

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	6.0
Red Bull	25cl	8.0
Schweppes Tonic	20cl	5.5
7up, Ginger Beer, Orangina	25cl	5.5

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	8.5

Café et Thé / coffee and tea



Espresso	4cl	5.5
Double Espresso	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

Soupe de melon & pastèque au piment d'Espelette, mousse de gorgonzola, Lomo ibérique, granité Curaçao	18.0
<i>Melon & watermelon soup with Espelette sweet peppers, gorgonzola mousse, Iberian Lomo ham, granite of blue Curaçao</i>	
Bouillon thaï, citronnelle, gingembre, basilic, langoustines snackées & coques marinées, cébette rôtie	16.0
<i>Thai broth, lemon grass, ginger, basil, snacked bay prawns & marinated shellfish, roasted spring onion</i>	
Carpaccio de tomates ananas, tartare de kumato, marmelade de tomates vertes & tapenade	12.0
<i>Carpaccio of pineapple tomatoes, kumato tartar, marmalade of green tomatoes & tapenade</i>	
Tartare de saumon, vinaigrette acidulée aux framboises, germe de betterave, chips de feuille de riz	16.0
<i>Salmon tartar, acidulated vinaigrette with raspberries, beetroot sprout, loaf rice chips</i>	
Fond d'artichaut, salade de tomates cerise à l'estragon, mini poivrons à la ricotta	14.0
<i>Heart of artichoke, cherry tomatoes salad with tarragon, sweet peppers stuffed with ricotta</i>	

Plats

Main courses

Filet de dorade grillé, barigoule de fenouil, bouillon anisé, sauce vierge & cébette	20.0
<i>Grilled seabream fillet, fennel barigoule, anised broth, virgin olive oil sauce & spring onion</i>	
Aile de raie pochée, sauce ponzu, salade de légumes fondants, vinaigrette sésame	24.0
<i>Poached skate fish wing, ponzu sauce, smelt vegetables salad, sesame vinaigrette</i>	
Risotto de gambas, condiment Jalopeno, sablé paprika	20.0
<i>Prawn risotto, jalopeno condiment, crunchy paprika</i>	
Suprême de poulet aux saveurs de l'été, légumes grillés au pesto	21.0
<i>Chicken supreme with summer flavours, grilled vegetables with pesto</i>	
Araignée de porc, sauce barbecue, rhubarbe rôtie, riz à l'étuvée	21.0
<i>Tender pork, barbecue sauce, roasted rhubarb, steamed rice</i>	
Filet de bœuf grillé, pomme lyonnaise, sauce béarnaise	29.0
<i>Grilled beef fillet, potatoes with onions & parsley, béarnaise sauce</i>	

Desserts

Desserts

Coupe de sorbet fraise, cassis, groseilles fraîches, macaron framboise, chantilly	11.0
<i>Cup of strawberries sorbet, blackcurrant, fresh redcurrant, raspberries macaron, whipped cream</i>	
Moelleux au chocolat, glace vanille	12.0
<i>Warm soft chocolate cake, vanilla ice cream</i>	
Poêlée de fraises, sorbet fruits rouges, ganache à la menthe fraîche en wrap	12.0
<i>Pan fried strawberries, red fruits sorbet, wrap of fresh mint ganache</i>	
Coque ivoire, fruits rouges, crémeux verveine, croustillant à la graine de lin	11.0
<i>White chocolate shell, red fruits, creamy verbena, flax seeds crisps</i>	
Café Gourmand	11.0

Prix nets, service compris - Viande bovine d'origine française, allemande & Pays-Bas
Une liste des allergènes est à votre disposition

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	17.0
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	02.0

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

Prix nets, service compris

Whiskies

Blended scotch	
Johnnie Walker red	10.0
J&B	12.0
Ballantines	13.0
Chivas Regal 12 ans	16.0
Blends de luxe	
Johnnie Walker black	12.0
Johnnie Walker Gold	25.0
Johnnie Walker blue	43.0
Highlands	
Singleton of Dufftown	12.0
Oban 14 ans	16.0
Dalwhinnie	19.0
Longmorn	24.0
Irish	
Jameson	10.0
Speyside	
Glen Grant	10.0
Milton Duff	14.0
Mortlach 15 ans	14.0
Knockando 12ans	15.0
Cardhu	19.0
Linkwood	20.0
Knockando Slow Matured	24.0
Islay	
Lagavulin 16 ans	19.0
Canada	
Canadian Club	12.0
Japon	
Nikka 12 ans	14.0
Tennessee	
Jack Daniel's	13.0
Jack honey	
Bourbon	
Maker's mark	12.0
Baker's	25.0
Bulleit	12.0

Snacking Snacks

Salade César	15.0
<i>Caesar salad</i>	
San Francisco burger	17.0
<i>San Francisco burger</i>	
Club sandwich	17.0
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	10.0
<i>Onions soup</i>	

Formules

my Lunch : 20,90 €
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	30.0
Pouilly fumé « La doucette » 2017	11.0	64.0
Chablis Saint Martin - Domaine Laroche 2017	10.0	56.0
Sancerre - Domaine Balland Chapuis 2016		47.0
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	9.0	44.0
Château Tour de Capet - Saint Emilion grand cru 2013		58.0
Chinon Marc Brédif 2016	8.0	36.0
Bourgogne Pinot noir Maison Régnard 2017	10.0	39.0
Gevrey Chambertin Maison Louis Jadot 2009		110.0
Sancerre Dauny 2015		45.0
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	17.0	
Moët & Chandon brut impérial Blanc	16.0	94.0
Moët & Chandon brut impérial Rosé		105.0
Moët & Chandon Grand Vintage Millésimé 2002		125.0
Veuve Clicquot brut		96.0
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