis XIII	210
	DOSE (2,5 cl)
	LE VERRE / THE GLASS (5 cl)
HENNESSY V.S.O.P Privilage	26
HENNESSY X.O.	65
HENNESSY Paradis	195
HENNESSY Imperial	420
COURVOISIER Initiale Extra	85
HINE Antique X.O	53
MARTELL Cordon Bleu	55
HINE FAMILY - Réserve	115
HINE Talent	950
A.E. DOR N°11	290
L'OR De Jean Martell	490
ESSENCE De Courvoisier	470

VIEUX ET RARES ARMAGNACS

DOMAINE D'OGNOAS - 2004	32
BAS ARMAGNAC - J. GOUDOULIN - 1979	55
BAS ARMAGNAC - LA FONTAINE DE COINCY - 1961	180
BAS ARMAGNAC - LA FONTAINE DE COINCY - 1900	890
BAS ARMAGNAC - LABERDOLIVE - 1923	240

VIEUX CALVADOS

HORS D'ÂGE TRADITION - Pierre Huet	32
RÉSERVE ANCESTRALE - Clos de La Hurvaniere - R. Groult	85
« Calvados Exceptionnelle 50 ans d'Âge »	
CALVADOS RARETE Adrien Camut	145

EAUX-DE-VIE

KIRSCH VIEUX - Miclo	24
FRAMBOISE SAUVAGE - Massenez	24
VIEILLE PRUNE - Brana	24
PRUNELLE — Lehmann	24
WILLIAMINE - Morand	30
MARC DE BOURGOGNE - Égrappé 20 ans d'Âge - J. Cartron	24
MARC D'AQUITAINE - Château Mouton Rothschild	30

GRAPPA

GRAPPA DI MOSCATO - Marolo	22
GRAPPA DI MONOVITGNO PICOLIT - Nonino (Frioul)	35
GRAPPA DI SASSICAIA - Poli	38
GRAPPA UE NONINO - 14 ans	45
GRAPPA DI BAROLO 20 ANNI - Paolo Marolo	60

LIQUEUR / LIQUOR

LIQUEUR D'ICI ET D'AILLEURS	20
CHARTREUSE V.E.P.	40
GRAND MARNIER Cordon Rouge	20

TEQUILA

JOSE CUERVO Platino	22
JOSE CUERVO Anejo Reserva De La Familia	40
AVION Silver	22
CLASE AZUL Reposado	38
CLASE AZUL Ultra Anejo	645
GRAN PATRON Platinum	82
GRAN PATRON Burdeos	168
DON JULIO - 1942	65
PADRE AZUL Reposado	26
MILAGRO Reposado	22
MILAGRO Single Barrel Silver	26
MEZCAL Vida	22

Prix net en euros € - une majoration 10% des tarifs sera appliquée à partir de 19h00

Net prices in Euros - in additional service charge of 10% will be added to all beverages from 7:00 pm

RHUM DEGUSTATION / RUM

HAVANA CLUB - 3 ans	Cuba	20
HAVANA CLUB - 7 ans	Cuba	24
HAVANA CLUB (MAXIMO)	Cuba	460
BACARDI - 8 ans	Cuba	24
MATUSALEM - 15 ans	Rep. Dominicaine	28
DIPLOMATICO Reserva - 12 ans	Venezuela	28
ZACAPA - 23 ans	Guatemala	32
ZACAPA Centenario XO - 25 ans	Guatemala	42
TROIS RIVIERE Agricole (50°)	Martinique	20
SAILOR JERRY (Spicy)	Iles Vierges	20
CLEMENT - 1976	Martinique	95
CLEMENT - 1952	Martinique	145
BLACK TOT	Caraïbes	250

BIÈRES / BEERS

CIDRES / CIDERS

HEINEKEN 0° - Sans alcool	Hollande	17
CORONA	Mexique	17
HEINEKEN	Hollande	17
MONACO	Principauté de Monaco	17
CINEY - BRUNE	Belgique	17
BRASSERIE DU COMTE - BLANCHE	France - Nice	17
BRASSERIE DU COMTE - AMBREE	France - Nice	17
CIDRE TENDRE ERIC BORDELET 3.5°	France	12
POIRE GRANIT ERIC BORDELET 4°	France	18

JUS DE FRUITS FRAIS (de saison)

FRESH FRUITS JUICES (seasonal)

ANANAS / KIWI / POMME / PÊCHE / CAROTTE		
CITRON / PAMPLEMOUSSE / ORANGE		16
Pineapple / Kiwi / Apple / Peach / Carrot / Lemon / Grapefruit / Orange / Tomato		
FRAISE ou FRAMBOISE		22
Strawberry or Raspberry		

Prix net en euros € - une majoration 10% des tarifs sera appliquée à partir de 19h00

Net prices in Euros - in additional service charge of 10% will be added to all beverages from 7:00 pm

SODAS / SOFT DRINKS

COCA-COLA, ZÉRO,	12
SPRITE	12
FEVER TREE	12
Ginger Ale, Sicilian Lemon, Ginger Beer, Tonic Light,	
CRODINO	12
BITTER SAN PELLEGRINO	12
JUS DE FRUIT	12
Abricot, Airelle, Tomate - Apricot, Cranberry, Tomato	
EAU DE COCO	12
RED BULL	12

EAUX MINÉRALES / WATERS

EVIAN (33 cl)	11
PERRIER (33 cl)	11
BADOIT, SAN PELLEGRINO, OREZZA, CHATELDON (50 cl)	12
EVIAN (50 cl)	12

CAFÉ / COFFEE

EXPRESSO	10
100 % Arabica	
DÉCAFÉINÉ	10
DOUBLE EXPRESSO	11
CAPPUCCINO	12
CAFÉ CRÈME	12
CAFÉ LATTE	12
CHOCOLAT CHAUD	12

Prix net en euros € - une majoration 10% des tarifs sera appliquée à partir de 19h00

Net prices in Euros - in additional service charge of 10% will be added to all beverages from 7:00 pm

L'HEURE DU THÉ / TEA TIME

DARJEELING F.O.P. 2ND FLUSH 12

Châtaigne, boisé. Récolté et manufacturé sur des contreforts de l'Himalaya, ce Darjeeling d'été offre une tasse légère et aromatique.

Chestnut, woody. Harvested and produced in the foothills of the Himalayas, this summer Darjeeling produces a light, aromatic tea.

EARL GREY YIN ZHEN 12

Aux notes dominantes d'agrumes. Thé noir et blanc pointes blanches, huile essentielle de bergamote, pétales de fleur.

With dominant citrus hints. Black tea and white tea tips, bergamot essential oil, flower petals.

STRONG BREAKFAST 12

Boisé. La rencontre des thés de Ceylan, de Darjeeling et d'Assam.

Woody. A union of Ceylan, Darjeeling and Assam teas.

ROOIBOS CITRUS DETHEINE 12

Aux parfums d'agrumes. Rooibos, écorces d'orange, huiles essentielles (citron vert, clémentine, orange sanguine), et arôme kola, pétales de fleur.

With citrus fruits flavors. Rooibos, orange peel, essential oils (lime, clementine and blood orange) and kola flavor, flower petals.

CEYLAN O.P. SUPERIEUR 12

Aux notes dominantes boisée et cacaoïée. Une belle feuille régulière donnant une infusion subtilement parfumée.

With woody and cocoa flavors. A beautifully regular leaf, which delivers a delicate infusion.

JASMIN CHUNG HAO 12

Aux notes de fleurs blanches. Produit à partir d'un thé vert, mêlé à des fleurs fraîches de jasmin jusqu'à ce qu'il s'imprègne de leur parfum fleuri.

With white flowers dominant notes. Produced from a green tea of remarkable quality, mixed with fresh jasmine flowers until the tea is imbued with their delicate perfume.

THÉ HÔTEL DE PARIS AUX SEPT PARFUMS 12

Aux parfums dominants d'agrumes. Thé noir, arômes (abricot, figue, pitanga, bergamote, lotus) et huile essentielle de citron, écorces d'orange, pétales de fleur.

With citrus fruits flavor. Black tea, flavors (apricot, fig, pitanga, bergamot, lotus) and lemon essential oil, orange peel, flower petals.

PROVENCE 12

Fruits du verger. Fleurs d'hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pommes, écorces d'oranges, arômes (abricot et pêche), pétales de fleur.

Orchard fruits. Hibiscus flowers, rosehip peel, apple bits, orange peel, flavors (apricot and peach), flower petals.

PASSION DE FLEURS 12
Fleuri. Thé blanc, pétales de fleur, arômes (abricot, fruit de la passion) et huile essentielle de rose.

Flowery. White tea, flower petals, flavors (apricot, passion, fruit) and rose essential oil.

QUATRE FRUITS ROUGES 12
Fruits rouges. Thé noir, morceaux de fraise et groseilles, arômes (groseille, framboise, fraise et cerise).

Red fruits. Black tea, strawberry bits and redcurrants, flavors (redcurrant, raspberry, strawberry and cherry).

VANILLE 12
Gourmand. Thé noir aux arômes de vanille, héliotrope, biscuit, morceaux de vanille et pétales de fleur.

Gourmet. Black tea, flavors (vanilla, heliotrope, biscuit), vanilla pod bits, flower petals.

TOUAREG – THE VERT A LA MENTHE 12

Au goût dominant de menthe. Thé vert aux feuilles de menthe douce et de menthe poivrée.

With minty flavor. Green tea with spearmint and peppermint leaves.

GUNPOWDER 12

Aux notes dominantes de tabac et d'amande. Considéré comme poudre à canon pour les Occidentaux, "perles de thé" pour les chinois, ce thé évoque la préparation du thé à la menthe du Maghreb.

With tobacco and almond notes. Gunpowder, to the Westerners, or more poetically "tea pearls" for the Chinese, is associated with mint tea preparations in Maghreb.

INFUSION / HERBAL TEA

CAMOMILLE MATRICAIRE 12

Chamomile

TILLEUL 12

Lime blossom

VERVEINE 12

Verbena

MENTHE FRAICHE 12

Fresh Mint

LA TABLE DU BAR

Service de 12h00 à 23h00

Served from 12:00 pm until 11:00 pm

Prix net en euros € - une majoration 10% des tarifs sera appliquée à partir de 19h00

Net prices in Euros - in additional service charge of 10% will be added to all beverages from 7:00 pm

Cœur de laitue & avocat, huile d'olive/citron Heart of lettuce & avocado, olive oil/ lemon	 	22
Tomates de couleurs & mozzarella di bufala, Colored tomatoes & Buffalo mozzarella		32
Salade Cæsar, volaille fermière Salade Romaine, crostini, parmesan, œuf de caille, jambon San Daniele Chicken Cæsar salad, San Daniele ham, quail eggs & Parmesan		32
Salade Niçoise Niçoise salad with tuna	 	32
Notre ardoise gourmande, sélection de charcuteries et fromages affinés Our gourmet slate, selection of charcuterie and matured cheeses		36
Saumon fumé d'Écosse, pain de seigle Scottish smoked salmon		38
Quinoa rafraîchi & primeurs en copeaux, salades d'herbes Refreshed quinoa, vegetables & herbs salads		26
Tataki de thon Albacore, salades d'herbes et pickles Albacore tuna tataki, herbs salads and pickles		32
Caviar 50g Sélection Hôtel de Paris fins Blinis Caviar 50g Hôtel de Paris selection, with buckwheat blinis		260
Foie gras de canard des Landes, pain de campagne toasté Duck foie gras from the Landes, toasted farmhouse		40
Risotto du jour Risotto of the day		35
Spaghetti & homard bleu de Bretagne, tomates, piments Bretagne Lobster & spaghetti tomato, chili		100
Penne ou Spaghetti (Classique & sans gluten)		30

Prix net en euros € - une majoration 10% des tarifs sera appliquée à partir de 19h00

Net prices in Euros - in additional service charge of 10% will be added to all beverages from 7:00 pm

Tomates et basilic / arrabiata / bolognaise

Penne or Spaghetti (Classic or gluten free) Tomato & basil / arrabiata / bolognese

Club sandwich, bacon & pommes frites 30
 Club sandwich with bacon and French fries

Club homard bleu de Bretagne & salades d'herbes 58 
 Lobster club sandwich & herb salad

Croque-Monsieur, cœur de sucrine & vinaigrette moutardée 30
 Croque-Monsieur, heart of sucrine & mustard vinaigrette.

Cheeseburger, cheddar et pommes allumettes 35
 Cheeseburger, cheddar & French fries

Loup de Méditerranée en filet, jardinière de primeurs, sauce vierge 70 
 Mediterranean seabass filet, mixed baby vegetables, virgin sauce.

Escalope de veau à la milanaise 48
 Milanese-style veal escalope

Steak tartare, pommes allumette 35 
 Steak tartare with French fries

Les fromages frais & affinés 21 
 Selection of fresh & matured cheeses

DESSERT / PASTRIES

Tiramisu 17
 Classic Tiramisu

Assiette de fruits rouges 24
 Plate of red berries

Salade de fruits de saison 19
 Season fruit salad

Pâtisserie parisienne au choix 17
 Selection of one Parisian pastry



Plats végétariens



Sans gluten

Prix net en euros € - une majoration 10% des tarifs sera appliquée à partir de 19h00

Net prices in Euros - in additional service charge of 10% will be added to all beverages from 7:00 pm

DRESS CODE

TENUE CORRECTE EXIGÉE

Short / sandales / baskets de sport ne sont pas acceptés au-delà de 19h00

SMART CASUAL

Shorts / open shoes / sport shoes are not accepted after 7:00 pm

LES ANIMAUX DE COMPAGNIE DE MOINS DE 7 KG SONT ACCEPTÉS ET DOIVENT ÊTRE TENUS EN LAISSE

SMALL PETS UNDER 7 KG ARE ACCEPTED IN DOG LEASH

TÉLÉPHONES SUR MODE SILENCIEUX OU VIBREUR

TELEPHONES ON SILENCE OR VIBRATING MODE

LES FLACONS CLIENT DE SPIRITUEUX POURRAIENT ÊTRE CONSERVÉS SUR UNE PERIODE N'EXCÉDANT PAS UNE ANNÉE

CUSTOMER SPIRITS COULD BE STORE UP TO ONE YEAR MAXIMUM



CONTENANCE DES VERRES / HOLDING GLASSES

APÉRITIFS	7 cl
ANISÉS	5 cl
WHISKIES	5 cl
ALCOOLS	5 cl
PORTOS/SHERRY	7 cl
LIQUEURS	5 cl
CHAMPAGNES	15 cl
VINS	15 cl

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Alcohol is dangerous for your health, drink with moderation

Cette carte contient des allergènes,

si vous présentez des intolérances ou des allergies

merci de bien vouloir en informer un membre de l'équipe du bar

Pailles organiques et biodégradables utilisées/ Organic and biodegradable straws are used

This menu contains allergens,

if you have any food/drink intolerances or allergies

please notify a member of the team and we can guide you accordingly