

LE JARDIN FRANÇAIS



Le Jardin Français est un joyau rare au cœur de Paris - un endroit où les invités peuvent boire et déjeuner au milieu de verdure fraîche et de roses parfumées.

Notre jardin, d'une beauté exquise, est un lieu enchanteur où l'on peut savourer des délices en plein air tout au long de la journée, loin de l'agitation de la ville.



LE JARDIN FRANÇAIS VOUS PROPOSE

de 12h00 à 15h00 | de 18h00 à 22h30



LES ENTRÉES

- Asperges blanches cuites minute,
vinaigrette moutardée au miel et à la coriandre • 64€ ✓🌿🍷
- Asperges vertes grillées, yaourt aux herbes fraîches, vinaigrette au curry • 54€🌿
- Salade de tourteau, avocat aux agrumes • 38€🍷
- Dos de saumon fumé maison, avocat et herbes fraîches aux agrumes • 59€
- Tartare de thon épicé au guacamole, chips de riz • 59€🍷
- Carpaccio de daurade, huile d'olive, citron et coriandre • 59€🍷
- Foie gras de canard confit « poivre et sel » pain grillé • 67€

LES SALADES

- Haricots verts et artichauts Camus aux noisettes • 49€ ✓
- Avocat et quinoa façon Riviera, vinaigrette agrumes • 42€ ✓🍷
- Burrata crémeuse, betterave en salade, vinaigrette à la figue et coriandre • 46€🍷🌿
- César salade au poulet grillé et bacon • 52€

LES SANDWICHS

- Club sandwich au poulet et au bacon grillé • 59€
- Club sandwich végétarien, yaourt allégé aux herbes • 52€🌿
- Croque-monsieur jambon comté au beurre de truffe noire • 67€
- Lobster roll • 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"

Ravioles de ricotta aux légumes verts étuvés au curcuma • 46€ 

Rigatoni, tomate, basilic et chorizo • 59€

Pipe rigate gratinées au parmesan et truffe noire • 59€

Pâtes au pesto « à la Genovese » • 42€ 

Risotto de cuisse de poularde au vin jaune et morilles • 65€ 

LES PLATS

Cocotte de légumes printaniers et citron confit • 49€   

Côtelettes d'agneau grillées, caviar d'aubergine à la provençale, jus d'un navarin • 79€ 

Filet de boeuf sauce au poivre, échalotes confites, pommes de terre grenaille • 85€ 

Cheeseburger au bacon « crispy », sauce Bristol • 59€

Steak tartare de bœuf au couteau, pommes frites • 59€ 

Suprême de volaille fermier, petits pois à la française, jus d'estragon • 76€ 

Escalope de veau milanaise, gnocchi au beurre de sauge • 75€

Saumon grillé, tombée d'épinards au beurre noisette • 56€ 

Tartelette de bar, concassé de tomates au fenouil, beurre blanc au romarin • 65€

Sole meunière, légumes printaniers • 98€

LES GARNITURES

Purée de pomme de terre, Epinards, Pomme frites,
Bouquetières de légumes, Mesclun • 18€

 Plat vegan  Plat végétarien  Sans gluten

Carte allergène disponible sur demande

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

LES FROMAGES

Fromages affinés de notre cave • 28€

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Bourbon • 27€ 

Pavlova aux agrumes et espuma de yaourt • 30€ 

Pain perdu, fruits exotiques et crème anglaise • 35€

Millefeuille à la vanille de Bourbon, caramel au beurre salé • 30€

Glaces et sorbets du moment • 29€ 

Pâtisseries à la parisienne • 27€

Paris-Brest noisette et citron de Menton

Tarte aux fraises et estragon

Porte clé signature, chocolat noir, vanille grillée et mélilot 

Cookies du moment

Religieuse chocolat et sarrasin

Charlotte aux poires parfumée à la tagète

Sélection de cakes

 Plat vegan  Plat végétarien  Sans gluten

Carte allergène disponible sur demande

« Taxes et service compris - TVA 10% »

LA CARTE À L'HEURE DU THÉ

de 15h00 à 18h00



LES ENTRÉES

- Asperges blanches cuites minute,
vinaigrette moutardée au miel et à la coriandre • 64€ ✓🌿🌾
- Dos de saumon fumé maison, avocat et herbes fraîches aux agrumes • 59€
- Foie gras de canard confit « poivre et sel » pain grillé • 67€

LES SALADES

- Haricots verts et artichauts Camus aux noisettes • 49€ ✓
- Burrata crémeuse, betterave en salade, vinaigrette à la figue et coriandre • 46€ 🌾🌿
- César salade au poulet grillé et bacon • 52€

LES SANDWICHES

- Cheeseburger au bacon “crispy”, sauce Bristol • 59€
- Club sandwich au poulet et au bacon grillé • 59€
- Club sandwich végétarien, yaourt allégé aux herbes • 52€ 🌿
- Croque-monsieur jambon comté au beurre de truffe noire • 67€

LES FROMAGES

- Fromages affinés de notre cave • 28€

LES DESSERTS 🌿

- Crème brûlée à la vanille de Bourbon • 27€ 🌾
- Pavlova aux agrumes et espuma de yaourt • 30€ 🌾
- Millefeuille à la vanille de Bourbon, caramel au beurre salé • 30€
- Glaces et sorbets du moment • 29€ 🌾
- Pâtisseries à la parisienne • 27€

Le Paris-Brest noisette et citron de Menton, Tarte aux fraises et estragon, Porte clé signature chocolat noir vanille grillée et mélilot, Religieuse chocolat et sarrasin, Charlotte aux poires parfumée à la tagète, Cookies du moment, Sélection de cakes

✓ Plat vegan 🌿 Plat végétarien 🌾 Sans gluten

« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »
« Les viandes sont d'origine 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
À LA PARISIENNE • 36 €

(Ces formules n'incluent pas la sélection prestige)

Pâtisserie du jour de notre Chef • 27€

Scones maison • 18€

Sélection de macarons • 20€

SÉLECTION PRESTIGE • 25 €

IMPERIAL OOLONG 

Une saveur douce et fruitée et arrière-goût persistant divin

TI KUAN YIN SUPERIOR 

Une infusion douce avec un agréable parfum d'orchidée et un goût délicat

JASMIN PEARL TEA 

Une tasse suave de thé vert élégamment parfumé qui est somptueusement mélangée avec des fleurs de jasmin

THÉS BLANC PRESTIGE YIN ZHEN • 28€ 

Les feuilles douces et veloutées livrent une infusion éclatante, avec des notes de beurre et de miel.

SÉLECTION DE THÉS • 18€

NUWARA ELIYA 

Thé Orange Pekoe est réputé pour sa complexité légère et généreuse

FRENCH EARL GREY 

*Un thé noir aromatisé à la bergamote avec des notes d'agrumes
et pétales de bleuets français.*

DARJEELING CHAMONG 

*Une tasse corsée dont les notes florales croquantes
et aromatiques ravissent le palais.*

POMME PRESTIGE 

*Infusion acidulée et rafraichissante,
pomme prestige est un mélange de thé noir et pommes vertes.*

EMPEROR SENCHA 

Un thé vert vivifiant du Japon au goût subtil

CHUN MEE 

Thé vert réputé pour sa douceur fine qui rappelle celle de la prune.

JASMIN MONKEY KING 

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

SWEET FRANCE TEA 

*Mélange de fleurs exotiques,
d'une touche de camomille et de thé vert, Sweet France évoque l'élégance
et le raffinement de la France dans une tasse de thé.*

SÉLECTION D'INFUSIONS • 18 €

VANILLA BOURBON 

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

AMAZONE 

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

SOUS UN CERISIER

Mélange fruité de cerises, pétales d'hibiscus et morceaux de pomme.

 : issus de l'agriculture biologique

BOISSONS



BOISSONS CHAUDES

Expresso • 12€ 

Double expresso, Cappuccino, Café latte • 18€ 

Latte matcha • 25€

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

POMME PRESTIGE

Infusion acidulé et rafraichissant, pomme prestige est un mélange de thé noir et pommes vertes.

SWEET FRANCE TEA

Mélange de fleur exotique, d'une touche de camomille et de thé vert, Sweet France évoque l'élégance

THÉ NOIR CITRONNÉ

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

 : issus de l'agriculture biologique

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURE • 32 €

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*

THE MACALLAN OLD FASHIONED 7cl

The Macallan 12 ans, angostura, sucre

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*

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*

A P É 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

TEQUILA & CACHAÇA (5 cl) • 30€

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

Maker's Mark • 30€

J A P O N A I S

Yamasaki 12 ans • 45€

Hibiki 21 ans • 190€

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

Le Morton « Réserve » • 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 • 38€

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 • 135€ / 50g • 225€

✓ Plat vegan 🌿 Plat végétarien 🍲 Sans gluten

Carte allergène disponible sur demande
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 plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »
« Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10% »

CARTE ENFANT



ENTRÉES

Saumon fumé et son blinis • 32€

Foie-gras en terrine et pain toasté • 36€

Salade de tomates et burrata • 26 €

PLATS

Pâtes de nos ateliers à la tomate et au parmesan • 32€

Filet de poisson du jour, beurre blanc • 36€

Filet de bœuf • 42€

Filet de volaille fermière • 36€

DESSERTS

Moelleux au chocolat, glace à la vanille • 18€

Tarte aux fruits de saison et son sorbet • 18€

Assortiment de glaces et sorbets - 3 boules • 18€

UNE GARNITURE AU CHOIX

Purée de pommes de terre

Assortiment de légumes poêlés

Rigatoni au beurre