

SOFTS

EAUX MINÉRALES – MINERAL WATERS

Perrier 33 cl	5 €
Badoit Rouge 33 cl	5 €
Badoit 50 cl	7 €
Evian 33 cl	5 €
Evian 50 cl	7 €

SODAS – SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	8 €
Fever Tree Ginger Ale / Ginger Beer / Tonic	6 €
Seven Up / Parismonade Bio	8 €

JUS DE FRUITS – FRUIT JUICES

Jus pressés	9 €
Orange, Pamplemousse, Pomme	
<i>Freshly-Squeezed: Orange, Grapefruit, Apple</i>	
Jus en bouteille	8 €
Abricot, Poire, Ananas, Maracuja, Mangue, Cranberry, Tomate	
<i>Bottled juices: Apricot, Pear, Pineapple, Passion fruit, Mango, Cranberry, Tomato</i>	

BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS

Ristretto, Espresso, Allongé	6 €
<i>Ristretto, Espresso, Americano</i>	
Double espresso, Café Crème, Cappuccino	8 €
<i>Double espresso, Coffee Cream, Cappuccino</i>	
Chocolat Chaud	8 €
<i>Hot Chocolate</i>	
Thé	8 €
Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert Menthe, Thé de Chine Fumé Lapsang Souchong	
<i>Darjeeling, Earl Grey, Mint Green Tea Smoked Flavor Tea Lapsang Souchong</i>	
Infusion	8 €
Verveine, Camomille, Tilleul	
<i>Infusion: Verbena, Chamomile, Linden</i>	



Hôtel Pont Royal

Paris, Saint-Germain-des-Prés

★★★★★

Le Bar Signature



NOURRITURE

À PARTAGER – SHARING

Planche de Jambon Sec Affinage 9 Mois <i>Dry-cured Ham Platter Aged 9 Months</i>	15 €
Planche de Fromages [V] <i>Cheese Selection Board</i>	18 €
Toastine de Saumon ou de Thon <i>Salmon or Tuna Rilletes with toasted bread</i>	10 €

ENTREES – STARTERS

Velouté de Courge Butternut [V] <i>Butternut Squash Velouté</i>	15 €
Crème de Lentilles au Lard et Huile de Noix <i>Cream of Lentils Soup with Lard and Walnut Oil</i>	15 €
Salade César (Poulet, Œuf, Parmesan, Tomates) <i>Caesar Salad (Chicken, Egg, Parmesan, Tomatoes)</i>	24 €
Salade Pont Royal (Saumon fumé, Avocat, Pamplemousse) <i>(Smoked Salmon, Avocado, Grapefruit)</i>	27 €
Les Croque-Monsieur du Pont Royal: <i>The Pont Royal Croque-Monsieur:</i>	
Jambon, Fromages & Tomates Séchées <i>Ham, Cheeses & Dried Tomatoes</i>	19 €
Avocat, Fromages & Compotée d'Oignons [V] <i>Avocado, Cheeses & Onion Compote</i>	19 €

PLATS – MAIN COURSES

Blanquette de Lieu Safranée et Légumes <i>Blanquette of saffron Pollock, Vegetables</i>	21 €
Confit de Bœuf en Parmentier <i>Preserved Beef with Mashed Potatoes</i>	21 €
Volaille, Purée de Pommes de Terre, Moutarde <i>Chicken, Mashed Potatoes, Mustard</i>	21 €
Polenta, Épinards et Champignons [V] <i>Polenta, Spinach and Mushroom</i>	19 €
Penne, Légumes et Mozzarella [V] <i>Penne, Vegetables and Mozzarella</i>	19 €
Pastasotto à la Truffe [V] <i>Coquillettes Pasta Bisotto style with Truffle</i>	26 €

DESSERTS – DESSERTS

Compote de Pommes-Poires à la Cannelle <i>Pear and Apple Compote with Cinnamon</i>	9 €
Mi-cuit au Chocolat <i>Molten Chocolate Cake</i>	9 €
Crème Citron et Lemon Curd <i>Lemon Cream Dessert and Lemon Curd</i>	9 €
Crème Caramel au Beurre Salé <i>Salted Butter Caramel Custard</i>	9 €

Prix net, service inclus – Net price, service included

RHUMS (5cl)

Cachaça Leblon	12 €
Havana 3 ans	12 €
3 Rivières Cuvée de l'Océan	14 €
Saint James Royal Agricole Ambré	18 €
Diplomatico Reserve	14 €
Angostura 1919	15 €
Havana 7 ans	15 €
Santa Teresa 1796	20 €

TEQUILAS, PISCO & MEZCAL (5cl)

Mezcal Union Espadín y Barril	15 €
Pisco Demonio de los Andes	15 €
Avion Silver	15 €
Avion Reposado	22 €
Avion 44	44 €

VODKAS (5cl)

Absolut Elyx	14 €
Belvedere	20 €
Grey Goose	20 €
Tito's	25 €

LIQUEURS – LIQUORS (5cl)

Amaretto Disaronno / Frangelico / Birlou	15 €
Bailey's / Kahlua	15 €
Cointreau / Grand Marnier / Limoncello	15 €
Italicus / Yuzushu	19 €
St-Germain / Chambord	17 €
Get 27 / Get 31	15 €

DIGESTIFS – AFTER-DINNER (5cl)

Cognac Camus – Île de Ré Fine Island	20 €
Cognac Hennessy XO	38 €
Armagnac Laubade VSOP	18 €
Armagnac Laubade 12 ans	22 €
Calvados Drouin	18 €
Eau-de-Vie de Framboise Vedrenne	18 €
Eau-de-Vie de Poire Morand	18 €
Crappa Nardini	18 €

ALCOOLS

APÉRITIFS – BEFORE-DINNER (8 ou 4cl)

Apérol / Campari / Fernet Branca	13 €
Dolin Blanc / Dolin Rouge	13 €
Porto Sandeman Blanc ou Tawny	15 €
Ricard (4cl)	13 €
Absinthe (4cl)	15 €

BIÈRES & CIDRES – BEERS & CIDERS (33cl)

Emile (Weiss)	10 €
Joseph (Pills)	10 €
Cidre Sassy (L'Angélique)	10 €

GINs (5cl)

Beefeater 24	14 €
Tanqueray 10	18 €
Hendrick's	18 €
Kinobi	24 €
Monkey 47	24 €
Esprit de Buche	24 €

WHISKIES (5cl)

Chivas Regal 12 ans (Scotch Blended)	14 €
Johnnie Walker Black Label (Scotch Blended)	14 €
Monkey Shoulder (Scotch Blended)	16 €
Glenmorangie 10 ans (Scotch Single Malt)	14 €
Glenfiddich 12 ans (Scotch Single Malt)	14 €
Cragganmore 12 ans (Scotch Single Malt)	18 €
Oban 14 ans (Scotch Single Malt)	18 €
Lagavulin 16 ans (Scotch Single Malt)	22 €
Macallan 12 ans (Scotch Single Malt)	22 €
Sexton (Irish Single Malt)	16 €
Maker's Mark (Kentucky Straight Bourbon)	16 €
Woodford Reserve (Kentucky Straight Bourbon)	16 €
Eagle Rare (Kentucky Straight Bourbon)	18 €
Bittenhouse (Straight Bye)	18 €
Eddu Siver (French Pure Buckwheat)	18 €
Nikka from The Barrel (Japanese Blended)	18 €
Yamazaki 18 ans (Japanese Single Malt)	95 €

VINS

V.15cl B.75 cl

BLANCS

Bourgogne – Chablis, William Fèvre, 2021	14 €	70 €
Loire – Quincy J.M. Sorbe, 2022	12 €	60 €
Loire – Sancerre, Domaine La Perrière, 2022	14 €	70 €
Bourgogne – Pouilly-Fuissé Vignes Romanes, Bouchard, 2020		90 €
Bourgogne – St Aubin 1 ^{er} cru, Bouchard, 2020		110 €

ROUGES

Bourgogne – Savigny-lès-Beaune, Bouchard, 2020	16 €	80 €
Sud-Ouest – Cahors, Clos Triquedina, 2018	14 €	70 €
Bordeaux – Saint-Emilion, Biou de Thailas, 2019	14 €	70 €
Bordeaux – Margaux, La Sirène de Giscours, 2017	18 €	90 €
Bordeaux – Pessac-Léognan, Château Carbonnieux, 2018		150 €
Bourgogne – Pommard 1 ^{er} Cru, Bouchard, 2014		180 €

ROSES

Provence – Côtes de Provence, Minuty Prestige, 2022	14 €	70 €
--	------	------

CHAMPAGNES

Thiénot Brut	19 €	95 €
Comtesse Alexia Rosé	21 €	105 €
Laurent Perrier Ultra Brut		150 €
Thiénot Blanc de Blancs Stanislas, 2008		160 €
Thiénot Blanc de Noirs Garance 2011		190 €
Thiénot Alain 2008		280 €
Henriot L'Inattendue 2016		250 €

COCKTAILS SIGNATURES

- RASPBERRY HILL** 21€
Champagne rosé, Chambord, fruits rouges, fruit de la passion, menthe
Rosé Champagne, Chambord, red berries, passion fruit, mint
- TEQUILA TEMPO** 18€
Tequila Olmeca, citron vert, poire, miel, épices
Olmeca Tequila, lime, pear, honey, spices
- BANANA BEATS** 18€
Yellow Izarra, banane, ananas, citron vert
Yellow Izarra, banana, pineapple, lime
- RHUBARB RHAPSODY** 18€
Gin Beefeater 24, liqueur et purée de rhubarbe, anis, poivre, crème, citron
Beefeater 24 Gin, rhubarb liquor and purée, anise, pepper, sour cream, lemon
- FELICITA** 18€
Grappa Nardini, Frangelico, limoncello, blanc d'œuf
Nardini Grappa, Frangelico, limoncello, egg white
- BARTENDER'S MIND** 23€
Laissez le bartender créer un cocktail sur-mesure
Let the bartender create a special cocktail for you

COCKTAILS TWISTS

- FRENCH BEBOP** 21€
Champagne rosé, Gin Beefeater 24, fraise, citron
Rosé Champagne, Beefeater 24 Gin, strawberry, lemon
- DUST STAR MARTINI** 21€
Champagne Thiénot, cachaça Leblon, passion, tonka, blanc d'œuf
Thiénot Champagne, cachaça Leblon, passion fruit, tonka, egg white
- CALVADOLD FASHIONED** 18€
Calvados Sassy, Peter Heering cerise, sirop d'érable, bitters
Sassy Calvados, cherry Peter Heering, maple syrup, bitters
- DANDY ALEXANDER** 18€
Armagnac Armin, liqueur de cacao, amaretto, crème fraîche
Armin Armagnac, cocoa liquor, amaretto, sour cream
- ESPRESSO MOVIE-TINI** 18€
Vodka Elyx, liqueur de café, vanille, mousse pop-corn
Elyx Vodka, coffee liquor, vanilla, pop-corn foam

COCKTAILS CLASSIQUES

- BELLINI** 21€
Champagne Thiénot, crème et purée de pêche
Thiénot Champagne, peach liquor and purée
- MAÏ-TAÏ** 18€
Rhum Saint James, Grand Marnier, ananas, orgeat, citron vert
Saint James Rhum, Grand Marnier, pineapple, orgeat, lime
- COSMOPOLITAN** 18€
Vodka Grey Goose, Cointreau, cranberry, citron vert
Grey Goose Vodka, Cointreau, cranberry, lime
- SIDE CAR** 18€
Cognac Camus Île de Ré Fine Island, Cointreau, citron
Cognac Camus Île de Ré Fine Island, Cointreau, lemon
- DRY MARTINI** 18€
Vodka Elyx / Gin Beefeater 24, vermouth dry
Elyx Vodka / Beefeater 24 Gin, dry vermouth
- MANHATTAN** 18€
Bulleit Rye Whisky, vermouth rouge, Angostura bitter
Bulleit Rye Whisky, red vermouth, Angostura bitter

MOCKTAILS

- GINGER ON MY MIND** 13€
Gingembre, menthe, passion, ginger beer
Ginger, mint, passion fruit, ginger beer
- AUTUMN LEAVES** 13€
Fruits rouges, abricot, yuzu, orgeat
Red berries, apricot, yuzu, orgeat
- PEARFECT LOVE** 13€
Poire, vanille, cannelle, citron, blanc d'œuf
Pear, vanilla, cinnamon, lemon, egg white

