

LE CAFÉ ANTONIA



Muse et égérie du lieu, Marie-Antoinette révèle
au Bristol toute sa grâce et sa majesté.
Surnommée Antonia par sa mère Marie-Thérèse d'Autriche
lorsqu'elle était enfant, notre hôte fut, au-delà d'une reine,
une inconditionnelle amoureuse de la vie parisienne,
passionnée des arts et applaudie au bal de l'Opéra de Paris
où elle se rendait souvent pour échapper à l'étiquette.

Aujourd'hui Antonia apparaît comme un clin d'œil complice
au tableau sur lequel votre regard s'est peut-être tourné
et qui fait partie de la collection privée du Bristol Paris.

*Marie Antoinette is the muse and face of Café Antonia,
our namesake queen was called Antonia by her mother
when she was a child. Antonia was also an avid lover
of Parisian life, passionate about the arts and applauded
at the Paris Opera balls, where she could escape
the court's strict etiquette.*

*Her beautiful portrait which adorns our wall,
is by François-Hubert Drouais and is prized amongst
Le Bristol Paris' private collection.*



LE CAFÉ ANTONIA VOUS PROPOSE

A partir de 12h00

Les entrées

- Rouleaux de Printemps au King crabe, ketchup épicé • 39€
- Fines tranches de culatello, pain grillé • 48€
- 6 huîtres spéciales n°3 de chez « Ancelin » • 30€
- Carpaccio de gambas de Palamós à l'huile d'olive • 46€
- Œufs au plat, asperges blanches et morilles au jus • 48€
- Ceviche de daurade royale mariné « leche du tigre » • 39€
- Fin velouté d'asperges vertes, gnocchis truffés • 28€
- Tartare de thon relevé d'un guacamole et sésame • 47€
- Saumon fumé au bois de hêtre, blinis et crème citronnée • 53€
- Foie gras de canard confit poivre et sel, chutney de fruits • 53€
- Asperges vertes vapeur, sauce mousseline ou vinaigrette • 62€
- Asperges blanches vapeur, mimosa d'œuf moutardé • 59€

Les salades

- Cœur de laitue, huile d'olive citronnée • 24€
- Croquante aux saveurs du Sud, thon à l'huile • 39€
- Salade de "King crab", pamplemousse et avocat • 58€
- César salade au poulet grillé et bacon • 47€
- Haricots verts et artichauts Camus à l'huile de noisette • 43€

Les sandwiches

- Les sandwiches selon votre goût • 45€
poulet, fromage, jambon d'York, saumon fumé...
- Club sandwich végétarien • 45€
- Club sandwich au bacon grillé • 49€
- Club sandwich au homard • 89€

« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Les plats

- Pennes cuites au jus de tomate épicé, olives et basilic • 37€
- Gambas sautées au wok, nouilles au soja et coriandre • 55€
- Fish and chips, sauce tartare • 69€
- Légumes printaniers cuisinés dans un bouillon épicé • 38€
- Poisson grillé à l'huile d'olive, légumes au citron confit • 53€
- Minute de poissons au jus de coques, sauté d'épinards • 58€
- Saumon rôti à la sarriette, petits pois au lard fumé • 52€
- Suprême de poulet rôti aux olives, tomates et basilic • 55€
- Carpaccio de bœuf "Black Angus" à l'huile d'olive • 44€
- Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre vert, pomme Anna • 68€
- Steak tartare, pommes frites et cœur de sucrine • 49€
- Cheeseburger au bacon « crispy », et tomate épicée • 45€
- Curry d'agneau à la coriandre, riz basmati • 59€

Les fromages

- Assortiment de fromages affinés • 25€

Les desserts

- Clafoutis à la rhubarbe, sorbet « fraise rhubarbe » • 32€
- Ile flottante à la vanille caramélisée • 22€
- Glaces et sorbets du moment • 24€
- Tarte ou pâtisserie du jour • 22€
- Fraises ciflorette, glace yaourt, écume à la verveine • 35€
- Mousse aérienne de chocolat Nyangbo et son sorbet • 27€
- Millefeuille à la vanille de Bourbon • 34€
- Assortiment de petits fours frais • 20€

OUR SUGGESTIONS AT LE CAFE ANTONIA

From midday

Starters

- King crab spring rolls, spicy ketchup • 39€
- Thin slices of culatello ham, toasted bread • 48€
- 6 oysters n°3 from "Ancelin" • 30€
- Palamós gambas carpaccio, olive oil • 46€
- Fried eggs with white asparagus and morels in juice • 48€
- Sea bream ceviche, « leche du tigre » marinade • 39€
- Green asparagus velouté, truffled gnocchis • 28€
- Tuna tartare with guacamole and sesame seeds • 47€
- Beech wood smoked salmon, blinis with lemon cream • 53€
- Candied duck foie gras « salt and pepper », fruits chutney • 53€
- Steamed green asparagus, mousseline sauce or vinaigrette • 62€
- Steamed white asparagus, deviled egg with mustard • 59€

Salads

- Lettuce heart, olive oil and lemon • 24€
- Crispy salad with southern flavors, with tuna and olive oil • 39€
- "King Crab" with grapefruit and avocado,
coriander vinaigrette • 58€
- Caesar salad with grilled chicken and bacon • 47€
- French green beans and "Camus" artichoke
with hazelnut oil • 43€

Selection of sandwiches

- Bespoke sandwich of your choice • 45€
chicken, cheese, York ham, smoked salmon...
- Vegetarian club sandwich • 45€
- Grilled bacon club sandwich • 49€
- Lobster club sandwich • 89€

"Our homemade dishes are prepared on site from raw products"

Main courses

- Penne cooked in a spicy tomato sauce, olives and basil • 37€
Stir fried gambas in wok, noodles with soya
and coriander • 55€
Fish and chips, tartare sauce • 69€
Spring vegetables cooked in a spicy broth • 38€
Grilled fish, vegetables with preserved lemon • 53€
Fish filet briefly cooked with cockle juice
and sautéed spinach • 58€
Roasted salmon with savory, green peas and bacon • 52€
Roasted chicken breast with olives, tomatoes and basil • 55€
“Black Angus” carpaccio,
Parmesan cheese and rocket salad • 44€
Pan fried beef filet with green pepper corn sauce and
“pommes Anna” • 68€
Beef tartare, French fries and sucrine lettuce heart • 49€
Cheeseburger with crispy bacon, fried onions
and spicy tomato • 45€
Lamb curry with coriander, basmati rice • 59€

Cheeses

- Selection of matured cheese • 25€

Desserts

- Rhubarb clafoutis, strawberry rhubarb sorbet • 32€
Floating island with caramelized vanilla • 22€
Selection of homemade ice creams and sorbets • 24€
Pastry of the day • 22€
“Ciflorette” strawberries, yogurt ice-cream, verbena foam • 35€
“Nyangbo” chocolate mousse with chocolate sorbet • 27€
Millefeuille with Bourbon vanilla • 34€
Selection of petits-fours • 20€

“All our meat is of French and Irish origin - Taxes and service included - VAT 10 %”

LA CARTE À L'HEURE DU THÉ - *AFTERNOON TEA*

Sélection de notre Chef Pâtissier - *Our pastries of the day* • 22€
Scones maison, crème fraîche - *Homemade scones, clotted cream* • 16€

Les cakes - *Cakes* • 16€

Sélection de macarons - *Selection of macaroons* • 18€

Sélection de petits fours - *Selection of petits fours* • 20€

Assortiment de petits sandwichs – *Selection of mini sandwichs* • 24€

Thé et pâtisserie - *Tea and pastry* • 30€

Votre choix de thé – *Your choice of tea*

Une pâtisserie du jour – *One pastry of the day*

Thé complet classique - *Classic high tea* • 60€

Votre choix de thé – *Your choice of tea*

Bouchées salées et sucrées - *Mini sandwiches and mini pastries*

Thé complet "Le Bristol" - *High tea "Le Bristol"* • 82€

Thé complet classique avec une coupe de Champagne brut

Classic high tea with a glass of Champagne

BOISSONS CHAUDES - *HOT BEVERAGES*

Espresso • 12€

Double espresso, Cappuccino • 15€

Caffè latte • 16€

Le chocolat « Le Bristol » • 15€

Le chocolat viennois et sa Chantilly maison • 17€

Hot chocolate with smooth homemade whipped cream

BOISSONS FRAICHES - *FRESH BEVERAGES*

Vittel (25 cl) • 10€

Perrier (33 cl) • 12€

Badoit (50 cl), Evian (50 cl), San Pellegrino (50 cl) • 14€

Coca Cola, light ou zéro (33 cl) • 16€

Ginger Ale (25 cl), Schweppes tonic (25 cl), Sprite (25 cl) • 16€

JUS DE FRUITS FRAIS - *HOME-MADE FRUITS JUICE*

Au choix, jus de citron, orange, pamplemousse et ananas • 16€

Lemon juice, orange juice, grapefruit juice, pineapple juice

Jus de fruits selon votre goût • 20€

Your own mix of freshly squeezed juice

SÉLECTION DE THÉ ET INFUSIONS
THE TEAS AND HERBAL TEAS SELECTION • 15€

BIG BEN

Chocolaté et boisé, aux accents de noix de muscade et de noisette
Chocolaty and woody, with nutmeg and hazelnut flavours

BLUE OF LONDON

Un thé noir de Yunnan aromatisé à la bergamote
A black tea from Yunnan with fresh bergamot

DARJEELING MARGARET'S HOPE

Très fruité, fleuri et boisé, arômes de miel et réglisse
Very fruity and flowery, with a subtle note of honey and liquorice

MAMIE'S BLEND

Sélection de thés noirs de Chine aux accents de fruits rouges
Blend of famous black tea and red-berries flavours

MONTAGNE BLEUE

Thé noir gourmand à la lavande, fraise, rhubarbe et miel
Black tea with lavender, strawberry, rhubarb and honey

SENCHA ARIAKE

Puissance aromatique d'un thé vert au caractère iodé et tonique
Aromatic fullness with an iodized and tonic character

LONG JING IMPERIAL

Thé vert aux arômes chauds avec des notes de soja et de châtaigne
Green tea with a warm aroma, note of soy and chestnut

GRAND JASMIN MAO FENG

Thé vert très rare dont les feuilles sont façonnées à la main
Very rare jasmine green tea, carefully hand selected

PARIS FOR HER

Thé vert de Chine parfumé à la framboise, rose et litchi
Green tea from China with raspberry, rose and lychee

DONG DING

Un élégant oolong de Taiwan, avec des notes fleuries et boisées
Considered one of Taiwan's most superb oolongs, with floral and woody notes

JARDIN A LA FRANCAISE

Mélange délicat de poire, de pomme et de feuilles de mûrier
A delicate blend of pear, apple and blackberry leaves

AMAZONE

Infusion mêlant fleurs de bourrache, lavandin et fleurs de sureau
Original recipe with mountain flowers, lavender and elderflower

SOUS UN CERISIER

Mélange fruité de cerises, pétales d'hibiscus et morceaux de pomme
Fruity notes infusion with cherry, hibiscus and apple pieces

VINS AU VERRE - *WINES BY THE GLASS*

BLANCS (13 cl) ~ *White wines*

Sancerre, Domaine J.L. Vacheron 2017 • 20€
Chablis 1^{er} Cru « Vaillons », Domaine Droin 2017 • 23€
Meursault « Les Tessons », Domaine Bouzereau 2014 • 40€
Condrieu « La Loye », Domaine J.M. Gérin 2016 • 28€

ROSÉS (13 cl) ~ *Rosé wines*

Côtes de Provence, Bertaud Belieu 2017 • 16€
Côtes de Provence, Château Miraval 2017 • 17€
Côtes de Provence, Whispering Angel 2018 • 19€

ROUGES (13 cl) ~ *Red wines*

Sancerre, Domaine J.L. Vacheron 2015 • 20€
St-Emilion Grand Cru, Château Croix Canon 2013 • 34€
Gevrey-Chambertin, Domaine J. Drouhin 2014 • 30€
St-Julien, Château Branaire-Ducru 2013 • 48€

Vin du mois ~ Wine of the month • 36€

NOTRE SELECTION DE CHAMPAGNE (13 cl) ~ *Our selection of Champagne*

Moët & Chandon « Brut Impérial » • 28€
Extra Brut J.L. Vergnon « Eloquence » • 30€
Louis Roederer Brut Rosé 2013 • 35€
Dom Pérignon 2008 • 49€

COCKTAILS SIGNATURE • 30€

BRISTOL FIZZ

Vodka, St Germain, Perrier, sirop de rose, jus de citron vert
Vodka, St Germain, Perrier, rose syrup, lime juice

ROYAL MARTINI

Martini Bianco, Champagne, Chambord
Martini Bianco, Champagne, Chambord

DOLCE VITA

Champagne, Limoncello, framboise
Champagne, Limoncello, raspberry

LE FAUBOURG

Gin, jus de Cranberry, crème de cassis
Gin, cranberry juice, blackcurrant liqueur

FASHION

Bourbon, Amaretto, jus d'orange, jus de citron
Bourbon, Amaretto, orange juice, lemon juice

COCKTAILS SANS ALCOOL - VIRGIN COCKTAILS • 26€

L'IMPRESSIONNISME

Jus de carotte, jus de tomate, jus de citron, assaisonnements
Carrot, tomato and lemon juices, seasoning

PUSSY FOOT

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, grenadine
Orange, pineapple and grapefruit juices, grenadine syrup

COCKTAILS CLASSIQUES - CLASSIC COCKTAILS • 26€

Long classics (18 cl)

Short classics (7 cl)

Cocktail Champagne (15 cl)

APÉRITIFS

VERMOUTHS & BITTERS (5 cl) • 22€
Martini Rosso, Bianco, Dry, Campari, Apérol

ANISÉS (4 cl) • 20€
Ricard, Pastis 51

PORTOS (7 cl)
Porto blanc, Andresen, 10 ans • 23€
Porto rouge, Tawny Niepoort, 10 ans • 25€
Porto rouge, Niepoort, 20 ans • 38€

SHERRIES (7 cl)
Peter Heering • 22€
Tio Pepe • 22€

VIN DE LIQUEUR - *DESSERT WINE*
(7 cl) • 20€
Pineau des Charentes blanc

BIÈRES - *BEER* (33 cl) • 16€
Heineken, Corona, Carlsberg, Kronenbourg

GINS & LONDON DRY (5 cl) • 26€
Bombay Sapphire, Hendrick's, Tanqueray Ten

VODKAS & WODKAS (5 cl) • 26€
Belvedere, Ketel one, Grey Goose

TEQUILA & CACHAÇA (5 cl) • 26€
Don Julio Blanco, Leblon

RHUMS (5 cl)
Havana Club 3 ans • 25€
Appleton Estate 12 ans • 26€
Havana Club Maestro • 40€

CANAPÉS – TAPAS

À partir de 18 heures – From 6 P.M

Gambas en tempura, gingembre et cébette • 31€

Prawn tempura, ginger and spring onions

Poulpe grillé basquaise au chorizo épicé • 22€

Grilled octopus with spicy chorizo sauce

Brochette d'agneau aux épices, yaourt et menthe • 22€

Lamb spices brochette, yogurt, mint

Tartines de foie gras de canard confit « poivre et sel » • 39€

Toasts of salt and pepper duck foie gras

Tartines de saumon fumé au beurre de citron et aneth • 26€

Toasts of smoked salmon lemon and dill

Légumes du jardin crus, crème légère au citron • 17€

Selection of vegetables from the garden, light lemon cream

Houmous au cumin et huile d'olive, grattons d'agneau • 16€

Hummus with cumin and olive oil, lamb scratchings

CHAMPAGNE & CAVIAR – 120€

Une coupe de Champagne Dom Pérignon 2008 (13cl)

accompagnée de 15g de Caviar Impérial de Sologne

A glass of Dom Pérignon and 15g of Caviar Imperial from Sologne

WHISKIES (4 cl)

BLENDED SCOTCH WHISKIES

Oban 14 ans • 28€ ~ Chivas Regal 12 ans • 25€

Johnnie Walker Black Label • 25€

Royal Salute 21 ans • 50€ ~ Johnnie Walker Blue Label • 60€

ISLAY

Laphroaig Quarter Cask • 27€ ~ Lagavulin 16 ans • 27€

SPEYSIDE & HIGHLANDS

Macallan 12 ans • 24€ ~ Glenfiddich 12 ans • 25€

Glenlivet 12 ans • 28€

SKYE & ORCADES

Talisker Port Ruighe • 24€ ~ Highland Park 18 ans • 35€

BOURBON & RYE

Bulleit Bourbon • 28€

Maker's Mark • 24€ ~ Blanton's Gold • 30€

DIGESTIFS (5 cl)

COGNAC

Hennessy VSOP • 24€
Guy Lheraud VSOP • 24€
Hennessy X.O • 60€
Guy Lheraud X.O • 60€
Hennessy Paradis • 95€
Richard Hennessy • 250€
Rémy Martin Louis XIII • 350€

BAS-ARMAGNAC

Montesquiou 21 ans hors d'âge • 30€
Dartigalongue 1984 • 40€

CALVADOS

Michel Huard « Hors d'Age » • 35€
Christian Drouin « Sélection » • 40€

EAUX DE VIE DE FRUITS • 25€

Framboise sauvage, Vieille prune de Souillac,
Quetsche, Mirabelle
Goutte de poire L. Cazottes • 35€

LIQUEURS • 22€

Amaretto Disaronno, Bénédictine, Cointreau, Get 27/31, Grand
Marnier, Bailey's Irish Cream, Limoncello, Fernet Branca, Sambucca

Chartreuse Verte / Jaune VEP • 45€
Grand Marnier Cent Cinquantenaire • 45€

LA CARTE DES VINS – *WINE LIST*

VINS BLANCS (75 cl) ~ *White wines*

- Sancerre, Domaine JL. Vacheron 2017 • 95€
Vouvray Sec « Clos de Venise »
Dom. La Taille aux Loups 2008 • 95€
Bellet, Château de Bellet 2012 • 95€
Saint-Joseph, Domaine Monier-Perréol 2012 • 105€
Chablis 1^{er} Cru « Vaillons », JP. Droin 2017 • 125€
Condrieu « La Loye », JM. Gérin 2016 • 160€
Meursault « Les Tesson », Domaine Bouzereau 2014 • 200€
Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru « Clos St-Jean »
Domaine Niellon 2012 • 210€
Riesling « Clos Windsbuhl », Dom. Zind-Humbrecht 2011 • 250€
Puligny-Montrachet « Les Referts », Dom. JM. Boillot 2013 • 295€
Bâtard-Montrachet Grand Cru, Domaine Leflaive 2009 • 860€

Saint-Romain « Sous la Velle », Dom. Buisson 2014 (37,5 cl) • 65€

VINS ROUGES (75 cl) ~ *Red wines*

- Sancerre, Domaine JL. Vacheron 2015 • 105€
Saint-Joseph, A. Perret 2016 • 105€
Ajaccio « Granit », Domaine Vaccelli 2011 • 105€
Pomerol, Château des Jacobins 2012 • 125€
Gevrey-Chambertin, Domaine J. Drouhin 2014 • 160€
Saint-Julien, Château Branaire-Ducru 2013 • 250€
Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru « Les Millandes »
Domaine Sérafin Père & fils 1999 • 345€
Clos de la Roche, Domaine F. Feuillet 2011 • 440€
Echezeaux « Du dessus », Domaine Mayer-Gilles 2002 • 620€

Vin du mois ~ Wine of the month • 180€

Saint Estèphe, Château Haut Marbuzet 2010 (37,5 cl) • 85€

VINS ROSÉS (75 cl) ~ *Rosé wines*

- Côtes de Provence, Bertaud Belieu 2017 • 70€
Côtes de Provence, Château Miraval 2017 • 75€
Côtes de Provence, Whispering Angel 2018 • 75€
Bandol, Domaine Ott 2017 • 90€

*Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée
Prix nets TVA 20%*

CHAMPAGNE BRUTS (75 cl)

JL. Vergnon « Eloquence » Extra Brut • 150€
Alfred Gratien • 160€
Moët & Chandon « Brut Impérial » • 165€
Veuve Clicquot Ponsardin • 170€

CHAMPAGNE ROSÉS (75 cl)

Alfred Gratien • 180€
Veuve-Clicquot Ponsardin 2008 • 240€
Louis Roederer Brut Rosé 2013 • 250€
Laurent-Perrier • 265€
Dom Pérignon 2005 • 1110€

CHAMPAGNE GRANDES CUVÉES (75 cl)

Alfred Gratien « Paradis » 2008 • 295€
Taittinger « Comtes de Champagne » 2007 • 360€
Dom Pérignon 2008 • 560€
Louis Roederer « Cristal » 2008 • 690€
S de Salon 1999 • 1180€

DEMI-BOUTEILLES (37,5 cl)

Moët & Chandon « Brut Impérial » • 75€
Deutz Brut « Classic » • 75€

UN BOUT DE VERSAILLES
LOUIS XVI PAR AUGUSTIN PAJOU
ENTRE 1777 ET 1779

Augustin Pajou
était le sculpteur
des rois. Il a
travaillé au
Château de
Versailles mais
aussi à la
décoration des
reliefs de l'Opéra
royal. En 1777,
Louis XVI
commande à
l'artiste deux
bustes identiques
le représentant.
Le premier est
exposé au
Château de



Versailles, le second est celui que vous pouvez admirer au
Bristol. Il possède toutes les caractéristiques des œuvres de
Pajou, expressions sereines, enchaînements fondus et surfaces
polies. Un style aux lignes souples qui vaut à Pajou l'honneur
d'être exposé, notamment au Louvre.

*SOMETHING OF VERSAILLES
IN FAUBOURG SAINT HONORÉ
LOUIS XVI BY AUGUSTIN PAJOU
BETWEEN 1777 AND 1779*

Augustin Pajou was Sculptor to the King. He worked at the Château de Versailles as well as decorating the bas-relief at the royal Opera. In 1777, Louis XVI ordered two identical busts of himself to be made by the artist. The first bust is exhibited at the Château de Versailles and the second is the one you can admire here at Le Bristol. The sculpture boasts all the characteristics of works by Pajou : serene expressions, uninterrupted movement and polished surfaces. It is this style and the flowing lines that have earned Pajou the right to be exhibited in many museums, including the Louvre.