

PARISIEN 27

Sélection de cafés, thés, infusions ou chocolat chaud

Jus de fruits frais du moment

Croissant ou pain au chocolat

PARISIAN

Selection of coffees, teas, infusions or hot chocolate

Fresh fruit juice of the day

Croissant or chocolate bread roll

CONTINENTAL 39

Sélection de cafés, thés, infusions ou chocolat chaud, Jus de fruits frais ou légumes du moment

Salade de fruits du marché

Assortiment de viennoiseries et pains

CONTINENTAL

Selection of coffees, teas, infusions or hot chocolate, Fresh fruit or vegetable juice of the day

Fruits salad from the market

Assortment of viennese pastries and breads

AMÉRICAIN 47

Continental agrémenté de : Deux œufs au choix : au plat, pochés, brouillés, à la coque ou omelette

Deux garnitures au choix : Jambon blanc, fromage, champignons, fines herbes, tomates, bacon, saucisses

AMERICAN

Continental breakfast with: Choice of two eggs to choose from: fried, poached, scrambled, soft-boiled or omelette

Choice of two side dishes to choose from: ham, cheese, mushrooms, herbs, tomatoes, bacon, sausage

BIEN-ÊTRE 48

Sélection de cafés, thés, infusions ou chocolat chaud, Jus vert detox, Porridge au lait d'amande, mélange de fruits secs et miel, Salade d'agrumes orange et pamplemousse

Œufs fermiers pochés sur toasts et avocat

Fromage blanc ou yaourt 0%

WELLNESS

Selection of coffees, teas, infusions or hot chocolate, Detox green juice, Porridge with almond milk, dry fruits and honey mix, Citrus fruits oranges and grapefruit salad

Poached farmhouse eggs on toast and avocado

Cottage cheese or fat-free yogurt

La boulangerie - Bakery

LA VIENNOISERIE 4

Croissant ou pain au chocolat

VIENNESE PASTRY

Croissant or chocolate bread roll

LE PAIN, BEURRE ET CONFITURE 6

Baguette ou complet

BREAD, BUTTER AND JAM

Baguette or whole wheat bread

LE PANIER DU BOULANGER 12

Baguette, croissant et pain au chocolat

THE BAKER'S BASKET

Baguette, croissant and chocolate bread roll

Les fruits - Fruits

FRUIT ENTIER DE SAISON 7
SEASONAL WHOLE FRUIT

ORANGES ET PAMPLEMOUSSES, 9
en segments
ORANGE AND GRAPEFRUIT,
in slices

SALADE DE FRUITS DU MARCHÉ 10
MARKET FRUIT SALAD

FRUITS ROUGES 15
RED BERRIES

Les jus pressés à froid Cold-pressed juices

DÉTENTE 12
Concombre, avocat, épinard, acerola
Cucumber, avocado, spinach, acerola

VITAMINÉ 12
Carotte, orange, gingembre, stevia
Carrot, orange, ginger, stevia

BOOSTER 12
Betterave, kiwi, citron, gingembre
Beetroot, kiwi, lemon, ginger

DETOX 12
Pomme verte, céleri, citron, chlorella
Green apple, celeriac, lemon, chlorella
algae

JET LAG 12
Banane, fraise, orange, spiruline crue
Banana, strawberry, orange, raw spirulina

La ferme - The farm

YAOURT 5
Nature, allégé ou aux fruits
YOGHURT
Nature, low fat or fruit yoghurt

CÉRÉALES 8
Corn flakes, Rice Krispies, muesli, All
Bran, Granola, flocons d'avoine
CEREALS
Corn flakes, Rice Krispies, muesli, All
Bran, Granola, oat flakes

BIRCHER MUESLI 9
À la pomme verte
BIRCHER MUESLI
With green apple

PORRIDGE 9
Porridge au lait d'amande, mélange de
fruits secs et miel
Porridge with almond milk, honey and
dry fruits mix

PARFAIT GRANOLA 12
Yaourt nature, baies de goji
GRANOLA
Plain yoghurt, goji berries

FROMAGES 15
Fromages affinés de saison
CHEESES
Ripened cheeses

Douceurs - Sweets

CRÊPES, GAUFRES, PANCAKE 16
Garniture : sucre, sirop d'érable, pâte à tartiner
au chocolat
CREPES, WAFFLES, PANCAKE
Garnish: sugar, maple syrup, chocolate spread

Les légumes - Vegetables

LÉGUMES DE SAISON CRUS 12

En bâtonnets, fromage blanc, ou tapenade

RAW SEASONAL VEGETABLES

In sticks, with cottage cheese, or tapenade

AVOCAT FRAIS 15

Émincé et huile d'olive

FRESH AVOCADO

Sliced with olive oil

Terre et Mer - Land and Sea

JAMBON BLANC DE PARIS 9
PARISIAN COOKED HAM

JAMBON CRU DE BAYONNE 12
BAYONNE RAW HAM

DINDE FUMÉE 10
SMOKED TURKEY

SAUCISSE DE PORC OU VOLAILLE 11
PORK OR POULTRY SAUSAGE

BACON CROUSTILLANT 11
CRUSTY BACON

SAUMON FUMÉ, BLINIS 26
SMOKED SALMON, BLINIS

CAVIAR IMPÉRIAL FRANÇAIS (30 GR) 200
Blinis
FRENCH IMPERIAL CAVIAR (30 GR)
Blinis

Les œufs de ferme Farm eggs

ŒUFS NATURE OU GARNIS 20

Brouillés, au plat, à la coque, pochés ou en omelette

Garniture selon votre choix : Jambon cuit, bacon croustillant, saucisses de veau ou volaille, fromage, champignons, fines herbes, tomates
PLAIN OR GARNISHED EGGS

Scrambled, fried, soft-boiled, poached or omelette

Accompanied with: Cooked ham, crusty bacon, veal or poultry sausages, cheese, mushrooms, herbs, tomatoes

OMELETTE AUX BLANCS D'ŒUFS 20

Graines de chia, pousses d'épinards

EGG WHITE OMELETTE

Chia seeds, spinach salad

ŒUFS BÉNÉDICTINE 21

Muffins, œufs pochés, sauce hollandaise

Saumon fumé (25)

BENEDICT EGGS

Muffins, poached eggs, hollandaise sauce

Smoked salmon

Sans gluten - Gluten-free

LE PAIN SANS GLUTEN 3
GLUTEN-FREE BREAD

CANNELÉS OU MADELEINES 5
2 pièces
2 items

GRANOLA MAISON «FOUCADE» 12
GRANOLA FROM «FOUCADE»

Les extras Extras

PARISIEN	25	JUS DE FRUITS FRAIS	8
Cafés, thés, infusions ou chocolat chaud		De saison	
Jus de fruits frais du moment		FRESH FRUIT JUICE	
Croissant ou pain au chocolat		Seasonal fruits	
PARISIAN			
Coffees, teas, infusions or hot chocolate			
Fresh fruit juice of the day		FRUITS ROUGES	13
Croissant or chocolate bread roll		En salade	
		RED BERRIES	
GOURMAND	37	Salad	
Cafés, thés, infusions ou chocolat chaud			
Jus de fruits frais du moment		VIENNOISERIE	3,5
Croissant ou pain au chocolat		Croissant ou pain au chocolat	
Toast œuf et avocat		Croissant or chocolate bread roll	
GOURMET			
Coffees, teas, infusions or hot chocolate			
Fresh fruit juice of the day		CÉRÉALES	6
Croissant or chocolate bread roll		Corn flakes, Rice Krispies, muesli, All Bran,	
Egg and avocado toast		Granola, flocons d'avoine	
		CEREALS	
ÉNERGÉTIQUE	37	Corn flakes, Rice Krispies, muesli, All Bran,	
Cafés, thés, infusions ou chocolat chaud		Granola, oat flakes	
Smoothie			
Fruits à croquer		BAGELS SAUMON FUMÉ	12
Barre de céréales		Crème aneth	
ENERGETIC		SMOKED SALMON BAGEL	
Coffees, teas, infusions or hot chocolate		Dill cream	
Smoothie			
Fruits			
Cereals bar			
BIEN-ÊTRE	45	SANDWICH PARISIEN	8
Sélection de cafés, thés, infusions		Jambon blanc de Paris, beurre frais et cornichons	
ou chocolat chaud		PARISIAN SANDWICH	
Jus détox de saison		Paris cooked ham, fresh butter and	
Salade de fruits		gherkins	
Fromage blanc 0%, graines de chia et flocons			
d'avoine			
WELLNESS			
Selection of coffees, teas, infusions			
or hot chocolate			
Seasonal detox juice			
Fruits salad			
Fat-free cottage cheese, chia seeds and oat flakes			

Les entrées - Starters



GRATINÉE À L'OIGNON 22
RECETTE DE 1862

Crouçons et vieux Comté
FRENCH ONION SOUP
CREATED IN 1862
Croutons and vintage Comté cheese

JARDIN D'AUTOMNE 24

Condiment des sous-bois à la noisette torréfiée,
légumes et champignons en fins copeaux crus
FALL GARDEN
Undergrowth condiment with roasted hazelnut,
raw vegetables and mushrooms in shavings

CARPACCIO DE BAR 25

Poivrons rouges et verts, citron, basilic et oignons
rouges, graines de sésame
SEA BASS CARPACCIO
Red and green peppers, lemon, basil and red
onions, sesame seeds



DOUZE ESCARGOTS 27
DE BOURGOGNE EN COQUILLE

Beurre persillé
TWELVE BURGUNDY SNAILS
SERVED IN THEIR SHELLS
Parsley butter

SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN 30

Crème à l'aneth, citron et blinis
NORWEGIAN SMOKED SALMON
Dill cream, lemon and blinis



FOIE GRAS DE CANARD CONFIT 36
« CAFÉ DE LA PAIX »

Chutney de fruits, tranche de brioche dorée
« CAFÉ DE LA PAIX » SLOW COOKED
FOIE GRAS
Fruits chutney, toast

Les salades - Salads

SALADE CÉSAR 23

Poulet, laitue romaine, copeaux
de parmesan, œuf poché, crouçons
avec ou sans bacon
CAESAR SALAD
Chicken, romaine lettuce, parmesan
shavings, poached egg, croutons,
with or without bacon

La terre - The land



TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 36

Pommes Pont-Neuf et cœur de sucrine

HAND-CUT BEEF TARTAR

Pont-Neuf potatoes and little gem lettuce

MAGRET DE CANARD FERMIER BIO, 39
RÔTI AU FOUR

Potiron fondant et en purée, figes et raisins

ORGANIC FREE-RANGE DUCK BREAST
OVEN ROASTED

Mashed pumpkin, figs and grapes



CŒUR DE FILET DE BOEUF GRILLÉ 47

**Gnocchi de pommes de terre fondants,
champignons des bois, sauce béarnaise**

GRILLED BEEF TENDERLOIN

Potato gnocchi, mushrooms, béarnaise sauce

Sandwichs - Sandwiches

TARTINE DE PAIN GRILLÉ 22
À L'HUILE D'OLIVE

Guacamole au citron vert, œuf poché

GRILLED TOAST WITH OLIVE OIL

Guacamole with lime, poached eggs

CLUB SANDWICH 24

**Poulet, tomate, salade, œuf, mayonnaise,
avec ou sans bacon**

Chicken, tomato, salad, egg, mayonnaise,
with or without bacon

CROQUE-MONSIEUR 22

OU CROQUE-MADAME 24

Jambon de Paris et crème de gruyère

Cooked Paris ham, gruyère cheese cream

CHEESEBURGER 35

**Viande de boeuf, condiment à la tomate,
oignons, pickles, vieux Comté, laitue, sauce
barbecue**

CHEESEBURGER

Beef, tomato, lettuce, pickles, onions, Comté
cheese, BBQ sauce

La mer - The sea

FISH AND CHIPS 28

Sauce tartare

FISH AND CHIPS

Tartar sauce

DOS DE LIEU JAUNE 34
CUIT VAPEUR

**Artichauts poivrades cuits en crus, beurre blanc
aux œufs de poissons volants et salicorne**
STEAMED POLLACK

Raw and cooked artichokes, white butter with
flying fish eggs and samphire

Tous nos sandwichs sont accompagnés de frites
ou de salade de saison.

Sandwiches are served with french fries
or seasonal salad on the side.

La ferme The farm

FROMAGE BLANC 0% 15/18
Nature ou fruits rouges
FAT-FREE COTTAGE CHEESE
Plain or red berries

SÉLECTION DE FROMAGES 18
DE « LA FERME D'ALEXANDRE »
Comté affiné 12 mois, Camembert
de Normandie AOP fermier, pavé du
Cardinal. Pâte de coings, cœur de sucrine,
pain de campagne grillé
CHEESE SELECTION FROM
« LA FERME D'ALEXANDRE »
12 months maturing Comté, Normandy
farmhouse Camembert, pavé du Cardinal.
Quince jelly, little gem lettuce, toasted
farmhouse bread

Gourmandises Sweets

MADELEINES - les 2 pièces 4
Vanille ou chocolat
MADELEINES - 2 pieces
Vanilla or chocolate

MACARONS - les 3 pièces 4
Assortiment de parfums
MACAROONS - 3 pieces
Assortment of flavours


COOKIES - les 2 pièces 4
Aux pépites de chocolat
COOKIES - 2 pieces
With chocolate chips


FINANCIER AUX AMANDES 3
FINANCIER CAKE WITH ALMONDS

MERINGUE 3
Aux pépites de chocolat
MERINGUE
With chocolate chips


CANNELÉS - les 3 pièces 4
CANNELÉS - 3 pieces

Les desserts de Sophie Sophie's desserts

MILLE-FEUILLE VANILLE 15
 Feuilletage caramélisé, crème légère
à la vanille
VANILLA MILLEFEUILLE
Caramelized puff pastry, vanilla
pastry cream

OPÉRA 15
 Glaçage chocolat lait café, crème au
beurre chocolat, biscuit «Joconde»
chocolat imbibé au sirop café
COFFEE OPERA CAKE
Milk chocolate and coffee icing, chocolate
buttercream, chocolate biscuit soaked in
coffee syrup

CHEESECAKE FIGUE 15
Mousse cheesecake, confit figues baies de
sansho, croustillant sésame noir
FIG CHEESECAKE
Cheesecake mousse, candied figs with
sansho berries, black sesame crisp

EL JARDIN 15
 Mousse chocolat, crémeux chocolat,
biscuit brownie, caviar de chocolat et
croquant chocolat
EL JARDIN
Chocolate mousse, chocolate cream,
black chocolate frosting

MENTHOLÉ 15
Mousse menthe, coulant menthe, pesto de
menthe, croustillant menthe tournesol,
glaçage menthe, croquant chocolat
Mint mousse, mint pesto, mint and
sunflower crisp, mint frosting, crunchy
chocolate

BABA CIDRE ET POMME 15
Pâte à Baba imbibée sirop de cidre, crémeux
pomme, paillette de pomme de Nagano, coulant
pomme, chantilly vanille et fleurs de pommier
cristallisées
CIDER AND APPLE BABA
Baba soaked with cider syrup, creamy apple,
Nagano apple flakes, apple coulis, vanilla
whipped cream and crystallized apple blossoms

ÉCLAIR CITRON PAVOT 15
Pâte à choux, crémeux citron, croustillant
pavot, fondant huile d'olive, chips de citron,
agrumes confits
LEMON AND POPPY ECLAIR
Lemon and poppy éclair, choux pastry,
creamy lemon, crispy poppy seed, olive
oil fondant, lemon chips, candied citrus
fruitsg

SALADE DE FRUITS 15
DE SAISON
Coing poire, ananas, ananas pochés au
basilic, baies de baruka, sirop au thé vert «
genmeicha » accompagné d'un pain perdu
croquant
SEASONAL FRUIT SALAD
Quince, pear, pineapple, pineapple
poached with basil, baruka berries,
genmeicha green tea syrup accompanied
by a crunchy French toast

L'équipe est à votre disposition
pour vous conseiller un vin en accord avec votre dessert.

The team would be pleased to advise
a wine pairing with your dessert.

Un thé accompagné d'un assortiment de pièces salées et sucrées
de la Cheffe Pâtissière Sophie de Bernardi
A tea accompanied by an assortment of savoury canapés and pastries
by Pastry Chef Sophie de Bernardi

POUR UNE PERSONNE 52
PER PERSON

AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE BILLECART-SALMON ROSÉ 74
WITH A GLASS OF CHAMPAGNE BILLECART-SALMON ROSÉ

UNE SÉLECTION DE THÉS EN VRAC
DAMMANN FRÈRES
A SELECTION OF
DAMMANN FRÈRES LOOSE TEAS

FOIE GRAS DE CANARD
Pain d'épices, chutney de fruits, cacao
DUCK FOIE GRAS
Gingerbread, fruits chutney, cocoa

SAUMON FUMÉ
Pain blanc, saumon, crème aneth, graine de lin
SMOKED SALMON
White bread, dill cream, flax seeds

VÉGÉTARIEN
Blinis, guacamole, algue, wakamé
VEGETARIAN
Blinis, guacamole, seaweed and wakame

GALET CERISE AMANDE
Mousse cheesecake amande amère, confit cerise,
croustillant chocolat blanc et amande
CHERRY ALMOND GALETTE
Bitter almond cheesecake mousse, cherry confit,
crispy white chocolate and almond

TARTE MYRTILLES
Sablé breton croustillant, crème au citron vert,
confit myrtille, oxalis
BLUEBERRY PIE
Crispy Breton shortbread, lime cream,
blueberry confit, oxalis

EL JARDIN
Mousse chocolat El Jardin, crémeux chocolat,
biscuit brownie, caviar de chocolat, chocolat
croquant et sablé chocolat
EL JARDIN
Chocolate mousse, chocolate cream,
black chocolate icing

PETITS FOURS
Madeleine - Chiffon cake - Cannelé - Cookie

Gourmandises Sweets

MADELEINES - les 2 pièces 4
Vanille ou chocolat
MADELEINES - 2 pieces
Vanilla or chocolate
MACARONS - les 3 pièces 4
Assortiment de parfums
MACAROONS - 3 pieces
Assortment of flavours

COOKIES - les 2 pièces 4
Aux pépites de chocolat
COOKIES - 2 pieces
With chocolate chips
FINANCIER AUX AMANDES 3
FINANCIER CAKE WITH ALMONDS
MERINGUE 3
Aux pépites de chocolat
MERINGUE
With chocolate chips
CANNELÉS - les 3 pièces 4
CANNELÉS - 3 pieces

CREVETTES 12
Guacamole et wakamé, graines de sésame
SHRIMPS
Guacamole and wakame, sesame seeds

SAUMON FUMÉ 14
Pain blanc, saumon, crème aneth,
graines de lin
SMOKED SALMON
White bread, salmon, dill cream,
flax seeds

FOIE GRAS DE CANARD CONFIT 15
Pain d'épices et cacao
SLOW COOKED FOIE GRAS
Gingerbread and cocoa

CROQUE JAMBON BLANC 12
Crème de comté (4 pièces)
COOKED WHITE HAM
CROQUE MONSIEUR
Comté cheese cream (4 pieces)

PETIT BURGER DE BŒUF 16
Condiment tomates, cheddar et pickles,
sauce barbecue (4 pièces)
SMALL BEEF BURGER
Tomato, cheddar cheese and pickles
condiment, barbecue sauce (4 pieces)

GAMBAS PANÉES 18
Mayonnaise au wasabi (4 pièces)
BREADED PRAWNS
Wasabi mayonnaise (4 pieces)

Cocktails classiques 24

Classic cocktails

FRENCH 75

Gin Citadelle, jus de citron, sucre, champagne, 12 cl

Créé en 1925 par Harry MacElhone au Harry's Bar à Paris

Gin Citadelle, lemon juice, sugar, Champagne
Created in 1925 by Harry MacElhone at the Harry's Bar in Paris

DARK AND STORMY

Rhum Gosling's, jus de citron vert, sirop de gingembre maison, ginger beer, 12 cl
Créé dans l'archipel des Bermudes dans les années 1970

Rum Gosling's, lime juice, homemade ginger syrup, ginger beer
Created in Bermuda in the 70's

PISCO SOUR

Pisco Waqar, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf, 9 cl
Créé en 1920 par Victor Vaughen Morris, Bartender Américain à Lima au Pérou
Pisco Waqar, lime juice, cane sugar syrup, egg white

Created in 1920 by Victor Vaughen Morris, American Bartender in Lima

MANHATTAN

Rittenhouse Rye Whiskey, Vermouth rouge, Angostura, 9 cl

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

Rittenhouse Rye Whiskey, Red Vermouth, Angostura

Created in 1870 by Ian Marshall at the Manhattan Club of New York

SAZERAC

Bulleit Rye Whiskey, Peychaud's bitter, Absinthe, sucre de canne, 9 cl

Créé en 1870 par Thomas H. Handy à la Nouvelle-Orléans

Bulleit Rye Whiskey, Peychaud's bitter, Absinthe, cane sugar

Created in 1870 by Thomas H. Handy in New Orleans

BOURBON OLD FASHIONED

Bourbon Woodford Reserve, Angostura bitter, sirop de sucre de canne, 12 cl

Créé en 1881 au Pendennis Club de Louisville

Bourbon Woodford Reserve, Angostura bitter, cane sugar syrup

Created in 1881 at the Pendennis Club in Louisville

GIMLET

Gin Bombay Sapphire, Lime Cordial, 9 cl
 Créé en 1890 par le Docteur Desmond
 Gimelette
 de la marine britannique
 Gin Bombay Sapphire, Lime Cordial
 Created in 1890 by Doctor Desmond
 Gimelette from the Royal navy

MOSCOW MULE

Vodka Stolichnaya, ginger beer, jus de citron vert
 frais, 12 cl
 Créé en 1941 dans un bar à Chatham
 « New York »
 Vodka Stolichnaya, ginger beer, fresh lime juice
 Created in 1941 in a bar in New York

BOULEVARDIER

Bourbon, Campari, Vermouth rouge et
 zeste d'orange, 9 cl
 Créé en 1927 par Harry MacElhone
 au Harry's bar à Paris
 Bourbon, Campari, Red Vermouth
 and orange zest
 Created in 1927 by Harry MacElhone
 at the Harry's bar in Paris

BELLINI

Prosecco, purée de pêche blanche,
 crème de pêche, 12 cl
 Créé en 1948 par Giuseppe Cipriani,
 fondateur
 du Harry's Bar de Venise
 Prosecco, white peach puree, peach cream
 Created in 1948 by Giuseppe Cipriani,
 founder of the Harry's Bar in Venice

OLD CUBAN

Rhum Havana Club 7 ans, jus de citron
 vert, sucre de canne, feuille de menthe,
 Angostura bitter, Champagne, 9 cl
 Créé en 2005 par Audrey Saunders
 au Pegu Club à New York
 Havana Club rum 7 years old, lime juice, cane
 sugar, mint leaf, Angostura bitter, Champagne
 Created in 2005 by Audrey Saunders at the
 Pegu Club in New York

MOJITO

Rhum Bacardi Cuatro, cassonade, lime,
 menthe fraîche, soda et Angostura, 14 cl
 Cocktail traditionnel de Cuba
 Bacardi Cuatro Rum, brown sugar, lime,
 fresh mint, soda and Angostura
 Traditional Cocktail of Cuba

Cocktails signatures 24

Signature cocktails

B BY BUCHERER

Vodka Chopin infusée au thé bleu, Cointreau infusé à la fleur de pois bleu, nectar de poire, sirop de litchi maison, Champagne, 14 cl
Chopin vodka infused with blue tea, Cointreau infused with blue pea flower, pear nectar, homemade lychee syrup, Champagne

LA PIÑA COLADA DU GRAND HÔTEL

Rhum Bacardi Cuatro, Rhum Havana Club brun 7 ans, Galliano, jus d'ananas, lait de coco, bitter cannelle maison, 14 cl
Rum Bacardi Cuatro, Havana Club 7 dark rum, Galliano, pineapple juice, coconut milk, homemade bitter cinnamon

PLANTEUR ANTILLAIS MAISON

Rhum Trois Rivières blanc et brun, jus d'orange, jus d'ananas, jus de banane, jus de goyave, vanille, épices, 14 cl
Trois Rivières rum white and dark, orange juice, pineapple juice, banana juice, guava juice, vanilla, spices

PURPLE HAZE

Vodka Grey Goose, Chambord, jus de citron, jus de cranberry, framboises fraîches, sucre roux, 14 cl
Grey Goose vodka, Chambord, lemon juice, cranberry juice, fresh raspberries, brown sugar

LE TIKKI TAÏ

Rhum Sailor Jerry, Rhum Trois Rivières blanc, jus d'ananas, jus de mangue, jus de passion et sirop d'orgeat, bitter piment, 14 cl
Sailor Jerry Rum, Trois Rivières white rum, pineapple juice, mango juice, passion fruit juice and barley syrup, bitter chilli pepper

MÉMOIRE DE NEMOURS

Cointreau, Gin Hendrick's, sirop de coquelicot, poivre de Timut et citron vert, 9 cl
Cointreau, Hendrick's gin, poppy syrup, Timut pepper and lime

MARGARITA CENTENAIRE

Tequila, Grand Marnier centenaire, jus de citron, gingembre frais, sirop d'érable, blanc d'œuf, 9 cl
Tequila Patron silver, Grand Marnier century-old, lemon juice, fresh ginger, maple syrup, egg white

L'HIBISCUS

Gin Citadelle, citron, gingembre, framboises fraîches et sirop d'hibiscus, blanc d'œuf, 9 cl
Citadelle gin, lemon, ginger, fresh raspberries and hibiscus syrup, egg white

SANTA OLD FASHIONNED

Rhum Santa Teresa 1796, cassonade et Angostura, 9 cl
Santa Teresa 1796 rum, brown sugar and Angostura

Cocktails sans alcool

Mocktails

JARDIN D'HIVER

Gin Citadelle, jus de citron, liqueur de bergamote, crème de pêche et aneth, 9 cl
Citadelle Gin, lemon juice, bergamot liqueur, peach cream and dill

NEPTUNE

Gin Hendrick's, citron jaune, sirop à la fleur de pois bleu, eau de rose, lait d'amande et tonic, 14 cl
Hendrick's gin, lemon, blue pea flower syrup, rose water, almond milk and tonic

L'ORIGINAL DRY MARTINI

Gin Tanqueray, Noilly-Prat vermouth, bitter orange, 9 cl
Recette créée par Franck Newman, chef barman du Grand Hôtel en 1904, en hommage à Sarah Bernhardt, grande amatrice de Dry Martini
Tanqueray's gin, Noilly-Prat vermouth, bitter orange
A cocktail recipe from Franck Newman head bartender at Le Grand Hotel in 1904, in tribute to Sarah Bernhardt who was a Dry Martini lover

THAÏ MOJITO

Gin Hendrick's, basilic thaï, jus de citron vert, crème de pêche, tonic, gingembre frais, 14 cl
Créé en 2011 au Grand Hôtel
Hendrick's gin, Thai basil, lime juice, peach cream, tonic, fresh ginger
Created in 2011 at Le Grand Hôtel

L'HIBISCO

Jus de goyave, jus de bissap (hibiscus et menthe), citron vert et ginger beer, 20 cl
Guava juice, bissap juice (hibiscus and mint), lime and ginger beer

BREEZE

Sirop de rose, jus de pamplemousse frais, jus de cranberry, jus de citron vert, 20 cl
Rose syrup, fresh grapefruit juice, cranberry juice, lime juice

SMOOTHIE

Fraise-banane, mangue-fruits de la passion ou pomme-banane-concombre, 20 cl
Strawberry-banana, mango-passion fruit or apple-banana-cucumber