

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

Carpaccio de daurade, sauce chimichurri

Sea bream carpaccio, chimichurri sauce

🌿 57€

Crudo de thon frais épicé, huile d'olive de la Trinité aux grains de caviar

Spicy fresh tuna crudo, caviar olive oil from «La Trinité »

🌿 65€

Salades

Salads

Salade Antonia, cœur de laitue, emmental, jambon blanc, volaille, radis et tomates cerises

Antonia salad, lettuce heart, emmental, white ham, poultry, radish and cherry tomatoes

🌿 49€

Avocat et quinoa façon Riviera, vinaigrette agrume

Avocado and quinoa French Riviera style, citrus vinaigrette

🌿 48€

Salade de tourteau, avocat aux agrumes

Crab salad, citrus avocado

🌿 42€

Soupe

Soup

Soupe de petits pois, ravioles de ricotta citronnée

Green peas soup, lemon ricotta ravioli

🌿 39€

Snack

Lobster Roll

Lobster Roll

82€

Les plats

Main courses

Escalope de veau milanaise, aubergines « parmigiana » 83€

Milanese veal escalop, eggplants « parmigiana »

Assiette de légumes printaniers, huile d'olive et citron frais 46€

Spring vegetable plate, 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 65€

Rigatoni, tomato, basil

Gnocchis de pommes de terre à la puttanesca 57€

Potato gnocchi with puttanesca sauce

Poulpe grillé, orzo au chorizo et petits pois, bouillon de capucine 81€

Grilled octopus, orzo with chorizo and peas, nasturtium broth

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) <i>« Comté ham » croque-monsieur with black truffle butter (3 pieces)</i>	38€
Tartines de foie gras de canard, confit « poivre et sel » (4 pièces) <i>Toast with homemade duck foie gras, salt and pepper (4 pieces)</i>	49€
Tartines de saumon fumé au beurre de citron et aneth (4 pièces) <i>Toast of smoked salmon with lemon and dill butter (4 pieces)</i>	35€
Crevettes "Rock shrimp" mayonnaise épicée chili garlic <i>"Rock shrimp" spicy mayonnaise sauce chili garlic</i>	54€
Accras de morue au citron confit, sauce aïoli (4 pièces) <i>Cod fritters with lemon confit, garlic mayonnaise (4 pieces)</i>	24€
Houmous au cumin et graines de grenades <i>Hummus with cumin and pomegranate seeds</i>	🌿 22€
Avocat pilé au mortier relevé au piment <i>Muddled avocado with chili</i>	🌿 22€

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 2015	650€
Louis Roederer, Cristal 2016	660€
Krug, Grande Cuvée	790€

Rosés

Louis Roederer, Brut rosé Vintage 2017	250€
Ruinart	320€
Dom Pérignon 2009	1 250€
Louis Roederer, Cristal 2014	1 600€

Vins blancs (75cl)

White wines (75cl)

Bourgogne

Chablis, Vieilles Vignes, 2021, Domaine R. Lavantureux	130€
Puligny-Montrachet, 2016, Domaine Jacques Carillon	200€
Corton Charlemagne, 2017, Domaine Rapet	750€

Vallée de la Loire

Pouilly Fumé, La Moynerie, 2022, Domaine M. Redde	145€
Sancerre, « Clos de Beaujeu » 2022, Domaine G. Boulay	180€

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€

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€

Marsannay 2017, Domaine Jean-Louis Trapet 180€

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, « La Crau » 2012, Domaine du Vieux Télégraphe 440€

Bordeaux

Saint-Émilion

Château Chérubin 2010 340€

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 » 2024 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 2024	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 2017	40€

Vins blancs

White wines

Chablis, Vieilles Vignes, 2021 Domaine R. Lavantureux	26€
Pouilly Fumé, La Moynerie, 2022, Domaine M. Redde	32€
Chassagne Montrachet, 2017, Domaine Michel Niellon	40€

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	35€
Marsannay 2017 Domaine Jean-Louis Trapet	40€

Vin rosé

Rosé wine

Côtes de Provence, Château Minuty « Rose et Or » 2024	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€
<i>Smoked salmon and blinis</i>	
Foie-gras en terrine et pain toasté	36€
<i>Foie gras and toasted bread</i>	
Salade de tomates et burrata	¥ 26€
<i>Tomatoes salad and burrata</i>	

Plats

Main dishes

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

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

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