

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

De 12h00 à 15h00

Et 18h00 à 22h30

Les entrées

- Asperges vertes cuites tout simplement, sabayon au citron • 57€ 🍋
- Asperges blanches, vinaigrette au miel et herbes fraîches • 49€ ✓
- Fin velouté d'asperges vertes • 39€ 🍋
- Tataki de « Saku » de thon au soja • 57€
- Ceviche de daurade royale mariné « Leche de Tigre » • 58€
- Dim sum aux crevettes sauvages, bouillon infusé à la citronnelle • 48€
- Carpaccio de bar simplement mariné à l'huile d'olive et au citron • 52€
- Saumon fumé au bois de hêtre, blinis et crème aigrelette • 59€
- Avocat, œuf poché sur toast et saumon fumé • 48€
- Carpaccio de bœuf, huile d'olive et copeaux de vieux parmesan • 49€
- Foie gras de canard confit « poivre et sel » pain grillé • 67€

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 • 49€ ✓
- Salade de tétragones au parmesan, yuzu et truffe • 47€ 🍋

Les sandwichs

- Les sandwichs selon votre goût • 49€
- poulet, fromage, jambon d'York, saumon fumé...*
- Club sandwich au bacon grillé • 59€
- Club sandwich végétarien • 49€ 🍋
- Club sandwich au homard bleu • 89€
- Croque-monsieur jambon comté au beurre de truffe noire • 75€

« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »
Certains de nos plats peuvent être adaptés à des régimes spécifiques
N'hésitez pas à nous indiquer toute autre allergie, intolérance ou restriction alimentaire

Les Pâtes des « Ateliers du Bristol »

- Fusilli au pesto d'ail des ours, pignon de pin et huile d'olive • 44€ 
- Spaghetti « alle vongole » ail et persil plat • 59€
- Ravioles de « ricotta et épinard » beurre à la sauge • 49€ 
- Rigatoni cuites au jus de tomate épicée, olive basilic et chorizo • 47€

Les plats

- Escalope de veau milanaise, légumes aux câpres et basilic • 75€
- Filet de bœuf poêlé au poivre vert, pommes purée • 79€
- Cheeseburger au bacon « crispy », tomate épicée • 57€
- Steak tartare de bœuf au couteau, pommes frites • 57€
- Côtelettes d'agneau grillées, aubergines brûlées aux tahini et yaourt • 79€
- Suprême de volaille Fermier rôti, petits pois à la française • 63€
- Bar rôti, confit de tomate, fenouils et basilic • 79€
- Saumon grillé à l'huile d'olive, légumes au citron confit • 68€
- Minute de poissons au jus de coques, sauté d'épinards • 69€
- Fish and chips, sauce tartare • 69€



L'H3ritage plat signature • 180€

Membres uniquement

Les fromages

- Assortiment de fromages affinés • 28€

Les desserts

- Ile flottante au caramel et praliné, crème anglaise à la vanille • 27€
- Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat tiède • 28€
- Tarte fine aux pommes, glace vanille • 29€
- Fraisier en transparence, sorbet fraise • 30€
- Tarte au chocolat « Nyangbo » au gruë de cacao, sorbet chocolat • 28€
- Millefeuille à la vanille de Bourbon, caramel au beurre salé • 30€
- Crème brûlée à la vanille de Bourbon • 27€
- Glaces et sorbets du moment • 29€
- Pâtisserie du jour • 27€
- Sélection de mignardises • 24€

 : Plat végan:  Plat végétarien

Carte allergène disponible sur demande

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

OUR SUGGESTIONS AT LE CAFE ANTONIA

From 12:00pm until 3:00pm
And from 6:00pm until 10:30pm

Starters

- Green asparagus, lemon sabayon • 57€ 🌱
- White asparagus, honey and fresh herbs dressing • 49€ ✓
- Green asparagus veloute • 39€ 🌱
- Tuna "Saku" tataki with soy • 57€
- Ceviche of marinated seabream « Leche du tigre » • 58€
- Wild shrimps Dim sum, both infused with lemongrass • 48€
- Seabass carpaccio simply marinated with olive oil and lemon • 52€
- Beech wood smoked salmon, blinis with lemon cream • 59€
- Avocado, poached egg on toast and smoked salmon • 48€
- Beef carpaccio, olive oil and matured parmesan shavings • 49€
- Candied duck foie gras "salt and pepper", toasted bread • 67€

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 • 49€ ✓
- New-Zealand spinach salad with parmesan, yuzu and truffle • 47€ 🌱

Selection of sandwiches

- Bespoke sandwich of your choice • 49€
chicken, cheese, York ham, smoked salmon...
- Grilled bacon club sandwich • 59€
- Vegetarian club sandwich • 49€ 🌱
- Blue lobster club sandwich • 89€
- Ham and comté cheese "Croque-Monsieur", black truffle butter • 75€

"Our homemade dishes are prepared on site from raw products"
Some of our dishes can be adapted to specific diets
Do not hesitate to advise us of any allergy, intolerance or dietary restriction

Hand-made pastas from the « Ateliers du Bristol »

- Wild garlic pesto fusilli, pine nuts and olive oil • 44€ 
- Spaghetti “alle vongole” garlic and parsley • 59€
- Ricotta and spinach ravioli, sage butter • 49€ 
- Rigatoni cooked in a spicy tomato sauce, olives, basil, chorizo • 47€

Main courses

- Milanese veal escalope, vegetables with capers and basil • 75€
- Beef filet pan fried with green pepper, mash potatoes • 79€
- Cheeseburger with crispy bacon, spicy tomato • 57€
- Hand chopped beef tartare, French fries • 57€
- Grilled lamb chops, burnt eggplants with Tahini and yogurt • 79€
- Farm poultry breast roasted, peas “à la française” • 63€
- Roasted seabass, tomato candied, fennel and basil • 79€
- Grilled salmon with olive oil, vegetables, lemon candied • 68€
- Fish filet briefly cooked with cockle juice, sautéed spinach • 69€
- Fish and chips with tartar sauce • 69€



L'H3ritage signature dish • 180€


Members only


Cheeses

- Selection of matured cheese • 28€

Desserts

- Caramel and praliné floating island, vanilla custard • 27€
- Profiteroles, vanilla ice-cream and warm chocolate sauce • 28€
- Apple pie, vanilla ice-cream • 29€
- Fraisier, strawberry sorbet • 30€
- “Nyangbo” chocolate tart, chocolate sorbet • 28€
- Vanilla Bourbon millefeuille, salted butter caramel • 30€
- Vanilla Bourbon flavoured creme brulee • 27€
- Selection of homemade ice creams and sorbets • 29€
- Pastry of the day • 27€
- Selection of petits-fours • 24€

 : Vegan dish

 : Vegetarian dish

Allergen menu available on request

“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*

Moscato d'Asti, Ca' del Baio 2022 • 20€
Montlouis/Loire « Les Hauts de Husseau », Domaine de la
Taille aux Loups 2016 • 24€
Chablis « Montée de Tonnerre », Domaine JP&B. Drouin 2019 • 26€
Sancerre, Domaine Vacheron 2021 • 28€
Côtes de Provence, Saint-Anton, 2020 • 32€
Condrieu « La Loye », Domaine J.M Gerin 2020 • 34€
Meursault « Grands Charrons », Domaine M. Bouzereau 2017 • 48€

ROSÉS ~ *ROSÉS WINES*

Côtes de Provence, Château Minuty « Rose et or » 2022 • 22€
Côtes de Provence « Whispering Angel », Caves d'Esclans 2021 • 22€

ROUGES ~ *RED WINES*

Sancerre, Domaine Vacheron 2020 • 22€
Côte-Rôtie, Domaine Clusel Roch 2015 • 38€
Saint-Emilion, Château Moulin Saint-Georges 2014 • 40€
Vosne Romanée, Domaine Duband 2015 • 48€

NOTRE SELECTION DE CHAMPAGNES AU VERRE

CHAMPAGNES BY THE GLASS (15 cl)

Moët & Chandon « Brut Impérial » • 35€
Pierre Moncuit Blanc de blancs Extra Brut • 35€
Louis Roederer Brut Rosé 2015 • 40€
Dom Pérignon 2013 • 80€

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf

ou des produits à base de lait.

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

LA CARTE DES VINS - *WINE LIST*

VINS BLANCS (75 cl) ~ *WHITE WINES*

- Moscato d'Asti, Ca' del Baio 2022 • 100€
Montlouis/Loire « Les Hauts de Husseau », Domaine de la
Taille aux Loups 2016 • 120€
Sancerre, Domaine Vacheron 2021 • 120€
Bourgogne « Chardonnay », Domaine A. Jobard 2015 • 120€
Chablis « Montée de Tonnerre », J.P.&B. Droin 2019 • 140€
Pouilly Fuissé « Les Reisses », Robert Denogent 2016 • 150€
Côtes de Provence, Saint-Anton 2020 • 160€
Condrieu « La Loye », Domaine J.M Gerin 2020 • 170€
Meursault « Grands Charrons », Domaine M. Bouzereau 2017 • 280€
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2009 • 380€
Corton, Domaine Follin-Arbelet 2012 • 520€
- Condrieu « La Petite Côte », Y.Cuilleron 2017 (37, 5 cl) • 85€
Chassagne-Montrachet « Morgeot », Dom J.Drouhin 2013 (37,5cl) • 180€

VINS ROUGES (75 cl) ~ *RED WINES*

- Saumur Champigny « Terres Chaudes », Dom des Roches Neuves 2013 • 120€
Lalande de Pomerol, Château La Fleur de Boüard 2016 • 130€
Sancerre, Domaine Vacheron 2020 • 140€
Côte Rôtie, Clusel Roch 2015 • 180€
Saint-Emilion, Château Moulin Saint-Georges 2014 • 200€
Vosne Romanée, Domaine Duband 2015 • 240€
Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes », Domaine D. Mortet 2010 • 370€
Pauillac, Château Duhart-Milon 2006 • 420€
Charmes-Chambertin, Domaine D. Duband 2013 • 670€
Latricières-Chambertin, Domaine F. Feuillet 2011 • 750€
- Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet 2014 (37,5 cl) • 95€

VINS ROSÉS (75 cl) ~ *ROSÉS WINES*

- Côtes de Provence, Château Minuty « Rose et or » 2022 • 110€
Côtes de Provence « Whispering Angel », Caves d'Esclans 2021 • 110€

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf

ou des produits à base de lait.

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

LA CARTE À L'HEURE DU THÉ

De 15h00 à 18h00

Les entrées

- Saumon fumé au bois de hêtre, blinis et crème aigrette • 59€
- Carpaccio de bœuf, huile d'olive et copeaux de vieux parmesan • 49€
- Foie gras de canard confit « poivre et sel » pain grillé • 67€

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 • 49€ ✓

Les sandwiches

- Les sandwiches selon votre goût • 49€
poulet, fromage, jambon d'York, saumon fumé...
- Club sandwich au bacon grillé • 59€
- Club sandwich végétarien • 49€ ✓
- Croque-monsieur jambon comté au beurre de truffe noire • 75€

Les fromages

- Assortiment de fromages affinés • 28€

Les desserts

- Ile flottante au caramel et praliné, crème Anglaise à la vanille • 27€
- Glaces et sorbets du moment • 29€
- Pâtisserie du jour • 27€
- Sélection de mignardises • 24€
- Millefeuille à la vanille de Bourbon, caramel au beurre salé • 30€

✓ : Plat végétarien
✓ : Plat végétarien

Certains de nos plats peuvent être adaptés à des régimes spécifiques, n'hésitez pas à nous indiquer toute autre allergie, intolérance ou restriction alimentaire

Carte allergène disponible sur demande

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

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

OUR AFTERNOON MENU

From 3:00pm until 6:00pm

Starters

Beech wood smoked salmon, blinis with lemon cream • 59€
Beef carpaccio, olive oil and matured parmesan shavings • 49€
Candied duck foie gras “salt and pepper”, toasted bread • 67€

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 • 49€^V

Selection of sandwiches

Bespoke sandwich of your choice • 49€
chicken, cheese, York ham, smoked salmon...
Grilled bacon club sandwich • 59€
Vegetarian club sandwich • 49€^V
Ham and comté cheese “Croque-Monsieur”, black truffle butter • 75€

Cheeses

Selection of matured cheese • 28€

Desserts

Caramel and praline floating island, vanilla custard • 27€
Selection of homemade ice creams and sorbets • 29€
Pastry of the day • 27€
Selection of petits-fours • 24€
Vanilla Bourbon millefeuille, salted butter caramel • 30€

^V : Vegan dish
^V : Vegetarian dish

*Some of our dishes can be adapted to a specific diet.
Do not hesitate to tell us any other allergy, intolerance or dietary restriction*

Allergen menu available on request

*“Our homemade dishes are prepared on site from raw products”
“All our meat is of French and Irish origin - Taxes and service included - VAT 10 %”*

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* • 27€

Scones maison - *Homemade scones* • 18€

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

Sélection de mignardises - *Selection of petits fours* • 24€

Finger sandwiches - *Finger sandwiches* • 26€

SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS BIO
ORGANIC TEAS AND HERBAL TEAS SELECTION • 18€

ROOIBOS KHOISAN

Un rooibos frais et léger, rond en bouche et légèrement sucré, idéal en dégustation du soir.

A rooibos fresh and light, smooth and slightly sweet, ideal for savouring in the evening

BIG BEN

Chocolaté et boisé, aux accents de noix de muscade et de noisette

Chocolaty and woody, with nutmeg and hazelnut flavours

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

SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS
TEAS AND HERBAL TEAS SELECTION • 16€

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

SOUS UN CERISIER

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

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

Notre café est issu de l'agriculture biologique/ Our coffee is organically grown

BOISSONS FRAICHES - *FRESH BEVERAGES*

- Vittel (25 cl) • 12€
- 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 • 19€
Lemon juice, orange juice, grapefruit juice, pineapple juice

Jus de fruits selon votre goût • 20€
Your own mix of freshly squeezed juice

Jus de tomate Alain Millat • 19€
Alain Millat Tomato juice

THÉS GLACÉS ET INFUSIONS

ICED TEAS AND HERBAL TEAS (20 cl) • 23€

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 dewy-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.

THÉ 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)

Pierre Moncuit Blanc de blancs Extra Brut • 160€
Alfred Gratien Brut • 160€
Moët & Chandon « Brut Impérial » • 175€
Dehours « Vignes de la Vallée » • 175€
Louis Roederer « Collection 243 » • 185€
Veuve Clicquot Ponsardin • 190€
Ruinart « Blanc de Blancs » • 330€

CHAMPAGNES ROSÉS (75 cl)

Charles Heidsieck Rosé • 230€
Louis Roederer Brut Rosé 2015 • 250€
Veuve Clicquot Vintage rosé 2012 • 250€
Bollinger Rosé • 320€

CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES (75 cl)

Taittinger « Comtes de Champagne » 2012 • 460€
Philipponnat « Clos des Goisses » 2005 • 630€
Dom Pérignon 2013 • 650€
Louis Roederer « Cristal » 2008 • 690€
Krug « Grande Cuvée » • 790€
S de Salon 1999 • 1780€

DEMI-BOUTEILLES (37,5 cl)

Moët & Chandon « Brut Impérial » • 85€
Krug « Grande Cuvée » • 340€

*Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf
ou des produits à base de lait.*

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

COCKTAILS SIGNATURE • 29€

BRISTOL FIZZ (18 cl)

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

CHARTREUSE MULE (14 cl)

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

DOLCE VITA (12 cl)

Champagne, Limoncello, framboise
Champagne, Limoncello, raspberry

QUEEN'S GARDEN (14 cl)

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

FASHION (20 cl)

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

COCKTAILS SANS ALCOOL (20 cl) • 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 (20 cl)

Short classics (14 cl)

Cocktail Champagne (15 cl) • 34€

APÉRITIFS

VERMOUTHS & BITTERS (5 cl) • 26€
Martini Rosso, Bianco, Dry, Campari, Apérol

ANISÉS (4 cl) • 24€
Ricard, Pastis 51

PORTOS (7 cl)
Porto rouge, Niepoort, Tawny 10 ans • 25€
Porto rouge, Niepoort, Tawny 20 ans • 44€

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

GINS (5 cl)
Tanqueray Ten, Bombay Sapphire • 30€
Monkey 47 • 32€

VODKAS (5 cl) • 30€
Belvedere, Ketel one, Grey Goose

TEQUILA & CACHAÇA (5 cl) • 30€
Don Julio Blanco, Leblon, Volcan Blanco


RHUMS (5 cl)
Bacardi 4 ans • 30€
Pacto Navio • 32€
Zacapa 23 • 40€

CANAPÉS – TAPAS

À partir de 18 heures – From 6:00pm

Houmous au cumin et aux graines de grenade • 19€ 

Hummus with cumin and pomegranate seeds

Caviar d'Aubergine grillée au barbecue, yaourt et menthe • 24€ 

Eggplant caviar grilled on barbecue, yogurt and mint

Tartines de saumon fumé au beurre de citron et aneth • 32€

Toasts of smoked salmon lemon and dill

Tataki de Thon « Saku » au soja • 32€

“Saku” tuna tataki with soy

Beignets de gambas, gingembre et cébette • 38€

Prawns tempura, ginger and spring onions

Accras de morue, sauce aioli • 21€

Cod accras, aioli sauce

Aiguillettes de poulet frit, sauce cajun • 29€

Chicken aiguillettes, cajun sauce

Tartines de foie gras de canard confit « poivre et sel » • 45€

Toasts of salt and pepper duck foie gras

Fines tranches de Mortadelle à la Pistache • 25€

Thin slices of Mortadella with pistachios

Caviar Impérial de Sologne 30g • 115€

Caviar from Sologne 50g • 190€



∇: plat végétan / vegan dish



: plat végétarien / vegetarian dish

Carte allergène disponible sur demande/ Allergen menu available on request

Certains de nos plats peuvent être adaptés à des régimes spécifiques, n'hésitez pas à nous indiquer toute autre allergie, intolérance ou restriction alimentaire

Some of our dishes can be adapted to a specific diet
Do not hesitate to tell us any other allergy, intolerance or dietary restriction

« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »
“Our homemade dishes are prepared on site from raw products”

« Les viandes sont d'origine irlandaise et française - Taxes et service compris - TVA 10% »
“All our meat is of French and Irish origin - Taxes and service included - VAT 10 %”

WHISKIES (4 cl)

BLENDED SCOTCH WHISKIES

- Haig Club "Clubman" • 29€
- Chivas Regal 12 ans • 30€
- Chivas Regal 25 ans • 110€
- Johnnie Walker Black Label • 30€
- Johnnie Walker Blue Label • 70€
- Glenfiddich 12 ans • 30€
- Bowmore 12 ans • 30€ ~ Bowmore 18 ans • 65€

ISLAY

- Laphroaig Quarter Cask 10 ans • 35€

SPEYSIDE & HIGHLANDS

- Glenlivet 12 ans • 28€ ~ Glenmorangie 18 ans • 35€
- The Macallan 12 ans • 35€
- The Macallan 18 ans • 85€
- The Macallan Sherry oak 25 ans • 690€

SKYE & ORCADES

- Talisker Port Ruighe • 30€ ~ Highland Park 18 ans • 40€

BOURBON & RYE

- Bulleit Bourbon • 30€ ~ Maker's Mark • 30€

JAPONAIS

- Yamasaki 12 ans • 45€ ~ Hibiki 21 ans • 165€

DIGESTIFS (5 cl)

COGNAC

- Hennessy VS • 30€
- Guy Lheraud VSOP • 30€
- Hennessy X.O • 60€
- Rémy Martin 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, Drambuie • 26€

MENU ENFANT - *CHILDREN'S MENU*



Entrées / *Starters*

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

Coquillettes pour enfant gâté « jambon fromage » • 23€
Coquillettes 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)