



L'HOTEL

PARIS

LE BAR

Par Jonathan Mirval

Cocktails signatures

(Servis à partir de 17h)

Aphrodite Martini, 9cl (17€)

Vodka Crystal Head, Sirop de Rose, Bitters Aphrodite.

Le Cocktail, 16cl (17€)

Tequila Calle 23, Velvet Falernum, Jus de Carottes, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre, Ecume de Fruit de la Passion.

Duchess of Padua, 9cl (17€)

Pisco Waqar, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre, Mousse de Yuzu Marjolaine.

L'Hôtel Spritz, 15cl (17€)

Rhum Plantation 3 Stars, Apérol, Sirop de Thym Citron, Perrier.

So Wilde, 14cl (19€)

Champagne Jean Josselin, Liqueur Saint Germain, Cognac Merlet VS, Jus de Citron Vert.

Wine Experience Cocktails

Château Borges, 14cl (17€)

Pineau des Charentes, Gin Lord of Barbes, Suze, Zeste de Citron Jaune exprimé.

Côte des Beaux Arts, 14cl (17€)

Sherry Fino, Vodka Grey Goose, Mandarine Napoléon, Mangue, Zeste d'Orange exprimé.

Domaine Salomé, 14cl (17€)

Porto Rouge, Whisky Maker's Mark, Crème de Framboises, Bénédictine

Par Jonathan Mirval

Vintage Classic

Adonis-1886, 10cl (16€)

Dolin Rouge, Sherry Fino, Bitters Orange.

Clover Club-1896, 9cl (16€)

Gin Star of Bombay, Jus de Citron Jaune, Sirop de Framboises.

Hanky Panky-1900, 10cl (16€)

Gin Star of Bombay, Dolin Rouge, Fernet Branca.

Mississippi Punch-1803, 19cl (16€)

Whisky Maker's Mark, Cognac Merlet Vs, Rhum Bacardi Reserva,
Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre.

Cocktail à Partager (pour 2 personnes)

Le Choix des Apothicaires, 50cl (45€)

Cocktail selon les choix du Barman.

Mocktail (sans alcool)

Hot D.Gray, 12cl(13€)

Jus de Citron Vert, Concombre, Mangue, Sirop de Piment

Pop Up Art, 14cl (13€)

Jus de Poire, Jus de Citron Vert, Sirop d'Hibiscus

Le Mocktail, 12cl (13€)

Fever Tree Lemonade, Combawa, Sirop de Mimosa

Digestifs (4cl)

Cognac

Camus XO Borderies	25€
Gourmel Âge des Fleurs	28€
Pierre Lecat XO	35€

Bas Armagnac

Château de Laubade 1979	25€
Laberdolive, Domaine de Jaurrey, 1993	27€
Domaine de Larège 1988	28€

Calvados

Roger Groult, Age d'Or X.O, Pays d'Auge	26€
Lemorton Domfrontais 1972	32€
Adrien Camut, Réserve Sémainville, Pays d'Auge	38€

Eaux de Vie

Vieille Prune de Souillac	15€
Grappa Nardini	15€
Framboise Métété	22€
Poire Métété	22€

Liqueurs & Crèmes (12€)

Cointreau, Grand Marnier	
Drambuie, Southern Comfort, Bailey's	
Sambuca, Marie Brizard, Get 27, Get 31	
Bénédictine, Chartreuse Verte	
Mandarine Napoléon, Amaretto, Limoncello	
Averna, Fernet Branca	
Grand Marnier Centenaire	24€
Chartreuse VEP Verte	32€

Boissons Chaudes

Café
Cappuccino

5€
6€

Nos Chocolats Chaudsfaits Maison (7€)

Noir 70% de Cacao
Au Lait 40% de Cacao
Blanc

Thés et Infusions Lupicia (6€)

English Blend (Inde, Sri Lanka) : Ceylan/Assam
Darjeeling The Second Flush (Inde)
Ceylan Uva (Inde)
Earl Grey Darjeeling (Inde)
Caramélé (Inde, Indonésie, Afrique)
Sencha Kamo (Japon) : Matcha/Sencha
Belle Journée (Japon, Afrique du Sud) : Sencha/Rooibos
Pêche Blanche Oolong (Taiwan)
Thé Blanc Menthe (Chine)
Gingembre et Myrte Citronnée (Afrique du Sud) : Rooibos/Honeybush
Paysage de Provence (Japon) : Mélange de 9 plantes

Sodas, Jus et Eaux Minérales (6€)

Coca Cola, Coca Cola light
Fever Tree Tonic, Limonade, Ginger Beer, Ginger Ale
Perrier, 1/2Evian, 1/2 Badoit

Jus et nectar Alain Milliat (8€)

Abricot, Fraise, Fruit de la Passion, Litchi, Pomme, Tomate

Jus pressé (6€)

Citron, Orange, Pamplemousse

Alcools (4 cl)

Vodka

Ketel One (Pays Bas)	12€
Belvedere (Pologne)	14€
Crystal Head (Canada)	14€
Grey Goose (France)	14€

Gin

Hendrick's (Ecosse)	12€
Plymouth (Angleterre)	12€
Star of Bombay (Angleterre)	14€
Copperhead (Belgique)	14€
Junipero (Etats-Unis)	14€
Lord of Barbès (France)	14€
Ransom Spirit Old Tom (Etats-Unis)	14€
Sipsmith (Angleterre)	14€
Tanqueray N°10 (Angleterre)	14€
Monkey 47 (Allemagne)	15€

Rhum


Bacardi Reserva (Cuba)	12€
HSE, cuvee 2012 (Martinique)	12€
Plantation Tree Stars (Caraïbes)	12€
Smith & Cross (Jamaïque)	12€
Dictador 20ans (Colombie)	15€
Havana Club 7 ans (Cuba)	15€
Kirk & Sweeney 18ans (République Dominicaine)	15€
Penny Blue Batch #4 (Ile Maurice)	15€
Rum & Cane French Carribeans (Martinique / Réunion)	15€
Santa Theresa 1796 (Venezuela)	15€
Rum Nation Barbados XO (Barbades)	17€
Zacapa Solera 23 (Guatemala)	20€

Téquila & Pisco

Pisco Waqar (Chili)	12€
Téquila Calle 23 (Mexique)	13€
Téquila Herradura Silver Plata (Mexique)	15€
Téquila Patron Silver (Mexique)	19€

Accompagnement soft	4€
----------------------------	----

Whiskies (4 cl)



Monkey Shoulder, Triple Malt (Blended Malt)	11€
Asyla (Blend)	12€
Lossit (Islay)	13€
Benromach 10 ans (Speyside)	14€
Talisker Port Ruighe (Skye)	14€
Highland Park 12ans (Highlands)	15€
Tobermory 10 ans (Mull)	15€
Laphroaig 10 ans (Islay)	16€
Balblair 2005 (Highlands)	18€
Scapa 16 ans (Orcaades)	20€
Old Pulteney 17 ans (Highlands)	23€
Caol Ila 2007 (Islay)	24€
Bunnahabain 2007 (Islay)	25€
Lagavulin Pedro Ximenez (Islay)	25€
Ardbeg Corryvreckan (Islay)	30€
Port Askaig Proof (Islay)	38€
Connemara (Irlande)	13€
Hyde n°1 Single Malt 10ans (Irlande)	15€
Redbreast 12 ans (Irlande)	15€
Buffalo Trace (Etats Unis, Kentucky)	12€
Rittenhouse 100 Proof (Etats Unis, Pennsylvania)	13€
Blanton's Special Réserve (Etats Unis, Kentucky)	14€
Bulleit Bourbon (Etats Unis, Kentucky)	15€
Bulleit Rye (Etats Unis)	15€
Canadian Club (Canada)	15€
Marker's Mark (Etats Unis, Kentucky)	15€
Georges Dickel (Etats Unis, Tennessee)	16€
Basil Hayden's (Etats Unis, Kentucky)	18€
Journeyman (Etats Unis, Michigan)	18€
Blanton's Single Barrel Original (Etats Unis, Kentucky)	19€
Few (Etats Unis, Illinois)	20€
Booker's (Etats Unis, Kentucky)	25€
Penderyn Madeira Finish (Angleterre)	15€

Vins au Verre (12cl)

Champagnes

Jean Josselin, Blanc de Noirs	17€
Gosset Grand Rosé	24€

Vins Blancs

Bourgogne, Chablis, Gilbert Picq, 2015	10€
Loire, Pouilly-Fumé, Pascal Jolivet, 2016	12€
Châteauneuf du Pape, Domaine de Nalys, 2014	15€

Vins Rouges

Médoc, Chapelle de Potensac 2010	11€
Crozes Hermitage, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet, 2008	15€
Mercurey, Château de Chamirey 2014	15€

Vin Rosé

Chateau les Crostes 2016	9€
--------------------------	----

Bières (bouteilles 33cl)

Demory Blanche	9€
Demory Blonde	9€

Apéritifs (4 à 12cl)

Lillet Blanc, Dolin Blanc, Dolin Rouge, Punt & Mes	9€
Carpano Antica Formula	12€
Campari, Suze, Xérès, Henri Bardouin Pastis	9€
Portos rouge et blanc	9€
Pineau des Charentes	9€
Absinthe	13€
Kir	12€
Kir Royal	18€