

. 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 lieu jaune, mangue-passion, caramel d'orange, tuile curcuma** - V / G 14 €
Pollock fish tartar, mango & passion fruit, orange caramel, turmeric chips
- Rôti d'aubergine, langoustines snackées au saté, réduction iodée, tuile à l'encre de seiche** - V / G 18 €
Roasted eggplant, pan fried scampi with satay, iodized sauce, chips of cuttlefish ink
- Carpaccio de tomate, burrata & pimentade** - V 12 €
Tomatoes carpaccio & mozzarella di burrata & chili sauce
- Fond d'artichaut, œuf poché au porto, Jabugo, vinaigrette Jalapeno** 15 €
Artichoke heart & poached egg with porto, jabugo ham, jalapeno dressing

Plats Main courses

- Risotto de gambas, bouillon d'épices douces, salade d'enoki & cébette** - V 21 €
Prawns risotto, sweet spices broth, enoki mushrooms salad & spring onions
- Filet de bar rôti à la citronnelle, légumes de saisons, fromage blanc allégé combawa** - V 24 €
Roasted sea bass filet with lemongrass, seasonal vegetables, cottage cheese & combawa
- Magret de canard frotté au sel fumé, tranche de lard à la plancha, frite de polenta, réduction asiatique** 24 €
Breast of duck rubbed with smoked salt, sliced bacon, polenta fries, asia sauce
- Filet de bœuf grillé, oignons caramélisés, pomme de terre sarladaise** 31 €
Grilled filet of beef, caramelized onions & sautéed potatoes
- Suggestion du Chef** 22 €
Chef suggestion

Desserts Desserts

- Moelleux au chocolat maison, glace vanille** - G 12 €
Warm soft chocolate cake, vanilla ice cream
- Salade de fruits frais saveur litchis** 10 €
Fresh fruit salad, lychee flavoured
- Crème brûlée à la graine de vanille** 10 €
Vanilla crème brûlée
- Riz au lait de coco, mangue fraîche, coulis fruits jaunes** 11 €
Rice pudding with coconut milk, fresh mango, yellow fruits sauce
- Café gourmand** - G 10 €

- Vegetarien
- Gluten

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

Snacking Snacks

Salade César <i>Caesar salad</i>	16 €
Club sandwich (volaille, tomates, salade, omelette) - G <i>Club Sandwich (chicken, tomatoes, salad, omelette)</i>	18 €
San Francisco burger - G <i>San Francisco burger</i>	18 €
Pizza margarita - G	15 €
Tagliatelles all'arrabiata - V / G	14 €

Formules

my Lunch : 23.90 €
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.*

Service restauration de 12h à 22h30.

Prix nets, service compris - Viande bovine d'origine française, allemande & hollandaise.

Une liste des allergènes est à votre disposition.

Vins Wines

12 cl 75 cl

Les blancs

Chardonnay Lasserre 2018	9 €	34 €
Lutèce - Les Vignerons Parisiens 2017 	9 €	34 €
Pouilly fumé « La doucette » 2018	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 2018	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 2017	10 €	46 €
Turbigio - Les Vignerons Parisiens 2017 	9 €	34 €

Le rosé

Côtes de Provence M de Minuty 2018	11 €	42 €
Côtes de Provence Sainte Victoire - Le Pas du Moine 2018	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 2012		125.0
Veuve Clicquot brut		102.0
Dom Pérignon Vintage 2005		395.0

Prix nets, service compris / Net prices, service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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 €

Prix nets, service compris / Net prices, service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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 €

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.