CARTE DU SERVICE D'ÉTAGES

Room Service Menu

LE BRISTOL
PARIS

CARTE DE SAISON

Seasonal menu

À partir de 11h00 jusqu'à 23h00
Available from 11:00 am to 11:00 pm

Hors-d'œuvre
Starters

Œuf mollet, fricassée de champignons des bois, coulis de persil au beurre noisette — 42€
Soft-boiled egg, wild mushrooms fricassée, parsley juice with brown butter

Gravelax de daurade à la coriandre, vinaigrette carotte et passion — 53€
Sea bream gravlax with coriander, passion fruit and carrots dressing

Vitello tonnato — 60€
Vitello tonnato

Salades
Salads

Salade Antonia, cœur de laitue, emmental, jambon blanc, volaille, radis et tomates cerises — 49€
Antonia salad, lettuce heart, emmental, white ham, poultry, radish and cherry tomatoes

Avocat et quinoa façon Riviera, vinaigrette agrume — 48€
Avocado and quinoa French Riviera style, citrus vinaigrette

Salade croquante aux saveurs du sud, thon confit — 46€
Crisp salad with Mediterranean flavors, confit tuna

Snack

Lobster Roll — 82€
Lobster Roll

Les plats
Main courses

Risotto au coulis de persil et ses légumes au citron confit — 56€
Risotto with parsley coulis and vegetables with preserved lemon

Escalope de veau milanaise, gnocchis au herbes et noix — 83€
Milanese veal escalop, Herbs and walnut gnocchi

Assiette de légumes de saison, huile d'olive et citron frais — 46€
Seasonal vegetable selection, olive oil and fresh lemon

Bar rôti, artichauts, tomates confites et basilic, sauce vierge — 69€
Roasted sea bass, artichokes, preserved tomatoes and basil, «vierge» sauce

Pâtes
Pasta

Rigatoni, tomate, basilic — 53€
Rigatoni, tomato, basil

Raviole de homard, mirepoix de légumes et bisque à l'estragon — 86€
Lobster ravioli, vegetables mirepoix and tarragon bisque

Boissons fraîches
Fresh beverages

Evian (33 cl), Badoit (33 cl) — 14€

Badoit (75 cl), Evian (75 cl), San Pellegrino (75 cl), Chateldon (75cl) — 16€

Eau micro filtrée « Be Wtr » plate ou gazeuse (75cl) — 12€
"Be Wtr" micro filtered still or sparkling (75cl)

Coca Cola (33 cl) Coca Cola zéro (33 cl) Ginger ale (20 cl) Schweppes tonic (25 cl) Sprite (25 cl) — 16€

De 17h30 jusqu'à 00h30
From 5:30 pm to 00:30 am

Tapas

Croque-monsieur « jambon comté » beurre de truffe noire *(3 pièces)* 38€
« Comté ham » croque-monsieur with black truffle butter (3 pieces)

Tartines de foie gras de canard, confit « poivre et sel » *(4 pièces)* 49€
Toast with homemade duck foie gras, salt and pepper (4 pieces)

Tartines de saumon fumé au beurre de citron et aneth *(4 pièces)* 35€
Toast of smoked salmon with lemon and dill butter (4 pieces)

Crevettes "Rock shrimp" mayonnaise épicée chili garlic 54€
"Rock shrimp" spicy mayonnaise sauce chili garlic

Accras de morue au citron confit, sauce aïoli *(4 pièces)* 24€
Cod fritters with lemon confit, garlic mayonnaise (4 pieces)

Houmous au cumin et graines de grenades 22€
Hummus with cumin and pomegranate seeds

Avocat pilé au mortier relevé au piment 22€
Muddled avocado with chili

Champagnes *(75cl)*

Brut

Alfred Gratien	160€
Moët & Chandon, Impérial	175€
Louis Roederer, Collection	185€
Ruinart, Blanc de Blancs	330€
Alfred Gratien, Cuvée Paradis 2016	340€
Dom Pérignon 2018	650€
Louis Roederer, Cristal 2016	660€
Krug, Grande Cuvée	790€

Rosés

Louis Roederer, Brut rosé Vintage 2015	250€
Ruinart	320€
Dom Pérignon 2009	1 250€
Louis Roederer, Cristal 2014	1 600€

Vins blancs *(75cl)*

White wines (75cl)

Bourgogne

Chablis Grossot, 2023	130€
Puligny-Montrachet, 2016, Domaine Jacques Carillon	200€
Corton Charlemagne, 2017, Domaine Rapet	750€
Chassagne Montrachet, Domaine Blain Gagnard, 2018	225€

Vallée de la Loire

Sancerre, Iota, Guilleraut-Fargette, 2020	200€

Vallée du Rhône

Condrieu, « Deponcins » 2016, Domaine F. Villard	220€
Châteauneuf-du-Pape 2015, Château de Beaucastel	370€

Alsace

Riesling, « Schlossberg » 2017, Domaine A. Mann 250€

Bordeaux

Bordeaux Blanc, Lions de Suduiraut, 2022 100€

Vins rouges *(75cl)*

Red wines (75cl)

Bourgogne

Bourgogne, Fleur de Pinot, « En Joli Bois » 2023, Domaine Vincent et Jean-Pierre Chartron 120€

Chambolle-Musigny 2010, Domaine G.Barthod 250€

Nuits Saint Georges, Domaine Chevillon, 2019 290€

Vallée de la Loire

Chinon « Coteau de Noiré », Domaine P. Alliet 2011 180€

Vallée du Rhône

Côte-Rôtie, « Rose Pourpre », 2012, Domaine Pierre Gaillard 440€

Châteauneuf-du-pape, cuvée Marie Beurrier, Domaine Henri Bonneau, 2013 740€

Bordeaux

Pomerol

Château Bellegrave 2014 230€

Saint-Émilion

Château Canon 1er Grand Cru classé 2017 650€

Pauillac

Château Pibran 2015 200€

Margaux

Segla de Rauzan Segla, Margaux 2015 210€

Vin rosé *(75cl)*

Rosé wine (75cl)

Côtes de Provence, Château Minuty « Rose et Or » 2025 130€

Demi-bouteilles *(37,5cl)*
Half-bottles *(37,5cl)*

Champagnes
Champagnes

Moët & Chandon, Brut Impérial	85€
Roederer Collection	95€

Vins blancs
White wines

Vallée de la Loire

Sancerre Domaine Vacheron 2025	56€

Vins rouges
Red wines

Bordeaux

Saint-Julien,Château Beychevelle 2013	190€
Pauillac, Château « Pichon-Longeville Baron », 2007	280€

Bourgogne

Savigny-Lès-Beaune « Les Narbantons », Dom. Mongeard-Mugneret 2013	95€

Vallée du Rhône

Hermitage, « Cuvée Émilie » 2012, Domaine des Rémizières	125€

Vins au verre *(14cl)*
Wines by the glass *(14cl)*

Champagnes

Alfred Gratien Brut	35€
Roederer Rosé 2015	40€

Vins blancs
White wines

Chablis Grossot, 2023	26€
Chassagne Montrachet, Domaine Blain Gagnard, 2018	45€
Bordeaux Blanc, Lions de Suduiraut, 2022	25€

Vins rouges
Red wines

Bourgogne, Fleur de Pinot, « En Joli Bois » 2023 Domaine Vincent et Jean-Pierre Chartron	25€
Segla de Rauzan Segla, Margaux 2015	40€
Nuits Saint Georges, Domaine Chevillon, 2019	58€

Vin rosé
Rosé wine

Côtes de Provence, Château Minuty « Rose et Or » 2025	26€

Menu enfant
Children Menu

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.

Entrées
Starters

Saumon fumé et son blinis — 32€
Smoked salmon and blinis

Foie-gras en terrine et pain toasté — 36€
Foie gras and toasted bread

Salade de tomates et burrata — 26€
Tomatoes salad and burrata

Plats
Main dishes

Pâtes de nos ateliers à la tomate et au parmesan — 32€
Hand-made pasta from the "ateliers du Bristol" with tomato and parmesan

Filet de poisson du jour, beurre blanc — 36€
Fish fillet of the day, beurre blanc

Filet de volaille fermière — 36€
Poultry fillet

Filet de bœuf — 42€
Beef fillet

Garniture au choix
Choice of a side dish

Purée de pommes de terre, assortiment de légumes poêlés, rigatoni au beurre
Mashed potatoes, mix of roasted vegetables, rigatoni with butter

Desserts

Moelleux au chocolat, glace à la vanille — 18€
Chocolate cake with vanilla ice cream

Tarte aux fruits de saison et son sorbet — 18€
Seasonal fruit tart and sorbet

Assortiment de glaces et sorbets - 3 boules — 18€
Assortment of ice creams and sorbets - 3 scoops

100% Vegan 100% Végétarien Sans Gluten

100% Vegan *100% Vegetarian* *Gluten Free*

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

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

Le saumon est issu d'une aquaculture durable et responsable.
The salmon comes from sustainable and responsible aquaculture.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande.
The list of allergens contained in our dishes is available on request.

Certains de nos plats peuvent être adaptés à des régimes spécifiques, n'hésitez pas à nous indiquer toute autre allergie, intolérance ou restriction alimentaire.
Some of our dishes can be adapted to a specific diet. Do not hesitate to advise us of any allergy, intolerance, or dietary restrictions.

. . .

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.

Prix nets TVA 20%
Net prices VAT 20%

LE BRISTOL
PARIS