

## 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

<b>Velouté de panais, coloquinte poêlée, crémeux au poivre fumé – Végétarien</b>	12 €
<i>Parsnip soup, pan fried bitter gourd, creamy smoked pepper</i>	
<b>Ballotine de foie gras, tartare de plaquemine du Japon, sauce ponzu, toast aux fruits secs – G/Luten</b>	19 €
<i>Foie gras ballotine, khaki tartar, ponzu sauce, dried fruits toast</i>	
<b>Confit d'aubergine, torsade aux olives, suprême de caille flambé à l'armagnac – G</b>	14 €
<i>Eggplant confit, twisting olives, flamed quail supreme with Armagnac</i>	
<b>Croustillant Panko de gambas, avocat grillé, vinaigrette condiment, œuf de capelan – V</b>	16 €
<i>Crusty panko prawns, grilled avocado, dressing &amp; fish eggs</i>	
<b>Carpaccio d'espadon, moutarde de curry, flan de fenouil, épices massale – V</b>	15 €
<i>Swordfish carpaccio, curry mustard sauce, fennel cake, masalé spices</i>	

## Plats Main courses

<b>Risotto de Saint-Jacques, bouillon au curry rouge, poêlée d'haricot mungo &amp; chou kale – V</b>	21 €
<i>Risotto &amp; scallops, red curry broth, pan fried mungo beans &amp; kale cabbage</i>	
<b>Pavé de thon, frite de patate douce, vinaigrette cardamome – V</b>	26 €
<i>Tuna pavé, fries of sweet potatoes, cardamom dressing</i>	
<b>Filet de dorade, raviole de champignons, pancetta grillée – V / G</b>	24 €
<i>Sea bream filet, mushrooms ravioli, crispy pancetta</i>	
<b>Filet de bœuf grillé, beurre truffé, mousseline de vitelotte &amp; croustillant de pommes de terre</b>	31 €
<i>Grilled beef filet, truffle butter, mashed &amp; crusty vitelotte potato</i>	
<b>Noisette de veau, légumes du moment, compotée de tomate à l'ail rose</b>	29 €
<i>Tender veal, vegetables, tomato compoté &amp; pink garlic</i>	
<b>Parmentier de canard confit au miel &amp; porto, mesclun de salade</b>	19 €
<i>Parmentier of duck confit on honey &amp; porto, green salad</i>	

## Desserts Desserts

<b>Crème au thé vert, Kasha bio – Bio</b>	9 €
<i>Cream with green tea, vegan kasha</i>	
<b>Petits choux caramel au beurre salé, poire en croute spéculos &amp; pécan – G</b>	11 €
<i>Caramelized cream puff with salty butter, crusty pear with spéculos &amp; pécan nuts</i>	
<b>Pain d'épices perdu, crème pralin, châtaignes au miel, sorbet nougat de Montélimar – G</b>	10 €
<i>French toast, pralin cream, chesnut &amp; honey, nougat sorbet</i>	
<b>Moelleux au chocolat, boule de glace vanille – G</b>	12 €
<i>Warm soft chocolate cake, vanilla ice cream</i>	
<b>Café gourmand – G</b>	10 €

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

## Alcools

<b>Vodka</b>		
Absolut	4 cl	14 €
Stolichnaya	4 cl	12 €
Belvédère	4 cl	15 €
Grey goose	4 cl	15 €
Pyla	4 cl	16 €
<b>Gin</b>		
Beefeater	4 cl	12 €
Hendrick's	4 cl	16 €
Bombay	4 cl	14 €
Tanqueray Ten	4 cl	16 €
Tanqueray	4 cl	14 €
<b>Tequila</b>		
Sauza	4 cl	12 €
Herradura Reposado	4 cl	14 €
<b>Rhum</b>		
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 €
<b>Cachaça</b>		
Leblon	4 cl	15 €
<b>Digestifs</b>		
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 €
<b>Supplément soft</b>		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) – V	15 €
<i>Vegan salad (quinoa, sundried &amp; cherry tomatoes, tarragon, chives, onions, cashew nut)</i>	

Steak de quinoa & boulghour, légumes d'été, bouillon thaï aux herbes – V	19 €
<i>Quinoa &amp; boulghour steack, vegetables, thai broth with herbs</i>	

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

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

Tagliatelles all'arrabiata – V / G	14 €
------------------------------------	------

Pizza margarita – G	15 €
---------------------	------

Saumon fumé de Norvège & ses toasts – G	17 €
<i>Smoked salmon &amp; toasts</i>	

Gratinée à l'oignons – G	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 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

## 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