

Boissons

Soft drinks

Eaux minérales / mineral water

Evian, Badoit, Perrier	33cl	5.5
Evian, Badoit, Ferrarelle	75cl	7.0

Sodas / soft drinks

Coca, Coca Light, Coca Zéro	33cl	7.0
Red Bull	25cl	8.0
Schweppes Tonic	20cl	6.0
7up, Orangina	25cl	6.0

Jus de fruits / juice

Jus de fruits pressés : orange ou citron	20cl	10.0
Orange, Pamplemousse, Ananas, Mangue, Tomate, Abricot, Exotique, Cranberry	20cl	6.0
Jus de fruits Alain Milliat Pomme cox, Mangue, Fraise, Pêche de vigne, Mandarine	33cl	9.0

Café et Thé / coffee and tea



Expresso	4cl	5.5
Double Expresso	8cl	7.5
Cappuccino, café crème, chocolat	8cl	7.5
Thé et infusion LOV Organic Bio		5.5
Irish coffee		13.0

Bières

Beers

	25 cl	33 cl	50 cl	100 cl
Pression / Draft	6.5	-	12.0	18.0
Bouteille / bottle 33 cl				
Heineken, 1664		9.0		

Prix nets, service compris

. Lounge bar.

Hôtel California

Lounge Bar, 16 Rue de Berri, 75008 Paris
 ✉ loungebar@hotel-california-paris.com
 ☎ 01 43 59 93 00

Entrées

Starters

Œuf poché vigneron, poêlée de champignons, croustillant de crêpe à la duxelles crémeuse	14.0
<i>Poached egg on red wine, pan fried mushrooms, crusty crepes with creamy duxelles</i>	
Carpaccio de veau, gingembre, citron vert, huile d'olive au piment oiseau, mini moelleux aux poivrons rouges	18.0
<i>Veal carpaccio, ginger, lime, olive oil & spicy pepper, red peppers cake</i>	
Terrine de canette aux algues, vinaigrette citron & sésame	16.0
<i>Duckling terrine with algae, lemon & sesame vinaigrette</i>	
Avocat grillé, crème de morue à la ricotta, vinaigrette au piment de la Vera	16.0
<i>Grilled avocado, creamy codfish with ricotta, spices of la Vera vinaigrette</i>	
Velouté de potimarron, chorizo Bellota, riz soufflé	12.0
<i>Pumpkin soup, Bellota chorizo, puffed rice</i>	

Plats

Main courses

Risotto aux gambas, citronnelle & lait de coco, feuille de curry	20.0
<i>Prawns risotto, lemongrass & coconut milk, curry leaves</i>	
Dorade en croûte de Niora, miel de thym & vinaigre de cidre, confit d'aubergine	22.0
<i>Bream on Niora crust, honey & thyme, cider vinegar, candied eggplant</i>	
Thon mi cuit, confiture de citron, patates douces en deux textures	26.0
<i>Half cooked tuna, crystallized lemon, sweet potatoes on two ways</i>	
Suprême de volaille fermière du Gers, panais sauté & shiitaké grillé, sauce à la brisure de truffe	23.0
<i>Breast of farmer chicken, pan fried parsnip & grilled shiitaké mushrooms, truffle sauce</i>	
Noisette de veau, canapé de céleri poêlé, mousseline de marron, jus au madère	29.0
<i>Veal steak, pan fried celery cake, mashed chestnuts, madera juice</i>	
Filet de bœuf, gratin dauphinois, échalotes confites, jus aux airelles	31.0
<i>Beef filet, potatoes cake au gratin, candied shallots, cranberries juice</i>	

Desserts

Desserts

Perle du Japon à la noix coco, fruits exotiques frais	12.0
<i>Pearl from Japan with coconut, fresh exotic fruits</i>	
Crème brûlée au pralin	11.0
<i>Praline crème brûlée</i>	
Mille-feuilles à la crème de marron, sorbet caramel	12.0
<i>Chestnuts cream mille feuilles, caramel sorbet</i>	
Moelleux au chocolat, glace vanille	12.0
<i>Warm soft chocolate cake, vanilla ice cream</i>	
Café Gourmand	11.0

Alcools

Vodka (4 cl)	
Absolut	12.0
Stolichnaya	12.0
Belvédère	15.0
Grey goose	15.0
Gin	
Beefeater	12.0
Hendrick's	16.0
Bombay	14.0
Tanqueray Ten	15.0
Bombay east	15.0
Tequila	
Sauza	12.0
Herradura Reposado	13.0
Rhum	
Bacardi	10.0
St James Blanc	10.0
Bacardi Gold	12.0
St James Brun	12.0
Havana 3 anos	12.0
Kraken	14.0
Zacapa	18.0
Neisson	12.0
Cachaça	
Leblon	15.0
Digestifs	
Manzanita	8.0
Chambord	12.0
St Germain	12.0
Amaretto Disaronno	12.0
Grand marnier	12.0
Peter heering	12.0
Cointreau	12.0
Get 27,31	12.0
Kahlua	12.0
Pimm's	12.0
Benedictine	12.0
Bailey's	12.0
Limoncello	12.0
Fernet branca	12.0
Busnel Vielle reserve	14.0
Mirabelle	14.0
Poire william	12.0
Framboise	14.0
Remy martin V.S.O.P.	12.0
Hennessy V.S.O.P.	15.0
Hennessy X.O.	40.0
Supplément soft	03.0

Apéritifs

Pernod (2 cl)	8.0
Ricard (2 cl)	8.0
Pastis (2 cl)	8.0
Martini blanc, dry, rouge (6 cl)	9.0
Campari (6 cl)	9.0
Apérol (6 cl)	9.0
Porto blanc (6 cl)	12.0
Porto rouge (6 cl)	12.0
Tio pepe (6 cl)	12.0
Harvey's fino (6 cl)	9.0
Dubonnet (6 cl)	12.0
Suze (6 cl)	9.0
Sirops (fraise, grenadine, orgeat, menthe)	1.0

Whiskies

Blended scotch	
Johnnie Walker red	12.0
J&B	10.0
Chivas Regal 12 ans	16.0
Blends de luxe	
Johnnie Walker black	14.0
Johnnie Walker Gold	25.0
Johnnie Walker blue	43.0
Highlands	
Singleton of Dufftown	14.0
Oban 14 ans	16.0
Dalwhinnie	19.0
Longmorn	24.0
Irish	
Jameson	10.0
Speyside	
Glen Grant	10.0
Mortlach 15 ans	14.0
Knockando 12ans	15.0
Cardhu	19.0
Knockando Slow Matured	24.0
Islay	
Lagavulin 16 ans	19.0
Talisker	18.0
Canada	
Canadian Club	12.0
Japon	
Nikka 12 ans	14.0
Tennessee	
Jack Daniel's	13.0
Bourbon	
Maker's mark	12.0
Baker's	25.0
Bulleit	12.0
Lowlands	
Glenkinschie 12 ans	16.0
Jura 10 ans	18.0

Snacking Snacks

Salade César	16.0
<i>Caesar salad</i>	
Salade Vegan (Quinoa, tomates cerises & confites, estragon, ciboulette, oignons, noix de cajou)	15.0
<i>Vegan salad (Quinoa, sundried & cherry tomatoes, tarragon, chives, onions, cashew nut)</i>	
San Francisco burger	18.0
<i>San Francisco burger</i>	
Club sandwich	18.0
Tagliatelles all'arrabiata	14.0
Pizza margarita	15.0
Saumon fumé de Norvège & ses toasts	17.0
<i>Smoked salmon & toasts</i>	
Gratiné à l'oignons	12.0
<i>Onions soup</i>	

Formules

my Lunch : 21,90 €
by Lounge Bar

Assortiment d'entrées du marché

+

Plat du jour

+

Dessert

Verre de vin du mois ou Soft ou 1/4 eau minérale : +3€

Café ou Thé : +2€

Offre valable du lundi au vendredi de 12h à 15h

Vins Wines

	Verre (12 cl)	75 cl
Les Blancs		
Chardonnay Lasserre 2017	9.0	34.0
Pouilly fumé « La doucette » 2017	11.0	64.0
Chablis Saint Martin - Domaine Laroche 2017	10.0	56.0
Sancerre - Domaine Balland Chapuis 2016		49.0
Chablis premier cru Montmains 2013		69.0
Bourgogne aligoté Louis Jadot 2016		36.0
Crozes Hermitage – Domaine de Roure 2011 Jaboulet Aîné		72.0
Les Rouges		
Bordeaux Légende de Rothschild 2016	9.0	40.0
Lacombe Noaillac - Médoc Cru Bourgeois 2013	10.0	44.0
Château Tour de Capet - Saint Emilion grand cru 2013		60.0
Chinon Marc Brédif 2016	9.0	36.0
Bourgogne Pinot noir Maison Régnard 2017	10.0	41.0
Gevrey Chambertin Maison Louis Jadot 2009		110.0
Sancerre Dauny 2015		47.0
Crozes Hermitage Les Paillanches – Ogier 2016		48.0
Cairanne – Domaine Richaud 2014		45.0
Reserva Malbec-Terrazas de los Andes 2016	10.0	46.0
Le Rose		
Côtes de Provence M de Minuty 2016	11.0	42.0
Côtes de Provence Sainte Victoire – Le Pas du Moine 2017	10.0	39.0
Le vin du mois	8.0	

Champagnes

	15 cl	75 cl
 Mercier brut		72.0
Kir Royal	18.0	
Moët & Chandon brut impérial Blanc	17.0	98.0
Moët & Chandon brut impérial Rosé		105.0
Moët & Chandon Grand Vintage Millésimé 2002		125.0
Veuve Clicquot brut		102.0
Dom Pérignon Vintage 2005		395.0

Cocktails

Cocktails au champagne (12 cl)	16.0
<i>Joséphine (Liqueur de Mandarine Impériale, Champagne)</i>	
<i>Elizabeth (Aperol, Champagne, Vin blanc)</i>	
<i>Mimosa (Champagne, jus d'orange)</i>	
<i>Le Champagne Cocktail (Champagne, angostura, sucre)</i>	
Short drinks (7 cl)	14.0
<i>Old fashioned (Maker's mark, sucre, angostura, perrier)</i>	
<i>Caïpirinha (Cachaça Leblon, Lime, Sucre roux)</i>	
<i>Cosmopolitan (Grey goose vodka citron, cointreau, jus de cranberry, Lime)</i>	
<i>Daiquiri (rhum blanc Bacardi, sirop de sucre de canne, Lime)</i>	
<i>Margarita (Tequila Sauza, cointreau, Lime)</i>	
Long drinks (12 cl)	15.0
<i>Sex on the beach (Absolut vodka , liqueur de pêche, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry)</i>	
<i>Planteur punch (rhum blanc St James, rhum brun St James, jus d'orange, jus d'ananas, angostura)</i>	
<i>Piña colada (rhum blanc Bacardi, lait de coco, jus d'ananas)</i>	
<i>Aperol Spritz (Aperol, vin blanc, Perrier)</i>	
<i>Gin Fizz (Gin beafeter, citron vert, sucre de canne, perrier)</i>	
Sans Alcools (Virgin)	
<i>Le Givré (Ananas, Passion, Grenadine, Lime)</i>	11.0
<i>Seaside (Fraise, Ananas, Lime)</i>	
<i>Abricot frappé (jus d'abricot, jus d'ananas, Lime, sirop spicy)</i>	
Cocktail du mois	12.0