

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

AU SON DES NOTES  
DE NOTRE PIANISTE BERNARD BOSCH.

TO THE SOUNDS  
BY OUR PIANIST BERNARD BOSCH.



INTERCONTINENTAL  
PARIS LE GRAND

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

## SOFTS

### SALADES - SALADS

César poulet ou crevettes 22/24  
Salade romaine, copeaux de Parmesan, avec ou sans bacon, œuf poché, croûtons  
Romaine lettuce, free-range chicken, parmesan shavings, with or without bacon, poached egg, croutons

Café de la paix 25  
Houmous à l'huile de sésame et «granola Foucade», crevettes marinées aux sésames torréfié, tranches de sucres  
Hummus with sesame oil and granola, marinated shrimps with sesame seeds and little gem salad

Opéra gourmande 27  
Haricot vert extra-fins, copeaux de foie gras, magret de canard fumé, copeaux de poire, vinaigrette à la noisette torréfiée  
Fine green beans, foie gras flakes, smoked duck breast, pear shavings, roasted hazelnut dressing

### SANDWICHES - SANDWICHES

Panini à l'Italienne - Italian panini 17  
Crème de tomates, courgettes, aubergines, olives et parmesan  
Cream of tomato, zucchinis, eggplants, olives and parmesan

Parisien « Pan-Ham » 18  
Baguette, jambon blanc de Paris, emmental, beurre demi-sel et cornichons  
Baguette, cooked ham, emmental cheese, butter, pickles

Croque-Monsieur ou Madame 21/22  
Jambon blanc de Paris et crème de gruyère  
Cooked ham from Paris, gruyère cream

Club sandwich 25  
Poulet fermier, tomate, salade, œuf, avec ou sans bacon, mayonnaise à la moutarde douce  
Free-range chicken, tomato, salad, egg, with or without bacon, mayonnaise made with sweet mustard

Burger ou cheeseburger 31/33  
Viande de bœuf, tomate, laitue, pickles, sauce barbecue  
Le choix de votre fromage : cheddar, comté ou bleu  
Beef, tomato, lettuce, pickles, BBQ sauce  
Choose your cheese: cheddar, Comté or blue cheese

*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.*

### 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
Grimbergen	10	16	Abbaye de Leffe 33cl
Panaché (bière et limonade)	10	16	Hoegaarden 33cl
Monaco (bière, limonade et sirop)	10	16	Bière brune Pelforth 33cl
			Kronenbourg Pur Malt sans alcool 25cl

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

## HORS D'ŒUVRE - APPETIZER

Gratinée à l'oignon «Recette Café de la Paix 1862»,  
Croûtons et vieux Comté  
French onion soup created in 1862, croutons  
and vintage Comté cheese

Bouillon de champignons en cappuccino  
«Recette du Chef Alain Chapel», coques, salicornes et  
champignons des bois  
Mushrooms broth cappuccino (V), cockles, samphire  
and forest mushrooms

Douze escargots de Bourgogne en coquille,  
beurre persillé,  
Twelve snails from Burgundy, parsley butter

Saumon fumé Norvégien,  
suprême de gelée de pamplemousse, crème de raifort  
à l'aneth, blinis,  
Norwegian smoked salmon, grapefruit jelly,  
horseradish cream with dill, blinis

Foie gras de canard confit «Café de la Paix»,  
chutney de fruits, pain de campagne toasté  
Duck foie gras, fruits chutney, 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 27  
Fish and chips, tartar sauce

Tartare de bœuf, classique ou plancha 27  
frites et cœur de sucrine  
Beef tartar, traditional or plancha, french fries,  
little gem lettuce

Dos de lieu jaune laqué, mikado de légumes de saison 35  
frites et cœur de sucrine  
Glazed Pollak filet, served with finely sliced  
seasonal vegetables

Paleron de bœuf «Black Angus» grillé, 36  
pommes pont-neuf, sucrine grillée, sauce béarnaise  
Black Angus top blade grilled, fries, little gem lettuce,  
béarnaise sauce

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

## FROMAGE - CHEESE

Sélection de fromages de « La Ferme d'Alexandre » : rouelle du Tarn, Fougerus, et comté de Marcel petite 18  
18 mois d'affinage, pâte de fruits et tranches de pain de campagne grillées  
Selection of cheeses from « La Ferme d'Alexandre » : rouelle du Tarn, Fougerus, and Marcel County,  
18 months of ripening, fruit paste and slices of toasted country bread

## DESSERTS CHARIOT - TROLLEYS DESSERTS

Mille-feuille «Café de la Paix», pâte feuilletée caramélisée, fine crème pâtissière à la vanille 15  
«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», chocolate biscuit, Buttercream coffee and cocoa, chocolate icing, coffee custard  
Religieuse trois chocolats, pâte à choux trois chocolats, crémeux fondant chocolat noir, lait et blanc, chocolat croquant  
Three chocolates «Religieuse», choux pastry made with three chocolates, dark chocolate, milk chocolate  
and white chocolate fondant cream, crunchy chocolate  
Tarte citron «Yuzu», thé matcha, ganache et yuzu confit, chocolat blanc, condiment géranium  
«Yuzu» lemon tart Matcha tea, Ganache and candied Yuzu, white chocolate and geranium condiment  
Succès noisette, dacquoise noisettes, ganache chocolat au lait, praliné feuillantine  
Hazelnut «Succes» Hazelnut and meringue layered buttercream cake, milk chocolate ganache  
and praline «feuillantine» crisp  
Galet mangue, mousse cheesecake, confit mangue, citron vert et croustillant sésame  
Mango Crunch, cheesecake mousse, candied mango, lime and sesame seed crisp  
Eclair pistache, pâte à choux pistache, crémeux pistache, pistaches torréfiées et sablées au sucre  
Pistachio éclair, pistachio flavoured pastry, pistachio cream and sugar coated roasted pistachios  
Salade de fruits aux agrumes, sirop kéfir, paille d'agrumes, (sorbet à définir)  
Citrus fruit salad, kefir syrup, citrus fruit straws

## LES CHURROS - THE CHURROS - Cuits minute - Cooked in a minute!

Nature, Chocolat, Pistache : accompagné de sauce chocolat, compoté de kumquat et pâte à tartiner à la pistache 12  
Plain, Chocolate, Pistachio: served with chocolate sauce, kumquat compote and pistachio spread

## 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'lvka 24  
Cachaça Leblon 20

## GINIS 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

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

**ou Entrée & Plat & Dessert 53€**

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

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

### ENTRÉES STARTERS

**Bouillon de champignons en cappuccino «Recette du Chef Alain Chapel», coques, salicornes et champignons des bois 25€**

**Mushroom broth cappucino (V), cockles, samphire and forest mushrooms**

**ou**

**Opéra gourmande, haricots verts extra-fins, copeaux de foie gras, magret de canard fumé, copeaux de poire,**

**vinaigrette à la noisette torréfiée 27€**

**Gourmet Opéra, fine green beans, foie gras flakes, smoked duck breast, pear shavings, roasted hazelnut dressing**

**ou**

**Suggestion du jour 23€**

**Suggestion of the day**

### PLATS MAIN COURSES

**Dos de lieu jaune laqué, mikado de légumes de saison 35€**

**Glazed Pollack filet, sliced seasonal vegetables**

**ou**

**Paleron de bœuf Black Angus grillé, pommes pont-neuf, sucrine grillée, sauce béarnaise 36€**

**Black Angus top blade grilled, fries, little gem lettuce, béarnaise sauce**

**ou**

**Suggestion du jour 36€**

**Suggestion of the day**

**Desserts à la carte**

*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 d'une coupe mont blanc  
(meringue, cassis, marron, confit cassis, crème de marron et sa mousse marron)

The season flavoured tea, coffee or hot chocolate, 25 €  
accompanied by a cup mont blanc  
(meringue, black currant, chestnut, candied cassis, chestnut cream and mousse)

Thé aux saveurs de saison ou café, chocolat chaud, 33 €  
accompagné d'une coupe mont blanc  
(meringue, cassis, marron, confit cassis, crème de marron et sa mousse marron),  
les gâteaux d'enfance de Sophie (barquette pistache, sablé chocolat sarrazin, paille croustillant Kumquat)

The season flavoured tea, coffee or hot chocolate, 33 €  
accompanied by a cup mont blanc  
(meringue, black currant, chestnut, candied cassis, chestnut cream and mousse),  
and Sophie's childhood dessert (pistachio boat, buckwheat chocolate shortbread cookie,  
crispy Kumquat 'Straw' biscuit)

## 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

### Banana swing 9cl

Bourbon woodford, crème de banane, jus de citron vert, jus d'ananas, tonic light

### Celtic sour 9cl

Whisky Connemara, jus de citron jaune, sucre, espresso, blanc d'oeuf

### Le Palmer 9cl

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

### Margarita Centenaire 9cl

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

### L'Hibiscus 14cl

Gin Bombay Sapphire, sirop d'hibiscus, jus de citron jaune, gingembre frais, framboise, champagne.

### Chocolate old fashioned 9cl

Whiskey Jack Daniels, khalua, sirop de chocolat

### Le Palenque 9cl

Rhum bacardi, chartreuse verte, jus de citron vert, sirop d'agave, menthe, concombre

### Tandem 9cl

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

### Red district 12cl

CCognac Remy martin, chambord, campari, sirop de rose, champagne

**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

**Gimlet 9cl** créée en 1890 par le Docteur Desmond Gimelette de la marine britannique

Gin bombay sapphire, lime cordial

**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

## CHAMPAGNES

### Coupes de Champagne

<b>Deutz</b>	22
<b>Roederer Brut Premier</b>	23
<b>Veuve Clicquot Ponsardin Brut Carte Jaune</b>	23
<b>Veuve Clicquot Ponsardin Blanc Vintage 2008</b>	24
<b>Billecart-Salmon Rosé</b>	25

### Champagne Brut

<b>Deutz</b>	95
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b>	99
<b>Roederer Brut Premier</b>	108
<b>Ayala Blanc de Blancs, Grand cru 2010</b>	117
<b>Veuve Clicquot Brut Carte Jaune</b>	125

### Bruts Millésimés

<b>Moët &amp; Chandon Vintage 2009</b>	135
<b>Veuve Clicquot Blanc Vintage 2008</b>	138
<b>Dom Pérignon 2009</b>	445
<b>Roederer Cuvée Cristal 2009</b>	495
<b>Veuve Clicquot Grande Dame 2006</b>	550
<b>Krug Grande Cuvée 2003</b>	650

### Bruts Rosés

<b>Deutz rosé</b>	125
<b>Billecart-Salmon rosé</b>	170
<b>Moët &amp; Chandon 2008</b>	175
<b>Dom Pérignon rosé 2004</b>	- 650
<b>Cristal Roederer rosé 2007</b>	- 670



## CARTE DES VINS - WINE LIST

### Vins au verre - Wine by the glass

#### Blancs White 15cl

**Chablis 2016** 14  
*Domaine William Fèvre*

**Sancerre 2016** 14  
*La Côte des Monts Damnés, Henri Bourgeois*

**Riesling lieu dit Elsbourg sec 2015** 14  
*Domaine Otter & fils*

#### Rouges Red 15cl

**Château Haut Beauséjour 2013** 15  
*Saint-Estèphe*

**Moulin à Vent 2016** 12  
*Les Michelons domaine Yohan Lardy*

**Savigny-lès-Beaune 1<sup>er</sup> cru 2014** 15  
*Les Lavières, Bouchard père & fils*

#### Rosés Roses 15cl

**Château Minuty Prestige 2015** 12  
*Baron Philippe de Rothschild*

### Bouteilles - By the Bottle

#### Blancs White 37,5cl 75cl

**Chablis 2016** - 65  
*Domaine William Fèvre*

**Chablis 2017** 35 -  
*Domaine William Fèvre*

**Montagny 1<sup>er</sup> cru 2016** - 70  
*Bouchard Père & Fils*

**Sancerre 2016** - 70  
*La Côte des Monts Damnés, H. Bourgeois*

**Riesling lieu dit Elsbourg sec 2015** - 65  
*Domaine Otter & fils*

**Gewurztraminer Grand Cru 2007** - 85  
*Domaine Otter & fils vendange tardive*

#### Rouge Red 37,5cl 75cl

**Château Haut Beauséjour 2013** - 72  
*Saint-Estèphe*

**Moulin à Vent 2016** - 59  
*Les Michelons domaine Yohan Lardy*

**Savigny-lès-Beaune 1<sup>er</sup> cru 2014** - 75  
*Les Lavières, Bouchard père & fils*

**Château Dalem 2013** 47 -  
*Fronsac*

#### Rosé Rose 37,5cl 75cl

**Château Minuty Prestige 2015** - 58  
*Baron Philippe de Rothschild*

**Clos Mireille 2016** - 85  
*Domaine Ott*

## 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.