

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso	7
Décafeiné	7
Cappuccino	9
Double espresso	9
Chocolat chaud nature	9
Café crème, Café latte	9
Thé, Infusion, grand choix sur demande	9
Chocolat Viennois	12
Café Viennois	12
Irish Coffee	24
Café ou Thé gourmand	14

Soizic Le Mercier et son équipe sont heureux de vous accueillir dans votre Bar
N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations à
soizic.lemercier@ihg.com

Soizic Le Mercier and her team are very happy to welcome you in your Bar.
Please do not hesitate to contact us for any further informations at
soizic.lemercier@ihg.com

CARTE SOIR

L'ÉQUIPE DU BAR A LE PLAISIR DE VOUS FAIRE
DÉCOUVRIR
THE HOTEL BAR TEAM IS PLEASED TO
INTRODUCE YOU

L'Original Dry Martini 24€

Gin Tanqueray, Noilly-Prat, bitter orange

Recette créée par Franck Newman, Chef barman du Grand Hôtel en 1904,
en hommage à Sarah Bernhardt,
grande amatrice de Dry Martini

Original Dry Martini 24€

Tanqueray gin, Noilly-Prat, bitter orange

A cocktail recipe from Franck Newman head bartender the Grand Hotel in 1904,
in homage to Sarah Bernhardt
a great lover of Dry Martini



INTERCONTINENTAL®
PARIS LE GRAND



TOUS LES JEUDIS ET VENDREDIS DE 19H À MINUIT

L'ÉQUIPE DU BAR
DE L'INTERCONTINENTAL PARIS LE GRAND
VOUS REÇOIT DANS UNE AMBIANCE FEUTRÉE,
POUR DÉCOUVRIR SES CRÉATIONS EXCLUSIVES
AU SON DES NOTES
DE NOTRE PIANISTE BERNARD BOSCH.

EVERY THURSDAY AND FRIDAY FROM 7PM TO MIDNIGHT

THE BAR TEAM WELCOME YOU TO
THE INTERCONTINENTAL PARIS LE GRAND,
IN A MUTED ATMOSPHERE
TO DISCOVER ITS EXCLUSIVE CREATIONS
TO THE SOUNDS
BY OUR PIANIST BERNARD BOSCH.

SOFTS

Eaux Minérales

	25cl	33cl	50cl	75cl	100cl
Evian	-	-	6	-	10
Badoit	-	-	6	-	10
Perrier bleu	-	-	6	-	10
Chateldon	-	-	-	10	-
Perrier	-	8	-	-	-
Vittel	4	-	-	-	10

Sodas

Coca-Cola, light, zéro 33cl	8
Seven-Up, Orangina, Limonade 25cl	8
Schweppes Indian Tonic, Gini 25cl	8
Ginger Ale (Canada Dry) 33cl	8
San Bitter 10cl	8
Lipton ice tea pêche 25cl	8
Red Bull 25cl	9
Red Bull sans sucre / sugar free 25cl	9
Ginger beer 25cl	9

Cocktails Sans Alcool

Granny Smith 20cl	Jus frais de pomme verte citronné, nectar de poire, jus Aloé si	13
Capucines 20cl	Jus de cranberry, jus de pomme, jus d'ananas, nectar de fraise, sirop de fraise maison	13
Mélodie 20cl	Feuilles de menthe fraîches, framboises fraîches, jus de mangue, jus de citron vert frais, Red Bull	13
Thé glacé Fruits rouges saveur d'enfant : fraise Tagada, menthe		13
Thé vert glacé, saveur d'Asie : gingembre, romarin, miel, jus d'aloé si		13

Jus de Fruits

Jus de fruits au choix 20cl	Tomate, Abricot, Pomme, Raisin, Banane, Ananas, Fraise, Poire, Fruits de la passion, Airelles, Goyave, Mangue, Aloé si	8
Jus de fruit frais au choix 20cl	Orange, Pamplemousse, Citron, Pomme verte citronné	9

AFTER DINNER DRINKS

Stinger 12cl : Get 31, Rémy Martin VSOP	22
Black Russian 12cl : Kahlúa, vodka Smirnoff	22
White Russian 12cl : Kahlúa, vodka Smirnoff, crème fraîche	22
Rusty Nail 12cl : Drambuie, Johnnie Walker Red Label	22
Alexander 12cl : Rémy Martin VSOP, liqueur de cacao brun, crème fraîche	22

Cognacs 5cl

Hennessy Fine de Cognac	22
Rémy Martin VSOP	22
Hennessy XO	32
Hennessy Paradis	60
Hennessy Paradis Impérial	120
Rémy Martin Louis XIII, Hennessy Richard	180

Les Antiquaires du Cognac

Vieux cognac les Borderies 5cl	45
Grande Champagne 5cl	70

Sylvelune, cuvée Lou 5cl 48€

Armagnacs 5cl

Bas-Armagnac VSOP, Château de Laubade	22
Bas-Armagnac Samalens 1970	40
Bas-Armagnac (Saubouires) Domaine de Joÿ 1952 <i>Designed par Paco Rabanne</i>	95

Calvados 5cl

Coquerel XO	20
Groult Pays d'Auge 8 ans	21

Eaux de vie 5cl

Mirabelle, Framboise	17
Kirsch, Vieille Prune de Souillac	17
Pisco Don Sanago	17
Grappa	18
Williamine Morand	19
Moutaï	18

Liqueurs 5cl

Grand Marnier	17
Grand Marnier Centenaire	22
Grand Marnier Cent Cinquantenaire	40

Cointreau, Get 27, Get 31	17
Bénédictine, Marie Brizard	17
Drambuie, Kahlúa, Fernet-Branca	17
Chartreuse jaune ou verte	17
Baileys, Mandarine Impériale	17
Manzana verde, Southern Comfort	17
Limoncello, Amaretto	17
Sambuca, Jägermeister	17

APÉRITIFS

Absinthe 2cl	9	Suze 8cl	13
Ricard, Pastis 51, Pernod 4cl	12	Tio Pepe 8cl	13
Kir vin blanc 15cl	12	Lillet Blanc 8cl	13
Martini rosso, bianco, rosé 8cl	13	Dubonnet, Byrrh 8cl	13
Dolin Vermouth rouge français 8cl	13	Porto rouge Ramos Pinto 8cl	13
Campari, Apérol 8cl	13	Porto blanc Lagrima 8cl	13
		Pimm's N°1 4cl	15

BIÈRES - BEERS

Pression - Draught

	25cl	50cl
Kronenbourg 1664	9	14
Grimbergen	10	16
Panaché (bière et limonade)	10	16
Monaco (bière, limonde et sirop)	10	16

Bouteilles - Bottles

Corona, Budweiser, Heineken 33cl	12
Abbaye de Leffe 33cl	12
Hoegaarden 33cl	12
Kronenbourg Pur Malt sans alcool 25cl	12

CARTE DES VINS - WINE LIST

Blancs White	15cl	37,5cl	75cl	Champagne Brut	12cl	75cl
Chablis 2015	14	28	50	Nicolas Feuillatte <i>Café de la Paix</i>	22	89
<i>Domaine William Fèvre</i>				Lallier R.012 <i>Brut Nature</i>	-	90
Domaine de Gourjo 2015	14	-	60	Möet & Chandon <i>Brut Impérial</i>	-	100
<i>The Gorgeous Viognier</i>				Roederer <i>Brut Premier</i>	23	105
Pouilly Fumé 2015	-	35	60	Perrier-Jouët <i>Grand Brut</i>	-	123
<i>« Les Griottes » Domaine Pascal Jolivet</i>				« R » de Ruinart	-	143
Riesling lieu dit Elbourg sec 2010	15	-	63	Veuve Clicquot <i>Carte jaune</i>	23	118
<i>Domaine Otter & fils</i>						
Gewurztraminer Grand Cru, Hatschbourg 2007	-	-	90			
<i>Domaine Otter & fils vendange tardive</i>						
Rosés Rosés				Bruts Millésimés		
Bandol aoc 2015	-	42	80	Moët & Chandon <i>Grand Vintage 2006</i>	-	127
<i>Cœur de Grain, Domaine Ott</i>				Dom Pérignon 2006	49	333
Domaine de Gourjo 2015	14	-	60	Veuve Clicquot <i>Grande Dame 2004</i>	-	347
<i>The Gorgeous Rosé</i>				Roederer <i>Cuvée Cristal 2007</i>	-	490
Rouges Red	15cl	37,5cl	75cl	Bruts Rosés		
Pinot Noir 2014	13	-	56	Nicolas Feuillatte <i>rosé</i>	-	102
<i>Domaine Léon Beyer</i>				Billecart-Salmon <i>rosé</i>	-	142
Saint-Joseph 2013	15	-	65	Mumm <i>rosé</i>	25	125
<i>« Les Petits Prés », Domaine Courbis</i>				Moët & Chandon 2006	-	148
Château Haut Beauséjour 2012	15	-	75	Dom Pérignon <i>rosé 2004</i>	-	538
<i>Saint-Estèphe</i>						
Aloxe Corton 2013	17	-	90			
<i>Bouchard Père & Fils</i>						
Château Dalem Fronsac 2013	-	46	-			

Prix nets en euros, toutes taxes comprises. Nous acceptons uniquement espèces et cartes bancaires.

Net prices in euros, taxes and service included. We accept cash and credit cards only.

NOS COCKTAILS FAVORIS 24€

La Piña Colada du Grand Hôtel 14cl

Rhum blanc Bacardi, rhum brun Mount Gay, jus d'ananas, lait de coco, Galliano, bitter cannelle maison

Planteur Antillais Maison 14cl

Rhum St-James blanc et brun, jus d'orange, jus d'ananas, jus de banane, jus de goyave, vanille, épices

Old Cuban 9cl

Rhum Havana Club 7 ans, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, feuilles de menthe, Angostura bitter, champagne

Le Mary Bonny 9cl

Rhum Havana Club 7 ans, mûres fraîches, jus de citron vert frais, sirop de poivre vert de Séchuan

Le Bossa Nova 14cl

Feuilles de menthe, rhum St-James Blanc, jus de goyave, jus de citron vert frais, sirop de sucre, bitter citron, ginger beer

Le Compostelle 9cl

Jack Daniel's Honey, Chartreuse jaune, jus de citron jaune frais, sirop de poivre noir de Sarawak

***L'Arrivederci 14cl**

Jack Daniel's, Amaretto di Saronno, jus d'orange frais, bitter orange, blanc d'œuf

L'Echappée 9cl

Rhum blanc Bacardi, Bénédictine, crème de pêche, tonic

Sweet Lips 14cl

Framboises fraîches, Chambord, rhum Mount Gay, sirop de sucre, jus de citron jaune, Champagne

Thaï Mojito 14cl

Gin, gingembre frais, basilic thaï, jus de citron vert frais, crème de pêche, tonic, Angostura

L'Opéra 14cl

Vodka, Curaçao bleu, jus d'Aloé si, tonic, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

L'Amadeus 9cl

Eau-de-vie de poire, Amaretto di Saronno, nectar de banane, sirop de chocolat, crème fraîche


***Le Honey sour 9cl**

Jack Daniel's honey, jus de cerise marasquin, jus de citron jaune frais, blanc d'œuf

*Certains cocktails contiennent du blanc d'œuf - A votre demande nous réalisons tous les cocktails classiques

LES COCKTAILS D'ANTAN 24€

Pisco sour 9cl Créé en 1920 par Victor Vaughen Morris, Bartender Américain à Lima au Pérou
Pisco, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf

 **Vieux Carré 9cl** Créé en 1938 par Walter Bergeron, Chef Barman à l'hôtel Montelon Nouvelle-Orléans
Rémy Martin VSOP, Rittenhouse Rye Whiskey, Vermouth rouge, Bénédictine, Angostura

Aviation 9cl Créé par Hugo Ensslin en 1916, Chef Barman de l'hôtel Wallick à New York
Liqueur de marasquin, Old Tom Hayman's, jus de citron vert frais, liqueur de violette

Manhattan 9cl Créé en 1870 par Dr. Ian Marshall au Manhattan Club de New York City
Rittenhouse Rye whiskey, Vermouth rouge, angostura

 **Maiden's Blush 12cl** créé en 1896 par Louis Fouquet, Chef barman du Fouquet's
Old Tom Hayman's, absinthe, jus de citron jaune frais, sirop de sucre de canne, framboises fraîches

Bourbon old fashioned 12cl créé en 1881 au Pendennis Club Kentucky
Maker's Mark, sirop de sucre de canne, Angostura

Gimlet 9cl créée en 1795 par les marins de la Royale Navy
Gin, Cordial citron vert maison

Bellini 12cl créé en 1948 par Giuseppe Cipirani, fondateur du Harry's Bar de Venise
Prosecco, purée de pêche blanche, crème de pêche

Mint Julep 12cl créé en 1803 au sud des Etats Unis par le Sénateur Whig
Feuilles de menthe, sucre roux, Bourbon

French 75 12cl créé en 1925 par Harry Mc Elhone au Harry's Bar à Paris
Gin Old Tom, jus de citron, sucre, Champagne

Apérol Spritz 14cl Créé dans les années 50 en Vénétie
Apérol, Prosecco, soda

 **L'Original Dry Martini 9cl**
Créé par Franck Newman
en 1904, Chef Barman du
Grand Hôtel

Tanqueray, Noilly-Prat,
bitter orange

 Produit Parisien Parisian product

LE LUXE SE DÉGUSTE !

Vins blancs White wines **75cl**

Vallée de la Loire
Chamboureau Domaine FL, Savennières - Chenin 2012 **63**

Bourgogne
Puligny Montrachet 1er Cru, Sous Le Puits, Albert Ponnelle 2013 **110**

Vins Rouges Red wines **75cl**

Bordeaux
Chateau Le Castelet, Pomerol 2011 **121**

Bourgogne
Meursault domaine Jean Latour, Labille Rouge 2011 **75**

Champagne à la coupe Champagne by the glass **12cl**
Dom Pérignon 2006 **49**

Digestifs **4cl**
Bas-Armagnac (Saubouires) 1952 **95**
Cognac Louis XIII Rémy-Martin **180**

EN-CAS

GRIGNOTAGE - FINGER FOOD

Service à partir de 11h00 Service from 11 am

Assiette de Roquefort « Castelvial » de Gabriel Coulet / confiture poire cumin 16
 Plate of « Castelvial » Roquefort from Gabriel Coulet /Jam pear and cumin

Assiette de fromages affinés 21
 Plate of cheeses

Assortiments de sushi et maki végétariens (8 pièces) 25
 Vegetarians sushi and maki (8 pieces)

Canapés au saumon fumé (8 pièces) 22
 Smoked salmon canapés (8 pieces)

Canapés au foie gras (8 pièces) 25
 Foie gras canapés (8 pieces)

L'assiette de charcuterie des Aldudes 24
 Aldudes country cooked meats plate

VODKAS, CACHAÇA 5CL

Smirnoff, Wyborowa	18
Belvédère, Grey Goose, Stolichnaya	20
Absolut, Ketel One	20
Beluga Silver	24
Cachaça Leblon	20

GINS 5CL

Beefeater, Gordon's	18
Bombay Sapphire	20
Tanqueray	20
Tanqueray Ten, Hendrick's	21

Scotch

J&B, Johnnie Walker Red Label	17
Ballantine's, Dewar's, Famous Grouse	17
Johnnie Walker Black Label, Dimple 15 ans	19
Chivas Regal 12 ans	19
Johnnie Walker Blue Label, Chivas Royal Salute	40

Irish, Canadian, Japanese

Canadian Club	17
Bushmills, Jameson	17
Rittenhouse Rye whiskey	18
Crown Royal	20
Nikka Meilleur whisky 2009	20

RHUMS 5CL

Bacardi, Saint-James blanc ou brun	17
Havana Club 3 ans	18
Bacardi Oakheart	19
Havana Club brun 7 ans	20
Mont Gay extra old Barbados rum	25
Ron Zacapa 23 ans	32

TEQUILAS 5CL

Sauza Silver	18
Patron Silver, Cuervo especial	21
Patron anejo	25
Don Julio	21

WHISKIES 5CL

Purs Malt

Cardhu, Glenfiddich, Laphroaig, Lagavulin	19
Talisker Port Ruighe, Glenmorangie, Oban, Glenlivet 12 ans	19
Aberlour 10 ans, Macallan Amber, Balvenie 12 ans	19
Cragganmore 12 ans, Glenkinchie 12 ans	19
Dalwhinnie 15 ans, Caol Ila 12 ans	22
Knockando 18 ans slow matured	22
Ardbeg 10 ans	24

American Whiskey

Woodford Reserve, Maker's Mark, Bulleit	19
Wild Turkey, Jack Daniel's	19
Jack Daniel's Honey	25
Jack Daniel's Single Barrel	30