

PARISVÉLIZY

HÔTEL
★★★★

Cocktails

10€

Mojito 18cl

Rhum, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse

Américano 18cl

Campari, Martini rouge, Martini Dry, eau gazeuse

Daïquiri 9cl

Rhum Blanc, citron vert, sucre de canne

Cuba Libre 18cl

Rhum, citron, Coca Cola

Tequila Sunrise 24cl

Tequila, jus d'orange, grenadine

Gin Fizz 20cl

Gin, sucre de canne, jus de citron pressé, Eau gazeuse

Caïpirinha 7cl

Cachaca, sucre de canne, citron vert

Get Pep's 7cl

Get 27, Perrier

Spritz 18cl

Aperol, Prosecco

Apéritifs

Kir 12cl

4€

Kir royal 12cl

10€

Coupe de Champagne 12cl

10€

Suze 6cl

4€

Martini 6cl

4€

Porto Tawny 4cl

4€

Pastis 3cl

4€

Ricard 3cl

4€

Bières Pressions

Heineken/Affligem 25cl

4.50€/5€

Heineken/Affligem 50cl

8€/9€

Bières en Bouteilles

Parisis 33cl

6€

Briarde 33cl

8€

Paname

6€

1664 Blonde/Blanche 33cl

6.50€

Distrikt 33cl

8€

Desperados 33cl

8€

Lefte 33cl

8€

Titi Parisien 33cl

6€

Blanche Hermine 33cl

9€

Prix nets en euros-service compris

Net prices in euros, service included

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
Consommez avec modération*

Alcohol abuse is dangerous for health, Drink in moderation

Whisky et Bourbons 4cl

J&B	6€
Johnnie Walker Black Label*	7€
Jack Daniel's	8€
Aberlour*	10€
Talisker*	11€
Nikka*	12€
Oban*	13€
Lagavulin*	15€

Réglette Dégustation Whisky* 6X1cl 18€

Rhum 4cl

Saint-James Ambre	5€
Bacardi	5€
Havana Club	6€
Rhum Arrangés	6€
Don Papa	9€

Réglette Dégustation Rhum Arrangés 6X1cl 12€

Gin 4cl

Gordon's	5€
Bombay Sapphire	7€

Vodka 4cl

Smirnoff	5€
Greygoose	11€

Tequila 4cl

Camino Real	6€
-------------	----

Digestifs 4cl

Get 27	4€
Get 31	5€
Armagnac	5€
Grand Marnier	6€
Cointreau	6€
Calvados	6€
Fine Cognac Hennessy	9€

Jus de fruits et nectar 20cl

Jus au choix : Orange, Pomme,	
Tomate, Pamplemousse	4.50€
Nectar au choix : Abricot, Ananas	4.50€

Softs

Ice Tea	25cl	4.50€
7UP	33cl	4.50€
Sirop à l'eau	25cl	4.00€
Diabolo	25cl	4.50€
Orangina	25cl	4.50€
Perrier	33cl	4.50€
Coca Cola	33cl	4.50€
Coca cola zero	33cl	4.50€
Limonade	25cl	4.50€
Schweppes	25cl	4.50€

Boissons Chaudes

Café/café allongé	3€
Décaféiné	3€
Café crème	4€
Double expresso	4€
Capuccino	4€
Chocolat chaud	4€
Thé et infusions	4€

Eaux

Vittel 50cl	3.50€
Vittel 100cl	5€
San Pellegrino 50cl	3.50€
San Pellegrino 100cl	5€
Perrier fines bulles 50cl	4.50€
Perrier fines bulles 100cl	6€
Chateldon 75cl	8€

*Prix nets en euros-service compris
Net prices in euros, service included*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
Consommez avec modération
Alcohol abuse is dangerous for health, Drink in moderation*

Sur le Pouce

Œuf Mollet en Croute de Persil et Crème de Champignons 6€

Soft-Boiled Egg in Parsley, mushroom cream

Bruschetta Chèvre et Miel 7€

Fromage de Chèvre, Miel, Noix, Roquette, Figues Séchées

Goat Cheese, Honey, Walnuts, Salad, Dried Fig

Bruschetta Italienne 9€

Pesto, Jambon Serrano, Roquette, Parmesan, Tomate séchée

Pesto, Serrano Ham, salad, Parmesan Cheese, dried tomatoes

Planchette de Charcuteries 9€

Pork meat board

Jambon Serrano, Jambon Blanc, Rosette, Rillettes

Serrano Ham, Cooked Ham, Dried Sausage, Rillettes

Planchette de Fromages 7€

Cheese Board

St Nectaire, Bleue de Bresse, Brie, Crottin

Blue Cheese, Goat Cheese, St Nectaire, Brie

Planchette Mixte 8€

Mixed Board

Jambon Serrano, Chorizo, Jambon Blanc, Bleu de Bresse, Chèvre, Camembert

Serrano Ham, Chorizo, Cooked Ham, Blue Cheese, Goat Cheese, Camembert

Les Clubs

Club Sandwich au Poulet 12€

Poulet, Salade, Œuf, Mayonnaise, Tomates

Chicken, Salad, Egg, Mayonnaise, tomato

Club Sandwich Saumon 15€

Saumon Fumé, Salade, Œuf, Tomate, Mayonnaise

Smoked Salmon, Salad, Egg, Tomato, Mayonnaise

Les Salades

La Salade César 10€

Caesar Salad

Salade, Poulet, Sauce Caesar (anchois), Tomate, Croutons et Parmesan

Salad, Chicken, Caesar Sauce (with anchovy)

Tomatoes, Croutons and Parmesan

La Salade Chèvre et Noix 12€

Goat Cheese and Walnuts salad

Salade, fromage de chèvre, Lardons, Tomates

Salad, Goat Cheese, lardons, Tomatoes

Les Chauds

Bœuf Bourguignon en cocotte 16€

Bourguignon Beef Stew "en cocotte"

Risotto d'Epeautre aux Champignons et Huile de Persil 17€

Spelt Wheat Risotto, Mushrooms and parsley oil

Les Desserts

Ananas Caramélisé au Romarin et à la cannelle, Chantilly 8€

Caramelized Pineapple With Rosemary and Cinnamon, Whipped Cream

Moelleux au Chocolat, Cœur Coulant à la Verveine Crème Anglaise 8€

Chocolate Sponge Cake, Custard

Origine des Viandes selon arrivage voir l'ardoise
Meat origin according to arrival, see slate

Informations allergènes sur demande
Allergens informations on request

Prix nets en euros – service compris
Net prices in euros- service included