



LE JARDIN FRANÇAIS

Le Jardin Français is a rare jewel in the heart of Paris – a place where guests can drink and dine amidst fresh greenery and fragrant roses.

Our exquisitely pretty garden is a delightful place to enjoy al fresco delicacies throughout the day, away from the city rumble.





LE CAFÉ ANTONIA

Bienvenue au Café Antonia, là où bat le cœur du Bristol et vibre l'âme de Paris.

Du petit-déjeuner au dîner, ce salon raffiné mêle avec grâce tradition et modernité, inspiré par l'esprit libre et raffiné de Marie-Antoinette, muse intemporelle du lieu.

Ici, Paris se révèle dans l'art de vivre d'aujourd'hui.

Le Bristol Paris welcomes you to Café Antonia.

From breakfast to dinner, this refined salon gracefully blends tradition and modernity, inspired by the free-spirited and elegant Marie-Antoinette, the timeless muse of the place.

Here, Paris reveals itself through the art of contemporary living.



 : Vegan

 : Vegetarian

 : Sans gluten / *Gluten free*

 : Issu agriculture biologique / *From organic farming*

Les viandes sont d'origine française / *All our meat is of french origin.*

*Certains de nos plats peuvent être adaptés à des régimes spécifiques
et la carte des allergènes est disponible sur demande.*

Some of our dishes can be adapted to a specific diet and allergen is menu available on request.

Taxes et service compris - TVA 10% / *Taxes and service included - VAT 10%*

LE CAFÉ ANTONIA VOUS PROPOSE OUR SUGGESTIONS AT LE CAFE ANTONIA

De 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 22h30

From 12:00pm to 3:00pm and from 6:00pm to 10:30pm

Les entrées Starters

Soupe de potimarron, ravioles de ricotta citronnée  32€
Pumpkin soup, lemon ricotta ravioli

Œuf parfait, fricassée de champignons des bois, jus de persil  39€
Perfect egg, fricassee of wild mushrooms, parsley juice

Salade de tourteau, avocat aux agrumes  38€
Crab salad, citrus avocado

Dos de saumon fumé par nos soins, avocat et herbes fraîches aux agrumes  59€
Thick cut fillet of our home smoked salmon, avocado and fresh herbs with citrus

Carpaccio de daurade à la mangue, huile pimentée  59€
Sea bream carpaccio with mango, spicy oil

Crudo de thon frais épicé, huile d'olive de la Trinité aux grains de caviar  61€
Spicy fresh tuna crudo, caviar olive oil from « La Trinité »

Foie gras de canard confit « poivre et sel », pain grillé 67€
Candied duck foie gras « salt and pepper », toasted bread

Les salades Salads

Avocat et quinoa façon Riviera, vinaigrette aux agrumes  42€
Avocado and quinoa French Riviera style, citrus vinaigrette

Artichauts Camus et haricots verts en salade, vinaigrette à l'huile de noisette  49€
« Camus » artichoke and french green bean salad, hazelnut oil dressing

Salade Antonia, cœur de laitue, emmental, jambon blanc, volaille, radis et tomates cerises  44€
Antonia' salad, lettuce heart, emmental, white ham, poultry, radish and cherry tomatoes

Salade César au poulet et bacon 52€
Caesar salad with chicken and bacon

Les plats

Main courses

Cocotte de légumes de saison et citron confit <i>Seasonal vegetables casserole and preserved lemon</i>	  49€
Cheeseburger au bacon « crispy », sauce Bristol <i>Cheeseburger with crispy bacon, Bristol sauce</i>	59€
Steak tartare de bœuf au couteau, pommes frites <i>Hand-cut beef tartare, french fries</i>	 59€
Suprême de volaille fermière, pressé de butternut façon pommes boulangères, jus à la châtaigne <i>Roasted chicken breast, pressed butternut squash « boulangère » style, chestnut juice</i>	 69€
Escalope de veau milanaise, aubergines « parmigiana » <i>Milanese veal escalop, eggplants « parmigiana »</i>	75€
Epaule d'agneau confite, légumes cuits dans un bouillon aux épices douces <i>Confit lamb shoulder, vegetables cooked in a broth with sweet spices</i>	 79€
Filet de bœuf poêlé au poivre vert, pommes de terre grenailles et échalotes confites <i>Pan fried beef filet with green pepper, baby new potatoes and preserved shallots</i>	 85€
Saumon grillé, tombée d'épinards, émulsion d'une nage <i>Grilled salmon, spinach, « à la nage » emulsion</i>	 56€
Bar rôti, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce vierge <i>Roasted sea bass, mashed potatoes with olive oil, virgin sauce</i>	 62€
Sole meunière de nos côtes, légumes de saison <i>Sole meunière from French coasts, seasonal vegetables</i>	98€

Les garnitures

Garnishes

Purée de pommes de terre, épinards, pommes frites, bouquetière de légumes, mesclun <i>Mashed potatoes, french fries, spinach, mixed vegetables, mesclun salad</i>	18€
---	-----

Les pâtes des « Ateliers du Bristol » *Hand-made pasta from the « Ateliers du Bristol »*

Casarecce au pesto « à la Genovese » <i>Casarecce with pesto « à la Genovese »</i>	 42€
Gnocchis de pommes de terre à la puttanesca <i>Potato gnocchi with puttanesca sauce</i>	 46€
Rigatoni, tomates, basilic et chorizo <i>Rigatoni, tomatoes, basil and chorizo</i>	59€
Risotto aux champignons des bois, coulis de persil <i>Wild mushrooms risotto, parsley coulis</i>	  58€

Les sandwiches *Sandwiches*

Club sandwich végétarien, yaourt allégé aux herbes <i>Vegetarian club sandwich, light yogurt with herbs</i>	 52€
Club sandwich au poulet et au bacon grillé <i>Grilled chicken and bacon club sandwich</i>	59€
Croque-monsieur jambon comté au beurre de truffe noire <i>Ham and comté cheese « Croque-Monsieur », black truffle butter</i>	67€
Lobster roll <i>Lobster roll</i>	75€

Les desserts

Desserts 🌿

Assiette de fromages frais et affinés 28€
Plate of fresh and refined cheeses

Crème brûlée à la vanille Bourbon 🍷 27€
Vanilla Bourbon flavoured creme brulee

Clafoutis aux figues et aux amandes 🍷 30€
Fig and almond clafoutis

Millefeuille à la vanille torréfiée, caramel au beurre salé 30€
Roasted vanilla millefeuille, salted butter caramel

Pain perdu, fruits rouges et crème anglaise 35€
French toast, red berries and custard cream

Glaces et sorbets maison 🍷 29€
Selection of homemade ice creams and sorbets

Scones maison 18€
Homemade scones

Sélection de macarons 20€
Selection of macaroons

Nos pâtisseries du moment au choix : 27€
Selection of pastries to choose from :

- Charlotte aux poires, cassis et shiso rouge
Pear charlotte, black currant and red shiso

- Tarte tatin aux pommes caramélisées et crème
Caramelized apple tatin with cream

- Porte clé signature, chocolat noir, vanille grillée et mélilot
Dark chocolate signature keychain, grilled vanilla and sweet clover

- Cookies du moment
Cookies

- Figuiers, marmelade de cassis et croustillant spéculoos
Fig cream cake, blackcurrant marmalade and crispy speculoos

- Sélection de cakes
Selection of cakes

LA CARTE À L'HEURE DU THÉ
AFTERNOON TEA MENU

De 15h00 à 18h00 – From 3:00pm until 6:00pm

Thé « Le Bristol »
« Le Bristol » tea

95€

Votre choix de thé, café, chocolat ou infusion
Your choice of tea, coffee, hot chocolate or herbal tea

Une coupe de Champagne Moët & Chandon « Brut Impérial »
ou de pétillant sans alcool
Classic high tea with a glass of Champagne Moët & Chandon
« Brut Imperial » or sparkling non-alcohol wine

Bouchées salées, pré-dessert et sélection de pâtisseries
Savoury, pre-dessert and pastry selection

SÉLECTION DE THÉS « PRESTIGE »
« PRESTIGE » TEAS SELECTION

IMPERIAL OOLONG

Une saveur douce et fruitée avec un arrière-goût persistant divin.
Sweet, fruity flavours with a divine lingering aftertaste.

25€

TI KUAN YIN SUPERIOR

Une infusion douce avec un agréable parfum d'orchidée et un goût délicat.
A mild infusion with a pleasant orchid fragrance and delicate taste.

25€

JASMIN PEARL TEA

Une tasse suave de thé vert parfumé, somptueusement mélangé
avec des fleurs de jasmin.
A suave cup of elegantly scented green tea, sumptuously blended
with jasmine flowers.

25€

IMPERIAL LAPSANG SOUCHONG

Thé noir se distinguant par ses belles feuilles donnant une saveur douce
et corsée à l'arôme de pin chinois.
Black tea distinguished by its beautiful leaves giving a sweet
and full-bodied flavor with the aroma of Chinese pine.

25€

THÉ BLANC PRESTIGE YIN ZHEN

Les feuilles douces et veloutées livrent une infusion éclatante,
avec des notes de beurre et de miel.
The soft, velvety leaves deliver a radiant infusion,
with notes of butter and honey.

28€

SÉLECTION DE THÉS
TEAS SELECTION

18€

NUWARA ELIYA

Le thé noir de variété Orange Pekoe est d'une complexité légère et généreuse, avec des notes des châtaignes.

Orange Pekoe black tea variety is a light and generous complexity with notes of chestnuts.

FRENCH EARL GREY

Un thé noir aromatisé à la bergamote avec des notes d'agrumes et pétales de bleuets français.

A bergamot-aromatic black tea with citrus notes and French blueberry petal.

DARJEELING CHAMONG

Une tasse corsée dont les notes florales croquantes et aromatiques ravissent le palais.

A strong cup with floral, crisp, aromatic notes that delight the palate.

POMME PRESTIGE

Mélange de thé noir et de pommes vertes créant une infusion acidulée et rafraîchissante.

A blend of black tea and green apples creating a citrusy and refreshing infusion.

EMPEROR SENCHA

Un thé vert vivifiant du Japon au goût subtil.

An invigorating green tea from Japan with a subtle taste.

CHUN MEE

Thé vert réputé pour sa douceur fine qui rappelle celle de la prune.

Green tea famous for its delicate, plum-like sweetness.

JASMIN MONKEY KING

Thé vert cueilli à la main, mélangés à un jasmin sensuel à floraison nocturne.

Hand-picked green tea blended with sensual night-blooming jasmine.

SWEET FRANCE TEA

Mélange de fleurs exotiques, une touche de camomille et de thé vert, évoquant l'élégance, le raffinement de la France dans une tasse de thé.

A blend of exotic flowers, a touch of chamomile and green tea, Sweet France evokes the elegance and refinement of France in a cup of tea.

SÉLECTION D'INFUSION
HERBAL TEAS SELECTION

18€

VANILLA BOURBON

Un rooibos frais et léger, rond en bouche et légèrement sucré, idéal en dégustation du soir.

A rooibos fresh and light, smooth and slightly sweet, ideal for savouring in the evening.

AMAZONE

Infusion mêlant fleurs de bourrache, lavandin et fleurs de sureau.

Original recipe with mountain flowers, lavender and elderflower.

SOUS UN CERISIER

Mélange fruité de cerises, pétales d'hibiscus et morceaux de pomme.

Fruity notes infusion with cherry, hibiscus and apple pieces.

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Expresso	 12€
Double expresso, Cappuccino, Café latte	 18€
Matcha latte	25€
Chocolat chaud « Le Bristol » avec une crème chantilly maison <i>Hot chocolate « Le Bristol » with smooth homemade whipped cream</i>	23€

BOISSONS FRAÎCHES FRESH BEVERAGES

Vittel (25 cl), Perrier (33 cl)	12€
Badoit (50 cl), Evian (50 cl), San Pellegrino (75 cl), Chateldon (75cl)	16€
Eau micro filtrée « Be Wtr » plate ou gazeuse (50cl) <i>“Be Wtr” micro filtered still or sparkling (50cl)</i>	10€
Coca Cola (33 cl)	16€
Coca Cola zéro (33 cl)	
Ginger ale (20 cl)	
Schweppes tonic (25 cl)	
Sprite (25 cl)	
Orangina (25 cl)	

JUS DE FRUITS FRAIS HOMEMADE FRUITS JUICE (25cl)

Jus de citron, orange, pamplemousse, ananas, detox ou vert <i>Lemon, orange, grapefruit, pineapple, detox or green juice</i>	19€
Jus de fruits selon votre goût <i>Your own mix of freshly squeezed juice</i>	20€
Jus de tomate, ou jus de pomme Alain Milliat <i>Alain Milliat tomato or apple juice</i>	19€

THÉS GLACÉS
ICED TEAS
(20cl)

23€

POMME PRESTIGE

Mélange de thé noir et de pommes vertes créant une infusion acidulée et rafraîchissante.

A blend of black tea and green apples creating a citrusy and refreshing infusion.

SWEET FRANCE TEA

Mélange de fleurs exotiques, une touche de camomille et de thé vert, il évoque l'élégance et le raffinement de la France dans une tasse de thé.

A blend of exotic flowers, a touch of chamomile and green tea, Sweet France evokes the elegance and refinement of France in a cup of tea.

THE NOIR CITRONNE

Un thé noir de Yunnan aromatisé à la bergamote et au citron.

A black tea from Yunnan with fresh bergamot and lemon.

COCKTAILS SANS ALCOOL
VIRGIN COCKTAILS

26€

VIRGINI

French bloom, purée de pêche

French bloom, peach purée

PUSSY FOOT

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, grenadine

Orange, pineapple and grapefruit juices, grenadine syrup

LA CARTE À L'HEURE DU THÉ AFTERNOON TEA MENU

De 15h00 à 18h00 – From 3:00pm until 6:00pm

Les entrées *Starters*

- Carpaccio de daurade à la mangue, huile pimentée 59€
Sea bream carpaccio with mango, spicy oil
- Dos de saumon fumé par nos soins, avocat et herbes fraîches aux agrumes 59€
Thick cut fillet of our home smoked salmon, avocado, fresh herbs with citrus
- Foie gras de canard confit « poivre et sel », pain grillé 67€
Candied duck foie gras « salt and pepper », toasted bread

Les salades *Salads*

- Artichauts Camus et haricots verts en salade, vinaigrette à l'huile de noisette 49€
« Camus » artichoke and french green bean salad, hazelnut dressing
- Salade Antonia, cœur de laitue, emmental, jambon blanc, volaille, radis et tomates cerises 44€
Antonia's salad, lettuce heart, emmental, white ham, poultry, radish and cherry tomatoes
- Salade César au poulet et bacon 52€
Caesar salad with chicken and bacon

Les sandwiches *Sandwiches*

- Club sandwich végétarien, yaourt allégé aux herbes 52€
Vegetarian club sandwich, light yogurt with herbs
- Cheeseburger au bacon « crispy », sauce Bristol 59€
Cheeseburger with crispy bacon, Bristol sauce
- Club sandwich au poulet et au bacon grillé 59€
Grilled chicken and bacon club sandwich
- Croque-monsieur jambon comté au beurre de truffe noire 67€
Ham and comté cheese « Croque-Monsieur », black truffle butter
- Lobster roll 75€
Lobster roll

Les desserts 🍃

Desserts

Assiette de fromages frais et affinés 28€
Plate of fresh and refined cheeses

Crème brûlée à la vanille Bourbon 🍷 27€
Vanilla Bourbon flavoured creme brulee

Clafoutis aux figues et aux amandes 🍷 30€
Fig and almond clafoutis

Millefeuille à la vanille torréfiée, caramel au beurre salé 30€
Roasted vanilla millefeuille, salted butter caramel

Pain Perdu, fruits rouges et crème anglaise 35€
French toast, red berries and custard cream

Glaces et sorbets maison 🍷 29€
Selection of homemade ice creams and sorbets

Scones maison 18€
Homemade scones

Sélection de macarons 20€
Selection of macarons

Nos pâtisseries du moment au choix : 27€
Selection of pastries to choose from :

- Charlotte aux poires, cassis et shiso rouge
Pear charlotte, black currant and red shiso

- Tarte tatin aux pommes caramélisées et crème
Caramelized apple tatin with cream

- Porte clé signature, chocolat noir, vanille grillée et mélilot
Dark chocolate signature keychain, grilled vanilla and sweet clover

- Cookies du moment
Cookies

- Figuiers, marmelade de cassis et croustillant spéculoos
Fig cream cake, blackcurrant marmalade and crispy speculoos

- Sélection de cakes
Selection of cakes

CANAPÉS TAPAS

À partir de 18h00 – From 6:00pm

Croque-monsieur jambon comté au beurre de truffe noire <i>Ham and comté cheese « Croque-Monsieur », black truffle butter</i>	38€
Avocat pilé au mortier relevé au piment <i>Muddled avocado with chilli</i>	 16€
Houmous au cumin et aux graines de grenade <i>Hummus with cumin and pomegranate seeds</i>	 19€
Tartines de saumon fumé au beurre de citron et aneth <i>Smoked salmon toasts, lemon and dill butter</i>	32€
Tataki de thon « Saku » au soja <i>Soy « Saku » tuna tataki</i>	32€
Accras de morue, sauce aïoli <i>Cod fritters, garlic mayonnaise</i>	21€
Aiguillettes de poulet frit, sauce cajun <i>Fried chicken strips, cajun sauce</i>	29€
Tartines de foie gras de canard confit « poivre et sel » <i>« Salt and pepper » duck foie gras toasts</i>	45€
Crevettes « Rock shrimp », mayonnaise épicée <i>« Rock shrimp », spicy mayonnaise</i>	49€
Caviar Impérial de Sologne <i>Caviar from Sologne</i>	30g - 135€ 50g - 225€

CARTE ENFANT
CHILDREN'S MENU

ENTRÉES
Starters

Saumon fumé et son blinis <i>Smoked salmon and blinis</i>	32€
Foie-gras en terrine et pain toasté <i>Foie gras and toasted bread</i>	36€
Salade de tomates et burrata <i>Tomatoes salad and burrata</i>	  26 €

PLATS
Main dishes

Pâtes de nos ateliers à la tomate et au parmesan <i>Hand-made pasta from the "ateliers du Bristol" with tomato and parmesan</i>	 32€
Filet de poisson du jour, beurre blanc <i>Fish fillet of the day, beurre blanc</i>	 36€
Filet de volaille fermière <i>Poultry fillet</i>	 36€
Filet de bœuf <i>Beef fillet</i>	 42€

GARNITURE AU CHOIX
Choice of a side dish

Purée de pommes de terre - <i>Mashed Potatoes</i> Assortiment de légumes poêlés - <i>Mix of roasted vegetables</i> Rigatoni au beurre - <i>Rigatoni with butter</i>	    
---	---

DESSERTS
Desserts

Moelleux au chocolat, glace à la vanille <i>Chocolate cake with vanilla ice cream</i>	18€
Tarte aux fruits de saison et son sorbet <i>Seasonal fruit tart and sorbet</i>	18€
Assortiment de glaces et sorbets - 3 boules <i>Assortment of ice creams and sorbets - 3 scoops</i>	 18€

Ce menu est proposé à nos jeunes hôtes jusqu'à 10 ans inclus.
This menu is offered to our guests aged up to 10 years old included.

