

LA SUGGESTION SAISONNIERE DU CHEF ERIC FRECHON

The seasonal menu by Chef Eric Frechon

À partir de 11h00 jusqu'à 23h00
Available from 11:00 a.m to 11:00 p.m

Hors-d'œuvre · Starters

Avocat, œuf poché sur toast et saumon fumé <i>Toast of crushed avocado, poached egg and smoked salmon</i>	48 €
Carpaccio de bœuf black Angus « bio » *, huile d'olive et copeaux de vieux parmesan 🌾 <i>Beef carpaccio black Angus « organic », olive oil dressing, matured Parmesan shavings</i>	54 €
Tataki de « saku » de thon au soja 🌾 <i>Tuna tataki saku with soya sauce</i>	57 €
Salade croquante aux saveurs du sud, thon à l'huile <i>Crunchy salad with southern flavours, tuna in oil</i>	54 €
Salade mixte, tomate et concombre 🌾 🥬 <i>Mixed salad, tomato and cucumber</i>	42 €

- 🌾 Sans gluten – Gluten Free
- 🌿 Végétarien – Vegetarian
- 🥬 Vegan

* Le Carpaccio de bœuf black Angus « bio » est d'origine irlandaise. *The Beef carpaccio black Angus « organic » is from Ireland.*

Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10 %, *All our meat is of French origin - Taxes and service included - VAT 10 %*

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande *The list of allergens contained in our dishes is 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 advise us of any allergy, intolerance, or dietary restriction*

Les plats · Main courses

Saumon rôti aux graines de sarrasin, purée de pommes de terre, jus de cresson 🌾	68 €
<i>Roasted salmon with buckwheat seeds, mashed potatoes, watercress juice</i>	
Agneau confit aux épices, pois chiches aux amandes et piment doux 🌾	79 €
<i>Lamb confit with spices, chickpeas with almonds and sweet pepper</i>	
Homard bleu grillé, petits légumes et beurre battu 🌾	130 €
<i>Grilled blue lobster, vegetables and butter sauce</i>	
Steak tartare de bœuf au couteau et pommes frites	65 €
<i>Hand-cut beef steak tartare and French fries</i>	
Noix de Saint Jacques rôties, poireaux vinaigrette truffée 🌾	79 €
<i>Roasted sea scallops, leeks with truffle dressing</i>	
Escalope de veau milanaise, gnocchis, tomates et basilic	84 €
<i>Milanese veal escalope, gnocchi, tomatoes and basil</i>	
Légumes cuisinés à l'huile d'olive et citron confit 🌾 🌿	45 €
<i>Vegetables cooked with olive oil with candied lemon</i>	

Les desserts · Desserts

Tarte au chocolat « Nyangbo » au gruë de cacao, sorbet chocolat 🌿 🌾 🌿	32 €
<i>Chocolate tart «Nyangbo» with cocoa nibs, chocolate sorbet</i>	
Compote de pomme 🌾 🌿	28 €
<i>Applesauce</i>	
Salade de fruits frais 🌾 🌿	30 €
<i>Fresh fruit salad</i>	
Crêpes à votre convenance	29 €
<i>Crepes of your choice</i>	

- 🌾 Sans gluten – Gluten Free
- 🌿 Végétarien – Vegetarian
- 🌿 Vegan

Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10 %, *All our meat is of French origin - Taxes and service included - VAT 10 %*

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande *The list of allergens contained in our dishes is 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 advise us of any allergy, intolerance, or dietary restriction*

CARTE DE NUIT – *Night Menu*

Proposée de 23h00 à 7h00 - *Available from 11:00 p.m. to 7:00 a.m.*

Hors-d'œuvre · *Starters*

- Carpaccio de bœuf black Angus « bio »,
huile d'olive et copeaux de vieux parmesan  54 €
Beef carpaccio black Angus « organic », olive oil dressing, matured Parmesan shavings
- Salade mixte, tomate et concombre   42 €
Mixed salad, tomato and cucumber

Les plats · *Main courses*

- Légumes cuisinés à l'huile d'olive et citron confit   45 €
Vegetables cooked with olive oil with candied lemon

-  Sans gluten – Gluten Free
-  Végétarien – Vegetarian
-  Vegan

Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10 %, *All our meat is of French origin - Taxes and service included - VAT 10 %*

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande *The list of allergens contained in our dishes is 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 advise us of any allergy, intolerance, or dietary restriction*

De 17h30 jusqu'à 00h30
From 5:30 p.m. to 00:30 a.m.

Tapas

Tartines de foie gras de canard, confit « poivre et sel » (4 pièces) <i>Toast with homemade duck foie gras, salt and pepper (4 pieces)</i>	45 €
Tartines de saumon fumé au beurre de citron et aneth (4 pièces) <i>Toast of smoked salmon with lemon and dill butter (4 pieces)</i>	33 €
Crevettes "Rock shrimp" mayo épicé chili garlic (4 pièces) <i>"Rock shrimp" spicy mayonnaise sauce chili garlic (4 pieces)</i>	44 €
Accras de morue au citron confit, sauce aïoli (4 pièces) <i>Cod fritters with lemon confit, garlic mayonnaise (4 pieces)</i>	24 €
Houmous au cumin et graines de grenades  <i>Hummus with cumin and pomegranate seeds</i>	22 €
Avocat pilé au mortier relevé au piment  <i>Muddled avocado with chili</i>	22 €



Sans gluten – Gluten Free



Végétarien – Vegetarian



Vegan

Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10 %, *All our meat is of French origin - Taxes and service included - VAT 10 %*

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande *The list of allergens contained in our dishes is 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 advise us of any allergy, intolerance, or dietary restriction*

Cocktails 30 €

Piña colada (16 cl)

Rhum Blanc, crème de coco, jus d'ananas frais
White rum, Coconut cream, fresh pineapple juice

Americano (16 cl)

Campari, vermouth rouge, soda
Campari, red vermouth, soda water

Moscow Mule (16 cl)

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

Mojito (16cl)

Rhum blanc, jus de citron, menthe fraîche, soda, angostura biter
White rum, lemon juice, mint leaves, soda water, angostura bitter

Margarita (10 cl)

Téquila, Triple sec, jus de citron
Tequila, triple sec, fresh lemon juice

Whisky sour (10 cl)

Whisky, jus de citron, sucre de canne, blanc d'oeuf
Whisky, fresh lemon juice, simple syrup, egg white

Cosmopolitan (10 cl)

Vodka, triple sec, jus de Cranberry, jus de citron vert
Vodka, triple sec, Cranberry juice, fresh lime juice

Cocktail sans alcool - *Alcool Free Cocktail* 30 €

Whisper Bee (16 cl)

Jus d'ananas, purée de fruits de la passion, sirop de cannelle-thym et lait concentré
Pineapple juice, passion fruit puree, cinnamon-thyme syrup and condensed milk

Champagnes (75 cl)

Bruts

Moët & Chandon, Impérial	175 €
Alfred Gratien	160 €
Louis Roederer, Collection	185 €
Veuve Clicquot Ponsardin	250 €
Ruinart, Blanc de Blancs	330 €
Alfred Gratien, Cuvée Paradis 2015	340 €
Dom Pérignon 2013	650 €
Pol Roger, Sir Winston Churchill 2006	650 €
Louis Roederer, Cristal 2012	690 €
Krug, Grande Cuvée	790 €
Veuve Clicquot Ponsardin, La Grande Dame 2004	780 €
S de Salon 2007	2 900 €

Rosés

Ruinart	320 €
Louis Roederer, Vintage 2015	250 €
Dom Pérignon 2009	1 200 €
Louis Roederer, Cristal 2012	1 450 €

Vins blancs (75 cl)

Bourgogne

Chablis, 1 ^{er} Cru, « Vaillons » 2022	
Domaine J. P. B. Droin	140 €
Pouilly-Fuissé, « Les Reisses » 2016	
Domaine R. Denogent	180 €
Meursault, « Les Tessons » 2017	
Domaine Bouzereau	250 €
Chassagne-Montrachet, 2015	
Domaine Blain-Gagnard	200 €
Puligny-Montrachet, 1 ^{er} Cru « Referts » 2014	
Domaine J.M. Boillot	295 €
Corton Charlemagne, 2013	
Domaine Follin-Arbelet	550 €
Bâtard-Montrachet, 2015	
Domaine Blain-Gagnard	1 600 €

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.

Vallée de la Loire

Sancerre, « Clos de Beaujeu » 2021	
Domaine G. Boulay	140 €
Saumur, « Les Salles Martin » 2015	
Domaine Antoine Sanzay	120 €
Pouilly Fumé, « Champs Billons » 2020	
Domaine M. Redde	190 €

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage, « Cuvée Christophe » 2017	
Domaine des Remizières	95 €
Condrieu, « Deponcins » 2016	
Domaine F.Villard	220 €
Châteauneuf-du-Pape 2015	
Château de Beaucastel	370 €

Bordeaux

Sauternes, Château Suduiraut 2017	320 €
-----------------------------------	-------

Alsace

Riesling, « Schlossberg » 2017	
Domaine A. Mann	220 €
Pinot Gris, « Rangen de Thann » 2011	
Domaine Zind-Humbrecht	380 €

Jura

Arbois, « Savagnin » 2015	
Domaine du Pélican	135 €

Vins rouges (75 cl)

Bourgogne

Marsannay 2016	
Domaine J. & J. L. Trapet	140 €
Savigny-Les-Beaune, « Aux Grands Liards » 2011	
Domaine S. Bize	150 €
Gevrey Chambertin 2015	
Domaine Serafin	250 €
Chambolle-Musigny 2011	
Domaine G.Barthod	230 €
Aloxe-Corton, « Les Combes » 2012	
Domaine Rapet Père & Fils	230 €
Nuits-Saint-Georges, « Les Hauts Poirêts » 2002	
Domaine Jayet-Gilles	335 €
Gevrey-Chambertin, 1 ^{er} Cru « Cazetiers » 2013	
Domaine B. Clair	550 €
Echezeaux Grand Cru, 2012	
Domaine F. Feuillet	495 €
La Grande Rue, 2011	
Domaine F. Lamarche	1 150 €

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.

Vallée de la Loire

Bourgeuil, « Haut De La Butte » 2016	75 €
Domaine de la Butte	
Sancerre Domaine Vacheron 2021	105 €

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage, « Vignes Franches », 2012	
Domaine des Lises	250 €
Côte-Rotie, « Rose Pourpres », 2012	
Domaine Pierre Gaillard	440 €
Châteauneuf-Du-Pape, « La Crau » 2012	
Domaine du Vieux Télégraphe	440 €

Provence

Bellet, Clos Saint-Vincent 2015	180 €
---------------------------------	-------

Roussillon

Côtes Du Roussillon Villages, « La Torre » 2010	
Domaine Gardiés	250 €

Bordeaux

SAINT-ÉMILION

Château Chérubin 2011	290 €
Château Quintus 2016	650 €

POMEROL

Château La Fleur de Boüard, 2016	130 €
Petit Village 2009	520 €

MEDOC

Château Potensac 1995	300 €
-----------------------	-------

PAUILLAC

Château Pibran 2015	180 €
Les Forts de Latour 2004	920 €

SAINT-JULIEN

Château Langoa Barton 2011	280 €
Château Léoville-Poyferré 2007	550 €
Château Ducru-Beaucaillou 2011	950 €

MARGAUX

Château des Eyrins 2013	170 €
Château Brane-Cantenac 2010	440 €

PESSAC-LÉOGNAN

Château Larriwet Haut-Brion 2016	175 €
Château Haut-Bailly 2011	440 €

Prix nets TVA 20 % - Net prices VAT 20 %

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.



Vin rosé (75 cl)

Côtes de Provence, Château Minuty « Rose et Or » 2022	110 €
---	-------

Demi-bouteilles (37,5 cl)

Champagnes

Roederer Collection	95 €
Moët & Chandon, Brut Impérial	85 €

Vins blancs

Bordeaux

Sauternes, Château d'Yquem 1999	1300 €
---------------------------------	--------

Bourgogne

Savigny-Les-Beaune, Domaine S.Bize , 2019	70 €
---	------

Vins rouges

Bordeau

Pessac-Léognan, Château Pape Clément, 2001	170 €
Saint-Julien, Château Léoville Poyferré 2000	220 €
Pauillac, Château Pichon-Longeville, « Baron », 2007	280 €

Bourgogne

Chambolle-Musigny 2011	
Domaine A. Guyon	115 €

Vallée du Rhône

Hermitage, « Cuvée Émilie » 2012	
Domaine des Rémizières	125 €

Prix nets TVA 20 % - Net prices VAT 20 %

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.

Vins au verre (14 cl)

Blanc

Chablis, 1er Cru « Vaillons » 2022

Domaine J. P. B. Droin

26 €

Puligny-Montrachet 2015

Domaine B. Millot

34 €

Rouge

Gevrey Chambertin 2015 Domaine Serafin

48 €

Péssac-Léognan, Château Larrivet Haut- Brion 2016

35 €

Rosé

Côtes de Provence, Château Minuty « Rose et Or » 2022

22 €

Champagne

Alfred Gratien Brut

35 €

Roederer Rosé 2015

40 €

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.

Prix nets TVA 20 % - *Net prices VAT 20 %*

Cette carte ne représente qu'une sélection de notre cave disponible auprès du room service.
N'hésitez pas à solliciter la carte des vins du restaurant Epicure.
Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation d'origine contrôlée

PETIT DEJEUNER – BREAKFAST

A partir de 6h30- from 6h30 a.m

Petit déjeuner Santé 🍌

Jus frais de carotte-orange
Infusion au gingembre, miel citron
Beurre et confitures allégés
Blancs d'œufs en omelette
ou brouillés, avec tomates
Corbeille sans gluten
Muesli biologique sans gluten
Salade de fruits frais

Petit déjeuner Végétalien 🍌 🌱

Jus de fruits frais
Boissons chaudes
Corbeille de pain sans gluten
Margarine et confitures
Assiette de fruits tranchées
Porridge à l'eau ou au lait végétal

Nos boissons

Espresso bio 🌱
Café filtre
Cappuccino 🌱
Café Latté 🌱
Chocolat chaud
Sélection de thés noirs et verts bio 🌱
(Thé vert à la menthe, grand jasmin impérial,
Golden Darjeeling, Big Ben)

Fruits et légumes frais

Jus : ananas, carottes, citrons,
oranges, pamplemousses, pommes,
tomates, jus vert
Jus frais « Détox » : ananas, raisin
blanc, concombre, pomme verte,
gingembre, citron vert
Jus frais « Boost » : kiwi, céleri
branche, betterave, pomme verte,
gingembre, orange
Jus frais « Bien-être » : orange,
carotte, kiwi, fruit de la passion,
fenouil, gingembre

Healthy breakfast 🍌

68 €

*Homemade fresh carrot and orange juice
Homemade ginger lemon and honey infusion
Low fat butter and jams
Egg white omelet or scrambled
eggs with tomatoes
Gluten-free bread and cake
Gluten-free organic muesli
Fresh fruit salad*

Vegan Breakfast 🍌 🌱

68 €

*Fresh fruit juice
Hot drinks with vegetal milk
Gluten free bread
Marge and Jams
Exotic fruit plate or red berries plate
Porridge with water or vegetal milk*

Our Drinks

*Organic Espresso 🌱 16 €
Filter coffee 17 €
Cappuccino 🌱 19 €
Latte 🌱 21 €
Hot chocolate 20 €
Organic black and green teas selection 🌱 17 €
(Green tea with mint, Jasmin Tea, Golden
Darjeeling, Big Ben)*

Fresh fruits and vegetables

19 €

*Juice : Pineapple, carrot, lemon,
orange, grapefruit, apple,
tomato, green juice
"Detox" fresh juice: pineapple, white
grapes, cucumber, green apple, ginger, lime
"Boost" fresh juice: kiwi, celery, beetroot,
green apple, ginger, orange
Well-being» fresh juice: orange,
carrot, kiwi, passion fruits,
fennel, ginger*

Infusion maison au gingembre, miel et citron.
Un vrai remède vitaminé, riche en antioxydants, qui boost les défenses immunitaires et contribue à conserver tonus et vitalité !

*Homemade infusion with ginger, honey and lemon.
A real vitamin cure, rich with antioxidants, boosts the immune defenses and helps to maintain strength and vitality!*

18€

Assiette de fruits rouges
Assiette de fruits exotiques
Compote de pommes, poires ou fruits
Demi-pamplemousse
Fruit : 1 pièce
Salade de fruits frais

*Plate of red berries 46 €
Plate of exotic fruits 46 €
Apple, pear, or mixed fruit compote 28 €
Half grapefruit 20 €
Fruit: 1 piece 10 €
Fresh fruit salad 30 €*

Produits laitiers

Verre de lait
Fromage blanc
Yaourt nature, 0 %, aux fruits
Gruyère
Assiette de fromages affinés 🍷
Assiette de fromages doux
(Vache qui rit, Kiri, St Morêt)

Dairy products

*Glass of milk 10 €
Soft white cheese 16 €
Plain yogurt, low fat, fruit yogurt 16 €
Gruyere cheese 16 €
Matured cheeses plate 🍷 31 €
Soft cheeses plate 27 €*

Pâtisserie

Crêpes
Gaufre
Pain perdu
Pancakes

Pastry

*Crepes 29 €
French waffle 29 €
French toast 39 €
Pancakes 29 €*

Sélection de notre boulanger

Viennoiserie pièce
La corbeille simple
La corbeille pour deux
La corbeille de pain
Corbeille de pain sans gluten 🍷
Toasts blancs ou bruns

Our baker's selection

*One breakfast pastry 10 €
Selection for one 28 €
Selection for two 50 €
Bread basket 14 €
Gluten-free bread basket 🍷 20 €
White or brown toasts 10 €*

Les oeufs

Œufs Bénédict
Œufs Bénédict à la truffe noire
Œufs brouillés au saumon fumé 
Œufs brouillés à la truffe noire 
Œufs nature, à la coque, au plat,
brouillés, omelette 
Œufs garnis bacon, saucisse, fromage,
tomate, jambon, champignon, fines
Herbes

Eggs

Eggs Benedict 39 €
Black truffles eggs Benedict 79 €
Smoked salmon eggs  56 €
Black truffled scrambled eggs  75 €
Plain eggs, soft boiled, fried,
scrambled, omelet  28 €
Garnished eggs bacon, sausage,
cheese, tomato, ham,
fresh fine herbs 38 €

Nos assiettes

Jambon d'York
Jambon de Parme
Saumon fumé
Saucisse porc ou poulet
Bacon grillé

Our plates

York ham 34 €
Parma Ham 31 €
Smoked salmon 39 €
Sausages: pork or chicken 25 €
Grilled Bacon 25 €

 Sans gluten – Gluten Free

 Végétarien – Vegetarian

 Vegan

 Tous nos cafés et thés sont issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable – All of our coffees and teas are from organic farming or a fair trade.

Au Bristol Paris, toutes les capsules de café utilisées sont recyclées - *At Le Bristol Paris, every used coffee pods are recycled.*

Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10 %, *All our meat is of French origin - Taxes and service included - VAT 10%*

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande
The list of allergens contained in our dishes is 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 advise us of any allergy, intolerance, or dietary restriction