

LOBBY

BAR

MENU

SANDWICHES - SANDWICHES €

Club sandwich	12
Bruschetta	13
Croque Monsieur	11
<i>Toasted ham sandwich sprinkled with grated cheese</i>	
Sandwich pain de mie :	
thon, crudités, poulet, jambon, fromage	9
<i>White loaf sandwich:</i>	
<i>tuna, vegetables, chicken, ham, cheese</i>	

SALADES - SALADS

Salade de roquette, Parmesan et pancetta	12
<i>Rocket, Parmesan and pancetta salad</i>	
Salade de crudités BIO	11
<i>BIO raw vegetables salad</i>	
Salade de crevettes et pomelos aux graines de moutarde à l'ancienne	13
<i>Grapefruit and shrimps salad with mustard seeds</i>	
Cœur de laitue à l'huile d'olive, vinaigre balsamique	9
<i>Lettuce hard with olive oil and balsamic vinegar</i>	

PÂTES - PASTAS

Penne	11
Spaghetti	11
Fusilli	11
Ravioli : ricotta et épinards	13
<i>Ricotta and spinach ravioli</i>	

Sauce au choix :

4 fromages - Bolognese - Arrabiata - Pistou

Choice sauce:

4 cheeses - Bolognese style - Chilli pepper sauce - Basil sauce

SOUPES - SOUPS

Soupe de légumes	8
<i>Vegetables soup</i>	
Gratiné à l'oignon	9
<i>Oven grilled onion soup</i>	
Soupe de poisson, rouille et croûtons	12
<i>Fish soup, garlic and chilli peppers mayonnaise, garlic bread</i>	

Plats disponibles de 12h00 à 23h00 - Dishes available from 12.00 a.m. to 11.00 p.m.

ENTRÉES - STARTERS €

Saumon fumé Norvégien	18
<i>Smoked Norwegian salmon</i>	
Carpaccio d'espadon au curry	15
<i>Swordfish curry carpaccio</i>	
Nems de gambas au gingembre et sauce soja	14
<i>Spring rolls with prawns, ginger and soy sauce</i>	
Mi-cuit de foie gras frais aux figes	17
<i>Half-cooked "foie gras" with figs</i>	
Entrée du jour	14
<i>Starter of the day</i>	

VIANDES ET POISSONS MEATS AND FISHES

Steak Tartare, petite laitue et frites	16
<i>Tartar steak, salad and chips</i>	
Filet de bœuf à l'échalote et légumes de saison	19
<i>Shallot beef fillet and season vegetables</i>	
Risotto de Saint-Jacques au safran	17
<i>Saffron risotto with scallops</i>	
Marinade de lotte aux épices	17
<i>Anglerfish marinade</i>	
Burger & cheeseburger	11
Plat du jour	16
<i>Special dish of the day</i>	

FROMAGES ET DESSERTS CHEESES AND DESSERTS

Saint-Marcellin, petite mâche à l'huile d'olive	8
<i>Saint-Marcellin cheese, small lamb's lettuce with olive oil</i>	
Ardoise de 3 fromages	8
<i>3 cheeses slate</i>	
Palette de fruits frais	7
<i>Palette of fresh fruits</i>	
Baba au rhum et glace au speculos	8
<i>Rum baba with speculos ice-cream</i>	
Chaud-froid de pomme sur fond de galette Bretonne	7
<i>Hot-cold of apples on a Brittany pancake</i>	
Crème renversée aux saveurs de vanille et caramel	6
<i>Caramel and vanilla custard dessert</i>	
Glaces et sorbets	7
<i>Ice cream and sorbets</i>	
Café gourmand	8
<i>Gourmand coffee</i>	

Plats disponibles de 12h00 à 23h00 - Dishes available from 12.00 a.m. to 11.00 p.m.

FORMULES €

SAVEURS DU TERROIR - LAND FLAVOUR 21

Ardoise de 3 fromages, assortiment de pain,
1 verre de grand vin
3 cheeses slate, bread assortment, 1 glass of wine

FORMULE DU JOUR - TODAY'S FORMULA 22

Plat du jour et café gourmand
Today's special and gourmand coffee

TAPAS, MÈZE, MISE EN BOUCHE

TAPAS DU MARAÎCHER - MARKET GARDENER TAPAS 5

Verrine de tomate et oignon sauce vierge
Tomato and onion verrine with virgin sauce

Tomates « croque cerise » au gros sel
Cherry tomatoes with coarse salt

Verrine de fêta et concombre
Cucumber and feta verrine

Tapenade et croûtons
"Tapenade" with croutons

Hommos et pain grillé
Hummus and grilled bread

TAPAS DU PÊCHEUR - FISHERMAN TAPAS 6

Dés d'espadon au citron
Swordfish dices with lemon

Sashimi de saumon ou d'espadon
Swordfish or salmon sashimi

Marinade de gambas, ail et gingembre
Prawns, garlic and ginger marinade

TAPAS DU ROY - DU ROY TAPAS 9

Toasts au foie gras
Toast with "foie gras"

Jabugo, pain grillé confiture de tomate
Jabugo ham, grilled bread, tomato jam

Toast au saumon fumé
Smoked salmon toast

FORMULES TAPAS - TAPAS

3 TAPAS AU CHOIX - 3 TAPAS CHOICE

3 tapas du maraîcher 12
3 market gardener tapas

3 tapas du pêcheur 15
3 fisherman tapas

3 tapas du Roy 24
3 du Roy tapas

3 tapas mixte 18
3 mixed tapas

LES APÉRITIFS

€

Martini (Rosso, Bianco, Dry)	5 cl	9
Martini Gold by Dolce & Gabbana	5 cl	12
Campari	5 cl	9
Suze	5 cl	9
Kir vin blanc	10 cl	8
Ricard	2 cl	8,5
Pastis 51	2 cl	8,5
Pernod	2 cl	8,5
Tio Pepe	6 cl	8,5
Porto Sandeman	6 cl	8,5
Vieux Porto	6 cl	10
Soho	6 cl	9

LES COCKTAILS

SHORT

French Martini (Chambord, Vodka, Jus d'ananas)	13
Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, Citron vert, Cranberry)	13
Whisky Sour (Sucre, Citron, Whisky)	13

LONG

Catherine (Bourbon, Soho, Crème de mûre, Citron, Jus d'ananas)	13
Angelika (Amaretto, Jus d'orange, Grenadine)	13
Blanche Neige (Kalhua, Amaretto, Bailey's, Lait, Crème Chantilly)	13
Pimkcocoš (Vodka, Passoa, Melocoton, Citron vert, Seven up)	13
Philouš (Calvados, Manzanita, Jus de pomme, Grenadine)	13

LES CLASSIQUES

SHORT

Margarita	13
Manhatan	13
Daikiri	13
Side Car	13

LONG

Americano	13
Gin Fizz	13
Planteur Punch	13
Singapour Sling	13
Piña Colada	13

AU CHAMPAGNE

Champagne Cocktail (Sucre, Angostura, Cognac, Champagne)	14
Mimosa (Orange, Champagne)	13
Paradise (Gin Hendrick's, Passoa, Melocoton, Passion, Champagne)	13
Dream in Blue (Vodka, Curaçao bleu, Melocoton, Ananas, Champagne)	13

AFTER DINNER

Black Russian	13
Rusty Nail	13
Alexander	13
Grasshopper	13

SANS ALCOOL

Chantaco (Orange, Pamplemousse, Ananas, Grenadine)	11
Shenandoa (Mangue, Passion, Citron, Fraise)	11
Créole (Ananas, Crème de coco)	11

LES BIÈRES

€

1664	Pression 25 cl	7
Le Baron 1664	Pression 50 cl	12
Kronenbourg 1664	33 cl	7,5
Heineken	33 cl	8
Carlsberg	33 cl	8
Budweiser	33 cl	8
Desperados	33 cl	8
Guinness	33 cl	8

LES SOFT DRINKS

Evian / Badoit	50 cl	4,5
Evian / Badoit	75 cl	6,5
Chateldon	75 cl	7
Perrier	20 cl	4,5
Orangina	25 cl	4,5
Coca Cola / Light	33 cl	4,5
Coca Zéro	33 cl	5,5
Red Bull	25 cl	7
Schweppes / Tonic / Ginger Ale	20 cl	4,5
Seven Up	25 cl	4,5
Jus de fruits	20 cl	4,5
Jus de fruits pressés	20 cl	5,5

LES BOISSONS CHAUDES

Café	4,5
Capuccino	5
Thé	4,5
Chocolat	5
Infusion	4,5
Irish Coffee	12,5

LES ALCOOLS

GIN 4 cl

Tanqueray	13
Tanqueray Ten	15
Bombay Sapphire	13
Beefeater	12
Beefeater 24	15
Hendrick's	13

COGNAC 4 cl

VSOP Rémy Martin	13
Fine Cognac Hennessy	13
Hennessy XO	20
Remy Martin XO Excellence	35
Hennessy Paradis	35

VODKA 4 cl €

Sobieski	12
Seagram's	12,5
Grey Goose	13
Belvedere	13
Russian Standard Original	12,5
Ciroc	13
Absolut Blue	12,5
Absolut Level	13
Stolichnaya	12
Zubrowka	13
Armagnac Janneau VSOP	13
Rhum Bacardi	14
Rhum Bacardi Gold	13
Rhum Zacapa	23
Calvados Hors d'Age	14
Téquila Cazadores	12,5
Rhum St-James blanc / ambré	12
Cachaca Leblon	13

EAU DE VIE 4 cl

Grappa	12,5
Framboise	12,5
Poire Williams	12,5
Mirabelle	12,5

LES CHAMPAGNES

Veuve Clicquot Brut	84
Moët & Chandon Brut Impérial Blanc	79
Moët & Chandon Rosé	79
Moët & Chandon Brut Millésime Rosé & Blanc	109
Louis Roederer Brut 1 ^{er}	79
Mercier	64
La coupe	13
Le Kir Royal	13
Dom Perignon	279
Cristal Roederer	279

LES LIQUEURS 4 cl

Marie Brizard	12
Cointreau	12
Baileys	12
Amaretto Disaronno	12
Malibu	12
Kalhúa	12
Grand Marnier	12
Get 27 / Get 31	12
Fernet Branca	12
Mandarine Napoléon	12
Fraise des Bois	12
Bénédictine	12
Peter Heering	12
Chambord	12
Marie Brizard (abricot, café, etc.)	12

LES WHISKIES

€

ÉCOSSE

BLENDÉ SCOTCH 4 cl

Grant's	12
Ballantine's Finest	13
Black & White	13
Famous Grouse (the)	13
J & B Rare	13
Johnnie Walker Red Label	13

BLENDÉS DE LUXE 4 cl

Chivas Regal (12 ans)	16
Chivas Regal (18 ans)	22
Dimple (15 ans)	16
Johnnie Walker Black Label (12 ans)	16
Johnnie Walker Green Label	17
Johnnie Walker Swing	25
Johnnie Walker Gold Label (18 ans)	31
Johnnie Walker Blue Label	43
Dewar's (12 ans)	13

SINGLE MALTS 4 cl

Highlands

Aberfeldy (12 ans)	12	Glenmorangie Port Wood	26
Balblair (16 ans)	20	Glenmorangie Sherry Wood	28
Dalwhinnie (15 ans)	19	Glenmorangie (18 ans)	32
Dalwhinnie Distillers Edition	22	Glenturret (12 ans)	19
Glenmorangie (10 ans)	19	Oban (14 ans)	17
Glenmorangie Madeira Wood	28	Oban Distillers Edition	23

Islay 4 cl

Bowmore Darkest	34	Lagavulin (16 ans)	19
Bruichladdich (15 ans)	22	Lagavulin Distillers Edition	25
Laphroaig (15 ans)	26		

Lowlands 4 cl

Auchentoshan (10 ans)	13
Glenkinchie (10 ans)	16
Glenkinchie Distillers Edition (1986)	20
Inverleven Gordon & Macphail (1986)	19

Speyside 4 cl

Aberlour (10 ans)	14	Glendronach Sherry Cask (15 ans)	17
Aberlour (15 ans)	19	Glenfarclas (12 ans)	19
Balvenie Double Wood (12 ans)	17	Glenfarclas 105 (8 ans)	25
Balvenie Single Barrel (15 ans)	28	Glenfiddich Solera (15 ans)	20
Balvenie Port Wood (21 ans)	35	Glenfiddich Ancient (18 ans)	25
Balvenie Founders	28	Glenfiddich Havana Reserve (21 ans)	22
Benriach (10 ans)	17	Glenlivet (the) (12 ans)	16
Cardhu (12 ans)	19	Glenlivet (the) (18 ans)	31
Cragganmore (12 ans)	16	Knockando (12 ans)	17
Cragganmore Distillers Edition (1984)	20	Knockando Slow Matured (18 ans)	20
Glen Keith (1993)	25	Linkwood Gordon & Macphail (15 ans)	22
Glen Grant	10	Macallan (the) (12 ans)	25
Glen Grant Gordon & Macphail (21 ans)	29	Milton Duff Gordon & Macphail (10 ans)	17
Glen Moray (16 ans)	20	Mortlach Gordon & Macphail (15 ans)	20
Glenburgie Gordon & Macphail (8 ans)	17	Strathisla (12 ans)	17

Campeltown 4 cl	€
Glen Scotia (14 ans)	19
Springbank (10 ans)	23

Orkney Islands 4 cl	
Highland Park (12 ans)	19

Skye 4 cl	
Talisker (10 ans)	17
Talisker Distillers Edition	22

Jura 4 cl	
Isle of Jura (10 ans)	16

SINGLE MALTS CASK STRENGTH (BRUTS DE FÛT) 4 cl	
Aberlour A'bunadh 59,6 % . 31	Laphroaig 57,3 % (10 ans) . 26
Highland Park 53,5 % (25 ans) . 55	

VIEUX MILLESIMES & BOUTEILLES DE PRESTIGE 4 cl	
Bowmore 67	Aberlour 1980 27
Glenlivet Gordon & Macphail (1950) (50 ans)	130

IRLANDE 4 cl

Bushmills Original 13	Jameson (12 ans) 18
Bushmills Black Bush 13	Midleton Very Rare 65
Bushmills Triple Wood (16 ans) . 33	Tullamore Dew 13
Jameson 13	

ÉTATS-UNIS

STRAIGHT BOURBONS 4 cl	
Four Roses 13	Old Grand Dad 15
Old Grand Dad 114 proof . 21	Buffalo Trace 15

SMALL BATCH BOURBONS 4 cl	
Baker's 28	Knob Creek 22
Basil Hayden 25	Woodford Reserve 19
Booker's 31	

TENNESSEE WHISKEYS 4 cl	
Jack Daniel's 13	Jack Daniel's Single Barrel . 16
Jack Daniel's Gentleman . . . 14	

RYE WHISKEYS 4 cl	
Wild Turkey Rye 14	

CORN WHISKEY 4 cl	
Mellow Corn 13	

CANADA 4 cl	
Crown Royal 15	

EXOTIC

WHISKY LIQUEURS 4 cl	
Drambuie 13	Southern comfort 13

LA SÉLECTION DU SOMMELIER €

BOURGOGNE BLANC

Chablis 1^{er} cru 2001 53

BOURGOGNE ROUGES

Beaune - Clos des Mouches 1998 48

Santenay - Le Clos des Cornières 2004 40

Beaune - Les Épenotes 2006 46

CÔTE CHALONNAISE

Rully rouge 2003 36

Rully blanc 2003 36

BEAUJOLAIS

Brouilly - Georges Duboeuf 2007 27

VINS DE LOIRE

Muscadet de la Cuvée des Aigles 2005 19

Sancerre blanc 2005 29

Sancerre rouge 2004 32

Sancerre rosé 2004 32

Baron de L 1997 69

Pouilly-Fumé de Ladoucette 2003 37

Chinon Réserve privée 2003 39

CRUS BOURGEOIS HAUT MÉDOC

Château Barateau 35 cl 2007 18

Château Barateau 75 cl 2006 29

Cuvée prestige 1996 à 2003 36

MOULIS EN MÉDOC

Château Poujeaux 2001 42

SAINT JULIEN

Les Fiefs de Lagrange 1999 40

Château Lagrange 2001 55

Château Léoville Barton 1999 120

Château Branaire Lucru Duluc 2001 73

Château Terrey-Groscailloux 1998 35

Château Ducru Beaucaillou 2001 109

Château Clos des Marquis 1999 53

SAINT ESTÈPHE

€

Château Pagodes de Cos	1999	49
Château Montrose	2001	85
Château Haut Marbuzet	1999	65

SAINT ÉMILION

Château Beau Séjour Bécot	2001	99
Château Peymouton	1998	34
Château Clos Fouriet	1998	84

PAUILLAC

Château Grand Puy Lacoste	1999	65
Château Lynch Bage	2000	120
Château Haut Bages Averous	1998	41

MARGAUX

Château Dufort Vivens	1999	41
Château Lascombes	1998	90

SAUTERNE

Château Yquem 1/2	1999	120
-----------------------------	----------------	-----

NOS VINS AU VERRE 15 cl

Barateau cru bourgeois Haut Médoc	7,5
Brouilly	7,5
Sancerre rouge	8
Santenay Le Clos des Cornières 2004	8
Muscadet	5,5
Sancerre blanc	7,5

NOS GRANDS VINS AU VERRE 15 cl

Moulis - Château Poujeaux 2001	16
St Julien - Château Branaire Lucru Duluc 2001	15
St Estèphe - Château Pagodes de Cos 1999	10
St Émilion - Château Beau Séjour Bécot 2001	19
Pauillac - Château Lynch Bage 2000	24
Margaux - Château Lascombes 1998	18
Baron de L 1997	14
Chablis 1 ^{er} cru 2001	11

L'équipe du Rouge Marine
est heureuse de vous accueillir de 10h00 à 1h00.

*The Rouge Marine team
is happy to welcome you from 10.00 a.m. to 1.00 a.m.*

Prix nets - *Net prices*



Hotel California
Champs-Élysées

PARIS / FRANCE

16, rue de Berri - 75008 PARIS

Tel : 33 (0)1 44 95 96 91 - Fax : 33 (0)1 45 61 03 62