

WINE & CHAMPAGNE COLLECTION

	12cl	75cl
BLANC / WHITE		
Domaine Feline Jourdan 2017, France, Picpoul de Pinet, Piquepoul blanc, <i>fresh fruit & mineral</i>	9	35
Estate Argyros 2016 Santorini, Grèce, 100% Assyrtiko, <i>fresh, herbar and well balanced</i>	15	60
Tenuta Terre Nere, Italie, Mont Etna, Carricante, <i>pure/dry and mineral</i>	15	70
ROUGE / RED		
Faugères Château Chênaie les Douves 2014, France, Faugères, Syrah Grenache Mourvèdre, <i>spicy and fruity</i>	12	48
Yarden 2T 2015, Israël, Golan, Touriga Nacional et Tinta Cao, <i>full body and tannic</i>	15	60
Chateau Porto Carras, Grèce, Côtes de Melitou, Cabernet Sauvignon, <i>well balanced & tannic</i>	14	60
ROSÉ		
Domaine Des Peirecèdes Côtes de Provence, France, <i>frais et fruité.</i>	10	45
CHAMPAGNE / CHAMPAGNE & SPARKLING WINE		
Ruinart, France, Reims, Chardonnay, <i>élégant et frais.</i>	19	90
Yardent Brut rosé 2011, Israël, Golan, Chardonnay Pinot noir, <i>toasté et complexe.</i>	18	75

COFFEE COLLECTION

Espresso	4
Double espresso	6
Café allongé / <i>American coffee</i>	4
Cappuccino	6
Café latte	6
Chocolat chaud / Hot chocolate	7

TEA COLLECTION

Thé noir / <i>black tea</i>	7
English breakfast, Earl Grey	
Thé vert / <i>green tea</i>	7
Sencha Yamato, Menthe	
Infusion / <i>infusion</i>	7
Camomille, Verveine	

SOFT COLLECTION

Coca Cola	7
Coca Cola 0	7
Perrier	7
Jus de pomme, ananas ou tomate	7
Jus d'orange ou pamplemousse frais	8
Eau minerale plate ou gazeuse (75cl)	7

BEER COLLECTION

Bière de saison	8
Blanche ou IPA	

FOOD COLLECTION

De 12h00 à 23h00 / From 12:00pm to 11:00pm

MERCI DE BIEN VOULOIR NOTER QUE NOTRE MENU CHANGE SELON LES SAISONS ET L'INSPIRATION DU CHEF
PLEASE KINDLY NOTE OUR MENU IS CHANGING BASED ON THE SEASONAL PRODUCTS AND CHEF INSPIRATION

SALADE FATOUSH 18
Tomates, concombres oignons rouges, zatar & feta
Tomatoes, cucumbers, red onions, zatar & feta

AUBERGINE ECRASEE / CRUSHED EGGPLANT 13
Tahini, Tzatziki de cresson, Kadaif
Tahini, watercress, Tzaziki, Tomato pulp

SASHIMI JINGIT 14
Sashimi de saumon gravlax au soin du Chef
Chef's salmon gravlax sashimi style

POLENTA 13
Asperge, champignon, parmesan
Asparagus, mushrooms, parmesan

ASSIETTE DE FROMAGE 16
Cheese plate

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 16
Delicatessen plate

PAIN FRENAVON, TAHINI TOMATE 7
Frenavon bread, tahini tomatoes

KEBAB DESTRUCTURE 17
Deconstructed Kebab

SWEET COLLECTION De 12h00 à 18h00 / From 12:00pm to 06:00pm

LA PATISSERIE DU STUDIO 8
STUDIO PASTRY

Renaissance Paris Vendome Hotel | 4, Rue du Mont Thabor, Paris 75001 France | +33 1 40 20 20 00

Prix net TTC service compris. Prices are including all taxes and service.
*Viande bovine origine France. Beef origine: France.