



LE BAR DE
L'HOTEL
PARIS



COMMENCE À 17H

COUNTENANCES



<i>Aperitifs</i>	<i>6cl</i>
<i>Anis</i>	<i>4cl</i>
<i>Portos</i>	<i>8cl</i>
<i>Eau de Vie</i>	<i>4cl</i>
<i>Spiriteux</i>	<i>4cl</i>
<i>Liqueurs</i>	<i>4cl</i>
<i>Vin</i>	<i>12cl</i>
<i>Champagne au verre</i>	<i>12cl</i>

*Pris nets, taxes et service compris /
Net price, tax & service included*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la
santé / Overconsumption of alcoholic
drinks is hazardous for your health*



BOISSONS CHAUDES

<i>Café</i>	5 €
<i>Cappuccino</i>	6 €

NOS CHOCOLATS CHAUDS 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 plant

Signature
Cocktails

INTO THE WILDE

20€

Rye Whisky Rittenhouse 100 Proof

~

Liqueur de Tabac

~

Poivre noir de Madagascar

~

Bitter Angostura

~

Bitter Chocolate

THE INSPIRATION

Oscar Wilde, grand écrivain et poète Irlandais a passé les deux dernières années de sa vie à Paris ici même dans l'hôtel et est mort le 30 novembre 1900 dans sa chambre. Vous y êtes en ce moment même.

Oscar Wilde, the famed writer and Irish poet spent the last two years of his life in Paris at L'Hotel and died in November 30th 1900 in his bedroom. You're currently in his former bedroom.

LIQUEURS & CRÈMES

<i>Cointreau, Grand Marnier</i>	12 €
<i>Drambuie, Southern Comfort, Bailey's</i>	12 €
<i>Sambuca, Marie Brizard, Get 27 & 31</i>	12 €
<i>Bénédictine, Chartreuse Verte</i>	12 €
<i>Mandarine Napoléon, Amaretto,</i>	
<i>Limoncello</i>	12 €
<i>Fernet Branca</i>	12 €
<i>Grand Marnier Centenaire</i>	18 €

SODAS

6€

Coca Cola, Coca Cola light, Perrier, Fever Tree Tonic, Soda, Limonade, Ginger Ale, Ginger Beer

JUS DE FRUITS

<i>Citron, Orange, Pamplemousse pressé</i>	6 €
<i>Tomate « Caraibos »</i>	7 €
<i>Pêche, Poire, Abricot, Framboise, Mangue</i>	
<i>« Alain Millat »</i>	8 €

EAUX

<i>½ Evian, ½ Badoit, Perrier</i>	6 €
<i>Evian, Badoit Litre</i>	8 €

DIGESTIFS

Cognac

Camus XO Borderies 25 €
Leyrat XO Elite 30 €

Bas Armagnac

Château de Laubade 1979 25 €
L'Encantada 1992,
Domaine del Cassou 28 €

Calvados

Christain Drouin, Hors d'Age,
Pays d'Auge 28 €
Adrien Camut, Réserve Sémainville,
Pays d'Auge 32 €
Lemorton Domfrontais 1985 37 €

Eaux de Vie

Vieille Prune de Souillac 15 €
Grappa Nardini 16 €
Framboise Métté 19 €
Poire Métté 19 €

COCONUT DANDY

(Sour) 18€

Pisco Waquar

~

Coco

~

Cumin

~

Ananas

~

Bitter Angostura

THE INSPIRATION

*Une vague de fraîcheur et de gourmandise
pleine de finesse et d'élégance.
Le Dandy dans toute sa splendeur.*

*A wave of freshness and elegance.
The Dandy in all his splendor.*

JARDIN DE LA REINE

19€

Vodka Grey Goose Poire

~

Liqueur d'Abricot du Roussillon

~

Verveine Corse

THE INSPIRATION

*Il y a plus de 400 ans se trouvaient sous vos
pieds les jardins de la Reine Margot.
En mémoire à la Reine et ses jardins voici un
cocktail entièrement issu du terroir français
avec des ingrédients de premier choix.*

*The garden of Queen Margot used to be
beneath your feet.*

*To pay tribute to the Queen and her garden,
this is a cocktail exclusively made with
premium products from France.*

AMERICAN WHISKY

<i>Buffalo Trace (Bourbon)</i>	15 €
<i>Marker's Mark (Bourbon)</i>	16 €
<i>Bulleit Bourbon (Bourbon)</i>	17 €
<i>Blanton's Gold (Bourbon)</i>	19 €
<i>Georges Dickel (Tennessee)</i>	16 €
<i>Rittenhouse 100 Proof (Rye)</i>	15 €
<i>Bulleit Rye (Rye)</i>	17 €
<i>Canadian Club (Blended)</i>	15 €

WHISKY DU MONDE

<i>Eddu Silver (France)</i>	14 €
<i>Akashi Meisei (Japon)</i>	14 €
<i>Nikka from the Barrel (Japon)</i>	14 €
<i>Mackmyra Bruks (Suède)</i>	15 €
<i>Penderyn Madeira Finish (Pays de Galles)</i>	18 €
<i>Kavalan, Ex-sherry oak (Taiwan)</i>	20 €

IRISH WHISKY

<i>Connemara Distillers Edition</i>	15 €
<i>Redbreast 12 ans</i>	15 €

SCOTCH

<i>Dewar's 12ans (Blended)</i>	15 €
<i>Laphroaig 10 ans (Islay)</i>	16 €
<i>Caol Ila 2007 (Islay)</i>	18 €
<i>Bunnahabain Toiteach (Islay)</i>	19 €
<i>Lagavulin 16 ans (Islay)</i>	19 €
<i>Ardbeg Corryvreckan (Islay)</i>	21 €
<i>Talisker Port Ruighe (Skye)</i>	15 €
<i>Talisker 18 ans (Skye)</i>	23 €
<i>Balblair 2005 (Highlands)</i>	16 €
<i>Old Pulteney 17 ans (Highlands)</i>	25 €
<i>Dalmore 12 ans (Highlands)</i>	17 €
<i>Dalmore King Alexander (Highlands)</i>	35 €
<i>Benromach 10 ans (Speyside)</i>	17 €
<i>Craigellachie 23ans (Speyside)</i>	43 €

L'ARCHIATRE

(Sour) 18€

Vodka Ketel One

~

Cherry Brandy Peter Heering

~

Piment Oiseau

~

Cranberry

~

Rooibos

THE INSPIRATION

La médecine évolue avec le temps mais les ingrédients pour soigner les maux sont issus de la nature qui nous entoure.

Le piment par exemple a des actions sur la digestion et les infections, le Rooibos, lui, a des actions sur les allergies et les troubles du sommeil.

Medicines evolve with time but the ingredients come from our natural environment. Chilli pepper for example helps for digestion and infection problem. Rooibos helps for allergies and sleep disorder.

LA FAVORITE

18€

Sloe Gin Monkey 47

~

Chambord Liquer Royale de France

~

Citron vert

~

Limonade Fever Tree

THE INSPIRATION

Les mariages royaux étaient souvent politiques et n'empêchaient pas les rois d'avoir des maîtresses appelées « maîtresses royales » mais aussi « les favorites ». Le titre de « Favorite » était très envié par les femmes.

Royal weddings used to be for political purposes most of the time and so Kings commonly used to have lover also called "the favorite". The title of favorite used to be desired by women.

CACHAÇA

Cachaça Leblon (Bresil) 14 €

Cachaça Yagura Ouro (Bresil) 16 €

PISCO

Pisco Waqar (Chili) 14 €

Pisco La Diablada (Perou) 15 €

TEQUILA

Calle 23 (Mexique) 14 €

Vecindad (Mexique) 14 €

Patron Silver (Mexique) 17 €

Ocho Extra Anejo (Mexique) 22 €

MEZCAL

Koch, Espadin (Mexique) 14 €

Mezcales de Leyenda (Mexique) 17 €

Rey Campero, Sierra Negra (Mexique) 19 €

GIN

<i>Star of Bombay (Angleterre)</i>	14 €
<i>Hendrick's (Ecosse)</i>	14 €
<i>Junipero (Etats-Unis)</i>	14 €
<i>Drumshambo Gunpowder (Irlande)</i>	14 €
<i>Sipsmith (Angleterre)</i>	15 €
<i>Silent Pool (Angleterre)</i>	15 €
<i>Tanqueray N°10 (Angleterre)</i>	15 €
<i>Copperhead (Belgique)</i>	15 €
<i>Monkey 47 (Allemagne)</i>	15 €
<i>Ki No Bi (Japon)</i>	16 €
<i>Ransom Old Tom Gin (Etats-Unis)</i>	17 €

RHUM

<i>H S E, cuvee 2012 (Martinique)</i>	14 €
<i>Worthy Park overproof (Jamaïque)</i>	14 €
<i>Bacardi Reserva (Porto Rico)</i>	14 €
<i>Appleton Estate (Jamaïque)</i>	15 €
<i>Rum & Cane French Carribeans (Martinique/Réunion)</i>	16 €
<i>Penny Blue Batch #4 (Ile Maurice)</i>	17 €
<i>Kirk & Sweeney 18ans (République Dominicaine)</i>	17 €
<i>Santa Teresa 1796 (Venezuela)</i>	17 €
<i>Zacapa Solera 23 (Guatemala)</i>	18 €
<i>Rum Nation Barbados XO (Barbades)</i>	19 €

VOLUPTÉ

19€

Tequila Vecindad

~

Safran

~

Citron vert

~

Mimosa

~

Champagne Jean Joslin

THE INSPIRATION

Saviez-vous que le Safran est l'épice la plus chère au monde ? Sa valeur dépasse même l'or, c'est l'une des raisons qui lui a donné le surnom « d'or rouge ».

Did you know Saffron is the most expensive spice in the world? Its value exceeds gold which gave it the name of "red gold", and it used here for flavour and colour.

RUBIS

18€

Bourbon Maker's Mark

~

Martini Rubino

~

Elixir d'Amour (Mûre x Rose)

~

Bitter Peychaud

THE INSPIRATION

Pierre de feu et de sang, une des pierres les plus convoitées depuis l'Antiquité de par sa beauté et sa rareté, Le rubis, symbole de courage, d'amour et de bonheur servait d'insigne royal en tant qu'ornement sur les couronnes.

Ruby: the fire and blood stone, one of the most coveted stones since the Antiquity because of it's beauty and rarity. Ruby, the symbol of courage, love and happiness used for the crowns of Kings and Queens.

APERITIF & SPIRITUEUX

<i>Lillet Blanc (6cl)</i>	9 €
<i>Dolin Blanc/Rouge (6cl)</i>	9 €
<i>Martini Ambrato/Rubino (6cl)</i>	11 €
<i>Carpano Punt & Mes (6cl)</i>	11 €
<i>Carpano Antica Formula (6cl)</i>	13 €
<i>Campari (6cl)</i>	11 €
<i>Suze (6cl)</i>	11 €
<i>Portos Rouge/Blanc (8cl)</i>	11 €
<i>Pastis Henry Bardouin (4cl)</i>	11 €
<i>Absinthe (4cl)</i>	12 €
<i>Kir</i>	15 €
<i>Kir Royal</i>	18 €

VODKA

<i>Ketel One (Pays Bas)</i>	14 €
<i>Crystal Head (Canada)</i>	14 €
<i>Belvedere (Pologne)</i>	16 €
<i>Grey Goose (France)</i>	16 €

VERRES DE VINS
Wines by the glass (12cl)

Champagnes

Jean Joslin « Blanc de Noir » 17 €
Gosset « Grand Rosé » 24 €

Vin Blancs 15€

Sancerre, Domaine Pascal Jolivet 2017
Côte de Gascogne, Domaine de Chiroulet 2017
Chablis, Jean-Marc Brocard 2017

Vin Rouges 15€

Sancerre, Domaine Pascal Jolivet 2017
Bourgogne, Domaine Cachat-Ocquidant 2015
Costière de Nimes, Domaine Galus 2010

Vin Rosés 15€

Whispering Angel, 2017

BIÈRES
9€

Demory Blanche (Bouteille 33cl)
Demory Blonde (Bouteille 33cl)

MOCKTAILS
13€

LE PETIT SAINT-GERMAIN
(Sour)

Pomme
~
Concombre

~
Fleur de Sureau

~
Citron Vert

~
Poivre

L'EXOTIQUE
(Sour)

Passion

~
Vanille

~
Canell

COCKTAILS CLASSIQUES

17€

AVIATION

*Star of Bombay ~ Maraschino ~ Violette ~
Citron Jaune*

MEZCAL NEGRONI

Mezcal Koch ~ Punt E Mes ~ Campari

RED SNAPPER

*Star of Bombay ~ Tomate ~ Citron Jaune ~
Assaisonnements*

HEMMINGWAY DAIQUIRI

*Rum Plantation « 3 Stars » ~ Maraschino ~
Pamplemousse ~ Citron Vert*

MINT JULEP

*Bourbon Maker's Mark ~ Menthe ~ Sucre de
Canne*

THE USUAL PAR TILDA SWINTON

*Violette ~ Champagne Jean Josselin ~
Citron Vert*

SIGNATURE GIN & TONICS

JUNIPERO

(États-Unis – 49,3%) 16 €

*Puissant, complexe et équilibré, un travail maîtrisé autour du
Genièvre, parfait pour les amateurs de gin. « Incontournable »*

DRUMSHANBO GUNPOWDER

(Irlande – 43%) 16 €

*Une sélection de botaniques de l'Asie à l'Europe en passant par
l'Afrique et une distillation à l'ancienne qui offre un résultat
doux, floral et herbacé. « Délicat »*

TANQUERAY N° TEN

(Angleterre – 47,3%) 17 €

*Un gin élaboré à base de fruits frais qui laisse place à de belles
notes d'agrumes. « Indémorable »*

MONKEY 47

(Allemagne – 47%) 17 €

*La réputation de ce gin n'est plus à faire, une très belle combi-
naison de 47 botaniques pour une explosion de saveurs mêlant
épices, fruits et herbes. « Explosif »*

KI NO BI

(Japon – 45,7%) 18 €

*Après le Whisky, les japonais s'attaquent au gin. A base
d'alcool de riz, d'une sélection de botaniques locales et assem-
blé avec l'eau de Fushimi, un 100% japonais réussi.*

« Incroyable »