

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

Crumble de lieu & haddock, ricotta aux herbes, pousse de cresson <i>Crumble of coley & haddock fish, ricotta with herbs, watercress sprout</i>	12 €
Cromesquis de Saint Marcellin, légumes provençaux à la sarriette, vinaigrette à la tomate confite <i>Cromesquis of Saint Marcellin cheese, vegetables à la provençale, sun dried tomatoes dressing</i>	14 €
Salade terre et mer, crevettes marinées au gingembre, magret de canard fumé, agrumes & avocat <i>Land & sea salad with marinated prawns with ginger, smoked breast of duck, citrus & avocado</i>	14 €
Caviar d'aubergines, médaillon de veau au sésame, sauce saté <i>Eggplant caviar, veal medaillon with sesame, saté sauce</i>	18 €
Crème de potimarron, œuf poché bio, crème wasabi <i>Pumpkin creamy soup, organic poached egg, wasabi cream</i>	12 €

Plats Main courses

Fricassée d'espardon & fruits de mer, bouillon basilic, riz parfumé au tandoori, shiitakés grillés <i>Swordfish & sea food fricassée, basil broth, perfumed tandoori rice, grilled shiitaké mushrooms</i>	24 €
Risotto & encornet à la plancha, fumé au safran <i>Risotto & grilled squids smoked with safran</i>	21 €
Dos de cabillaud en croûte d'herbes, palet de polenta, condiments kosho <i>Cod fish on crust of herbs, polenta, kosho seasoning</i>	22 €
Cuisse de poule confite, compote de figes, topinambours & patates douces au beurre noisette <i>Chicken leg confit, figs compoté, buttered Jerusalem artichokes & sweet potatoes</i>	19 €
Filet de bœuf, poêlée de champignons & yacon, réduction bordelaise au poivre Sarawak <i>Beef filet, pan fried mushrooms & yacon, bordelaise sauce with Sarawak pepper</i>	31 €
Escalope de veau poêlée, chutney datte, pommes de terre grenaille, jus d'un tajine <i>Pan fried veal scalopini, chutney of date, grenaille potatoes & tajine juice</i>	24 €

Desserts Desserts

Tarte aux fruits d'automne, crémeux aux noix <i>Autumnal fruits tart, walnut cream</i>	11 €
Panna cotta cannelle, sablé amande, raisins noirs & sa gelée <i>Cinnamon panna cotta, almonds biscuit, black grapes & jelly</i>	10 €
Moelleux au chocolat, glace vanille <i>Warm soft chocolate cake, vanilla ice cream</i>	12 €
Entremet praliné noisette <i>Praliné Hazelnut dessert</i>	12 €
Café gourmand	10 €

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>	

Steak de quinoa & boulghour, légumes d'été, bouillon thaï aux herbes	19 €
<i>Quinoa & boulghour steack, vegetables, thaï broth with herbs</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'arrabiata	14 €
-----------------------------------	------

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

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

Gratinée 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 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