

Boissons *Softs drinks*

Eaux minérales / mineral water

Evian, Badoit, Perrier	33 cl	5.5 €
Evian, Badoit, Ferrarelle	75 cl	7 €
Châteldon	75 cl	8 €

Sodas / soft drinks

Coca, Coca Light, Coca Zéro	33 cl	7 €
Red Bull	25 cl	8 €
Schweppes Tonic	20 cl	6 €
7up, Orangina, Fuze Tea	25 cl	6 €

Jus de fruits / juice

Jus de fruits pressés : orange ou citron	20 cl	10 €
--	-------	------

Orange, Pamplemousse, Ananas, Mangue, Tomate, Abricot, Exotique, Cranberry	20 cl	6 €
--	-------	-----

Jus de fruits Alain Milliat : Pomme cox, Mangue, Fraise, Pêche de vigne, Mandarine	33 cl	10 €
---	-------	------

Cafe et The / coffee and tea



Expresso	4 cl	5.5 €
Double Expresso	8 cl	7.5 €
Cappuccino, café crème, chocolat	8 cl	7.5 €
Thé et infusion LOV Organic Bio		5.5 €
Irish coffee		13 €

Bières *Beers*

25 cl 33 cl 50 cl 100 cl

Pression / draft	6.5 €	12 €	18 €
------------------	-------	------	------

Bouteille / bottle

Heineken	9 €
La Parisienne blonde	10 €

. Lounge bar .
Hôtel California

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

Entrées Starters

Tartare de thon & avocat, condiment wasabi & sésame	18 €
<i>Tuna & avocado tartar, wasabi & sesame seasoning</i>	
Asperges tièdes, sauce hollandaise, fêvete en salade	16 €
<i>Warm asparagus, hollandaise sauce, fava beans salad</i>	
Antipasti de légumes grillés & sa mousse de fromage frais, Morcilla ibérique de Bellota	14 €
<i>Grilled vegetables anti pasti, cottage cheese mousse, bellota sausage</i>	
Carpaccio de veau, tartare de tomates noires de Crimée & pickles de carottes	18 €
<i>Veal carpaccio, black tomatoes tartar & pickles of carrots</i>	
Oeuf poché façon raviole, royale de céleri, crème au pavot & fleur d'ail des ours	12 €
<i>Poached egg like a ravioli, celery mouss, poppy cream & wild garlic flower</i>	

Plats Main courses

Filet de bœuf grillé, jus au tandoori, pomme de terre gratinée à l'emmental	31 €
<i>Grilled filet of beef, tandoori juice, potatoes gratinated with cheese</i>	
Osso bucco au gingembre & soja, petits légumes de saison à l'étuvée	26 €
<i>Osso bucco with ginger & soya, steamed seasonal vegetables</i>	
Jambonnette d'agneau farcie aux herbes fraîches, potato à la fleur de sel, fromage blanc acidulé	24 €
<i>Lamb stuffed with fresh herbs, potatoes, cottage cheese sauce</i>	
Risotto de gambas grillées & parmesan, infusion provençale	22 €
<i>Grilled prawns & parmesan risotto, provençal broth</i>	
Blanc de seiche à la plancha, fleur d'ail, courgette ronde rôtie au romarin, jus au paprika	24 €
<i>Cuttlefish cooked plancha, garlic flower, round zucchini roasted with rosemary, paprika juice</i>	
Filet de sandre, polenta crémeuse, jus de betterave, chips de céleri	26 €
<i>Pike perch fillet, creamy polenta, beetroot juice & crisps of celery</i>	

Desserts Desserts

Crémeux chocolat, crumble cacao, crème de thé noir	12 €
<i>Creamy chocolate, cocoa crumble, black tea cream</i>	
Granny Smith crue & cuite, crème gingembre, sorbet pomme	11 €
<i>Cooked & raw apple, ginger cream, apple sorbet</i>	
Crème brûlée au combawa, chips de citron	11 €
<i>Crème brûlée with combawa, lemon crisps</i>	
Tapioca au lait de coco, fraises, compote de rhubarbe	12 €
<i>Tapioca with coconut milk, strawberries, rhubarb compote</i>	
Café gourmand	11 €

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

Alcools

Vodka		
Absolut	4 cl	14 €
Stolichnaya	4 cl	12 €
Belvédère	4 cl	15 €
Grey goose	4 cl	15 €
Pyla	4 cl	16 €
Gin		
Beefeater	4 cl	12 €
Hendrick's	4 cl	16 €
Bombay	4 cl	14 €
Tanqueray Ten	4 cl	16 €
Tanqueray	4 cl	14 €
Tequila		
Sauza	4 cl	12 €
Herradura Reposado	4 cl	14 €
Rhum		
Bacardi	4 cl	10 €
St James Blanc	4 cl	10 €
Bacardi Gold	4 cl	12 €
St James Brun	4 cl	12 €
Havana 3 anos	4 cl	12 €
Kraken	4 cl	14 €
Zacapa	4 cl	18 €
Neisson	4 cl	12 €
Cachaça		
Leblon	4 cl	15 €
Digestifs		
Manzanita	4 cl	8 €
Chambord	4 cl	12 €
St Germain	4 cl	12 €
Amaretto Disaronno	4 cl	12 €
Grand marnier	4 cl	12 €
Peter heering	4 cl	12 €
Cointreau	4 cl	12 €
Get 27, 31	4 cl	12 €
Kahlua	4 cl	12 €
Pimm's	4 cl	12 €
Benedictine	4 cl	12 €
Bailey's	4 cl	12 €
Limoncello	4 cl	12 €
Fernet branca	4 cl	12 €
Busnel Vielle reserve	4 cl	14 €
Mirabelle	4 cl	14 €
Poire william	4 cl	12 €
Framboise	4 cl	14 €
Remy martin V.S.O.P.	4 cl	12 €
Hennessy V.S.O.P.	4 cl	15 €
Hennessy X.O.	4 cl	40 €
Supplément soft		3 €

Apéritifs

Pernod, Ricard, Pastis	2 cl	8 €
Martini blanc, dry, rouge	6 cl	9 €
Campari	6 cl	9 €
Apérol	6 cl	9 €
Porto blanc, Porto rouge	6 cl	12 €
Tio pepe	6 cl	12 €
Harvey's fino	6 cl	9 €
Dubonnet	6 cl	12 €
Suze (6 cl)	6 cl	9 €
Sirops (fraise, grenadine, orgeat, menthe)		1 €

Prix nets, service compris / Net prices, service included

Whiskies

Blended scotch

Johnnie Walker red	4 cl	12 €
J&B	4 cl	10 €
Chivas Regal 12 ans	4 cl	16 €

Blends de Luxe

Johnnie Walker black	4 cl	15 €
Johnnie Walker Gold	4 cl	25 €
Johnnie Walker blue	4 cl	43 €

Highlands

Singleton of Dufftown	4 cl	14 €
Oban 14 ans	4 cl	16 €
Dalwhinnie	4 cl	19 €
Longmorn	4 cl	24 €

Irish

Jameson	4 cl	10 €
---------	------	------

Speyside

Glen Grant	4 cl	10 €
Mortlach 15 ans	4 cl	14 €
Knockando 12 ans	4 cl	15 €
Cardhu	4 cl	19 €
Knockando Slow Matured	4 cl	24 €

Islay

Lagavulin 16 ans	4 cl	19 €
Talisker	4 cl	18 €

Canada

Canadian Club	4 cl	12 €
---------------	------	------

Japon

Nikka 12 ans	4 cl	15 €
--------------	------	------

Tennessee

Jack Daniel's	4 cl	13 €
---------------	------	------

Bourbon

Maker's mark	4 cl	12 €
Baker's	4 cl	25 €
Bulleit	4 cl	12 €

Lowlands

Glenkinschie 12 ans	4 cl	16 €
Jura 10 ans	4 cl	18 €

Snacking Snacks

Salade César	16 €
<i>Caesar salad</i>	

Salade Vegan (quinoa, tomates cerises & confites, estragon, ciboulette, oignons, noix de cajou)	15 €
<i>Vegan salad (quinoa, sundried & cherry tomatoes, tarragon, chives, onions, cashew nut)</i>	

San Francisco burger	18 €
<i>San Francisco burger</i>	

Club sandwich (volaille, tomates, salade, omelette)	18 €
<i>Club Sandwich (chicken, tomatoes, salad, omelette)</i>	

Tagliatelles all'arrabbiata	14 €
------------------------------------	------

Pizza margarita	15 €
------------------------	------

Saumon fumé de Norvège & ses toasts	17 €
<i>Smoked salmon & toasts</i>	

Gratin à l'oignons	12 €
<i>Onions soup</i>	

Formules

my lunch : 22.90 €
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,
dans la limite des portions disponibles.*

Vins Wines

12 cl 75 cl

LES blancs

Chardonnay Lasserre 2017	9 €	34 €
Pouilly fumé « La doucette » 2017	11 €	64 €
Chablis Saint Martin - Domaine Laroche 2018	10 €	56 €
Sancerre - Les Bonnes Bouches - H. Bourgeois 2017		49 €
Chablis premier cru Montmains 2013		69 €
Bourgogne aligoté Louis Jadot 2017		36 €
Crozes Hermitage - Domaine de Roure 2011 Jaboulet Ainé		72 €
Prosecco Martini	13 €	46 €

LES rouges

Bordeaux Légende de Rothschild 2016	9 €	40 €
Lacombe Noaillac - Médoc Cru Bourgeois 2016	10 €	44 €
Château Tour de Capet - Saint Emilion grand cru 2013		60 €
Chinon Marc Brédif 2017	9 €	36 €
Bourgogne Pinot noir Maison Régnard 2018	10 €	41 €
Gevrey Chambertin Maison Louis Jadot 2014		110 €
Sancerre Dauny 2017		47 €
Crozes Hermitage Les Paillanches - Ogier 2017		48 €
Cairanne - Domaine Richaud 2014		45 €
Reserva Malbec-Terrazas de los Andes 2016	10 €	46 €

Le rosé

Côtes de Provence M de Minuty 2017	11 €	42 €
Côtes de Provence Sainte Victoire - Le Pas du Moine 2017	10 €	39 €

Le vin du mois

8 €

Champagnes



15 cl 75 cl

Mercier brut		72.0
Kir Royal	18 €	
Moët & Chandon brut impérial Blanc	17 €	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

Prix nets, service compris / Net prices, service included

Cocktails

Cocktails au champagne

12 cl 18 €

Joséphine (Liqueur de Mandarine Impériale, Champagne)

Mimosa (Champagne, jus d'orange)

Le Champagne Cocktail (Champagne, angostura, sucre)

Short drinks

7 cl 14 €

Old fashioned (Maker's mark, sucre, angostura, perrier)

Caïpirinha (Cachaça Leblon, Lime, Sucre roux)

Cosmopolitan (Grey goose vodka citron, cointreau, jus de cranberry, Lime)

Daiquiri (rhum blanc Bacardi, sirop de sucre de canne, Lime)

Margarita (Tequila Sauza, cointreau, Lime)

Long drinks

12 cl 15 €

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 €

Le Givré (Ananas, Passion, Grenadine, Lime)

Seaside (Fraise, Ananas, Lime)

Abricot frappé (jus d'abricot, jus d'ananas, Lime, sirop spicy)

Prix nets, service compris / Net prices, service included