



LE CAFÉ ANTONIA

Bienvenue au Café Antonia, là où bat le cœur du Bristol et vibre l'âme de Paris.

Du petit-déjeuner au dîner, l'élégance d'hier sert d'écrin aux tendances d'aujourd'hui, dans ce salon des délices, clin d'œil exquis à une inconditionnelle amoureuse de la vie parisienne, reine du style et influenceuse avant l'heure, Marie-Antoinette.

Muse et égérie du lieu, cette passionnée d'art, que sa mère Marie-Thérèse d'Autriche surnommait Antonia, révèle au Bristol toute sa grâce et sa majesté.

Face à son portrait issu de la collection privée du Bristol, vers lequel votre regard s'est peut-être tourné, goûtez à l'art de composer des accords magiques selon nos Chefs, ou suspendez le temps autour d'un Tea Time sublimé des pâtisseries d'exception du Chef Yu Tanaka.

Paris se retrouve ici, pour savourer l'art de vivre et respirer l'air du temps.

LE CAFE ANTONIA VOUS PROPOSE

de 12h00 à 15h00 | de 18h00 à 22h30



LES ENTRÉES

- Tataki de « Saku » de thon au soja • 57€ 🍷
- Asperges blanches cuites vapeur, vinaigrette au xérès • 52€ 🌿 🍷
- Asperges vertes cuites vapeur, sabayon au citron • 58€ 🌿 🍷
- Carpaccio de daurade mariné à l'huile d'olive et citron • 56€ 🍷
- Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, blinis et crème acidulée • 59€
- Avocat, oeuf poché sur toast et saumon fumé • 48€
- Carpaccio de boeuf, huile d'olive et copeaux de vieux parmesan • 49€ 🍷
- Foie gras de canard confit « poivre et sel » pain grillé • 67€
- Chou-fleur doré à l'huile de curry, parmesan et oignon frits • 45€ 🌿 🍷
- Crème d'asperges vertes, crème mi-montée truffée • 39€ 🌿 🍷

LES SALADES

- Betterave fumée et straciatella, mûres, vinaigre coriandre • 46€ 🌿 🍷
- Haricots verts et artichauts Camus aux noisettes • 49€
- Salade croquante aux saveurs du sud, thon à l'huile • 49€
- César salade au poulet grillé et bacon • 49€

LES SANDWICHES

- 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€

🌿 Plat vegan 🌿 Plat végétarien 🍷 Sans gluten

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

LES PÂTES DES "ATELIERS DU BRISTOL"

- Fusilli au pesto de basilic, pignon de pin et huile d'olive • 44€ 🌿
- Grosses coquillettes pour enfant gâté « à la truffe noire » • 65€
- Rigatoni cuites au jus de tomate épicée, olive basilic et chorizo • 49€
- Ravioles de langoustines au basilic, beurre battu au citron • 68€

LES PLATS

- Sauté d'agneau au curry, raisins et amandes, riz Basmati • 69€ 🍷
- Escalope de veau milanaise, gnocchis, tomates et basilic • 75€
- Filet de boeuf poêlé au poivre vert, pommes purée • 79€ 🍷
- Cheeseburger au bacon « crispy », tomate épicée • 57€
- Steak tartare de boeuf au couteau, pommes frites • 57€ 🍷
- Suprême de volaille Fermier rôti, fettuccini à la truffe noire • 79€
- Daurade grillée à l'huile d'olive, légumes au citron confit • 72€ 🍷
- Minute de poissons au jus de coques, sauté d'épinards • 69€ 🍷
- Fish and chips, sauce tartare • 69€
- Saumon rôti au tandoori, chou vert au gingembre et citron • 62€ 🍷



L'H3ritage plat signature • 180€

Membres uniquement

🌿 Plat vegan 🌿 Plat végétarien 🍷 Sans gluten

Carte allergène disponible sur demande

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

LES FROMAGES

Assortiment de fromages affinés • 28€

LES DESSERTS 🌿

- Choux craquelin cacao, sauce chocolat et glace vanille • 28€
- Mont blanc aux éclats de cassis et marrons, glace au vieux rhum • 29€ 🍷
- Tarte fine aux pommes caramélisée beurre et sucre, glace vanille • 28€
- Tarte au chocolat « Nyangbo » au grué 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€

🍷 Sans gluten

Carte allergène disponible sur demande

« Taxes et service compris - TVA 10% »

VINS ET CHAMPAGNES



NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

15 cL

BLANCS

- Moscato d'Asti, Ca' del Baio 2022 • 20€
- Chablis « Vaillons », Domain Droin 2022 • 26€
- Sancerre, Domaine Vacheron 2022 • 28€
- Côtes de Provence, Saint-Anton 2020 • 32€
- IGP Collines Rhodaniennes « Pied de Samson » • 32€
- Meursault « Grands Charrons », Domaine M. Bouzereau 2017 • 48€

ROSÉS

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

ROUGES

- Sancerre, Domaine Vacheron 2021 • 22€
- Lalande de Pomerol, Château La Fleur de Bouard 2016 • 26€
- Corse « Brama-Sciaccarellu », Clos Venturi 2021 • 28€
- Côte-Rôtie, Domaine Bott 2017 • 44€
- Vosne Romanée Domaine Mongeard Mugneret 2015 • 50€
- Pauillac, Reserve de la Comtesse 2018 • 60€

CHAMPAGNES AU VERRE

- 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

BLANCS

- Moscato d'Asti, Ca' del Baio 2022 • 100€
Bourgogne « Chardonnay », Domaine A.Jobard 2015 • 130€
Sancerre, Domaine Vacheron 2022 • 140€
Chablis « Vaillons », Domaine Droin 2022 • 140€
Côtes de Provence, Saint-Anton 2020 • 160€
IGP Collines Rhodaniennes « Pied de Samson » • 160€
Domaine Georges Vernay 2022 • 160€
Pouilly Fuissé « Les Reisses », Robert Denogent 2016 • 180€
Meursault « Les Tessons », Domaine M. Bouzereau 2017 • 240€
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2015 • 370€
Corton-Charlemagne, Domaine Bonneau du Martray 2007 • 860€

Condrieu « La Petite Côte », Y.Cuilleron 2017 (37, 5 cl) • 85€

ROUGES

- Sancerre, Domaine Vacheron 2021 • 120€
Corse « Brama-Sciaccarellu », Clos Venturi 2021 • 120€
Lalande de Pomerol, Château La Fleur de Boüard 2016 • 130€
Saumur « Les Motelles », Domaine de Guiberteau 2015 • 130€
Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet 2014 • 210€
Côte Rôtie, Domaine Bott 2017 • 240€
Vosne-Romanée, Domaine Mongeard-Mugneret 2015 • 250€
Gevrey-Chambertin « Ostrea », Domaine Trapet & Fils 2014 • 290€

ROSÉS

- Côtes de Provence, Château Minuty « Rose et or » 2022 • 110€
Côtes de Provence « Whispering Angel », Caves d'Esclans 2022 • 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 par nos soins au bois de hêtre, blinis et crème acidulée • 59€
- Carpaccio de boeuf, huile d'olive et copeaux de vieux parmesan • 49€ 🍷
- Foie gras de canard confit « poivre et sel » pain grillé • 67€

LES SALADES

- Haricots verts et artichauts Camus aux noisettes • 49€ ✓ 🍷
- Salade croquante aux saveurs du sud, thon à l'huile • 49€
- César salade au poulet grillé et bacon • 49€

LES SANDWICHES

- Les sandwichs 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

- Tarte au chocolat « Nyangbo » au grué de cacao, sorbet chocolat • 28€ 🍷
- 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 vegan 🌿 Plat végétarien 🍷 Sans gluten

« 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% »

LA CARTE À L'HEURE DU THÉ

de 15h00 à 18h00



THÉ COMPLET CLASSIQUE • 79 €

Votre choix de thé
Bouchées salées et sucrées

THÉ COMPLET "LE BRISTOL" • 95 €

Thé complet classique avec une coupe de Champagne
Moët & Chandon « Brut Impérial »

FORMULE THÉ ET PATISSERIE DU JOUR • 32 €

Pâtisserie du jour de notre Chef • 27€

Scones maison • 18€

Sélection de macarons • 20€

Sélection de mignardises • 24€

SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS BIO • 18 €

Rooibos Khoisan

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

Sous un cerisier

Mélange délicat de poire, de pomme et de feuilles de mûrier

Jardin à la française

Mélange délicat de poire, de pomme et de feuilles de mûrier

Amazone

Infusion mêlant fleurs de bourrache, lavandin et fleurs de sureau.

SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS • 16€

Big Ben

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

Blue of London

Un thé noir de Yunnan aromatisé à la bergamote

Darjeeling Margaret's hope

Très fruité, fleuri et boisé, arômes de miel et réglisse

Montagne bleue

Thé noir gourmand à la lavande, fraise, rhubarbe et miel

Sencha Ariake

Puissance aromatique d'un thé vert au caractère iodé et tonique

Long jing impérial

Thé vert aux arômes chauds avec des notes de soja et de châtaigne

Grand jasmin Mao Feng

Thé vert très rare dont les feuilles sont façonnées à la main

Paris for her

Thé vert de Chine parfumé à la framboise, rose et litchi

Dong ding

Un élégant oolong de Taiwan, avec des notes fleuries et boisées

BOISSONS



BOISSONS CHAUDES

Expresso • 12€

Double expresso, Cappuccino, Café latte • 18€

Le chocolat « Le Bristol » • 19€

Le chocolat viennois et sa Chantilly maison • 23€

Notre café est issu de l'agriculture biologique

BOISSONS FRAÎCHES

Vittel (25 cL) • 12€

Perrier (33 cL) • 12€

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

Eau micro filtrée « Be Wtr » plate ou gazeuse (50cl) • 10€

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

Jus de fruits au choix: citron, orange, pamplemousse, ananas • 19€

Jus de fruits selon votre goût • 20€

Jus de tomate Alain Milliat • 19€

THÉS GLACÉS ET INFUSIONS • 23€

20 cl

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.

JARDIN ANGLAIS

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

THÉ NOIR CITRONNÉ

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

LA CARTE DES CHAMPAGNES

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 • 250€

Ruinart « Blanc de Blancs » • 330€

CHAMPAGNES ROSÉS • 75 CL

Charles Heidsieck Rosé • 230€

Louis Roederer Brut Rosé 2015 • 250€

Veuve Clicquot Vintage rosé 2012 • 280€

Bollinger Rosé • 320€

CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES • 75 CL

Taittinger « Comtes de Champagne » 2012 • 620€

Philipponnat « Clos des Goisses » 2005 • 980€

Dom Pérignon 2013 • 650€

Louis Roederer « Cristal » 2008 • 690€

Krug « Grande Cuvée » • 790€

S de Salon 1999 • 3450€

DEMI-BOUTEILLES • 37.5 CL

Moët & Chandon « Brut Impérial » • 85€

Krug « Grande Cuvée » • 390€

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURE • 29 €

BRISTOL FIZZ 18 cl

*Vodka, St Germain, Perrier, sirop de rose,
jus de citron vert*

CHARTREUSE MULE 14 cl

Vodka, Chartreuse, ginger beer, jus de citron

DOLCE VITA 12 cl

Champagne, Limoncello, framboise

QUEEN'S GARDEN 14 cl

*Gin, thé Earl grey, jus de citron vert,
liqueur de mûres*

COCKTAILS SANS ALCOOL • 26 €

GARDEN FIZZ 20 cl

*Basilic, concombre, jus de citron vert,
ginger ale*

PUSSY FOOT 20 cl

*Jus d'orange, jus d'ananas, jus de
pamplemousse, grenadine*

COCKTAILS CLASSIQUES

Long classics 18 cl • 30€

Mojito, Bloody Mary, Gin Tonic

Short classics 7 cl • 30€

Espresso Martini, Old Fashioned, Negroni,
Margarita

Cocktail Champagne 14 cl • 34€

Aperol Spritz, Bellini, Champagne
cocktail

A P E R I T I F S

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

ANISÉS (4 cl) • 26€
Ricard, Pastis 51

PORTOS (7 cl)
Porto rouge, Niepoort, Tawny 10 ans • 26€
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€

W H I S K I E S • 4 C L

B L E N D E D S C O T C H W H I S K I E S

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€

I S L A Y

Laphroaig Quarter Cask 10 ans • 35€

S P E Y S I D E & H I G H L A N D S

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€

S K Y E & O R C A D E S

Talisker Port Ruighe • 30€

Highland Park 18 ans • 40€

B O U R B O N & R Y E

Bulleit Bourbon • 30€

Maker's Mark • 30€

J A P O N A I S

Yamasaki 12 ans • 45€

Hibiki 21 ans • 165€

D I G E S T I F S • 5 C L

C O G N A C

Hennessy VS • 30€

Guy Lheraud VSOP • 30€

Hennessy X.O • 60€

Rémy Martin X.O • 60€

Hennessy Paradis • 95€

Rémy Martin Louis XIII • 350€

B A S - A R M A G N A C

Dartigalongue 1988 • 50€

C A L V A D O S

Christian Drouin « Sélection » • 30€

L I Q U E U R S

Amaretto Disaronno, Cointreau,

Get 27/31, Bailey's, Limoncello,

Chartreuse verte, Drambuie • 26€

CANAPÉS

à partir de 18h



Croque-monsieur « jambon comté » beurre de truffe noire • 75€

Avocat pilé au mortier relevé au piment • 16€ ✓

Houmous au cumin et aux graines de grenade • 19€ ✓

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

Tataki de Thon « Saku » au soja • 32€ 🍷

Accras de morue, sauce aïoli • 21€

Aiguillettes de poulet frit, sauce cajun • 29€

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

Crevettes « Rock shrimp » mayo épicé chili garlic • 49€

Caviar Impérial de Sologne 30g • 115€ / 50g • 190€

✓ Plat vegan 🌿 Plat végétarien 🍷 Sans gluten

MENU ENFANT



ENTRÉES

Saumon fumé et ses blinis • 28€

PLATS

Mini hamburger, pommes frites • 23€

Nuggets de poulet (3 pièces), pommes frites • 24€

Fusilli au pesto de basilic, pignon de pin et huile d'olive • 23€

DESSERTS

Cookie, glace à la vanille Bourbon • 15€

Glaces et sorbets du moment (2 boules) • 13€