









LE BRISTOL
PARIS




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 	54 €
Tataki de « saku » de thon au soja 	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  	42 €
Asperges vertes cuites vapeur, sabayon au citron  	58 €

-  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*




LE BRISTOL PARIS






Les plats · Main courses




Saumon rôti au tandoori, chou vert au gingembre et citron 	75 €
<i>Roasted tandoori salmon, green cabbage with ginger and lemon</i>	
Sauté d'agneau au curry, raisins et amandes, riz Basmati 	79 €
<i>Sauteed lamb curry, raisins and almonds, Basmati rice</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>	
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>	

Potage · Soup

Crème d'asperges vertes, crème mi-montée truffée* 	44 €
<i>Green asparagus cream, truffled half-whipped cream</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

* Possibilité de faire ce plat sans gluten et sans lactoses – Possibility to make this soup without gluten and without dairies

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*






LE BRISTOL
PARIS



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*






LE BRISTOL
PARIS

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*



LE BRISTOL
PARIS

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 €

Sangave (16 cl)

Jus de pamplemousse, citron, sirop d'agave et ginger ale
Grapefruit juice, lemon juice, agave syrup and ginger ale



LE BRISTOL
PARIS

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 2015	950 €
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 €
Mâcon-Fuissé, « Bois de la Croix » 2016	
Domaine J.Desjournays	95 €
Meursault, 1 ^{er} Cru « Genevrières » 2014	
Domaine Latour-Giraud	290 €
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.



LE BRISTOL PARIS

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

Chassagne-Montrachet, 2014 Domaine B.Moreau	130 €
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.



LE BRISTOL PARIS

Vallée de la Loire

Bourgeuil, « Haut De La Butte » 2016	75 €
Domaine de la Butte	
Sancerre Domaine Vacheron 2022	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 1990	720 €

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 Larrivet 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 , 2020 70 €

Vins rouges

Bordeaux

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)

Blancs

Chablis, 1er Cru « Vaillons » 2022 Domaine J. P. B. Droin	26 €
Puligny-Montrachet 2015 Domaine B. Millot	34 €
Sancerre Domaine Vacheron 2022	28 €

Rouges

Gevrey Chambertin 2015 Domaine Serafin	48 €
Péssac-Léognan, Château Larrivet Haut- Brion 2016	35 €
Sancerre Domaine Vacheron 2022	22 €

Rosé

Côtes de Provence, Château Minuty « Rose et Or » 2022	22 €
---	------

Champagnes

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



LE BRISTOL
PARIS

PETIT DEJEUNER – BREAKFAST

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

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

Vegan Breakfast 🌱 🍌

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

68 €

Nos boissons

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

Our Drinks

Organic Espresso 🌱 16 €
Filter coffee 17 €
Cappuccino 🌱 19 €
Latte 🌱 21 €
Matcha Latte 25 €
Hot chocolate 20 €
Organic black and green teas selection 🌱 17 €
(Green tea with mint, Jasmin Tea, Golden
Darjeeling, Big Ben)

Fruits et légumes frais 🌱 🍌

Au choix : 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

Fresh fruits and vegetables 🌱 🍌

Choice of : 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

19 €



LE BRISTOL

PARIS

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 !

- Assiette de fruits rouges 🍓 🍓
- Assiette de fruits exotiques 🍌 🍌
- Compote de pommes 🍏 🍏
- Demi-pamplemousse 🍊 🍊
- Fruit entier 🍏 🍏
- Salade de fruits frais 🍌 🍌

Produits laitiers

- Verre de lait 🥛
- Fromage blanc 🧀
- Yaourt nature, 0 %, aux fruits 🍓
- Assiette de fromages affinés 🧀
- Assiette de fromages doux 🧀

Pâtisserie

- Crêpes
- Gaufre
- Pain perdu
- Pancakes

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

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 €

- Plate of red berries 🍓 🍓 46 €
- Plate of exotic fruits 🍌 🍌 46 €
- Applesauce 🍏 🍏 28 €
- Half grapefruit 20 €
- Whole fruit 🍏 🍏 10 €
- Fresh fruit salad 🍌 🍌 30 €

Dairy products

- Glass of milk 🥛 10 €
- Soft white cheese 🧀 16 €
- Plain yogurt, low fat, fruit yogurt 🍓 16 €
- Matured cheeses plate 🧀 31 €
- Soft cheeses plate 🧀 27 €

Pastry

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

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 €



LE BRISTOL

PARIS

Les oeufs

Œufs Bénédicte
Œufs Bénédicte 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 avec au choix :
bacon, saucisse, fromage,
tomate, jambon, saumon, légumes
champignon ou 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 with choice of :
bacon, sausage,
cheese, tomato, ham, salmon, vegetables
or 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