



8:00 AM - 1:00 AM



70 Avenue des Champs-Elysees, Paris 75008 France | +33 1 53 93 55 00

MENU

TAPAS	2
CHARCUTERIES ET FROMAGES / COLD CUTS AND CHEESE	2
SOUPES / SOUPS	3
SALADES / SALADS	3
SNACKS / SNACKS	4
PÂTES FRAÎCHES / PASTA	4
PIZZAS	5
SÉLECTION ORIENTALE / MEDITERRANEAN SELECTION	5
PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE	6
GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES / SIDE DISHES	6
NOTRE SÉLECTION DE SAUCES / SAUCE SELECTION	7
DESSERTS	7

Prix nets en euros, taxes et service compris. Chèques bancaires et tickets restaurant non acceptés.
Net prices in euros, taxes and service included. Bank cheques are not accepted.

Merci d'informer notre Maître d'hôtel, si vous êtes concernés par des allergies alimentaires.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your waiter prior to ordering.

Toutes nos viandes proviennent de France ou d'Irlande.
All our meats come from France or Ireland.

BOISSONS / DRINKS	8
--------------------------	---

TAPAS TAPAS

Croquettes de jambon ibérique et manchego avec salsa acidulée Iberian ham and Manchego croquettes with sour salsa sauce	15
Onglet de bœuf façon thaï, crémeux de choux fleur grillé au raifort Thai-style flank of beef, creamy cauliflower grilled with horseradish	12
Poireaux confits, haddock fumé, œuf mollet, estragon et moutarde à la noisette Candied leeks, smoked haddock, soft boiled egg, tarragon and hazelnut mustard	11
Focaccia moelleuse, Burrata au citron, fumée à la sciure d'oranger Soft focaccia, Burrata flavoured with lemon, orange sawdust	12
Foie gras mi-cuit marbré aux épices, compotée de mandarine et châtaignes, tuile aux 5 fruits secs Semi-cooked foie gras marbled with spices, tangerine and chestnuts compote, dry-fruits biscuit	16
Gambas panées (8 pièces) Breaded prawns (8 pieces)	16
Nems aux légumes (6 pièces) Veggie spring rolls (6 pieces)	11

CHARCUTERIES ET FROMAGES COLD CUTS AND CHEESE

Jambon ibérique Puro Bellotta, 36 mois d'affinage (100 gr) Iberian Puro Bellotta ham, 36 months matured (100 gr)	38
Planche de saucisson sec à la truffe et fromage « Le Delizie al Tartufo » (200 gr) Truffled dry sausage and cheese « Le Delizie al Tartufo » platter (200 gr)	42
Planche de charcuteries et fromages, gressins à la fleur de sel Cold cuts & cheeses platter, fleur de sel breadsticks	19

SOUPES SOUPS

Gratinée lyonnaise French onion soup	16
Soupe de légumes de saison, bouquet de légumes crus Seasonal vegetables soup, bouquet of raw vegetables	12
Velouté de coco Paimpol, champignons, tomates, olives Kalamata et amandes torréfiées Velvet soup of Paimpol beans, mushrooms, tomatoes, Kalamata olives and roasted almonds	16

SALADES SALADS

Salade César	
Nature	18
Volaille	25
Gambas	28
Caesar Salad	
Regular	18
Poultry	25
King prawns	28
Salade fatouche	22
Sucrine, poivrons, radis, oignons, sumac	
Fatouch Salad	
<i>Baby lettuce, peppers, radishes, onions, sumac spice</i>	
Salade Marriott Champs Elysees	27
Cœur de laitue, avocat, asperge, œuf poché, saumon fumé, crabe	
Marriott Champs Elysees salad	
<i>Lettuce heart, avocado, asparagus, poached egg, smoked salmon, crab</i>	

SNACKS SNACKS

Hot-dog de ribs confits au miel et aux épices, fondue de Reblochon Candied ribs hot-dog with honey and spices, melted Reblochon cheese	26
Club sandwich	
Volaille	24
Végétarien	22
Saumon	28
Club sandwich	
Poultry	24
Veggie	22
Salmon	28
Marriott Burger	30
Pain brioché, bœuf Black Angus (180 gr), sucrine, oignons et betteraves marinées, bacon, fromage Brioche bread, Black Angus steak (180 gr), baby lettuce, onions and marinated beetroots bacon, cheese	
Burger de poulet, frites de patate douce	28
Chicken burger, sweet potato fries	

PÂTES FRAÎCHES PASTA

Agnoloni speck et Fontina, duxelle de champignons, émulsion au parmesan Agnoloni pasta speck & Fontina cheese, mushroom duxelle, parmesan emulsion	24
Linguine ou penne	
Forestière	23
Carbonara	24
Bolognaise	25
Linguine or penne	
Mushrooms	23
Carbonara	24
Bolognese	25

PIZZAS PIZZAS

Pizza margherita Tomates, fromage	Pizza margherita <i>Tomatoes, cheese</i>	22
Pizza 4 fromages Tomates, quatre fromages	4 cheese Pizza <i>Tomatoes, four cheeses</i>	24
Pizza pepperoni Tomates, fromage, salami épicé	Pizza pepperoni <i>Tomatoes, cheese, spicy salami</i>	24

SÉLECTION ORIENTALE MEDITERRANEAN SELECTION

Trio de houmous (potiron, citron miel, truffe) et croustilles Hummus trio (pumpkin, lemon honey, truffle) and crisps	14
Mezzes froids (houmous, moutabal, maghmour, feuilles de vigne et pain pita) Cold mezzes (hummus, mutabal, maghmour, vine leaves, pita bread)	17
Mezzes chauds (kebbé, samboussek au boeuf, feuilleté au fromage) Hot mezzes (kebbe, beef samboussek, cheese puff)	19
Mix grill (2 côtes d'agneau, 1 brochette de poulet, 1 brochette de kefta, crème d'ail, riz oriental) Mixed grill (2 lamb chops, 1 chicken skewer, 1 kefta skewer, garlic cream, oriental rice)	30
Lamb Biryani Marinade d'agneau aux épices, riz basmati <i>Marinated lamb with spices, basmati rice</i>	32
Kebsa poulet Sauce tomate aux herbes, riz oriental Chicken Kebsa <i>Herbed tomato sauce, oriental rice</i>	30

**PLAT PRINCIPAL
MAIN COURSE**

*Servi avec une garniture au choix
Served with one side dish at your convenience*

Pavé de saumon grillé Grilled salmon filet	19
Filet d'agneau rôti au cajun Roasted cajun lamb filet	24
Filet de bœuf grillé Grilled beef filet	38
Sole meunière ou grillée Grilled or « à la meunière » sole fish	49
Suprême de volaille jaune Farmhouse poultry supreme	22

**GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES
SIDE DISHES**

Frites ou frites à la truffe et parmesan French fries or French fries with truffle and parmesan cheese	8
Pommes grenaille rôties au thym Thyme roasted potatoes	8
Purée de pommes de terre Mashed potatoes	8
Poêlée de légumes glacés Pan-fried glazed vegetables	8
Haricots verts Green beans	8
Riz Basmati Basmati rice	8

**NOTRE SÉLECTION DE SAUCES
SAUCES SELECTION**

Béarnaise	Bearnaise
Poivre	Pepper
Champignons	Mushrooms
Beurre blanc	White butter
Jus de veau corsé ou beurre aux fines herbes	Spicy veal sauce, sweet herb butter

**DESSERTS
DESSERTS**

Merveilleux yuzu caramel, vanille et chocolat Merveilleux meringue cake, yuzu, caramel, vanilla and chocolate	12
Tarte aux fruits secs Dried fruits tart	11
Napolitain aux fruits des envies Neapolitan cake with seasonal fruits	12
Crème brûlée à la vanille Vanilla crème brulée	12
Mi-cuit au chocolat Chocolate lava cake	15
Café Coffee and mignardises	12
Thé gourmand Tea and mignardises	12

BOISSONS DRINKS

COCKTAILS SIGNATURES / SIGNATURES COCKTAILS	10
COCKTAILS INCONTOURNABLES / YOU CAN'T MISS THEM	12
COCKTAILS CLASSIQUES REVISITÉS / CLASSIC COCKTAILS REVIEWED	12
COCKTAILS DETOX / DETOX COCKTAILS	13
COCKTAILS SANS ALCOOL / MOCKTAIL	14
BIÈRES / BEERS	15
APÉRITIFS & AMARO	15
VERMOUTH	16
WHISKY	16
VODKA	17
GIN	18
TEQUILA	18
RHUM	18
COGNAC	19
DIGESTIF	19
SOFTS	20

L'équipe du Bar Atrium vous souhaite la bienvenue dans un univers jazzy pour un moment de détente.

De nos délicieux cocktails recherchés, aux champagnes et vins de France et d'ailleurs, en passant par notre gamme développée de whisky, nous mettons tout en œuvre pour vous faire vivre une expérience unique.

The Bar Atrium team welcomes you to a jazzy world for a moment of relaxation.

From our delicious cocktails, to champagnes and wines from France and elsewhere, to our extensive range of whisky, we do everything in our power to make you live a unique experience.

COCKTAILS SIGNATURES SIGNATURES COCKTAILS

22

The Secret Monk

9 cl

Martini Riserva Special Rubino, Chartreuse Verte, Lillet Blanc, Agave, Thym
Martini Riserva Special Rubino, Chartreuse Verte, Lillet Blanc, Agave, Thyme

La Chartreuse verte, jamais entendu ?

Un précieux manuscrit est dissimulé dans les tréfonds de la Grande Chartreuse. Une dizaine de feuillets à l'écriture serrée, recensant cent trente herbes, fleurs et épices aux propriétés médicinales avérées. La recette immanquable d'un élixir de longue vie... Il aura fallu tout le talent de l'apothicaire de la Grande Chartreuse, en 1737, pour concocter la recette d'un casse-poitrine tirant à 71°, toujours vendu sous le nom d'Élixir végétal de la Grande Chartreuse.

The green Chartreuse, never heard of it?

A precious manuscript is hidden in the depths of the Grande Chartreuse. About ten tightly written sheets, listing 130 herbs, flowers and spices with proven medicinal properties. The unmistakable recipe for a long-lasting elixir... It took all the talent of the apothecary of the Grande Chartreuse, in 1737, to create the recipe for a chest breaker pulling at 71°, still sold under the name of Élixir végétal de la Grande Chartreuse.

Rhumeo

9 cl

Rhum Havana 7 ans, Crème de cacao blanc, Bitter d'orange, Bitter Angostura
Rum Havana 7 years old, Crème de cacao blanc, Orange bitter, Angostura

Mais qu'est-ce donc un bitter dans un cocktail ?

Tout simplement une infusion de plantes dans de l'alcool. Si les premiers exemples d'une telle pratique remontent à l'Antiquité égyptienne, elle revient à la mode au XVIIIe siècle en Angleterre où l'ajout d'herbes dans les vins importés d'Espagne est très fréquent et en France avec la célèbre Chartreuse.

But what is a bitter in a cocktail?

Simply an infusion of plants in alcohol. While the first examples of such a practice date back to Egyptian antiquity, it was back in fashion in the 18th century in England, where the addition of herbs to wines imported from Spain is very frequent, and in France with the famous Chartreuse.

L'Associé

12 cl

Bombay Sapphire London Dry Gin, St Germain liqueur de fleur de sureau, Citron vert, Menthe, Champagne
Bombay Sapphire London Dry Gin, St Germain Elderflower liquor, Lime, Mint, Champagne

Associés... ici nous sommes une famille !

« Prenons soin de nos Associés et ils prendront soin de nos Clients », telle est la devise de Monsieur Marriott lorsqu'il ouvre son 1er établissement en 1927.

Aujourd'hui, mettre les personnes au premier plan reste plus que jamais un pilier de la culture du Groupe hôtelier Marriott. En rejoignant un de nos hôtels, les Associés rejoignent la famille Marriott.

Associates... here we are family !

« Take care of the Associates and the Associates will take care of the Customers »; is Mr. Marriott's motto when he opened his first business in 1927.

Today, putting people first remains more than ever a pillar of the Marriott Hotel Group's culture. By joining one of our hotels, the Associate join the Marriott family.

Rosée de Provence

18 cl

Ciroc vodka française, Liqueur de violette, Citron vert, Sirop de lavande, blanc d'œuf & Ruinart rosé
Ciroc french vodka, Violet liquor, Lime, Lavander syrup, Egg white & Ruinart rosé

La lavande, histoire et utilisation...

Il y a environ 2000 ans, les romains séduits par sa couleur éclatante et son sublime parfum, commencent à utiliser la lavande pour laver le linge et lui donnent son nom issu du latin « Lavare » qui signifie laver, purifier. Ils l'utilisent également dès cette époque dans les armoires pour parfumer et se rendent compte rapidement qu'elle a comme propriété de protéger le linge des mites.

Lavander, history and how we use it...

About 2000 years ago, the Romans, seduced by its bright color and sublime fragrance, began to use lavender to wash clothes and gave it its name from the Latin « Lavare »; which means to wash, purify. They also used it from that time on in cupboards to perfume and quickly realized that it had the property of protecting laundry from moths.

Chaussée des Géants

9 cl

Bushmills Irish whisky, Liqueur de pêche, Nectarine fraîche, Sugar syrup, Menthe
Bushmills Irish whisky, Peach liquor, Nectarine, Sugar syrup, Mint

Chaussée des Géants, un patrimoine irlandais...

Située non loin de la rivière Bush, dans le comté d'Antrim, à trois miles de l'océan, Bushmills est le nom d'une petite bourgade. C'est à proximité de ce lieu paisible que l'on peut contempler l'extraordinaire « Chaussée des Géants », un phénomène géologique unique classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Ces intrigantes marches naturelles, formées il y a plus de 50 millions d'années, ont donné naissance à de nombreuses légendes, dans lesquelles des géants les utilisaient pour franchir la mer à pied jusqu'en Ecosse.

The Giant's Causeway, an Irish heritage site...

Located not far from the Bush River in Antrim County, three miles from the ocean, Bushmills is the name of a small town. It is near this peaceful place that you can contemplate the extraordinary « Chaussée des Géants » (Giant's Causeway), a unique geological phenomenon classified as a UNESCO World Heritage Site. These intriguing natural steps formed more than 50 million years ago, have given rise to many legends, in which giants used them to cross the sea on foot to Scotland.

La route des Indes

12 cl

Citadelle Gin de France, Sirop de basilic et gingembre, Citron vert, Angostura
Citadelle Gin de France, Basil & Ginger syrup, Lime, Angostura

La route des Indes, à l'origine de la découverte de l'Amérique...

La route des Indes était une route maritime directe que les pays comme l'Espagne et le Portugal recherchaient au XVe siècle. Cette route porte ce nom puisqu'elle devait relier les Indes à l'Europe. Cette Histoire est le fruit d'une rivalité, entre les deux puissances qu'étaient l'Espagne et le Portugal. Ces deux pays se mirent, en quête de la « Route des Indes ».

The road to India, the origin of America's discovery...

The Indian route was a direct maritime route that countries like Spain and Portugal sought in the 15th century. This road is named after it because it was supposed to connect India to Europe. This History is the result of a rivalry between the two powers that were Spain and Portugal. These two countries set out in search of the « Road to India ».

COCKTAILS INCONTOURNABLES YOU CAN'T MISS THEM

22

L'Odéon

9 cl

Tequila Avion Silver Blanco, St Germain Elderflower liquor, Passion fruit, Laurent Perrier brut Champagne
Tequila Avion Silver Blanco, St Germain liqueur de fleur de sureau, Fruit de la passion, Champagne Laurent Perrier brut

Simple, frais et pétillant, l'équilibre parfait des saveurs sèches et sucrées, vous laissant une belle longueur en bouche. *Simple, fresh and sparkling, the perfect balance of dry and sweet flavors, leaving you with a beautiful length on the palate.*

Smoky 16

9 cl

Lagavullin 16 yo, Mozart Black Chocolate, Pisco, Lapsang souchong syrup
Lagavullin 16 ans, Mozart Black Chocolate, Pisco, Sirop de Lapsang souchong

Un mélange tout en fumée. La tourbe de ce whisky emblématique des Isles, ce thé noir fumée renommée, un goût délicat de chocolat et la force du raisin péruvien. *A mixture all in smoke. The peat of this emblematic whisky from the Isles, this famous smoked black tea, a delicate chocolate taste and the strength of Peruvian grapes.*

Saveurs des Îles

12 cl

Bacardi Blanca, Chambord liquor, Soho, Lime & Guava juice, Sparkling saké
Bacardi Blanca, Liqueur de Chambord, Soho, Jus de citron vert & goyave, Saké pétillant

Fruité, onctueux, et légèrement pétillant, nous y retrouvons un parfait équilibre des saveurs exotiques avec le caractère du saké japonais. *Fruity, smooth, and slightly sparkling, we find a perfect balance of exotic flavours with the character of Japanese sake.*

COCKTAILS CLASSIQUES REVISITÉS CLASSIC COCKTAILS REVIEWED

22

Atrium Collin's

18 cl

Hendricks Gin, Hysteria Procrastination, Lemon juice, Sugar syrup, Fever tree tonic
Hendricks Gin, Suze, Jus de citron jaune, Sirop de sucre, Fever tree tonic

Rafraîchissant, un subtil équilibre entre la de nombreuses plantes aromatiques différentes et l'acidité du citron, une liqueur surprenante, sur une fine couche de bulle tonifiante. *Refreshing, a subtle balance between the lemon acidity and many different aromatic plants, a surprising liquor, on a thin layer of toning bubble.*

Atrium Negroni

9 cl

Calavados Pays d'Auge, Campari, Pommeau de Normandie
Calavados Pays d'Auge, Campari, Pommeau de Normandie

Un Negroni à la française, combinant l'amertume du Campari, adouci par un alcool sucré de pomme et renforcé par un calva de caractère. *A Negroni à la française, combining the bitterness of Campari, softened by a sweet apple alcohol and reinforced with a calva of character.*

Atrium Colada

18 cl

Ciroc french Vodka, Maracuja juice, Lemon juice, Coconut cream, Fresh orange
Ciroc Vodka française, Jus de Maracuja, Jus de citron jaune, Crème de coco, Orange fraîche

Onctueux et surprenant, nous cassons l'addition de la noix de coco au rhum par ce cocktail qui fait réfléchir sur ce que devrait être la combinaison classique. *Smooth and surprising, we break the addition of coconut to rum with this cocktail that makes you think about what the classic combination should be.*

COCKTAILS DETOX DETOX COCKTAILS

18

Vitalité

12 cl

Raspberry & Pistachio sorbet, Mango, Banana, Organic maple syrup
Sorbet de framboise & pistache, Mangue, Banane, Sirop d'érable bio

Antioxydant : synonyme de vie / soulage le foie, régule le sommeil et lutte contre le stress, élément antiviral puissant, index glycémique bas. *Antioxidant: synonymous with life & relieves the liver, regulates sleep and fights stress, powerful antiviral element, low glycemic index.*

Prospérité

12 cl

Carrot juice, Orange juice, Fresh mint & coriander, Ginger syrup
Jus de Carotte, Jus d'orange, Menthe & Coriandre fraîche, Sirop de gingembre

Excellent pour réguler l'appareil digestif, grand soutien pour les glandes surrénales, excellente source pour le cerveau. *Excellent for regulating the digestive system, great support for the adrenal glands, excellent source for the brain.*

Merveille

12 cl

Banana, Blueberries, Strawberries, Fresh orange juice, Organic Maple syrup

Banane, Myrtilles, Fraises, Jus d'orange pressé, Sirop d'érable bio

Excellente source d'énergie pour le foie, la myrtille est l'aliment qui contient le plus d'antioxydants sur toute la planète, combat les virus.

An excellent source of energy for the liver, blueberry is the food that contains the most antioxidants on the planet, fights viruses.

COCKTAILS SANS ALCOOL MOCKTAILS

16

Sunset Melody

12 cl

Fresh orange juice, fresh peach, mint, sugar syrup, soda water

Jus d'orange pressé, pêche fraîche, menthe, sirop de sucre, eau pétillante

À tout moment, délicieusement rafraîchissant, le Trendy Tree, gracieux et classe, nous rappelle que le sans alcool à sa place, dans le monde du cocktail des palaces.

At any time, delightfully refreshing, the graceful and classy Trendy Tree reminds us that the alcohol-free has its place, in the world of luxury cocktails.

Jardin d'Été

12 cl

Apricot juice, Pineapple juice, Apple juice, Fresh Raspberries & grenadine syrup

Jus d'abricot, Jus d'ananas, Jus de pomme, Fraises fraîches et sirop de thym

Pour nous rappeler l'été, car le soleil n'est jamais loin, et qu'il y a une mer, du sable et un transat, qui nous attend quelque part dans le monde.

To remind us of summer, because the sun is never far away, and there is a sea, sand and a deckchair, which awaits us somewhere in the world.

Autumn Whisper

18 cl

Apple & Lime juice, Orgeat syrup, Strawberry purée, Sugar syrup

Jus de Pomme & citron vert, Sirop de sucre et d'orgeat, Purée de fraises, Sirop de lavande

Ici, Paris, la ville du charme, de la romance, où l'on croque chaque moment avec émerveillement, attention, et amour.

Here, Paris, the city of charm, romance, where you can crunch every moment with wonder, attention, and love.

BIÈRES PRESSION DRAFT BEERS

25 cl 50 cl

Carlsberg draft
Grimbergen draft

7 12

7 12

Bières en bouteille / beers bottle

33 cl

1664 Sans Alcool
1664
Tsing Tao
Duvel
Guinness
Corona
Cidre Ecusson
Budweiser
Mc Chouffe Cherry
Asahi
Peroni Nazaro
Parisienne Blonde
Parisienne IPA
Parisienne Rouse

9

9

9

9

9

9

9

9

11

9

9

9

9

9

APÉRITIFS & AMARO

Kir Vin Blanc
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Fraise des bois, Violette, Abricot
Blackcurrant, Blackberry, Peach, Raspberry, Strawberry, Violet, Apricot
Kir Royal Champagne

12 cl

13

21

Ricard – Pastis 51
Campari
Lillet Blanc - Rouge
Aperol
Porto Graham's White
Porto Graham's 20 ans
Porto Offley Ruby - Tawny
Pimms
Tio Pepe
Suze

5 cl

12

12

12

12

12

22

14

14

14

12

VERMOUTH

	5 cl	
Martini Bianco	12	
Martini Reserva Special Rubino	12	
Martini Rosso	14	
Del Professore Rosso	15	
Dolin Dry vermouth	17	
Quintinye	17	

WHISKY

Blended Whisky

	5 cl	
Ballentines finest scotch whisky	Ecosse - Scotland	14
J&B Rare	Ecosse - Scotland	14
Johnnie Walker Red Label	Ecosse - Scotland	14
Canadian Club 6	Canada - Ontario	14
Clan Campbell	Ecosse - Glasgow	14
Slane	Irlande - Ireland	16
Crown Royal	Canada - Manitoba	16
Jameson	Irlande - Comté de cork	16
Monkey Shoulder	Ecosse - Speyside	18
Chivas Regal 12	Ecosse - Speyside	18
Dewars 12	Ecosse - Scotland	18
Johnnie Walker Black Label	Ecosse - Scotland	18
Chivas Regal 18	Ecosse - Scotland	24
Nikka Pure Malt Black	Japon - Japan	22
Johnnie Walker Blue Label	Ecosse - Scotland	46
Royal Salute 21	Ecosse - Speyside	55

Single Malt

	5 cl	
Glenfiddich 12	Ecosse - Speyside	18
Knockando 12	Ecosse - Speyside	18
Cardhu 12	Ecosse - Speyside	18
Cragganmore 12	Ecosse - Speyside	18
Glenkinchie 12	Ecosse - Lowlands	18
Glenlivet 12	Ecosse - Speyside	22
Glenmorrangie 10	Ecosse - Highlands	18
Aberfeldy 21	Ecosse - Highlands	22
Dalwhinnie 15	Ecosse - Highlands	19
Strathisla 12	Ecosse - Speyside	22

Laphroaig 10	Ecosse - Islay	22
Talisker Port Ruighe	Ecosse - Highlands / Skye	22
Oban 14	Ecosse - Highlands	22
Lagavullin 16	Ecosse - Islay	26
Glenlivet 18	Ecosse - Speyside	32
Macallan Fine Oak	Ecosse - Speyside	46
Knockando 21	Ecosse - Speyside	55

Bourbon & Rye

	5 cl	
Four Roses	USA - Kentucky	14
Jack Daniel's N°7	USA - Tennessee	16
Maker's Mark	USA - Kentucky	18
Wild Turkey	USA - Kentucky	18
Woodford Reserve	USA - Kentucky	18
Woodford Reserve Double Oaked	USA - Kentucky	22
Jack Daniel's Single Barrel	USA - Tennessee	16
Jack Daniel's Single Barrel Rye	USA - Tennessee	22

VODKA

	5 cl	
Absolut Bleue	Suède - Skane	14
42 Below	Nouvelle-Zélande	14
Ciroc Classic	France	16
Tito's Vodka	USA - Texas	16
Belvedere	Pologne - Mazovie	19
Grey Goose	France - Cognac	20
Absolut Elyx	Suède - Skane	20
Guillotine Originale	France - Champagne	20
Mamont Vodka	Sibérie - Russia	24
Guillotine Heritage	France - Champagne	32

*L'accompagnement sodas et jus de vos alcools est majoré de 2 €
2 € will be charged for soft drinks accompanying your drink.*

GIN

		5 cl
Gordon's London Dry Gin	Ecosse - UK	11
Bombay Gin Original	Angleterre - South-East	11
Beefeater	Angleterre - Greater London	12
Tanqueray	Ecosse - UK	14
Bombay Sapphire	Angleterre - South-East	17
Bombay Sapphire East	Angleterre - South-East	19
Citadelle	France - Poitou-Charentes	16
Plymouth	Angleterre - South-West	16
Gin Batch Distillerie de Paris	France - Paris	18
Hendricks	Ecosse - Lowlands	19
Monkey 47°	Allemagne - Baden-Wurtemberg	24

TEQUILA

		5 cl
Avion Tequila Anejo	Mexico	24
Avion Tequila Silver Blanc	Mexico	22
Don Julio	Mexico	16
Olmeqa Tequila Blanco	Mexico	14
Olmeqa Altos Tequila Blanco	Mexico	16
PatronXO Cafe	Mexico	20
Herradura	Mexico	22
Vecindad	Mexico	22
Patron Silver	Mexico	22

RHUM

		5 cl
Havana Club 3 ans	Cuba – Havana	14
Havana Club Anejo Special	Cuba – Havana	14
Havana Club 7 ans	Cuba – Havana	16
Bacardi Ron Superior Blanca	Cuba	12
Cachaça Leblon	Minas Gerais – Brésil	16
Kraken	Trinité-et-Tobago	18
Diplomatica Reserva Exclusiva	Venezuela	22
Don Papa	Île de Negros - Philippines	22
Havana Club 15 ans	Cuba - Havana	24
Clement Single Cask Canne Bleue	Martinique	30

COGNAC

		5 cl
Remy Martin VSOP	Cognac	15
Cognac Martell VSOP	Cognac	22
Hennessy Fine Cognac	Cognac	18
Remy Martin XO	Cognac	32
Cognac Martell Cordon Bleu	Cognac	32
Hennessy XO	Cognac	39
Cognac Martell XO	Cognac	42
Hennessy Paradis XO	Cognac	72
Remy Martin Louis XIII	Cognac	180

DIGESTIF

		5 cl
Grappa		12
Kirsch		12
Limoncello		12
Pisco Wagar Chili		16
Mirabelle		12
Poire William		12
Calvados Boulard Grand Solage		14
Vieille Prune de Souillac		18
Armagnac Duc de Loussac 1979		24

*L'accompagnement sodas et jus de vos alcools est majoré de 2 €
2 € will be charged for soft drinks accompanying your drink.*

SOFTS

TONIC

Fever tree s'impose comme la solution privilégiée des barmans. La sélection stricte, originale et naturelle des ingrédients ainsi que la qualité de l'eau sélectionnée font de cette limonade un produit innovant et qualitatif.

	20 cl
Fever-Tree Indian Tonic Water	6
Fever-Tree Ginger Ale	6
Fever-Tree Ginger Beer	6
Fever-Tree Soda Water	6

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT ALAIN MILLIAT JUICES

	33 cl
Cranberry / Cramberry	9
Nectar d'abricot / Apricot	9
Nectar de Fraise / Strawberry	9
Tomate / Tomato	9
Pomme Coxl / Cloudy Apple	9
Carotte / Carrot	9
Ananas / Pineapple	9
Jus de fruits pressé: orange ou citron / Fresh fruit juice: orange or lemon	9

EAUX WATER

	33 cl	75 cl
Evian Still water	7	12
Badoit Rouge Sparkling water	7	—
Chateldon Sparkling water	—	12

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

THÉS TEAS JING TEA THÉ EN VRAC

Lemongrass & ginger	10
Whole Peppermintleaf	10
Blackcurrant & Hibiscus	10
Thé vert / Green tea	10
Thé marocain – Moroccan tea	15
Infusion – Herbal infusions	10
Organic Jade Sword	10
Earl Grey	10
Darjeeling 2nd Flush	10
Whole Chamomile Flowers	10
Organic Bohea Lapsang	12
Whole Pink Rose Buds	12
Flowering Lilly & Jasmine	13
Jasmine Silver needle	13

CAFÉS COFFEES

Expresso, Décaféiné, Noisette	8
Café turc	10
Macchiato	10
Cappuccino	10
Latte	10
Mocca	10
Chocolat ou café viennois	12
Chocolat chaud / Hot chocolate	10

À PROPOS ABOUT US

Bienvenue au Paris Marriott Champs Elysees Hotel, lieu emblématique de l'avenue la plus connue du monde entier. Créé en 1912, ce bâtiment est l'ancienne manufacture des ateliers Louis Vuitton et a accueilli de célèbres noms comme celui de la couturière Jenny, grande styliste française des années 30. Cet hôtel, symbolique de la quintessence française, vous ouvre ses portes pour vous proposer une expérience unique et pleine de surprises.

Welcome to the Paris Marriott Champs Elysees Hotel, the emblematic address of the world's best-known avenue. Created in 1912, this building is the former factory of the Louis Vuitton workshops and has welcomed famous names such as the seamstress Jenny, a great French designer of the 1930s. This hotel, symbol the french quintessence, opens its doors to offer you a unique experience full of surprises.

POUR EN SAVOIR PLUS
TO DISCOVER MORE



@marriottchampselysees

