



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.

#### LE GRAND MARRONNIER 12 cl

Cognac, Grand Marnier, marrons, orange amère, crème fraîche, cannelle.

Cognac, Grand Marnier, chestnuts, bitter orange, fresh cream, cinnamon.

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

Gin, 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.  
Gin, 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.

#### 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.

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

	25 cl	33 cl	50 cl	75 cl	100 cl
Vittel	5	-	-	-	-
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

Sirop de concombre, citron vert, poire, aloé si,  
Hysope Eau tonique concombre  
Cucumber syrup, lime, pear, aloe si,  
Hysope Eau tonique cucumber

## BREEZE 20 cl

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

## RAVEL 20 cl

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

## GARNIER 20 cl

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

## ORANGE BAY 20 cl

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

## VIRGIN MOJITO 20 cl

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

## VIRGIN PIÑA COLADA 20 cl

Crème de coco, jus d'ananas  
Coconut cream, pineapple juice

## 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

## 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 50  
The glass of Dom Pérignon and canapés

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.  
Vintage may vary according to arrivals.

## Carte des vins - Wine list

Barsac 1<sup>er</sup> 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 Damp, 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	25 cl	50 cl
DRAUGHT		
Kronenbourg 1664	9	14
Demory IPA	9	14
BOUTEILLE		33 cl
BOTTLE		
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

---

Espresso - Espresso	7
Décafeiné - Decaffeinated	7
Double espresso - 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, decaffeinated  
Ceylon

## À PARTAGER

### Végétal / Veggie

---

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

### Terre / Land

---

TOMME D'ABONDANCE Gelée de coing ABONDANCE TOMME CHEESE Quince paste	14
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE IBERIAN HAM CROQUETTES	19

### Mer / Sea

---

SAUMON FUMÉ Crème aneth SMOKED SALMON Dill cream	18
GAMBAS PANÉES Mayonnaise wasabi BREADED KING PRAWNS Wasabi mayonnaise	19

## 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 M Black - 2 cl	222
Macallan M Black - 5 cl	555

## After dinner drinks

---

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



## 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

## 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

- ✓ ŒUFS DE FERME «MIMOSA» 19 / 38  
Nature ou truffe noire  
"MIMOSA" FARM EGGS  
Classic or with black truffle
- SALADE CÉSAR 23 / 27 / 45  
NATURE, POULET OU HOMARD  
Œuf mollet, anchois, parmesan,  
avec ou sans bacon, croûtons, sauce César  
CLASSIC, CHICKEN OR LOBSTER  
CAESAR SALAD  
Soft-boiled egg, anchovies, parmesan  
with or without bacon, croutons, Caesar sauce
- GRATINÉE À L'OIGNON, 25  
RECETTE DE 1862  
Comté, croûtons  
FRENCH ONION SOUP,  
CREATED IN 1862  
Comté cheese, croutons
- HUÎTRES GILLARDEAU N°3 33  
6 pièces - Condiment au vinaigre et citron  
GILLARDEAU N°3 OYSTERS  
6 pieces - Vinegar and lemon condiment
- SALADE «GRAND HÔTEL» 35  
Gambas, sucrose, œufs de caille, avocat,  
mandarines, graines et mûlase de grenade  
"GRAND HÔTEL" SALAD  
King prawns, sucrose salad, quail eggs, avocado,  
tangerines, pomegranate seeds and molasses
- FOIE GRAS DE CANARD CONFIT 39  
Chutney de figue et de raisin,  
pain de campagne toasté  
CONFIT OF DUCK FOIE GRAS  
Fig and grapes chutney,  
toasted country bread
- CAVIAR BAERI 150  
(ORIGINE AQUITAINE, FRANCE) - 30 G  
Garniture de tradition, blinis  
BAERI CAVIAR  
(ORIGIN FRANCE, AQUITAINE) - 30 G  
Traditional garnish, blinis

## Sandwichs

- CROQUE-MONSIEUR 24 / 26  
OU CROQUE-MADAME  
Jambon de Paris, crème de Comté  
avec ou sans œuf  
Paris ham, Comté cheese cream  
with or without egg
- CLUB «CAFÉ DE LA PAIX» 27  
Poulet, tomates, salade, œuf, mayonnaise,  
avec ou sans bacon  
"CAFÉ DE LA PAIX" CLUB  
Chicken, tomatoes, salad, egg, mayonnaise,  
with or without bacon
- CLUB AU SAUMON FUMÉ 31  
«NORVÉGIEN»  
Avocat, salade, crème à l'aneth  
"NORWEGIAN" SMOKED SALMON  
CLUB  
Avocado, lettuce, dill cream
- BURGER OU CHEESEBURGER 36  
Viande de bœuf, compotée d'oignons, tomates,  
pickles, salade, cheddar et sauce barbecue  
Beef, onions compote, tomatoes, pickles,  
salad, cheddar cheese and barbecue sauce
- MOELLEUX AU HOMARD 48  
Sauce cocktail, avocat, roquette  
LOBSTER ROLL  
Cocktail sauce, avocado, arugula
- CROQUE-MONSIEUR 48  
À LA TRUFFE NOIRE  
Jambon de Paris, crème de Comté,  
BLACK TRUFFLE CROQUE-MONSIEUR  
Paris ham, Comté cheese cream,
- ✓ SUPPLÉMENT SALADE 7  
OU POMMES FRITES  
EXTRA SALAD OR FRENCH FRIES

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, 24 / 28 / 31  
ŒUF MOLLET OU 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 or smoked salmon  
Country bread, guacamole, feta cheese, red  
onions pickles, roasted almonds, balsamic  
vinegar reduction  
Served with mesclun salad
- ✓ QUICHE AU POTIMARRON 27  
Comté  
PUMPKIN QUICHE  
Comté cheese
- FISH AND CHIPS 28  
Sauce tartare, pommes frites  
Tartar sauce, french fries
- TARTARE DE BŒUF 36  
Classique ou plancha, pommes frites  
BEEF TARTAR  
Classic or plancha, french fries
- DOUZE ESCARGOTS DE BOURGOGNE 37  
EN COQUILLES  
Beurre persillé  
TWELVE BURGUNDY SNAILS  
IN SHELLS  
Parsley butter
- ✓ SUPPLÉMENT SALADE 7  
OU POMMES FRITES  
EXTRA SALAD OR FRENCH FRIES

- ✓ FROMAGES DE SAISON  
Tomme d'Abondance, pâte de coing  
Chèvre «Val d'Aspe», miel de Sologne  
Coulommiers de «Fougerus», fruits secs  
Pain de campagne toasté  
SEASONAL CHEESE  
Abondance tomme cheese, quince paste  
"Val d'Aspe" goat cheese, Sologne honey  
Coulommiers from "Fougerus", dried fruits  
Toasted country bread
- ✓ MONT D'OR À PARTAGER 28  
400 G  
Pain de campagne toasté  
MONT D'OR CHEESE TO SHARE  
400 G  
Toasted country bread



## Les plats signature

### Signature dishes

---

VELOUTÉ D'ENDIVES	23
Foie gras, magret de canard fumé, miel de Sologne et brisures de noix	
ENDIVE SOUP	
Foie gras, smoked duck breast, Sologne honey and walnuts bits	
NOIX DE SAINT-JACQUES «MI-CUITES / MI-CRUES»	35
Moutarde de Crémone, pommes vertes, mandarines	
"HALF-COOKED / HALF-RAW" SCALLOPS	
Cremona mustard, green apples, tangerines	
SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN	35
Crème à l'aneth, citron et blinis	
NORWEGIAN SMOKED SALMON	
Dill cream, lemon and blini	
RAVIOLES DE HOMARD	49
Sauce crustacés, croustillant de parmesan, vinaigre balsamique	
LOBSTER RAVIOLI	
Shellfish sauce, parmesan crisp, balsamic vinegar	
DOS DE MAIGRE «LABEL ROUGE, CORSE», CUIT VAPEUR	39
Fondue d'endives braisées au romarin, amarante rouge, beurre blanc au plancton marin	
STEAMED BACK OF STONE BASS "RED LABEL, CORSICAN"	
Rosemary endives fondue, red amaranth, marine plankton white butter	
TOURNEDOS DE BŒUF CUIT AU POÊLON	45
Gratin de pommes de terre, marmelade d'échalotes au thym, sauce béarnaise	
PAN-SEARED BEEF TOURNEDOS	
Potato gratin, shallots marmalade with thyme, béarnaise sauce	

Desserts à partir de 11h30  
Desserts from 11:30 am

16



## MILLEFEUILLE CARAMÉLISÉ

Vanille de Madagascar bio, caramel au beurre salé

## CAMELIZED MILLEFEUILLE

Organic Madagascar vanilla, salted butter caramel sauce

Mécénat Chirurgie cardiaque est une organisation gouvernementale qui permet à des enfants atteints de malformations cardiaques et originaires de pays défavorisés de se faire opérer en France.

1 euro sera reversé à l'association pour chaque millefeuille vendu.

Mécénat Chirurgie cardiaque is a governmental organisation that enables children with heart defects from underprivileged countries to have surgery in France.

1 euro will be donated to the association for each millefeuille sold.

## OPÉRA

Glaçage et ganache chocolat, crème au beurre café, biscuit café

Chocolate icing and ganache, coffee buttercream, coffee cake

## PROFITEROLES

Choux, glace noisette, chocolat chaud, amandes torréfiées

Choux puff pastries, hazelnut ice cream, hot chocolate, roasted almonds

## CRÈME BRÛLÉE

À la vanille de Madagascar bio  
Organic Madagascar vanilla

## TARTE TATIN DE TRADITION

Pâte brisée, pommes caramélisées, crème double d'Isigny

## TRADITIONAL TARTE TATIN

Shortcrust pastry, caramelized apples, double cream from Isigny

## GALET MONT-BLANC

Pâte sucrée, bavaroise aux marrons, insert de cassis, meringue

## MONT-BLANC

Sweet pastry, chestnut bavarian cream, blackcurrant insert, meringue

## SALADE DE FRUITS

Quartiers d'orange et de pamplemousse, sorbet mandarine

## FRUITS SALAD

Orange and grapefruit quarters, tangerine sorbet

## MI-CUIT AU CHOCOLAT

Chocolat noir 70 % grand cru bio du Pérou, cœur coulant,

quenelle de glace vanille

## MOLTEN CHOCOLATE CAKE

70% peruvian organic dark chocolate, molten heart, vanilla ice cream



[parisgrand.intercontinental.com](http://parisgrand.intercontinental.com)

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

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