

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 CAFE ANTONIA VOUS PROPOSE

A partir de 12h00

Les entrées

- Melon nature • 22€ ✓
- Burratina et tomate au Pistou de basilic • 43€
- Dim sum aux crevettes sauvages, bouillon infusé à la citronnelle • 45€
- Tomates et pastèque à la menthe fraîche et feta • 38€ ✓
- Melon au jambon de Parme et burratina au basilic • 46€
- Ceviche de daurade royale mariné « leche de tigré » • 47€
- Carpaccio de bar simplement mariné à l'huile d'olive et au citron • 48€
- Tartare de thon relevé d'un guacamole et sésame • 55€
- Saumon fumé au bois de hêtre, blinis et crème aigrette • 58€
- Avocat, œuf poché sur toast et saumon fumé • 44€
- Carpaccio de bœuf, huile d'olive et copeaux de vieux parmesan • 48€
- Foie gras de canard confit et chutney de fruits • 58€

Les salades

- Salade croquante aux saveurs du Sud, thon à l'huile • 49€
- César salade au poulet grillé et bacon • 49€
- Haricots verts et artichauts Camus aux noisettes • 48€ ✓
- Haricots verts et champignons de Paris au pistou de menthe • 39€ ✓

Les sandwiches

- Les sandwiches selon votre goût • 49€
poulet, fromage, jambon d'York, saumon fumé...
- Club sandwich au bacon grillé • 54€
- Club sandwich végétarien • 49€ ✓
- Club sandwich au Homard Breton • 89€
- Croque-monsieur jambon fromage au beurre de truffe noire • 68€

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

Les plats


- Escalope de veau milanaise, salade de tomates aux câpres • 75€
- Filet de bœuf poêlé au poivre vert, pommes purée • 79€
- Cheeseburger au bacon « crispy », tomate épicée • 54€
- Steak tartare de bœuf au couteau, pommes frites • 54€
- Côtelettes d'agneau grillées, caviar d'aubergine et harissa • 85€
- Suprême de poulet rôti, haricots verts et grenailles • 82€
- Penne cuite au jus de tomate épicé, olives, basilic et chorizo • 44€
- Grosses gambas rôties, tomate au gingembre, basilic, riz Basmati • 88€
- Daurade grillée à l'huile d'olive, légumes au citron confit • 68€
- Minute de poissons au jus de coques, sauté d'épinards • 69€
- Saumon rôti au tandoori, choux nouveaux au gingembre et citron • 57€
- Fish and chips, sauce tartare • 69€
- Filets de sole braisés au vin jaune, épinards et champignons • 85€


Les fromages

- Assortiment de fromages affinés • 28€

Les desserts

- Clafoutis de fruits de saison, glace vanille • 27€
- Framboise de plein champs comme on l'aime « Melba » • 29€
- Fraises Anaïs à picorer du bout des doigts
(à partager pour 2 personnes) • 49€
- Baba imbibé au vieux rhum, crème légère vanillée • 34€
- Tarte chocolat au gruë de cacao, sorbet chocolat • 31€
- Millefeuille à la vanille de Bourbon, caramel au beurre salé • 29€
- Crème brûlée à la vanille de Bourbon • 25€
- Glaces et sorbets du moment • 27€
- Pâtisserie du jour • 25€
- Sélection de mignardises • 22€

 : plat végan

 : plat végétarien

« Les viandes sont d'origine irlandaise et française - Taxes et service compris - TVA 10% »

OUR SUGGESTIONS AT LE CAFE ANTONIA

From midday

Starters

- Fresh melon • 22€ ✓
- Burratina and tomato, basil Pistou • 43€
- Wild shrimps Dim sum, broth infused with lemongrass • 45€
- Tomatoes and watermelon with fresh mint and feta • 38€ ✓
- Melon with Parma ham and burratina with basil • 46€
- Ceviche of marinated gilthead bream « leche de tigre » • 47€
- Seabass carpaccio simply marinated with olive oil and lemon • 48€
- Tuna tartare lifted with guacamole and sesame • 55€
- Beech wood smoked salmon, blinis with lemon cream • 58€
- Avocado, poached egg on toast and smoked salmon • 44€
- Beef carpaccio, olive oil and matured parmesan shavings • 48€
- Candied duck foie gras and fruit chutney • 58€

Salads

- Crunchy salad with southern flavors, tuna in oil • 49€
- Caesar salad with grilled chicken and bacon • 49€
- French green beans and "Camus" artichoke, hazelnuts • 48€ ✓
- French green beans and Paris mushrooms with mint pistou • 39€ ✓

Selection of sandwiches

- Bespoke sandwich of your choice • 49€
chicken, cheese, York ham, smoked salmon...
- Grilled bacon club sandwich • 54€
- Vegetarian club sandwich • 49€ ✓
- Breton lobster club sandwich • 89€
- Ham and cheese "Croque-Monsieur", black truffle butter • 68€

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

Main courses



- Milanese veal escalope, tomato salad with capers • 75€
- Beef filet pan fried with green pepper, mash potatoes • 79€
- Cheeseburger with crispy bacon, spicy tomato • 54€
- Hand chopped beef tartar, French fries • 54€
- Grilled lamb cutlets, eggplant caviar and harissa • 85€
- Roast chicken supreme, green beans and grenaille potatoes • 82€
- Penne cooked in a spicy tomato sauce, olives, basil, chorizo • 44€
- Roasted King Prawns, tomato, ginger, basil, Basmati rice • 88€
- Grilled sea bream with olive oil, vegetables, lemon confit • 68€
- Fish filet briefly cooked with cockle juice, sautéed spinach • 69€
- Roasted salmon with tandoori, cabbage with ginger and lemon • 57€
- Fish and chips with tartar sauce • 69€
- Sole filets Braised with yellow wine, spinach and mushrooms • 85€

Cheeses

- Selection of matured cheese • 28€

Desserts

- Seasonal fruits clafoutis, vanilla ice-cream • 27€
- Raspberry “Melba” • 29€
- Strawberry Anaïs to share for 2 persons • 49€
- Baba soaked in aged rum, light vanilla cream • 34€
- Chocolate tart with chocolate sorbet • 31€
- Vanilla Bourbon millefeuille, salted butter caramel • 29€
- Vanilla Bourbon flavoured creme brulee • 25€
- Selection of homemade ice creams and sorbets • 27€
- Pastry of the day • 25€
- Selection of petits-fours • 22€

 : plat végétan
 : vegetarian dish

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

NOTRE SELECTION DE VINS AU VERRE
***WINES BY THE GLASS* (15 cl)**

BLANCS ~ *WHITE WINES*

Sancerre, Domaine Vacheron 2020 Magnum • 20€
Condrieu « La Loye », Domaine J.M Gerin 2019 • 34€
Chablis « Montée de Tonnerre », Domaine JP&B. Droin 2018 • 26€
Anjou « A Française », Domaine T.Boudignon 2013 • 24€
Meursault « Grands Charrons », Domaine M. Bouzereau 2016 • 42€

ROSÉS ~ *ROSÉS WINES*

Côtes de Provence, Château Minuty Prestige 2021 Magnum • 17€
Côtes de Provence « Whispering Angel », Caves d'Esclans 2020 • 19€

ROUGES ~ *RED WINES*

Sancerre, Domaine Vacheron 2020 • 21€
Gevrey-Chambertin, Domaine L. Boillot 2017 • 30€
Château Larrivet Haut-Brion 2016, Pessac-Léognan • 35€
Côte-Rôtie « La Porchette », Julien Pilon 2016 • 46€

NOTRE SELECTION DE CHAMPAGNES AU VERRE
***CHAMPAGNES BY THE GLASS* (15 cl)**

Moët & Chandon « Brut Impérial » • 28€
Pierre Moncuit Blanc de blancs Extra Brut • 30€
Louis Roederer Brut Rosé 2013 • 35€
Dom Pérignon 2012 • 49€

LA CARTE DES VINS - *WINE LIST*

VINS BLANCS (75 cl) ~ *WHITE WINES*

- Sancerre, Domaine Vacheron 2018 • 95€
Montlouis/Loire « Rémus », Dom. Taille aux Loups 2010 • 105€
Chablis « Montée de tonnerre » J.P&B. Droin 2018 • 130€
Condrieu « La Loye », Domaine J.M Gerin 2020 • 170€
Condrieu « La Loye », Domaine J.M Gerin 2019 Magnum • 340€
Anjou « A Française », Domaine T.Boudignon 2013 • 120€
Chablis « Butteaux », Domaine Pattes Loup 2014 • 140€
Bourgogne « Chardonnay » 2015, Domaine A.Jobard 120€
Sancerre, Domaine Vacheron 2020 Magnum • 190€
Meursault « Grand Charrons », Domaine M. Bouzereau 2016 • 220€
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2009 • 260€
Chassagne-Montrachet, Boudriotte, Dom Blain-Gagnard 2014 • 280€
Corton Charlemagne, Simon Bize 2015 • 580€
- Condrieu « La Petite Côte », Y.Cuilleron 2017 (37, 5 cl) • 85€
Puligny Montrachet « Clos de la Garenne » Dom L. Jadot 2014 (37,5cl) • 175€

VINS ROUGES (75 cl) ~ *RED WINES*

- Sancerre, Domaine Vacheron 2020 • 105€
Savigny-lès-Beaune « Les Bourgeots », Domaine S.Bize & Fils 2014 • 115€
Pomerol, Château des Jacobins 2014 • 120€
Côtes du Rhône « Equivoque », Domaine Jamet 2016 • 125€
Gevrey-Chambertin, Domaine L. Boillot 2017 • 150€
Château Larrivet Haut-Brion 2016, Pessac-Léognan • 175€
Ajaccio « Granit », Domaine de Vaccelli 2015 • 190€
Chambolle-Musigny « Les Cras », Domaine A.Guyon 2014 • 225€
Côte Rôtie « La Porchette » Julien Pilon 2016 • 230€
Pauillac, Château Duhart-Milon 2006 • 320€
Charmes-Chambertin, Domaine Duband 2013 • 475€
Latricières-Chambertin, Domaine F. Feuillet 2011 • 605€
- Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet 2013 (37,5 cl) • 85€

VINS ROSÉS (75 cl) ~ *ROSÉS WINES*

- Côtes de Provence, Château Minuty Prestige 2021 • 75€
Côtes de Provence « Whispering Angel », Caves d'Esclans 2020 • 85€
Côtes de Provence, Château Minuty Prestige 2021 Magnum • 150€

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

LA CARTE À L'HEURE DU THÉ
AFTERNOON TEA

Thé complet classique - *Classic high tea* • 65€

Votre choix de thé – *Your choice of tea*
Bouchées salées et sucrées – *Savoury and pastry selection*

Thé complet "Le Bristol" – "*Le Bristol*" high tea • 85€

Thé complet classique avec une coupe de Champagne
Möet & Chandon « Brut Impérial »
Classic high tea with a glass of Champagne
Möet & Chandon « Brut Impérial »

Formule thé et pâtisserie du jour – *Tea and pastry of the day* • 32€

Pâtisserie du jour de notre Chef - *Pastry of the day* • 25€

Scones maison - *Homemade scones* • 18€

Sélection de macarons - *Selection of macaroons* • 20€

Sélection de mignardises - *Selection of petits fours* • 22€

Finger sandwiches - *Finger sandwiches* • 26€

BOISSONS CHAUDES - *HOT BEVERAGES*

Expresso • 12€

Double expresso, Cappuccino, Café latte • 18€

Le chocolat « Le Bristol » • 19€

Hot chocolate "Le Bristol"

Le chocolat viennois et sa Chantilly maison • 23€

Hot chocolate with smooth homemade whipped cream

SÉLECTION DE THÉ ET INFUSIONS
THE TEAS AND HERBAL TEAS SELECTION • 16€

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

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

BOISSONS FRAICHES - FRESH BEVERAGES

Vittel (25 cl) • 10€

Perrier (33 cl) • 12€

Badoit (50 cl), Evian (50 cl), San Pellegrino (75 cl) • 16€

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

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

JUS DE FRUITS FRAIS – HOMEMADE FRUIT JUICE

Jus de fruits au choix: citron, orange, pamplemousse, ananas • 16€

Lemon juice, orange juice, grapefruit juice, pineapple juice

Jus de fruits selon votre goût • 20€

Your own mix of freshly squeezed juice

THÉ GLACÉ ET INFUSIONS ICED TEA AND HERBAL TEAS (20 cl) • 20€

JARDIN D'EAU

Infusion gourmande aux fruits et plantes, Jardin d'Eau est un mélange aux saveurs de melon, de papaye et de baies de goji qui évoque la fraîcheur de la rosée.

A delicious herbal tea of fruits and plants, Water garden / "Jardin d'Eau" is a deny-fresh blend with the flavors of melon, papaya, and goji berries.

JARDIN ANGLAIS

Mélange de menthe, de citronnelle et de fruits jaunes, Jardin anglais évoque la douceur d'une nuit d'été.

A blend of spearmint, lemongrass and yellow fruit, English Garden / "Jardin Anglais" evokes a mild summer night.

THE NOIR CITRONNÉ

Un thé noir de Yunnan aromatisé à la bergamote et au citron

A black tea from Yunnan with fresh bergamot and lemon

LA CARTE DES CHAMPAGNES - *CHAMPAGNE LIST*

CHAMPAGNES BRUTS (75 cl)

Alfred Gratien Brut • 160€
Pierre Moncuit Blanc de blancs Extra Brut • 160€
Moët & Chandon « Brut Impérial » • 165€
Veuve Clicquot Ponsardin • 170€
Louis Roederer « Collection 242 » • 170€
Dehours « Vignes de la Vallée » • 175€
Pol Roger « Vintage » 2012 • 250€
Ruinart « Blanc de Blancs » • 310€

CHAMPAGNES ROSÉS (75 cl)

Pierre Gimonet « Rosé de Blancs » • 160€
Charles Heidsieck Rosé • 170€
Louis Roederer Brut Rosé 2013 • 250€
Veuve Clicquot Vintage rosé 2008 • 260€
Bollinger Rosé • 290€
Dom Pérignon Rosé 2004 • 1110€

CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES (75 cl)

Philipponnat « Clos des Goisses » 2005 • 430€
Taittinger « Comtes de Champagne » 2008 • 420€
Dom Pérignon 2012 • 560€
Krug « Grande Cuvée » • 630€
Louis Roederer « Cristal » 2008 • 690€
S de Salon 1999 • 1780€

DEMIES-BOUTEILLES (37,5 cl)

Moët & Chandon « Brut Impérial » • 75€
Krug « Grande Cuvée » • 320€

COCKTAILS SIGNATURE • 29€

BRISTOL FIZZ

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

CHARTREUSE MULE

Vodka, Chartreuse, ginger beer, jus de citron
Vodka, Chartreuse, ginger beer, lemon juice

DOLCE VITA

Champagne, Limoncello, framboise
Champagne, Limoncello, raspberry

QUEEN'S GARDEN

Gin, thé Earl grey, jus de citron vert, liqueur de mûres
Gin, Earl grey tea, lime juice, blackberry liqueur

FASHION

The Macallan, Amaretto, jus d'orange, jus de citron
The Macallan, Amaretto, orange juice, lemon juice

COCKTAILS SANS ALCOOL • 26€

VIRGIN COCKTAILS

GARDEN FIZZ

Basilic, concombre, jus de citron vert, ginger ale
Basil, cucumber, lime juice, ginger ale

PUSSY FOOT

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

COCKTAILS CLASSIQUES • 29€

CLASSIC COCKTAILS

Long classics (18 cl)

Short classics (7 cl)

Cocktail Champagne (15 cl) • 34€

APÉRITIFS

VERMOUTHS & BITTERS (5 cl) • 24€
Martini Rosso, Bianco, Dry, Campari, Apérol

ANISÉS (4 cl) • 24€
Ricard, Pastis 51

PORTOS (7 cl)
Porto rouge, Niepoort, 10 ans • 25€
Porto rouge, Niepoort, 20 ans • 34€

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

GINS (5 cl)
Tanqueray Ten, Bombay Sapphire • 29€
Monkey 47 • 32€

VODKAS (5 cl) • 29€
Belvedere, Ketel one, Grey Goose

TEQUILA & CACHAÇA (5 cl) • 29€
Don Julio Blanco, Leblon

RHUMS (5 cl)
Havana Club 3 ans • 29€
Appleton Estate 12 ans • 29€
Pacto Navio • 32€
Zacapa 23 • 40€

CANAPÉS – TAPAS

À partir de 18 heures – From 6:00pm

Ecrasé d'avocat pilé au mortier • 18€[✓]
Crushed avocado pounded with mortar

Légumes du maraîcher crus, crème acidulée • 18€[✓]
Raw vegetables and sour cream

Houmous au cumin et aux graines de grenade • 18€[✓]
Hummus with cumin and pomegranate seeds

Beignets de maïs poudré au sel de Tandoori • 18€[✓]
Sweetcorn fritters with Tandoori salt

Caviar d'aubergine cuit au feu de bois, pain pita • 21€[✓]
Eggplant caviar cooked wood-fired, pita bread

Tarte de tomate au basilic et parmesan • 21€[✓]
Tomato pie with basil and parmesan

Tartines de saumon fumé au beurre de citron et aneth • 29€
Toasts of smoked salmon lemon and dill

Beignets de gambas, gingembre et cébette • 36€
Prawn tempura, ginger and spring onions

Accras de morue, sauce aioli • 18€
Cod accras, aioli sauce

Tartines de foie gras de canard confit « poivre et sel » • 43€
Toasts of salt and pepper duck foie gras

Fines tranches de Culatello, pain grillé • 48€
Thin slices of Culatello ham, toasted bread

Caviar Impérial de Sologne 30g • 105€
Caviar from Sologne 50g • 160€

[✓] : plat végétarien / vegetarian dish
[✓] : plat végétarien / vegetarian dish

CHAMPAGNE & CAVIAR – 135€

Une coupe de Champagne Dom Pérignon 2012 (15cl)
accompagnée de 15g de Caviar Impérial de Sologne
A glass of Dom Pérignon and 15g of Caviar Imperial from Sologne

WHISKIES (4 cl)

BLENDÉD SCOTCH WHISKIES

Chivas Regal 12 ans • 29€
Chivas Regal 25 ans • 110€
Johnnie Walker Black Label • 29€
Johnnie Walker Blue Label • 70€
Haig Club “Clubman” • 29€

ISLAY

Laphroaig Quarter Cask 10 ans • 35€

SPEYSIDE & HIGHLANDS

Glenmorangie 18 ans • 35€ ~ Glenlivet 12 ans • 28€
The Macallan 12 ans • 35€
The Macallan 18 ans • 85€

SKYE & ORCADES

Talisker Port Ruighe • 29€ ~ Highland Park 18 ans • 40€

BOURBON & RYE

Bulleit Bourbon • 29€ ~ Maker's Mark • 29€

DIGESTIFS (5 cl)

COGNAC

Hennessy VS • 24€
Guy Lheraud VSOP • 29€
Hennessy X.O • 60€
Hennessy Paradis • 95€
Rémy Martin Louis XIII • 350€

BAS-ARMAGNAC

Dartigalongue 1988 • 50€

CALVADOS

Christian Drouin « Sélection » • 30€

LIQUEURS

Amaretto Disaronno, Cointreau, Get 27/31, Bailey's,
Limoncello, Chartreuse verte • 24€

MENU ENFANT - *CHILDREN'S MENU*



Entrées / *Starters*

Salade de tomates, mozzarella au basilic • 23€
Tomato salad, mozzarella and basil

Ou/ Or

Saumon fumé et son blinis • 28€
Smoked salmon and blinis

Plats / *Dishes*

Mini hamburger, pommes frites • 23€
Mini hamburger, french fries

Ou/ Or

Nuggets de poulet, pommes frites • 23€
Chicken nuggets, french fries

Ou/ Or

Penne pour enfant gâté « jambon fromage » • 23€
Penne for spoiled child « ham and cheese »

Desserts / *Desserts*

Cookie, glace à la vanille Bourbon • 15€
Cookie, vanilla ice cream

Ou/ Or

Glaces et sorbets du moment (2 boules) • 13€
Selection of homemade ice creams and sorbets (2 scoops)