

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 crab, ketchup épicé • 39€
- Soupe et beignet de courgette, chèvre frais au basilic • 36€
- Carpaccio de gambas de Palamós à l'huile d'olive • 46€
- Tartare de daurade à la cacahuète, vinaigrette pimentée • 39€
- Thon mi-cuit au soja, gingembre et sésame • 47€
- Fricassée de champignons sauvages à peine aillée • 39€
- Saumon fumé au bois de hêtre, blinis et crème citronnée • 53€
- Fines tranches de culatello, pain grillé • 48€
- Foie gras de canard confit poivre et sel, chutney de fruits • 53€
- Aubergines grillées aux épices torrifiées, boulghour et yaourt • 32€
- Tomate Ananas et cassis, buratina à l'huile d'olive • 34€

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

- Fish and chips, sauce tartare • 69€
- Risotto « Arborio » aux girolles et purée de persil • 45€
- Saumon grillé, vapeur de légumes au citron confit • 52€
- Minute de poissons au jus de coques, sauté d'épinards • 58€
- Cocotte de légumes à l'huile d'olive et herbes fraîches • 38€
- Pennes cuites au jus de tomate épicé, olives et basilic • 37€
- Cabillaud nacré, bouillon infusé à la citronnelle • 58€
- Carpaccio de bœuf "Black Angus" à l'huile d'olive • 44€
- Filet de bœuf poêlé, purée de pomme de terre,
sauce au poivre vert • 75€
- Steak tartare, pommes frites et cœur de sucrine • 49€
- Cheeseburger au bacon « crispy », et tomate épicée • 45€
- Volaille cuite au vin jaune, girolles et pois gourmand • 55€

Les fromages

- Assortiment de fromages affinés • 25€

Les desserts

- Ile flottante à la vanille caramélisée • 22€
- Glaces et sorbets du moment • 24€
- Tarte ou pâtisserie du jour • 22€
- Mousse aérienne de chocolat Nyangbo et son sorbet • 27€
- Millefeuille à la vanille de Bourbon • 29€
- Assortiment de petits fours frais • 20€
- Fraises, glace et émulsion à la verveine fraîche • 22€

OUR SUGGESTIONS AT LE CAFE ANTONIA

From midday

Starters

- King crab spring rolls, spicy ketchup • 39€
- Soup and fritter of zucchini, fresh goat cheese with basil • 36€
- Palamós gambas carpaccio with olive oil • 46€
- Sea bream tartare with peanuts, spicy vinaigrette • 39€
- Half cooked tuna with soya sauce, ginger and sesame seeds • 47€
- Wild mushrooms fricassee with garlic • 39€
- Beech wood smoked salmon, blinis with lemon cream • 53€
- Thin slices of culatello ham, toasted bread • 48€
- Candied duck foie gras « salt and pepper », fruit chutney • 53€
- Grilled eggplants with roasted spices, bulgur and yogurt • 32€
- Pineapple tomato and blackcurrant, buratina with olive oil • 34€

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

- Fish and chips, tartare sauce • 69€
- « Arborio » risotto with girolle mushrooms
and parsley purée • 45€
- Grilled salmon, steamed vegetables in preserved lemon • 52€
- Fish filet briefly cooked with cockle juice and
sautéed spinach • 58€
- Vegetables casserole with olive oil and fresh herbs • 38€
- Penne cooked in a spicy tomato sauce, olives and basil • 37€
- Soft cooked cod, broth infused with lemongrass • 58€
- “Black Angus” carpaccio with olive oil • 44€
- Pan fried beef filet, potato puree, green pepper sauce • 75€
- Beef tartare, French fries and sucrine lettuce heart • 49€
- Cheeseburger with crispy bacon, spicy tomato • 45€
- Poultry cooked with yellow wine,
girolle mushrooms and mangetout • 55€

Cheeses

- Selection of matured cheese • 25€

Desserts

- Floating island with caramelized vanilla • 22€
- Selection of homemade ice creams and sorbets • 24€
- Pastry of the day • 22€
- “Nyangbo” chocolate mousse with chocolate sorbet • 27€
- Millefeuille with Bourbon vanilla • 29€
- Selection of petits-fours • 20€
- Strawberries, ice cream and emulsion with fresh verbena • 22€

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 finger sandwiches - *Selection of finger sandwiches* • 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 – *Savoury and pastry selection*

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 DU
« PALAIS DES THÉS » • 15€
THE TEAS AND HERBAL TEAS SELECTION
FROM "PALAIS DES THÉS" • 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 (15 cl) ~ *White wines*

Sancerre, Domaine JL. Vacheron 2017 • 20€
Chablis 1^{er} Cru « Vaillons », Domaine Droin 2018 • 23€
Meursault « Grands Charrons », M. Bouzereau 2015 • 42€
Condrieu « La Loye », Domaine JM. Gérin 2018 • 28€

ROSÉS (15 cl) ~ *Rosé wines*

Côtes de Provence, Château Minuty Prestige 2019 • 19€

ROUGES (15 cl) ~ *Red wines*

Sancerre, Domaine JL. Vacheron 2017 • 20€
St-Emilion Grand Cru, Château Croix Canon 2013 • 34€
Gevrey-Chambertin, Domaine L. Boillot 2016 • 30€
St-Julien, Château Branaire-Ducru 2013 • 48€

Vin du mois ~ Wine of the month • 36€

NOTRE SELECTION DE CHAMPAGNE (15 cl) *Our selection of Champagne*

Moët & Chandon « Brut Impérial » • 28€
Extra Brut JL. Vergnon « Eloquence » • 30€
Louis Roederer Brut Rosé 2013 • 35€
Dom Pérignon 2010 • 49€

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

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€

CANAPÉS – TAPAS

À partir de 18 heures – From 6 P.M

Gambas en tempura, gingembre et cébette • 34€

Prawn tempura, ginger and spring onions

Poulpe grillé basquaise au chorizo épicé • 24€

Grilled octopus with spicy chorizo sauce

Brochette d'agneau aux épices, yaourt et menthe • 25€

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

Houmous au cumin et huile d'olive, grattons d'agneau • 18€

Hummus with cumin and olive oil, lamb scratchings

CHAMPAGNE & CAVIAR – 120€

Une coupe de Champagne Dom Pérignon 2010 (15cl)
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 • 35€ ~ 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€

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 1988 • 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 VEP • 45€

LA CARTE DES VINS – *WINE LIST*

VINS BLANCS (75 cl) ~ *White wines*

- Sancerre, Domaine J.L. Vacheron 2017 • 95€
Montlouis/Loire Sec « Rémus » Dom. Taille aux Loups 2010 • 105€
Vin de Pays de l'Hérault « Hasard », Domaine Vaïsse 2013 • 105€
Saint-Joseph, Domaine Monier-Perréol 2012 • 105€
Chablis 1^{er} Cru « Vaillons », J.P. Droin 2018 • 125€
Condrieu « La Loye », J.M. Gérin 2018 • 160€
Riesling « Hengst », Domaine Josmeyer 2013 • 190€
Meursault « Grands Charrons », M. Bouzereau 2015 • 210€
Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru « Clos St-Jean »,
Domaine Fontaine-Gagnard 2014 • 250€
Puligny-Montrachet « La Truffière », Dom. J.M. Boillot 2014 • 315€
Chevalier-Montrachet, Domaine Leflaive 2007 • 980€

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

VINS ROUGES (75 cl) ~ *Red wines*

- Vin de France Faustine Comte Abbaticucci 2017 • 100€
Sancerre, Domaine J.L. Vacheron 2017 • 105€
Saint-Joseph, A. Perret 2016 • 105€
Pomerol, Château des Jacobins 2012 • 125€
Gevrey-Chambertin, Domaine L. Boillot 2016 • 160€
Morey-Saint-Denis « Les Millandes », Domaine Arlaud 2013 • 240€
Saint-Julien, Château Branaire-Ducru 2013 • 250€
Charmes-Chambertin, Domaine Duband 2013 • 475€
Latricières-Chambertin, Domaine F. Feuillet 2011 • 605€

Vin du mois ~ Wine of the month • 180€

Saint Estèphe, Château Haut Marbuzet 2013 (37,5 cl) • 85€

VINS ROSÉS (75 cl) ~ *Rosé wines*

- Côtes de Provence, Château Minuty Prestige 2019 • 75€
Bandol, Domaines Ott 2018 • 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 » 2009 • 280€
Ruinart « Blanc de Blanc » • 310€
Taittinger « Comtes de Champagne » 2007 • 360€
Dom Pérignon 2010 • 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.