

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		

. Lounge bar.

Hôtel California

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

Entrées

Starters

Carpaccio de bœuf, condiment à la truffe, rösti, huile parfumée <i>Beef carpaccio, truffle condiment, rösti potato, perfumed oil</i>	14.0
Thon mariné, caviar Oscière & œuf dur bio, crème aux condiments, cordifolle <i>Marinated tuna, Oscière caviar & organic hard boiled egg, cream, cordifolle herbs</i>	16.0
Ballotine de foie gras mariné au calvados, pomme tiède, granité cidre & pain perdu à la cannelle <i>Marinated foie gras with calvados, warm apple, cider granita, cinnamon "pain perdu" brioche</i>	20.0
Brunoise de piquillos & cébette, pignon de pin grillé, allumette d'espadon, huile parfumée à la mexicaine <i>Sliced piquillos sweet peppers & cébette onions, grilled pine seeds, cubes of swordfish, mexican perfumed oil</i>	12.0
Crème de panais à l'huile de sésame, brunoise de patates douces & châtaigne, coppa grillée <i>Cream of parsnip & sesame oil, cubes of sweet potatoes & chesnut, grilled coppa ham</i>	12.0

Plats

Main courses

Risotto de gambas, shiitakés, tuile au parmesan & chips d'oignons rouges <i>Prawns risotto, shiitakés mushrooms, parmesan & red onion chips</i>	19.0
Blanquette de lotte & palourde au lait de coco, basilic thaï, riz au gingembre <i>Monkfish stew blanquette & clams with coconut milk, thaï basil, rice with ginger</i>	24.0
Filet de bar poêlé, polenta crémeuse, beurre de champagne rosé, râpé de pamplemousse <i>Pan fried sea bass filet, creamy polenta, pink champagne buttered sauce, shredded grapefruit</i>	21.0
Suprême de poulet laqué, poivron jaune & vert au balsamique, deux pommes au poivre Sarawak <i>Peking breast of chicken, yellow & green sweet peppers & balsamic, apple & potatoes with Sarawak pepper</i>	19.0
Filet de veau grillé au piment d'Espelette, gratin dauphinois, jus tomate à l'estragon, copeau de parmesan <i>Grilled veal filet with sweet pepper from Espelette, potatoes gratin, meat juice with tomato & tarragon, shredded parmesan</i>	28.0
Filet de bœuf grillé, purée à la truffe, jus aux champignons <i>Grilled filet of beef, mashed potatoes with truffle, mushrooms juicevegetables</i>	30.0

Desserts

Desserts

L'Irish dessert, crème au café, biscuit baba <i>Irish dessert, cream with coffee, soft biscuit</i>	12.0
Salade de fruits exotique, cake au citron, granité coco <i>Exotic fruit salad, lemon cake, coconut sorbet</i>	12.0
Marquise au chocolat amer, fondant chocolat noir, sablé cacao, crème légère mandarine <i>Bitter chocolate marquise, soft black chocolate, cacao shortbread, light mandarin cream</i>	11.0
Tarte tatin, coulis cidre cannelle, glace pomme verte, chantilly <i>Apple tatin tart, cider & cinnamon coulis, green apple ice cream & whipped cream</i>	11.0
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
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	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

(4 cl)

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
---------------	------

Bourbon

Maker's mark	12.0
Baker's	25.0
Bulleit	12.0

Snacking Snacks

Salade César <i>Caesar salad</i>	15.0
San Francisco cheese burger <i>San Francisco cheese burger</i>	17.0
Club sandwich	17.0
Tagliatelles all'arrabiata	14.0
Pizza margarita	15.0

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
Offre valable dans la limite des portions disponibles*

Prix net- Service compris
Nos viandes bovines sont d'origines France & Pays Bas
N'hésitez pas à nous signaler vos allergies

Vins Wines

	Verre (12 cl)	75 cl
Les Blancs		
Chardonnay Lasserre 2016	9.0	35.0
Pouilly fumé « la doucette » 2015	11.0	64.0
Sancerre « domaine balland chapuis » 2016		47.0
Chablis premier cru Montmains 2013		69.0
Côtes de Provence St André de Figuière 2016	10.0	42.0
Bourgogne aligoté Louis Jadot 2015		36.0
Les Rouges		
Bordeaux Légende de Rothschild 2015	9.0	40.0
Chinon Marc Brédif 2015	8.0	36.0
Lussac st Emilion Château Busquet 2014	11.0	48.0
Bourgogne Pinot noir Maison Régnard 2016	10.0	39.0
Gevrey Chambertin Maison Louis Jadot 2009		110.0
Côtes de Provence St André de Figuière 2015	10.0	42.0
Sancerre Dauny 2015		45.0
Reserva Malbec-Terrazas de los Andes 2015		46.0
Le Rose		
Côtes de Provence M de Minuty rosé 2016	12.0	42.0
Côtes de Provence St André de Figuière 2015		39.0
Le vin du mois	8.0	

Champagnes

	15 cl	75 cl
 Moët & Chandon brut impérial Blanc		72.0
Mercier brut		17.0
Kir Royal	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

Prix nets service compris

Cocktails

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

Happy Hour

De 17h à 19 h
Pinte de Bière 7,50€

Prix nets service compris