



LE BAR

Cocktails signature

Signature cocktails

25

L'ORIGINAL DRY MARTINI 10 cl

Gin Tanqueray, Noilly-Prat vermouth, orange bitter

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

Tanqueray gin, Noilly-Prat vermouth, orange bitter

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

PLANTEUR ANTILLAIS MAISON 20 cl

Rhum Trois Rivières blanc et brun, jus d'orange, jus d'ananas, jus de banane, jus de goyave, vanille, épices

Recette créée en Martinique par la grand-mère du chef barman.

Trois Rivières rum white and dark, orange juice, pineapple juice, banana juice, guava juice, vanilla, spices

Recipe created in Martinique by the head bartender's grandmother.

PASSION SPRITZ 18 cl

Purée de passion, pamplemousse, Aperol, prosecco
Passion fruit purée, grapefruit, Aperol, prosecco

THIS BOO 14 cl

Jack Daniel's Fire, passion, cacao, noix de coco, Ginger Ale

Jack Daniel's Fire, passion, cocoa, coconut, Ginger Ale

MARGARITA CENTENAIRE 10 cl

Téquila Patron Silver, Grand Marnier centenaire, jus de citron, gingembre frais, sirop d'érable, blanc d'œuf

Tequila Patron Silver, century-old Grand Marnier, lemon juice, fresh ginger, maple syrup, egg white

WALTER SCOTT 14 cl

Lagavulin, citron, miel, orange bitter, pomme, thym

Lagavulin, lemon, honey, orange bitter, apple, thyme

OAXACA PICANTE 15 cl

Mezcal, St-Germain, pamplemousse, citron vert, jasmin, piment d'Espelette

Mezcal, St-Germain, grapefruit, lime, jasmine, Espelette chilli pepper

LEMONGRASS BERRY 12 cl

Vodka infusée cannelle, sirop citronnelle maison, marmelade de fraise, citron

Cinnamon-infused vodka, homemade lemongrass syrup, strawberry marmalade, lemon

QUATRE SAISONS 12 cl

Tanqueray infusé au thé blanc, Dolin blanc infusé feuilles de vigne, Mandarine Impériale, bitter pamplemousse

Tanqueray infused with white tea, Dolin blanc infused with vine leaves, Mandarine Impériale, grapefruit bitter

BRAMBLE 12 cl

Gin Hendrick's Grand Cabaret, kumquat, mûre, jus de citron vert. Créé en 1984 par Dick Bradsell au Fred's Club de Londres.

Hendrick's Grand Cabaret gin, kumquat, blackberry, lime juice. Created in 1984 by Dick Bradsell at Fred's Club, London.

TROPIC THAI 12 cl

Ron, vodka, abricot, mangue, kumquat

Ron, vodka, apricot, mango, kumquat

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

The abuse of alcohol is dangerous for health.
Please drink moderately.

Cocktails

Classic cocktails

25

PORNSTAR MARTINI 14 cl

Vodka Grey Goose, Champagne, liqueur de passion, passion, sirop de vanille
Grey Goose vodka, Champagne, passion liqueur, passion, vanilla syrup

MAI TAI 14 cl

Rhum blanc, rhum Bacardi 4 Años, Cointreau, citron vert, orgeat
White rum, Bacardi 4 Años rum, Cointreau, lime, orgeat

PISCO SOUR 10 cl

Pisco, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf
Créé en 1920 par Victor Vaughen Morris, bartender américain à Lima, Pérou.
Pisco, lime juice, cane sugar syrup, egg white
Created in 1920 by Victor Vaughen Morris, american bartender in Lima, Peru.

GIN BASIL SMASH 12 cl

Bombay Sapphire, basilic frais, citron, sucre. Petit nouveau dans le monde de la mixologie, il a été créé en juillet 2008 par Jörg Meyer au bar Le Lion de Hambourg.
Bombay Sapphire, fresh basil, lemon, sugar.
A newcomer to the world of mixology, it was created in July 2008 by Jörg Meyer at The Hamburg Lion bar.

BELLINI 12 cl

Prosecco, purée de pêche blanche, crème de pêche
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 12 cl

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

OLD FASHIONED 10 cl

Glenfiddich 12 ans, Angostura bitter, sirop de sucre de canne
Peut être réalisé avec un alcool brun de votre choix.
Créé en 1881 au Pendennis Club de Louisville.
Glenfiddich 12 ans, Angostura bitter, cane sugar syrup
Can be made with a brown spirit of your choice.
Created in 1881 at the Pendennis Club in Louisville.

DARK AND STORMY 15 cl

Rhum Gosling's, ginger beer, sirop de gingembre, jus de citron vert frais
Créé dans l'archipel des Bermudes dans les années 1970.
Gosling's rum, ginger beer, ginger syrup, fresh lime juice
Created in the Bermuda archipelago in the 70's.

COSMOPOLITAN 10 cl

Vodka Grey Goose, jus de citron vert, Cointreau, jus de canneberge
Grey Goose vodka, lime juice, Cointreau, cranberry juice

MOSCOW MULE 12 cl

Vodka Stolichnaya, ginger beer, sirop de gingembre, jus de citron vert frais
Créé en 1941 dans un bar à Chatham, New York.
Stolichnaya vodka, ginger beer, ginger syrup, fresh lime juice
Created in 1941 in a bar in Chatham, New York.

BOURBON SOUR 10 cl

Whisky Maker's Mark, sucre, citron
Maker's Mark whisky, sugar, lemon

CHAMPAGNE COCKTAIL 12 cl

Cognac, Champagne, sucre, Angostura, orange
Cognac, Champagne, sugar, Angostura, orange

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.
The abuse of alcohol is dangerous for health.
Please drink moderately.

Softs

EAUX MINÉRALES - MINERAL WATERS

	33 cl	50 cl	75 cl	100 cl
Evian	-	6	-	10
Chateldon	-	-	10	-
Perrier	8	-	-	-
San Pellegrino	-	6	-	10

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl	9
Sprite, Orangina	25 cl	9
Limonade	25 cl	9
San Bitter	10 cl	9
Fuze Tea pêche	25 cl	9
Fever Tree Tonic Water	20 cl	9
Fever Tree Ginger Ale	20 cl	9
Fever Tree Ginger Beer	20 cl	9
Hysope Concombre	20 cl	10
Red Bull	25 cl	10

JUS DE FRUITS

Jus de fruit frais	20 cl	10
Orange, citron, pamplemousse		
Fresh fruit juices	20 cl	
Orange, lemon, grapefruit		

Jus de fruit Alain Milliat	20 cl	11
Abricot, ananas, fraise, pêche, mangue, poire, pomme, tomate		

FRUIT JUICES

Alain Milliat fruit juice	20 cl	
Apricot, pineapple, strawberry, peach, mango, pear, apple, tomato		

Cocktails sans alcool
Mocktails

15

GREEN SPIRIT 15 cl

Citron vert, poire, aloé si, Hysope Eau tonique concombre, sirop de concombre	
Lime, pear, aloe si, Hysope Eau tonique cucumber, cucumber syrup	

BREEZE 20 cl

Jus de pamplemousse frais, jus de canneberge, jus de citron vert, sirop de rose	
Fresh grapefruit juice, cranberry juice, lime juice, rose syrup	

RAVEL 20 cl

Jus de mangue, jus d'ananas, aloe si	
Mango juice, pineapple juice, aloe si	

GARNIER 20 cl

Nectar de poire, citron, Ginger Beer, sirop de cerise	
Pear juice, lemon, Ginger Beer, cherry syrup	

ORANGE BAY 20 cl

Jus de mangue, jus d'ananas, jus d'abricot, purée de pêche, citron vert, sirop de vanille	
Mango juice, pineapple juice, apricot juice, peach puree, lime, vanilla syrup	

VIRGIN MOJITO 20 cl

Menthe fraîche, sucre, citron vert, perrier	
Fresh mint, sugar, lime, perrier	

VIRGIN PIÑA COLADA FROZEN 20 cl

Crème de coco, ananas frais	
Coconut cream, fresh pineapple	

VIRGIN MARY 20 cl

Jus de tomate, jus de citron, moutarde à l'ancienne	
sauce Worcestershire, tabasco	
Tomato juice, lemon juice, ancient mustard	
Worcestershire sauce, tabasco	

LE SAHARI 20 cl

Pomme, ananas, passion, vanille	
Apple, pineapple, passion, vanilla	

Champagnes

COUPE DE CHAMPAGNE BY THE GLASS	12 cl
Deutz Brut	24
Roederer Brut Collection	26
Billecart-Salmon Rosé	35
La coupe de Dom Pérignon et ses canapés The glass of Dom Pérignon and canapés	50
BOUTEILLES BOTTLES	75 cl
Deutz Brut Classic	110
Roederer Brut Collection	155
Billecart-Salmon Rosé	170
Ruinart Blanc de Blancs	390
BRUT MILLÉSIMÉ	75 cl
Dom Pérignon 2015	535
Roederer Cuvée Cristal 2015	595
Dom Pérignon Rosé 2008	650
Roederer Cuvée Cristal Rosé 2013	670

Les millésimes peuvent varier selon les arrivages.
Vintages may vary according to arrivals.

Carte des vins - Wine list

Barsac 1 ^{er} cru classé	7 cl	75 cl
Château Coutet, 2019	16	160
Bordeaux blanc, moelleux		
BLANC - WHITE		
	15 cl	75 cl
Pouilly-Fumé	17	80
Dom. Serge Dagueneau, 2023		
Sauvignon		
Chablis	18	85
Domaine Damppt, 2021		
Chardonnay		
Condrieu AOC	26	120
Les Mandouls, Ferraton Père & Fils 2023		
Viognier		
ROSÉ - ROSE		
Bandol, Domaines Ott	16	90
Château Romassan, 2022		
Grenache, Cinsault, Syrah		
Bandol, Domaines Ott	24	125
Étoile		
Grenache, Mourvèdre		
ROUGE - RED		
Savigny-les-Beaune	17	100
Domaine Arnoux, 2021		
Pinot noir		
Pomerol	19	115
Château Le Castelet, 2021		
Merlot Cabernet Franc		
Côte-Rôtie	26	120
Domaine François Merlin, 2022		
Syrah		
SANS ALCOOL - NON-ALCOHOLIC		
Moderato Cuvée effervescente	70	
Moderato Cuvée Blanc	35	
Moderato Cuvée Rouge	35	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.
The abuse of alcohol is dangerous for health.
Please drink moderately.

Apéritifs - Aperitifs

Absinthe 2 cl	9
Porto Adriano blanc 8 cl	12
Campari, Apérol 8 cl	13
Martini rosso, bianco 8 cl	13
Suze 8 cl	13
Tio Pepe 8 cl	13
Lillet Blanc 8 cl	13
Dubonnet, Byrrh 8 cl	13
Dolin Vermouth rouge français 8 cl	14
Pimm's N°1 4 cl	15
Pastis Château des Creissauds 5 cl	15
Porto Ramos Pinto 20 ans 8 cl	16
Kir vin blanc 15 cl	16
Aperol spritz 12 cl	18
Saint-Germain spritz 12 cl	18
Kir royal 12 cl	24

Bières - Beers

PRESSION DRAUGHT	25 cl	50 cl
Kronenbourg 1664	9	14
Demory IPA	9	14
BOUTEILLE BOTTLE		33 cl
Heineken 0.0		11
Corona		12
1664 blanche		12
Aubrac ambrée		12
Guinness		12

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.
The abuse of alcohol is dangerous for health.
Please drink moderately.

Boissons chaudes
Hot drinks

Expresso - Espresso	7
Décafeiné - Decaffeinated	7
Double expresso - Double espresso	11
Café crème - White coffee	11
Café latte - Latte	11
Cappuccino - Cappuccino	11
Chocolat chaud - Hot chocolate	11
Café/Thé gourmand	19
Gourmet Coffee/Tea	
Supplément 3 € pour cappuccino, latte, crème, chocolat	
€ 3 extra for cappuccino, latte, coffee with cream, hot chocolate	
Supplément pot de lait, petit / grand	2/4
Extra milk pot, small / large	

Sélection de thés 10
«Dammann Frères»
“Dammann Frères”
teas selection

THÉ CAFÉ DE LA PAIX
Thé vert, gingembre, citron et fruit de la passion
CAFÉ DE LA PAIX TEA
Green tea, ginger, lemon and passion fruit
THÉS NOIRS / BLACK TEAS
English Breakfast, 4 fruits rouges, Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Smokey Lapsang
THÉS VERTS / GREEN TEAS
Sencha, Gunpowder, Bali, Menthe, Jasmin, Houjicha, Oolong caramel
THÉS BLANCS / WHITE TEAS
Pai Mu Tan
INFUSIONS
Rooibos agrumes, Rooibos vanille, Verveine, Camomille, Tilleul, Cederberg, Ceylan déthéiné
HERBAL TEAS
Citrus Rooibos, vanilla Rooibos, Verbena, Chamomile, Linden, Cederberg, detheinated
Ceylon

À PARTAGER

Végétal / Veggie

CRÈME D'ARTICHAUTS BIO	13
ORGANIC ARTICHOKE CREAM	
CRÈME DE POIS CHICHES BIO	15
ORGANIC CHICKPEAS CREAM	

Terre / Land

COMTÉ 12 MOIS	14
Pâte de coing	
12-MONTH COMTÉ CHEESE	
Quince paste	
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE	19
IBERIAN HAM CROQUETTES	

Mer / Sea

SARDINES MILLÉSIMÉES	16
À l'huile d'olive BIO	
SARDINES	
In organic oil	
GAMBAS PANÉES	19
Mayonnaise wasabi	
BREADED KING PRAWNS	
Wasabi mayonnaise	

THE MACALLAN	
Boulevardier - 15 cl	25
Macallan classic cut, Campari, vermouth rouge	
Macallan 12 double cask - 5 cl	22
Macallan classic cut - 5 cl	23
Macallan 15 ans double cask - 5 cl	30
Macallan 18 ans double cask - 5 cl	50
Macallan 18 ans sherry oak - 5 cl	65
Macallan 25 ans - 5 cl	275
Macallan M Black - 2 cl	222
Macallan M Black - 5 cl	555

After dinner drinks

TIRAMISU 10 cl	24	ARMAGNACS 5 cl	
Mascarpone, espresso, Frangelico, crème fraîche, sirop chocolate cookie		Bas-Armagnac VSOP,	21
Mascarpone, espresso, Frangelico, fresh cream, chocolate cookie syrup		Château de Laubade	
GRASSHOPPER 12 cl	24	CALVADOS 5 cl	
Crème de cacao blanc, crème de menthe verte, crème fraîche		Drouin XO	22
White cocoa cream, spearmint cream, fresh cream		EAUX-DE-VIE 5 cl	
WHITE RUSSIAN 12 cl	24	Kirsch, Vieille Prune de Souillac	17
Kahlúa, vodka, crème fraîche		Mirabelle, Framboise	18
Kahlúa, vodka, fresh cream		Williamine Morand	19
ALEXANDER 12 cl	24	Grappa Cleopatra	22
Rémy Martin VSOP, liqueur de cacao brun, crème fraîche		LIQUEURS 5 cl	
Rémy Martin VSOP, cocoa liquor, fresh cream		Grand Marnier	18
IRISH COFFEE 15 cl	24	Cointreau, Get 27, Get 31	18
Whiskey irlandais, café, sucre, crème fraîche		Bénédictine, Marie Brizard	18
Irish whiskey, coffee, sugar, fresh cream		Drambuie, Kahlúa, Fernet-Branca	18
GODFATHER 12 cl	24	Chartreuse jaune ou verte	18
Macallan 12 ans, amaretto		Bailey's, Mandarine Impériale	18
Macallan 12 years, amaretto		Manzana verde, Southern Comfort	18
COGNACS 5 cl		Limoncello, amaretto	18
Rémy Martin VSOP	22	Sambuca, Jägermeister	18
Hennessy XO	35	Five Farms irish cream	20
Hennessy Paradis	175	Adriatico Amaretto	20
Rémy Martin Louis XIII	300	Adriatico Amaretto Blanco	21
		Grand Marnier Centenaire	22

Vodkas, Cachaça 5 cl

Stolichnaya	20
Ketel One	20
Cachaça Leblon	20
Grey Goose	22
Belvedere	23
Beluga Silver	24
Chopin	25
U'Luvka	26

Rhums 5 cl

Havana Club 3 ans	20
Bacardi 4 añejo	20
Trois Rivières Blanc	20
Kraken	20
Clément Select Barrel	20
Havana Club brun 7 ans	21
Diplomatico	22
Neisson Bio Blanc	24
Santa Teresa	24
Ron Zacapa 23 ans	24
JM XO	25
Plantation	25
Saint James Single Cask 1999	29
J. Bally Art Déco Batch	35
Zacapa Centenario XO	35
Brugal Maestro Reserva	45

Gins 5 cl

Bombay Sapphire	20
Tanqueray	20
Tanqueray Ten	23
Citadelle	20
Hendrick's	22
Monkey 47	23
Botanist	22
Bombay Sapphire Premier Cru	25

Tequilas, Mezcal 5 cl

Pisco Waqar	20
Mezcal Bruxo X	20
Mezcal Bruxo n°1	21
Patron Silver	22
Patron añejo	25
Mezcal Bruxo n°4	25
José Cuervo Reserva de la Familia	35
Don Julio 1942	45
Tequila Clase Azul Reposado	45
Mezcal Clase Azul San Luis	49

Whiskies 5 cl

SCOTCH

Johnnie Walker Black Label	20
Johnnie Walker Double Black	22
Chivas 18 ans	25
Johnnie Walker Blue Label	35
Chivas Royal Salute	35

IRISH, CANADIAN, JAPANESE

Bushmills	20
Rittenhouse Rye whiskey	20
Nikka from the Barrel	23
Nikka Coffee Grain	35
Suntory Hibiki	35

PURS MALT

Balvenie 12 ans	20
Lagavulin	21
Oban 14 ans	23
Glenfiddich 15 ans Solera	23
Dalwhinnie 15 ans, Caol Ila 12 ans	23
Knockando 18 ans slow matured	25
Octomore 13.1	45
Glenfiddich 23 ans Grand Cru	45

AMERICAN WHISKEY

Woodford Reserve, Maker's Mark	20
Bulleit Rye	20
Bulleit Bourbon, Jack Daniel's	20
Jack Daniel's Honey, Jack Daniel's Fire	22
Eagle Rare	23
Jack Daniel's Single Barrel	25

Entrées - Starters

	GRATINÉE À L'OIGNON, RECETTE DE 1862 Comté, croûtons French onion soup, created in 1862 Comté cheese, croutons	25
✓	ŒUFS «MIMOSA» Mesclun de salade "Mimosa" eggs Mixed salad	19
	SALADE CÉSAR Salade romaine, œuf mollet, poulet pané, avec ou sans bacon, croûtons, sauce César Caesar salad Lettuce, soft-boiled egg, breaded chicken, with or without bacon, croutons, Caesar sauce	28
✓	SALADE «PRINTANIÈRE» Cœur de sucrine, olives noires, pesto génois, burrata, asperges vertes, crème de vinaigre balsamique "Spring" salad Lettuce, black olives, genovese pesto, burrata, green asparagus, balsamic vinegar cream	26
	HUÎTRES GILLARDEAU N°3 6 pièces - Condiment au vinaigre et citron Gillardeau N°3 oysters 6 pieces - Vinegar and lemon condiment	33
	JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA Tranche de pain de campagne frottée à l'ail et à la tomate Iberian Bellota ham Slice of country bread rubbed with garlic and tomato	38
	FOIE GRAS DE CANARD CONFIT Chutney de rhubarbe, pomme verte, pain de campagne toasté Confit of duck foie gras Rhubarb chutney, green apple toasted country bread	39
	SALADE DE HOMARD CANADIEN Laitue, avocat, graines de grenade Canadian lobster salad Lettuce, avocado, pomegranate seeds	49

Sandwichs

	CROQUE-MONSIEUR OU CROQUE-MADAME Jambon de Paris, crème de Comté avec ou sans œuf Paris ham, Comté cheese cream with or without egg	26
	CLUB «CAFÉ DE LA PAIX» Filet de dinde, tomates, salade, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon "Café de la Paix" club Turkey fillet, tomatoes, salad, egg, mayonnaise, with or without bacon	27
	BURGER OU CHEESEBURGER Viande de bœuf, compotée d'oignons, tomates, pickles, salade, cheddar et sauce barbecue Beef, onions compote, tomatoes, pickles, salad, cheddar cheese and barbecue sauce	36
	MOELLEUX AU HOMARD Sauce cocktail, avocat, roquette Lobster roll Cocktail sauce, avocado, arugula	49
✓	SUPPLÉMENT SALADE OU POMMES FRITES Extra salad or french fries	7

Tous nos sandwichs sont accompagnés
de pommes frites ou salade.

All our sandwiches are served
with french fries or salad.

Plats - Main courses

Fromages - Cheeses 16

TOAST AVOCAT, 31
ŒUF MOLLET ET SAUMON FUMÉ
Pain de campagne, guacamole, feta, pickles
d'oignons rouges, amandes torréfiées, réduction
de vinaigre balsamique
Accompagné de mesclun de salade
**Avocado Toast with soft-boiled
egg and smoked salmon**
Country bread, guacamole, feta cheese, red
onions pickles, roasted almonds, balsamic
vinegar reduction
Served with mesclun salad

DOUZE ESCARGOTS DE BOURGOGNE 37
EN COQUILLES
Beurre persillé
Twelve Burgundy snails in shells
Parsley butter

✓ QUICHE «PRIMAVERA» 27
Légumes verts printaniers, Comté
"Primavera" quiche
Spring green vegetables, Comté cheese

FISH AND CHIPS 29
Sauce tartare, pommes frites
Tartar sauce, french fries

TARTARE DE BŒUF 36
Classique ou plancha, pommes frites
Beef tartar
Classic or plancha, french fries

✓ SUPPLÉMENT SALADE 7
OU POMMES FRITES
Extra salad or french fries

✓ FROMAGES DE SAISON
Comté affiné 12 mois AOP, pâte de coing
Brebis «Fleur du Maquis» au miel de Sologne
Chèvre «Rocamadour», abricots secs
Pain de campagne grillé
Seasonal cheese
12-month-aged AOP Comté cheese,
quince paste
"Fleur du Maquis" ewe cheese with
Sologne honey
"Rocamadour" goat cheese, dried apricots
Toasted country bread



De 12h à 15h et de 18h à 23h - hors dimanche midi
From 12 pm to 3 pm and from 6 pm to 11 pm - sunday lunch excluded

Les plats signature
Signature dishes

✓ VELOUTÉ DE PETITS POIS	27
Brousse, poivre de Timut, crumble de parmesan	
Peas velouté	
Sheep's curd milk, Timut pepper, parmesan cheese crumble	
✓ ASPERGES BLANCHES SERVIES TIÈDES	29
Sauce hollandaise aux zestes d'orange	
Warm white asparagus	
Hollandaise sauce with orange zests	
SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN	36
Crème à l'aneth, citron et blinis	
Norwegian smoked salmon	
Dill cream, lemon and blini	
CABILLAUD À LA VAPEUR	38
Tombée d'épinards, beurre blanc aux œufs de poissons volants	
Steamed cod	
Sautéed spinach, white butter sauce with flying fish roe	
TOURNEDOS DE BŒUF CUIT AU POÊLON	46
Gratin de macaronis à la béchamel, marmelade d'échalotes au thym, sauce Béarnaise	
Pan-seared beef tournedos fillet	
Macaroni gratin with béchamel, shallots marmalade with thyme, Béarnaise sauce	
LINGUINES DE HOMARD CANADIEN	49
Sauce crustacés émulsionnée au citron	
Canadian lobster linguine	
Lemon-emulsified shellfish sauce	
CAVIAR BAERI (ORIGINE AQUITAINE, FRANCE) - 30 G	150
Garniture de tradition, blinis	
Baeri caviar (origin France, Aquitaine) - 30 g	
Traditional garnish, blinis	

Desserts
Desserts

16

MILLEFEUILLE CARAMÉLISÉ

Crème pâtissière à la vanille de Madagascar,
sauce caramel au beurre salé
Caramelized millefeuille
Madagascar vanilla custard cream,
salted butter caramel sauce

OPÉRA

Glaçage et ganache chocolat, crème au beurre café,
biscuit génoise au chocolat et au café
Chocolate icing and ganache, coffee buttercream,
chocolate and coffee sponge cake

CRÈME BRÛLÉE

Vanille de Madagascar
Madagascar vanilla

MI-CUIT AU CHOCOLAT

(Chocolat noir 70 % grand cru bio du Pérou)
Cœur coulant, glace à la pistache
de Sicile, pistaches caramélisées
Molten chocolate cake
(70% grand cru peruvian organic chocolate)
Molten heart, sicilian pistachio ice cream quenelle,
caramelized pistachios

MACARON EN TROMPE L'ŒIL

Mousse à la framboise, biscuit cuillère au citron,
cœur coulant à la framboise et confit de yuzu
Trompe l'œil macaroon
Raspberry mousse, lemon sponge biscuit,
raspberry creamy heart and yuzu confit

RELIGIEUSE FRAISE ET CHOCOLAT

Pâte à choux, ganache montée à la fraise,
crémeux au chocolat au lait
Strawberry and chocolate religieuse
Choux puff pastry, strawberry whipped
ganache, creamy milk chocolate

SALADE DE FRUITS ROUGES

Sirop à la menthe, sorbet myrtille
Red fruits salad
Mint syrup, blueberry sorbet

TARTE AUX FRAISES

Crème de fraise et d'amande, fraises fraîches et
confites, meringue, basilic, sorbet fraises des bois
Strawberry tart
Strawberry and almond cream, fresh
and confit strawberries, meringue, basil,
strawberry sorbet

Coupes printanières
Spring ice creams

16

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café et vanille, crémeux café et espresso,
crème fouettée vanille, tuile au café
Coffee and vanilla ice cream, coffee cream and
espresso, vanilla whipped cream, coffee tuile

NOUGAT GLACÉ

Glace nougat, sorbet framboise, arlettes et
pistaches caramélisées, coulis de framboise,
crème fouettée vanille, framboise fraîche
Frozen nougat
Nougat ice cream, raspberry sorbet,
caramelized arlette and pistachio,
raspberry coulis, vanilla whipped cream,
fresh raspberry

COUPE TATIN

Glace caramel et vanille, sauce caramel au
beurre salé, pommes caramélisées, crème
fouettée vanille, arlettes caramélisées
Tatin sundae
Caramel and vanilla ice cream, salted butter
caramel sauce, caramelized apple, vanilla
whipped cream, caramelized arlette



parislegrand.intercontinental.com

 [instagram.com/icparislegrand](https://www.instagram.com/icparislegrand)

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002.

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.

Menu elaborated according to the writ n°2002-1465 from 17 December 2002.

Homemade dishes are elaborated on site from raw products. Allergy information is available upon request. Net prices in euros, taxes and service included. We no longer accept checks. To ensure our customers comfort, the use of e-cigarettes is forbidden.

Provenance des viandes/Origin of meats :

Boeuf tartare/Beef tartar : France - Bœuf filet/Fillet of beef : France/Allemagne

Steak Haché/Beef Patty : France - Volaille/Poultry : France - Veau/Veal : France