BOISSONS CHAUDES

Espresso, Allongé, Décaféiné	5
Double Espresso, 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 Enfantins
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 Alain Milliat : tomate, pomme, pêche de vigne 20cL	8
Coca-Cola 33cL, Coca-Cola Zéro Sucre 33cL, Sprite 25cL, Fanta 25cL, London Essence Limonade 20cL	7
Fever Tree : Ginger Ale, Ginger Beer, Elderflower 20cL	7
Schweppes Tonic & touch of lime 20cL	7
Kombucha Feuilles de Figuier - Alain Milliat	10

COCKTAILS SANS ALCOOL

Bitter Sweet Delight Nolow 7 et 8, cranberry, vanille, ginger ale	15
Amarena Nolow 8, framboise, sirop d'amarena, cranberry	12
Beautiful Nolow 4, thé au jasmin, fleur de sureau, lait d'avoine	12
Milky way Lait d'avoine, cranberry, sirop d'hibiscus, épices chai	14

COCKTAILS SIGNATURE

Lost Island 19
Rhum Goslings, marasquin, agrumes, vanille

Osaka Garden 18
Sakura Gin, St-Germain, thé au jasmin, lait d'avoine

Le Botaniste 16
Gin, Vermouth Rouge, Fernet Branca, Bénédictine

Tutti Fruitty 19
Vodka infusée au citron vert, Mandarine Napoléon, fruits rouges

Mirabellous 19
L'eau-de-vie de mirabelle, Italicus, orgeat

Sweet Darling 20
Gin, St-Germain, framboise, prosecco

COCKTAILS CLASSIQUES

Tous les cocktails classiques sont disponibles à la demande.

Newark 18
Calvados, Quintinye rouge, Fernet Branca, Maraschino Luxardo

Pisco Sour 16
Pisco, citron vert, sucre

Caipirinha 17
Cachaça, citron vert, sucre

Boulevardier 20
Woodford rye, Campari, Martini rouge

Dark & Stormy 20
Rhum Goslings, ginger beer, citron vert

BIÈRES

PRESSION	25cL	50cL
Heineken	8	12
Affligem	10	14

BOUTEILLE	33cL
1664	10
Corona	10
Gallia (séléction sur demande)	10
Heineken 0.0%	10

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	11
Porto Sandeman Rouge 8cL	11
Ricard 4cL	10
Absinthe 4cL	15
Pisco 4cL	17

LIQUEURS

	4cL
Cointreau, St-Germain, Mandarine Napoléon, Limoncello	13
Bénédictine, Fernet Branca, Sambuca, Chambord	13
Amaretto, Kahlúa, Bailey's, Get27	12
Italicus, Grand Marnier, Chartreuse Verte	16

DIGESTIFS

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

WHISKIES

Johnnie Walker Black, Jack Daniel's N°7	15
Maker's Mark, Jack Daniel's single barrel	17
Woodford Reserve, Laferté Tourbé	17
Glenlivet, Monkey Shoulder	18
Angel's Envy, Macallan	20
Woodford rye	27
Hibiki	40
Yamazaki 12 ans, Lagavulin 16 ans,	30
Glenfiddich 12 ans	35

VODKAS

	4cL
Grey Goose, Grey Goose La Poire	20
Tito's	15

RHUMS

Havana 7 ans, Gosling's, Saint James Bio, Diplomático	17
Santa Teresa	23
Zacapa 23	28
Sagatiba Cachaça	15

GINS

Bombay Sapphire	17
Tanqueray Ten, Sakura Gin	18
Hendrick's	19
Monkey 47	28

TEQUILAS & MEZCAL

Don julio Blanco	17
Herradura Reposado	18
Tequila Barajas Anejo	35
Don Julio 1942 Extra Añejo	30
Mezcal	17

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

Côte de Gascogne IGP, Lionel Osmin & Cie, moelleux	8	28
Pouilly-Fumé AOP, Domaine Régis Minet, Sauvignon Blanc	12	46
Bourgogne Chardonnay AOP, Jean-Marc Brocard	10	39

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

Tous les jours de 12h00 à 22h45.

À PARTAGER

Saucisson de Lacaune (médaille or 2024) 12
Pickles.

L'Ossau-Iraty AOP 14
Fromage de brebis et sa confiture de cerises.

Olives Kalamata 11
Marinade à l'ail et herbes de Provence.

Les Frites au Cheddar 12

Le Croque-Monsieur 18

Pizza : Margherita ou 4 Fromages 18

LES INCONTOURNABLES

Le Butternut 16
Velouté, châtaignes rôties et crème montée au vadouvan.

Soupe à l'oignon 10
Traditionnelle soupe à l'oignon gratinée, pain croustillant frotté à l'ail.

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

Le Smash 24
Pain buns, bœuf, Cheddar et oignons confits.

Le Veggie Burger 23
Portobello confit, cantal et roquette, frites de patate douce.

Tartare de Bœuf, frites et salade 21

DESSERTS

L'Ossau-Iraty AOP 14
Fromage de brebis et sa confiture de cerises.

Crème brûlée à la vanille de Tahiti 10

La pomme 11
Façon Tatin, crème légère à la fève de tonka.

Les chocolats Valrhona 12
Ganache montée Jivara, crémeux chocolat noir 80% République Dominicaine, tuiles Dulcey cacao, streusel amandes-noisettes.

Café Gourmand 12
Café et mignardises.

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

Paris Marriott Opera Ambassador Hotel,
16 Boulevard Haussmann, 75009, Paris,
+33 (0)1 44 83 40 40