

# SOFTS

## EAUX MINÉRALES – MINERAL WATERS

Perrier 33 cl	6 €
Badoit Rouge 33 cl	6 €
Badoit 50 cl	7 €
Evian 33 cl	6 €
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, Cranberry, Tomate, Mangue	
<i>Bottled juices: Apricot, Pear, Pineapple, Passion fruit., Cranberry, Tomato, Mango</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

## APÉRITIFS & ENTRÉES – APPETISERS & STARTERS

Planche de Charcuterie <i>Charcuterie Selection Board</i>	19 €
Planche de Fromages ✓ <i>Cheese Selection Board</i>	22 €
Toastline de Saumon ou de Thon <i>Salmon or Tuna Rilletes with Toasted Bred</i>	14 €
Velouté de Courge Butternut ✓ <i>Butternut Squash Velouté</i>	18 €
Caspacho ✓ <i>Gazpacho</i>	18 €

## SALADES & PLATS – SALADS & MAIN COURSES

Lieu, Purée de Pommes de Terre, Olives <i>Pollock, Mashed Potatoes, Olives</i>	25 €
Confit de Bœuf en Parmentier <i>Preserved Beef with Mashed Potatoes</i>	25 €
Effiloché de Canard, Mousseline de Carottes <i>Pulled Duck with Carrot Mousseline</i>	25 €
Blanquette de Volaille, Riz, Légumes <i>Chicken Blanquette, Rice, Vegetables</i>	25 €
Penne, Légumes et Mozzarella ✓ <i>Penne, Vegetables and Mozzarella</i>	25 €
Pastasotto à la Truffe ✓ <i>Coquillettes Pasta Bisotto style with Truffle</i>	31 €
Salade de Quinoa, Aubergines, Brebis ✓ <i>Quinoa Salad, Eggplants, Sheep's Cheese</i>	25 €
Salade César (Poulet, Œuf, Parmesan, Tomates) <i>Caesar Salad (Chicken, Egg, Parmesan, Tomatoes)</i>	25 €
Salade Pont Royal (Saumon fumé, Avocat, Pamplemousse) <i>(Smoked Salmon, Avocado, Grapefruit)</i>	27 €
Les Croque-Monsieur du Pont Royal: <i>Pont Royal Croque-Monsieur:</i>	
Jambon, Fromage & Tomates Séchées <i>Ham, Cheese &amp; Dried Tomatoes</i>	23 €
Avocat, Fromage & Comptée d'Oignons ✓ <i>Avocado, Cheese &amp; Onion Compote</i>	23 €

## DESSERTS – DESSEBTS

Compote de Pomme-Poire à la Cannelle <i>Pear and Apple Compote with Cinnamon</i>	11 €
Mi-cuit au Chocolat <i>Molten Chocolate Cake</i>	11 €
Crème Citron et Lemon Curd <i>Lemon Cream Dessert and Lemon Curd</i>	11 €
Crème Caramel au Beurre Salé <i>Salted Butter Caramel Custard</i>	11 €

✓ Végétarien – Vegetarian

Prix net, service inclus – Net price, service included

## RHUMS (5 cl)

Cachaça Leblon	16 €
Havana 3 ans	16 €
Saint James Royal Agricole Ambré	16 €
3 Rivières Cuvée de l'Océan	16 €
Angostura 1919	17 €
Havana 7 ans	17 €
Diplomatico Reserve	20 €
Flor de Caña 12 ans	20 €
Santa Teresa 1796	22 €

## TEQUILAS, PISCO & MEZCAL (5 cl)

Mezcal Union Espadín y Barril	16 €
Pisco Demonio de los Andes	16 €
Tequila Avión Silver	18 €
Tequila 1800 Reposado	22 €
Tequila Avión 44	46 €

## VODKAS (5 cl)

Absolut Elyx	16 €
Belvedere	20 €
Grey Goose	20 €
Tito's	25 €

## LIQUEURS – LIQUORS (5 cl)

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

## DIGESTIFS – AFTER-DINNER (5 cl)

Cognac Camus – Île de Ré Fine Island	25 €
Cognac Hennessy XO	40 €
Armagnac Laubade VSOP	18 €
Armagnac Laubade 12 ans	22 €
Calvados Drouin	18 €
Eau-de-Vie de Framboise Sauvage Mielo	18 €
Eau-de-Vie de Poire Morand	18 €

# ALCOOLS

# VINS

## APÉRITIFS – BEFORE-DINNER (8 ou 4 cl)

Apérol / Campari / Fernet Branca	14 €
Dolin Blanc / Dolin Rouge	14 €
Porto Sandeman Blanc ou Ruby	16 €
Ricard (4 cl)	14 €
Absinthe (4 cl)	16 €

## BIÈRES & CIDRE – BEERS & CIDER (33 cl)

Weisse (Emil) – Les Zythologues	10 €
Pils (Josef) – Les Zythologues	10 €
Cidre bio (L'Angélique) – Sassy	10 €

## GINS (5 cl)

Beefeater 24	16 €
Tanqueray 10	18 €
Hendrick's	18 €
Ki No Bi	25 €
Monkey 47	24 €
Esprit de Buche	24 €

## WHISKIES (5 cl)

Eddu Silver ( <i>French Pure Buckwheat</i> )	18 €
Chivas Regal 12 ans ( <i>Scotch Blended</i> )	16 €
Johnnie Walker Black Label ( <i>Scotch Blended</i> )	16 €
Monkey Shoulder ( <i>Scotch Blended</i> )	17 €
Glenmorangie 10 ans ( <i>Scotch Single Malt</i> )	17 €
Glenfiddich 12 ans ( <i>Scotch Single Malt</i> )	17 €
Cragganmore 12 ans ( <i>Scotch Single Malt</i> )	18 €
Oban 14 ans ( <i>Scotch Single Malt</i> )	22 €
Lagavulin 16 ans ( <i>Scotch Single Malt</i> )	26 €
Macallan 12 ans ( <i>Scotch Single Malt</i> )	26 €
Sexton ( <i>Irish Single Malt</i> )	16 €
Maker's Mark ( <i>Kentucky Straight Bourbon</i> )	16 €
Woodford Reserve ( <i>Kentucky Straight Bourbon</i> )	20 €
Eagle Rare ( <i>Kentucky Straight Bourbon</i> )	22 €
Bittenhouse ( <i>Straight Bye</i> )	24 €
Nikka from The Barrel ( <i>Japanese Blended</i> )	20 €
Yamazaki 18 ans ( <i>Japanese Single Malt</i> )	105 €

V.15 cl B.75 cl

## BLANCS

Bourgogne – Chablis, William Fèvre, 2021	16 €	80 €
Loire – Sancerre, Domaine La Perrière, 2022	14 €	70 €
Bordeaux – Entre-deux-Mers, Château Marjosse, 2023	14 €	70 €
Bourgogne – Pouilly-Fuissé Vignes Romanes, Bouchard, 2020		90 €

## ROUGES

Bourgogne – Savigny-lès-Beaune, Bouchard, 2020	16 €	80 €
Sud-Ouest – Cahors, Clos Triguedina, 2018	14 €	70 €
Bordeaux – Côtes de Bordeaux Prairie, Château Marsau, 2019	14 €	70 €
Bordeaux – Margaux, La Sirène de Giscours, 2017	18 €	90 €
Bordeaux – Pessac-Léognan, Château Carbonnieux, 2018		150 €
Bourgogne – Pommard 1 <sup>er</sup> Cru, Bouchard, 2014		180 €

## ROSÉS

Provence – Côtes de Provence, Minuty Prestige, 2022	16 €	80 €
--	------	------

## CHAMPAGNES

Thiénot Brut	20 €	100 €
Comtesse Alexia Rosé	22 €	110 €
Thiénot Blanc de Noirs Garance, 2011		175 €
Thiénot Blanc de Blancs Stanislas, 2008		200 €
Thiénot Alain, 2008		225 €
Laurent Perrier Rosé		225 €
Henriot L'Inattendue, 2016		250 €

## COCKTAILS SIGNATURES

- RASPBERRY HILL** 21€  
Champagne rosé, liqueur de framboise Thérèse, fruits rouges, fruit de la passion, romarin  
*Rosé champagne, Thérèse raspberry liquor, red berries, passion fruit, rosemary*
- PISCO SCAT** 20€  
Pisco, liqueur de coing-citron René, St-Germain, blanc d'œuf  
*Pisco, René quince-lemon liquor, St-Germain elderflower liquor, egg white*
- GROOVY GRAPPA** 20€  
Grappa, Porto Ruby, grenade, basilic, citron vert  
*Grappa, Ruby Porto, pomegranate, basil, lime*
- IZA RACTIME** 20€  
Izarra jaune, mangue, banane, ananas, citron vert  
*Yellow Izarra, mango, banana, pineapple, lime*
- CALVADO SONG** 20€  
Calvados, liqueur et purée de rhubarbe, vanille, anis, poivre, cannelle, citron  
*Calvados, rhubarb liquor and purée, vanilla, anise, pepper, cinnamon, lemon*
- BARTENDER'S MIND** 23€  
Laissez le bartender créer un cocktail sur-mesure  
*Let the bartender create a special cocktail for you*

## COCKTAILS TWISTS

- BELLINIBISCUS** 21€  
Champagne rosé, crème de pêche-hibiscus-thé  
*Rosé champagne, peach-hibiscus-tea liquor*
- FRENCHIE MANHATTAN** 20€  
Whisky de sarrasin Eddu, vin de noix, bitters  
*Buckwheat Eddu whisky, walnut wine, bitters*
- SAX ON THE BEACH** 20€  
Tequila, mûre, pêche, cranberry, framboise, pamplemousse,  
*Tequila, blackberry, peach, cranberry, raspberry, grapefruit*
- ALLEGRETTO SOUR** 20€  
Amaretto, Frangelico, citron jaune et vert, crème fraîche au Cointreau  
*Amaretto, Frangelico hazelnut liquor, lemon, lime, Cointreau sour cream*
- SWINGAPORE SLING** 20€  
Mezcal, Bénédicte, liqueur de cerise, ananas, orange, citron vert  
*Mezcal, Bénédicte herbal liquor, cherry liquor, pineapple, orange, lime*

## COCKTAILS CLASSIQUES

- CHAMPAGNE COCKTAIL** 21€  
Champagne Thiénot, Grand-Marnier, Cognac Camus Île de Ré Fine Island, sucre, bitter  
*Thiénot Champagne, Grand-Marnier, Cognac Camus Île de Ré Fine Island, sugar, bitter*
- BOULEVARDIER** 20€  
Whisky Bourbon Maker's Mark, Campari, vermouth rouge Dolin  
*Maker's Mark Bourbon Whisky, Campari, Dolin red vermouth*
- PARADISE** 20€  
Old Tom Gin français Esprit de Ruche, liqueur d'abricot, orange  
*Esprit de Ruche French Old Tom Gin, apricot brandy, orange*
- DRY MARTINI** 20€  
Vodka Grey Goose ou Gin Beefeater 24, vermouth dry Noilly Prat  
*Grey Goose Vodka or Beefeater 24 Gin, Noilly Prat dry vermouth*
- COSMOPOLITAN** 20€  
Vodka Grey Goose, Cointreau, cranberry, citron vert  
*Grey Goose Vodka, Cointreau, cranberry, lime*

## MOCKTAILS

- GINGER RIFF** 14€  
Concombre, pomme, menthe, citron vert, ginger beer  
*Cucumber, apple, mint, lime, ginger beer*
- MANGO DJANGO** 14€  
Mangue, banane, ananas, citron vert, vanille, cannelle  
*Mango, banana, pineapple, lime, vanilla, cinnamon*
- BASIL BOP** 14€  
Grenade, basilic, cerise, fruits rouges, citron vert  
*Pomegranate, basil, cherry, red berries, lime*

