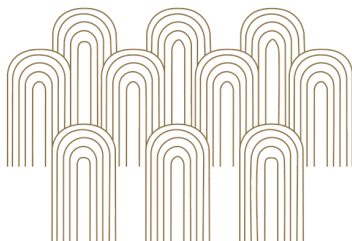


BAR LINDBERGH



**Du lundi au vendredi de 8h00 à minuit. Le week-end et jours fériés
de 10h00 à minuit.**

Tous les cocktails sont faits minute.

Nous vous invitons à nous faire part de toute allergie ou régime alimentaire
spécifique au moment de la commande.

Le règlement par chèque n'est pas accepté.

Boissons alcoolisées TVA 20%, Boissons non alcoolisées et mets TVA 10%.
Prix nets en euros - Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Végétarien 

Bar Lindbergh - Paris Marriott Opera Ambassador Hotel
16 Boulevard Haussmann 75009, Paris
+33 (0)1 44 83 40 50
www.parismarriottopera.com

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Allongé, Décaféiné	5
Double Expresso, Café Crème, Cappuccino	7,50
Chocolat chaud	8

THÉS ET INFUSIONS BIO



7,50

Breakfast B.O.P

Thé nature et corsé

Grand Earl Grey

Thé noir d'Inde, bergamote

Sencha

Thé vert de Chine

Jasmin

Thé de Chine, fleurs de jasmin

Détox

Thé vert, Maté, gingembre, citron

Tisane Rêves Enfants

Hibiscus, framboise, pomme

Tisane Secrets D'équilibre Digestive

Graines de fenouil, réglisse, badiane

Tisane Des Comptoirs Relaxante

Tilleul, verveine, fleur d'oranger

EAUX

Evian, Badoit 0,5L	6
Evian, Badoit 1L	8
Perrier 33cL	7
Vittel 25cL	5

BOISSONS SANS ALCOOL

Thé glacé fait minute 25cL	10
Café Frappé	10
Jus : tomate, cranberry, passion, pomme, pêche, ananas, orange 25cL	6
Coca-Cola 33cL, Coca-Cola Zéro Sucre 33cL, Sprite 25cL, Fanta 25cL,	7
London Essence Limonade 20cL	
Fever Tree : Ginger Ale, Ginger Beer, Elderflower 20cL	7
Schweppes Tonic & touch of lime 20cL	7

APÉRITIFS

Kir (Vin Blanc) : mûre, cassis, pêche, fraise 15cL	11
Kir Royal (Champagne) : mûre, cassis, pêche, fraise 15cL	19
Martini Rouge, Martini Blanc, Noilly Prat 6cL	10
Campari, Apérol 6cL	10
Porto Sandeman Rouge 8cL	11
Ricard 4cL	10
Absinthe 4cL	15
Pisco 4cL	17

LIQUEURS

	4cL
Cointreau, Grand Marnier, Mandarine Napoléon, Limoncello	13
Benedictine, Fernet Branca, Sambuca	13
Amaretto, Kahlua, Bailey's, Italicus	13
Get 27, St Germain	13

CHAMPAGNES

	
12cL	75cL

Pommery Brut Royal	19	99
Pommery Rosé Apanage	21	110
Taittinger Brut	19	99
Martini Prosecco	15	55

VINS ROSÉS

Côtes de Provence AOP, Château Sainte-Marguerite, Symphonie	12	52
---	----	----

VINS BLANCS

Chablis AOP, Domaine de Vauroux, Chardonnay	14	59
Côte de Gascogne IGP, Lionel Osmin & Cie, moelleux	8	28
Pouilly-Fumé AOP, Domaine Régis Minet, Sauvignon Blanc	12	46

VINS ROUGES

Médoc AOP, Château Poitevin, Cru Bourgeois	10	39
Bourgogne AOP, Les Vignerons de Mancey, Pinot Noir	11	43
Côtes du Rhône AOP, Maison Brotte, Les Charmilles	9	35

BIÈRES PRESSION

25cL	50cL
8	12
8	12

BIÈRES BOUTEILLES

	33cL
1664	10
Corona	10
Gallia Champ Libre	10
Gallia IPA	10
Gallia Blanche	10
Heineken 0.0%	10

WHISKIES

Johnnie Walker Black, Jack Daniel's	15
Maker's Mark	17
Woodford Reserve, Woodford Rye	17
Glenlivet, Monkey Shoulder	18
Angel's Envy, Laphroaig	20
Lagavulin, Macallan, Glenfiddich	25
Hibiki	27

VODKAS

	4cL
42 Below, Tito's, Grey Goose, Grey Goose La Poire	15

RHUMS

Havana 3 ans	15
Havana 7 ans, Gosling's, Saint James Bio, Diplomatico	17
Santa Teresa	21
Zacapa 23	23
Cachaça Leblon	15

GINS

Bombay Sapphire	17
Tanqueray Ten, Sakura Gin	18
Hendrick's	19
Monkey 47	20

TEQUILAS & MEZCAL

Patrón Silver	17
Herradura Reposado	18
Don Julio 1942 Extra Añejo	30
Mezcal	17

DIGESTIFS

Armagnac Laubade, Calvados Lecompte 5 ans	15
Cognac Remy Martin VSOP, Calvados Lecompte 12 ans	19
Cognac Hennessy XO, Cognac Martell Cordon Bleu	29
Eau de vie de fruits	15

COCKTAILS SIGNATURE

19

Sakura Garden

Sakura Gin, marasquin, litchi

Calypso

Rhum infusé orange et vanille, yuzu, ananas frais

La Dame de Pokhara

Tequila, violette, Cointreau, citron vert frais

Pear Belle Hélène

Grey Goose La Poire, Liqueurs de vanille et cacao

Buonanotte

Rhum Santa Teresa, amaretto, café

COCKTAILS CLASSIQUES

18

Tous les cocktails classiques sont disponibles à la demande.

Vesper

Vodka, Gin, Lillet

French Martini

Vodka, ananas, Chambord

Vieux Carré

Cognac, Whisky, Benedictine, Angostura Bitter

Manhattan

Whisky, Vermouth Rouge, Angostura Bitter

Berlioni

Gin Mare, Cynar, Vermouth

LOW ABV* COCKTAILS

17

Tata Marguerite (approx. 9,87% ABV)

Gin Mare, vin rosé, fruits rouges, rose

Coco Loco (approx. 7% ABV)

Vodka, ananas, noix de coco, fruits rouges

Raksi à la Française (approx. 5,29% ABV)

Cognac, pêche, cannelle, citron vert frais

Low Island XT (approx. 4,95% ABV)

Rhum, Limoncello, citron frais, Pepsi Zéro Sucre

Vila Nova de Gaia (approx. 4,66% ABV)

Porto Rouge, citron vert frais, agave

COCKTAILS SANS ALCOOL 0.0% ABV*

15

Rêves Enfants

Infusion hibiscus et framboise, pamplemousse, agave

Le Verger

Nolow n°7, pomme, pêche, citron vert frais

Crazy Almond

Nolow Distillat n°4, Nolow Bitter n°8, ananas, orgeat

Le Chose

Pamplemousse, Tonic

Sober Martini

Nolow Distillat n°4, sureau, jus d'olive

**ABV = Alcohol By Volume*

Tous les jours de 12h00 à 22h45.

À PARTAGER

Saucisson de Lacaune (médaille or 2024) Pickles maison.	12
L'Ossau-Iraty AOP  Fromage de brebis et sa confiture de cerises.	14
Olives Kalamata  Marinade maison à l'ail et herbes de Provence.	11
Les Frites au Cheddar 	12
Le Croque-Monsieur	18
Pizza : Margherita ou 4 Fromages 	18

LES INCONTOURNABLES

Tomate burrata  Tomate coeur de boeuf, burrata et basilic frais.	16
Soupe à l'Oignon Traditionnelle soupe à l'oignon gratinée, pain croustillant frotté à l'ail.	10
Salade César (saumon fumé/ poulet/ classique)	19/17/15
Club Sandwich au saumon fumé, frites	19
Club Sandwich à la dinde (avec ou sans bacon), frites	17
Fish & Chips	20
Smash Sixtine Burger Boeuf, cheddar affiné, compotée d'oignons, sauce burger, frites.	24
Veggie Burger  Légumes confits, mozzarella fumée et salade de chou rouge.	22
Tartare de Boeuf, frites et salade	21

DESSERTS

Fraisier en transparence

Génoise, sorbet fraise, fraises fraîches et espuma au mascarpone.

12

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

10

Mousse tiède chocolat Guanaja

Glace vanille et sablé breton.

12

Café Gourmand

Café et mignardises.

12