

hôtel
de
paris

Bar 

CRÊPES

Sucre - 3.50€

Sucre/citron - 4.50€

Confiture - 4€

Nutella - 4.50€

Caramel - 5€

Grand Marnier - 7.50€

CAFÉTERIE

Expresso - 1.90€

Double expresso - 3.50€

Grand crème - 3.20€

Cappuccino - 4€

Thé ou infusions - 3.80€

Chocolat chaud - 3.80€

Chocolat Viennois petit - 5€

Chocolat Viennois Grand - 8€

GLACES

1 boule - 3.50€

2 boules - 5€

3 boules - 7.50€

Coupe liégeois - 11,50€

Coupe alcool - 13,50€

BOISSONS

Softs (33cl) - 4€

Eaux : Badoit ou Evian

50cl - 4.50€

Litre - 5.50€

Jus de fruits (25cl) - 3.90€

Orange ou citron pressé - 6.50€

Café ou thé frappé - 6.50€

Milshake - 8.50€



COCKTAILS

Cocktail création du barman - 14€

Choisissez votre alcool et laissez vous surprendre par les talents de nos barmans.

Mojito - 12€ ou Mojito Prestige - 16€

Rhum cubain, citron vert, cassonade, menthe fraîche

Le mojito serait né en 1586 à La Havane. Le corsaire anglais Francis Drake, entre deux pillages, appréciait une boisson à base de menthe pilée et de tafia (l'ancêtre du rhum), censée avoir des vertus médicinales.

Pina colada - 12€

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, coco râpé

La piña colada a été créée en 1954 à Porto Rico par le barman Ramón "Monchito" Marrero à l'hôtel Caribe Hilton de San Juan. Elle est devenue le cocktail national du pays.

Planteur punch - 12€

Rhum blanc et ambré, jus d'ananas et orange, cannelle

Originaire des Caraïbes, le punch planteur s'inspire du "panch" indien importé par les Britanniques : un mélange de thé, citron, cannelle, sucre, et arrack (alcool local). Il a ensuite évolué dans les Antilles avec du rhum.

Gin fizz - 12€

Gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse, zeste citron

L'amiral Nelson, confronté au scorbut chez ses marins, aurait popularisé ce cocktail à base de citron, sans savoir qu'il posait ainsi les bases du célèbre gin fizz, remède délicieux contre le manque de vitamine C.

Irish coffee prestige - 16€

Whisky noble, café, sucre, Chantilly

L'irish coffee a été inventé dans les années 1940 par Joe Sheridan, un chef irlandais à l'aéroport de Foynes. Il créa cette boisson réconfortante pour réchauffer les passagers transatlantiques frigorifiés.

Spritz Veneziano - 12€ ou Spritz st Germain - 14€

Apérol, prosecco, eau gazeuse

Les soldats autrichiens, trouvant les vins italiens trop corsés, les diluaient avec de l'eau gazeuse. Ce geste, appelé "spritzen" en allemand (pulvériser), a donné naissance au célèbre spritz vénitien.

BOISSONS

Apéritifs

Anisé - 3€

Vermouths - 4.50€

Kir - 4.50€

Kir royal - 11€

Americano maison - 9€

Digestifs

Cognac Armagnac - 9€

Get bailey's limoncello - 9€

Bières

Demi - 4€

Pinte - 6.50€

Heineken - 4€

Grimbergen ambrée - 5€

Hoegarden blanche - 5€

PLANCHES GOURMANDES

Planche fromage - 19,50€

Planche charcuterie - 19,50€

Planche mixte - 26€

*La carte n'est pas exhaustive :
n'hésitez pas à demander ce qui vous ferait plaisir

