

## 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 gourmand	12
Thé gourmand	14

Sacha Kortchouk et son équipe sont heureux de vous accueillir dans votre Bar  
N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations à  
[sacha.kortchouk@ihg.com](mailto:sacha.kortchouk@ihg.com)

Sacha Kortchouk and his team are very happy to welcome you in your Bar.  
Please do not hesitate to contact us for any further information at  
[sacha.kortchouk@ihg.com](mailto:sacha.kortchouk@ihg.com)

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.

L'ÉQUIPE DU BAR ET DE LA VERRIÈRE DU GRAND HÔTEL  
A LE PLAISIR DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR  
THE HOTEL BAR AND VERRIÈRE TEAM OF THE GRAND HÔTEL  
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's gin, Noilly-Prat, bitter orange*

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



INTERCONTINENTAL  
PARIS LE GRAND

Service de 11h à 23h30 Service from 11 am to 11.30 pm

**SALADES - SALADS**

César	22
Salade romaine, poulet fermier, copeaux de Parmesan, avec ou sans bacon, œuf poché, croûtons	
Romaine lettuce, chicken farm, parmesan cheese, with or without bacon, poached egg, croutons	
Mademoiselle Opéra	23
Salade d'haricots verts frais, tofu soyeux, baies de goji, vinaigrette framboise et huile d'olive noire	
Miss Opéra, green beans salad, silky tofu, goji berries, raspberry vinaigrette and black olive oil	
Petite Italie	23
Tomates fraîches, confites, séchées et poudre, buratta, huile d'olive noire, pignons de pin toastés et olives «Taggiache»	
Fresh tomato, confit dried, buratta, black oil olive, toast of pine pinion and taggiache olive	
Café de la Paix	26
Crevettes, sucrose, crème d'avocat, tranches de pêches, sauce cocktail à la coriandre	
Shrimps, heart of lettuce, avocados cream, slices peach and coriander cocktail sauce	

**SANDWICHES - SANDWICHES**

Sandwich Parisien	19
Baguette, jambon blanc, emmental, condiment beurre et cornichons	
French baguette, cooked ham, emmental cheese, gherkins and butter condiment	
Croque-Monsieur ou Madame*	21/23
Jambon blanc et crème de gruyère avec ou sans œuf	
Toasted ham and cheese, with egg or not	
Club sandwich poulet fermier*	24
Volaille, tomate, salade, oeuf, avec ou sans bacon, mayonnaise	
Chicken farm club sandwich, with or without bacon, tomatoes, laitue, egg and mayonnaise	
Burger ou cheeseburger*	30
Viande de bœuf, tomate, laitue, pickles, sauce BBQ	
Beef meat, tomato, salad, pickles, BBQ sauce	
Végétarien	24
Pain brioché, crème de tomates, avocat, aubergines et courgettes grillées, roquette et basilic	
Brioche crown bread, avocado, grilled eggplant and zucchini	
Sandwich saumon fumé	24
Pain suédois, crème Philadelphia et aneth	
Swedish bread, Philadelphia and dill cream	

\*Tous nos plats sont accompagnés de frites et de salade verte

\*All our dishes are accompanied by French fries and green salad

Carte des produits allergènes à disposition.

**SOFTS****Eaux Minérales**

	33cl	50cl	75cl	100cl
Evian	5	6	-	10
Badoit	-	6	-	10
Perrier bleu	-	6	-	10
Chateldon	-	-	10	-
Perrier	8	-	-	-
Vittel	-	-	-	10

**Cocktails Sans Alcool**

Le Panama 20cl	Nectar de poire, jus d'abricot, jus d'ananas	13
Breeze 20cl	Sirop de rose, jus de pamplemousse frais, jus de cranberry, jus de citron vert	13
Volupté 20cl	Jus de pomme verte citronnée, jus d'Aloé si, concombre frais, feuilles de menthe fraîches	13
Smoothie 20cl	Mélange de fruits frais du moment	15

**Jus de Fruits**

Jus de fruits au choix 20cl	Tomate, abricot, pomme, raisin, banane, ananas, fraise, poire, Fruits de la passion, cranberry, goyave, mangue, aloé si	8
Jus de fruit mélangés 25cl	Pomme, carotte, gingembre	8
Jus de fruit frais au choix 20cl	Orange, pamplemousse, citron, pomme verte citronné	9

**Sodas**

Coca-Cola, light, zéro 33cl	8
Seven-Up, Orangina, Limonade 25cl	8
Fever tree, tonic water 20cl	8
Fever tree, Ginger Ale 20cl	8
Fever tree tonic light water 20cl	8
Gini 25cl	8
San Bitter 10cl	8
Lipton ice tea pêche 25cl	8
Red Bull 25cl	9
Fever tree, Ginger beer 20cl	9

## APÉRITIFS

Absinthe 2cl	9	Suze 8cl	13
Ricard, Pastis 51, Pernod 4cl	12	Tio Pepe 8cl	13
Kir vin blanc 15cl	14	Lillet Blanc 8cl	13
Martini rosso, bianco 8cl	13	Dubonnet, Byrrh 8cl	13
Dolin Vermouth rouge français 8cl	13	Porto rouge Ramos Pinto 8cl	13
Campari, Apérol 8cl	13	Porto blanc Ramos Pinto 8cl	13
Kir royal 12cl	22	Pimm's N°1 4cl	15

*Nos kirs sont élaborés avec les crèmes et liqueurs Marie Brizard*

## BIÈRES - BEERS

<b>Pression - Draught</b>	25cl	50cl	<b>Bouteilles - Bottles</b>	
Kronenbourg 1664	9	14	Corona, Heineken 33cl	12
Grimbergen	10	16	Abbaye de Leffe 33cl	12
Panaché (bière et limonade)	10	16	Hoegaarden 33cl	12
Monaco (bière, limonade et sirop)	10	16	Bière brune Pelforth 33cl	12
			Kronenbourg Pur Malt sans alcool 25cl	12

Service de 11h à 23h30 Service from 11 am to 11.30 pm

## HORS D'ŒUVRE - APPETIZER

Soupe glacée de melon et pastèque de pays, 19  
neige de Feta, olives noires et basilic  
Iced melon and watermelon soup, sprinkling of feta,  
black olives and basil

Gratinée à l'oignon «Recette Café de la Paix 1862» 22  
Croûtons et vieux Comté  
Onion soup, old Comté cheese served with croutons  
«Recepies from 1862»

Marmelade de tomates de pays au pain, 25  
tomates fraîches au basilic, croustillant de parmesan  
aux graines de lin, glace à l'huile d'olives  
Fresh tomatoes with basil, crusty parmesan with flax  
seeds, olive ice cream

Escargots de Bourgogne en habit de tomates, 30  
beurre aux herbes at amandes, salade d'herbes fraîches  
Tomatoes stuffed with Burgundy snails, almonds  
and herbs butter, fresh salad

Foie gras de canard confit «Café de la Paix», 36  
pêches pochées au vin de pêche et épices,  
pain de campagne toasté  
Foie gras slow cooked «Café de la Paix» style, peaches  
poached in peach wine and spices, toasted farmhouse  
bread

Caviar Impérial de Sologne (30 g) 140

Garniture de tradition, blinis  
Impérial caviar from Sologne, traditional garnish, blinis

## PLATS - MAIN COURSES

Fish and chips, sauce tartare 26  
Fish and chips, tartar sauce

Tartare de bœuf d'Aubrac, classique ou plancha 28  
frites et cœur de sucrine  
Aubrac beef tartar, classic or pan fried, sucrine heart,  
french fries

Paleron de bœuf Black Angus grillé 36  
légumes de saison poêlés, sauce choron  
Grilled chuck of beef Black Angus, season vegetables,  
choron sauce

Aiguillette de Saint Pierre laqué citron-gingembre 43  
Mikado de légumes de saison et pousses de gingembre  
Lemon and ginger lacquered John Dory strips,  
vegetable Mikado sticks and ginger shoots

Service de 11h à 23h30 Service from 11 am to 11.30 pm

**FROMAGE - CHEESE**

Sélection de fromages de « La Ferme d'Alexandre »

Beaufort AOP, Bonde de gâtine, Coulommiers AOC, pâte de cerises et chocolat au piment d'Espelette

Selection of cheeses from « La Ferme d'Alexandre »

Beaufort AOP, Bonde de gâtine, Coulommiers AOC, Cherry and chocolate jelly with espelette pepper

18

**DESSERTS CHARIOT - TROLLEYS DESSERTS****Les Classiques**

Mille-feuille «Café de la Paix», fine crème pâtissière à la graine de vanille

«Café de la Paix», Napoléon millefeuille, vanilla pastry cream

Opéra café, biscuit «Joconde», crème au beurre aux graines de café et cacao, glaçage chocolat noir

Coffee Opéra cake, «Joconde», butter cream with coffee seeds, black chocolate icing

L'éclair «Tradition», chocolat

«Tradition» éclair chocolate

Tarte fraises et coco, confit de fraise, ganache montée noix de coco, fraises et coco frais

Candied strawberries, ganache coconut, strawberries and fres coconut

Religieuse, crème framboise et gingembre

Raspberry and ginger cream

Cheesecake myrtille, sablé chocolat blanc au muesli, mousse cheesecake, cœur de myrtille

Short bread white chocolate with muesli, cheesecake mousse, blueberries

Fruits rouges en salade, sirop à la verveine

Verbena syrup

15

**VODKAS, CACHAÇA 5CL**

Smirnoff	18
Belvédère	20
Belvédère Estate Rye Lake Bartezek	20
Belvédère Estate Rye Smogory Forest	20
Grey Goose, Stolichnaya	20
Absolut, Ketel One	20
Beluga Silver, U'luvka	24
Cachaça Leblon	20

**GINS 5CL**

Beefeater, Gordon's	18
Bombay Sapphire	20
Tanqueray, Citadelle	20
Tanqueray Ten, Hendrick's	21
Botanist	22

**Scotch**

J&B, Johnnie Walker Red Label	17
Dewar's, Famous Grouse	17
Johnnie Walker Black Label, Dimple 15 ans	19
Chivas Regal 12 ans, Monkey Shoulder	19
Johnnie Walker Double Black	22
Johnnie Walker Blue Label, Chivas Royal Salute	40

**Irish, Canadian, Japanese**

Canadian Club	17
Bushmills, Black Bush, Connemara	17
Rittenhouse Rye whiskey	18
Crown Royal	20
Nikka from the Barrel	20

**RHUMS 5CL**

Bacardi, 3 Rivières blanc ou brun	17
Havana Club 3 ans	18
Havana Club brun 7 ans	20
Gosling's	20
El Dorado	23
Mont Gay extra old Barbados rum	25
Ron Zacapa 23 ans	32
Zacapa Centenario XO	40

**TEQUILAS, MEZCAL 5CL**

Calle 23	20
Patron Silver	21
Don Julio	21
Patron anejo	25
Mezcal	20

**WHISKIES 5CL****Purs Malt**

Cardhu, Glenfiddich, Laphroaig, Lagavulin	19
Talisker Port Ruighe, Glenmorangie, Oban, Glenlivet 12 ans Founders reserve	19
Aberlour 10 ans, Macallan Amber, Balvenie 12 ans	19
Cragganmore 12 ans	19
Dalwhinnie 15 ans, Caol Ila 12 ans, Jura Destiny	22
Knockando 18 ans slow matured, Glenfiddich 15 ans	22
Ardbeg 10 ans, Bruichladdich Islay Barley	24
Port Charlotte Islay Barley	30
Octomore 7.1 (2,5 cl)	19
Octomore 7.1 (5 cl)	35

**American Whiskey**

Woodford Reserve, Maker's Mark, Bulleit rye	19
Bulleit Bourbon, Jack Daniel's	19
Jack Daniel's Honey, Jack Daniel's Fire	25
Jack Daniel's Single Barrel, Few	30

## AFTER DINNER DRINKS

Moka Martini 9cl : Liqueur Patron XO café, chocolat liquide, sirop de sucre de canne	22
Grasshoper : Crème de cacao blanc, crème de menthe verte, crème fraîche	22
White Russian 12cl : Kahlúa, vodka Smirnoff, crème fraîche	22
Alexander 12cl : Rémy Martin VSOP, liqueur de cacao brun, crème fraîche	22
Irish coffee 14 cl : Whiskey Irlandais, sucre de canne, café, crème fraîche	24

### Cognacs 5cl

Hennessy Fine de Cognac	22
Rémy Martin VSOP	22
Hennessy XO	32
Sylvelune, cuvée Lou	48
Hennessy Paradis	60
Rémy Martin Louis XIII 2cl	120
Rémy Martin Louis XIII 4cl	200

### Eaux de vie 5cl

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

### Liqueurs 5cl

Grand Marnier	17
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
Patron XO Café	17
Grand Marnier Centenaire	22

### Armagnacs 5cl

Bas-Armagnac VSOP, Château de Laubade	22
---------------------------------------	----

### Calvados 5cl

Drouin XO	22
-----------	----

## LE BAR DU GRAND HÔTEL VOUS PROPOSE LE MENU DE SAISON

Service de 12h00 à 15h00 et 18h00 à 23h30 Service from noon until 3.00pm and from 6.00pm until 11.30pm

**Entrée & Plat 45€ ou Plat & Dessert 39€**

**ou Entrée & Plat & Dessert 53€**

**Starter & Main course 45 € or Main course & Dessert 39€**

**or Starter & Main course & Dessert 53€**

### ENTRÉES STARTERS

**Soupe glacée de melon et pastèque de pays, neige de Feta, olives noires et basilic 19€**

Iced melon and watermelon soup, sprinkling of feta, black olives and basil

ou

**Mademoiselle Opéra, salade d'haricots verts frais, tofu soyeux, baies de goji,**

**vinaigrette framboise et huile d'olive noire 23€**

Miss Opéra, green beans salad, silky tofu, goji berries, raspberry vinaigrette and black olive oil

ou

**Suggestion du jour 23€**

Suggestion of the day

### PLATS MAIN COURSES

**Pavé de saumon grillé, quinoa comme un taboulé, tomates, persil, citron, salade de fenouil crus 36€**

Quinoa tabbouleh salad, tomatoes, parsley, lemon and raw fennel

ou

**Paleron de bœuf Black Angus grillé, légumes de saison poêlés, sauce choron 36€**

Grilled chuck of Black Angus, season vegetables, choron sauce

ou

**Suggestion du jour 36€**

Suggestion of the day

Sugestion végétarienne et végétalienne sur demande - Vegetarian and vegan suggestion on request

CARTE RÉALISÉE PAR LE CHEF LAURENT ANDRÉ ET SES ÉQUIPES

## LE BAR DU GRAND HÔTEL VOUS PROPOSE SES FORMULES À L'HEURE DU THÉ SERVICE DE 15H00 À 18H00

Thé aux saveurs de saison ou café, chocolat chaud, 22 €  
accompagné d'un dessert au choix sur le chariot  
The season flavoured tea, coffee or hot chocolate, 22 €  
with a trolley dessert of your choice

Thé aux saveurs de saison ou café, chocolat chaud, 25 €  
accompagné de desserts du printemps rouge framboise  
(meringue framboise, confit de framboises, framboises fraîches, crème chantilly vanille)  
The season flavoured tea, coffee or hot chocolate, 25 €  
served with spring dessert  
(raspberry red, raspberry meringue, raspberry confit, fresh raspberries, vanilla chantilly cream)

Thé aux saveurs de saison ou café, chocolat chaud, 33 €  
accompagné de desserts du printemps rouge framboise  
(meringue framboise, confit de framboises, framboises fraîches, crème chantilly vanille),  
les gâteaux d'enfance de Sophie (barquette framboise, sablé myrtille, gaufrette à la confiture de fraise)  
The season flavoured tea, coffee or hot chocolate, 33 €  
served with spring dessert (raspberry red, raspberry meringue, raspberry confit, fresh raspberries,  
vanilla chantilly cream) and Sophie's childhood dessert  
(raspberry tart, blueberry shortbread biscuit, crispy biscuit filled with strawberry jam)

## NOS COCKTAILS FAVORIS 24€

### La Piña Colada du Grand Hôtel 14cl

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

### Planteur Antillais Maison 14cl

Rhum «3 rivières» blanc et brun, jus d'orange, jus d'ananas, jus de banane, jus de goyave, vanille, épices

### Purple Haze 14cl

Vodka Grey Goose, Chambord, jus de citron, jus de cranberry, framboises fraîches, sucre roux

### Pineapple smash 9cl

Southern Comfort, liqueur de pêche, confiture d'abricot, jus de citron vert, ananas, menthe fraîche

### Volute 9cl

Vodka Belvédère, Sherry Peter Heering, sirop de ginger, blanc d'oeuf

### Le Palmer 9cl

Rhum Havana 7 ans, liqueur Amaretto, fruit de la passion, jus de mangue, jus de citron vert, sirop de sucre, un soupçon de champagne

### Margarita Centenaire 9cl

Tequila, grand Marnier centenaire, jus de citron, gingembre frais, sirop d'érable

### Le Bitter Freeze 9cl

Gin Tanqueray Ten, jus de cranberry, Peychaud Bitter, sirop de sucre de canne

### La Salsa 14 cl

Téquila Don Julio, liqueur Amaretto, ginger beer, jus de citron vert, feuilles de menthe fraîches

### Divine Idylle 14cl

Rhum Havana 3 ans, crème de cacao brun, jus d'ananas, jus de citron vert, crème chantilly

### Tandem 9cl

Gin Hendrick's, liqueur Saint Germain, jus de citron vert, concombre frais, blanc d'oeuf

### Julep Summit 9cl

Cognac Rémy Martin VSOP, sirop de poivre, ginger ale, feuilles de menthe fraîches, bitter orange

### Thaï Mojito

Créé en 2011  
au Grand Hôtel

Gin Hendrick's, basilic Thaï,  
jus de citron vert,  
crème de pêche, Tonic

## LES COCKTAILS D'ANTAN 24€

**French 75 12cl** créé en 1925 par Harry Mc Elhone au Harry's Bar à Paris

Gin Beefeater, jus de citron, sucre, Champagne

**Dark and Storming 12cl** créé dans l'archipel des Bermudes dans les années 1970

Rhum Gosling's, jus de citron vert, sirop de gingembre maison, ginger beer

**Pisco sour 9cl** Créé en 1920 par Victor Vaughen Morris, Bartender Américain à Lima au Pérou

Pisco Waqar, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf

**Manhattan 9cl** Créé en 1870 par Dr. Ian Marshall au Manhattan Club de New York City

Rittenhouse Rye whiskey, Vermouth rouge, angostura

**Sazerac 9cl** Créé en 1870 par Thomas H. Handy à la Nouvelle-Orléans

Bulleit Rye Whiskey, Peychaud's bitter, Absinthe, sucre de canne

**Bourbon old fashioned 12cl** créé en 1881 au Pendennis Club Kentucky

Bourbon Woodford Reserve, Angostura bitter, sirop de sucre de canne

**Aviation 9cl** créée par Hugo Ensslin en 1916, chef Barman de l'hôtel Wallick à New-York

Gin Beefeater, liqueur de marasquin, jus de citron vert frais, liqueur de violette

**Moscow Mule 12cl** Créé en 1941 dans un bar à Chatam «New York»

Vodka Stolichnaya, ginger beer, jus de citron vert frais

**French Martini 9cl** créé en 1980 au Nally's Balthazar à Soho

Vodka Grey Goose, Chambord, jus d'ananas

**Bellini 12cl** créé en 1948 par Giuseppe Cipirani, fondateur du Harry's Bar de Venise

Prosecco, purée de pêche blanche, crème de pêche

**Old cuban 9cl** Créé en 2005 par Audrey Saunders au Pegu Club à New York

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

**Apérol Spritz 14cl** Créé dans les années 50 en Vénétie

Apérol, Prosecco, soda

## CARTE DES VINS - WINE LIST

Blancs White	15cl	37,5cl	75cl	Champagne Brut	12cl	75cl
<b>Chablis 2016</b>	14	-	50	<b>Deutz</b>	22	95
<i>Domaine William Fèvre</i>				<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b>	-	99
<b>Chablis 2017</b>	-	28	-	<b>Roederer Brut Premier</b>	23	108
<i>Domaine William Fèvre</i>				<b>Veuve Clicquot Brut Carte Jaune</b>	23	125
<b>Montagny 2016</b>	-	-	70	<b>Ayala Blanc de Blancs - Grand cru 2010</b>	-	117
<i>Bouchard Père &amp; Fils</i>						
<b>Sancerre 2016</b>	14	42	70			
<i>Côte des Monts Damnés, H. Bourgeois</i>						
<b>Riesling lieu dit Elsbourg sec 2015</b>	14	-	65			
<i>Domaine Otter &amp; fils</i>						
<b>Gewurztraminer Grand Cru,</b>						
<b>Hatschbourg 2007</b>	-	-	80	<b>Bruts Millésimés</b>		
<i>Domaine Otter &amp; fils vendange tardive</i>				<b>Veuve Clicquot Blanc Vintage 2008</b>	24	138
				<b>Moët &amp; Chandon Vintage 2009</b>	-	135
				<b>Dom Pérignon 2009</b>		445
				<b>Veuve Clicquot Grande Dame 2006</b>	-	550
				<b>Krug Grande cuvée 2003</b>	-	650
				<b>Roederer Cuvée Cristal 2009</b>	-	495
<b>Rouges Rosés</b>	<b>15cl</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>	<b>Bruts Rosés</b>		
<b>Château Haut Beauséjour 2013</b>	15	-	77	<b>Deutz rosé</b>	-	125
<i>Saint-Estèphe</i>				<b>Billecart-Salmon rosé</b>	25	170
<b>Savigny-lès-Beaune 1<sup>er</sup> cru 2016</b>	15	-	95	<b>Moët &amp; Chandon 2008</b>	-	175
<i>Les Lavières, Bouchard père &amp; fils</i>				<b>Dom Pérignon rosé 2004</b>	-	650
<b>Château Pech de Jammes 2014</b>	14	-	55	<b>Cristal Roederer rosé 2007</b>	-	670
<i>Malbec, vin de Cahors</i>						
<b>Moulin à Vent 2016</b>	12	-	59			
<i>Les Michelons domaine Yohan Lardy</i>						
<b>Château Dalem 2013</b>	-	47	-			
<i>Fronsac</i>						

## COUPES GLACÉES - ICE CREAMS 12€

### Café Liégeois

Glace café et espresso, praliné café, ganache montée au café, grains de café au chocolat, crème chantilly au café

Coffee ice cream, praline coffee, ganache coffee, seeds coffee and chocolate, coffee whipped cream

### Opéra Parisien

Glace crème de lait, caramel beurre salé, biscuit «petit Lu», crème chantilly

Ice milk cream, salted butter caramel, biscuit «petit Lu», whipped cream

### After Eight

Glace choco-menthe, chocolat «After-Eight», brisure de brownies,

crème chantilly à la menthe

Chocolate and mint ice cream, brownies, mint whipped cream

### Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat chaud, copeaux de chocolat et crème chantilly

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, chocolate chips, whipped cream

## TOUS LES JEUDIS, VENDREDIS ET SAMEDIS 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, FRIDAY AND SATURDAY 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.