



parce QUE LE ROOM SERVICE N'EST PAS SEULEMENT UNE ASSIETTE DANS UNE CHAMBRE,  
on vous amène le meilleur de **chez vous** à partager à l'hôtel **les matins de paris**.

Du lundi au Samedi inclus de 19H à 22h30

Pour commander : Contacter la réception au N°150

Menu du 14/04/2021 au 17/04/2021

Les Entrées

	<u>prix</u>
Caviar d'aubergine maison / herbes / pain batbout	6 €
Falafels maison / sauce à crème de sésame et persil / pickles de navet maison	6 €
Saumon Gravlax à la bergamote / mayo scandinave / PICKLES OIGNONS ROUGE MAISON	8 €
Asperges vertes et blanches cuites sous vides / sabayon à l'orange sanguine	9 €
Burratina / mélange de tomates / pesto au basilic / pistaches torréfiées	10 €

Les plats

Risotto crémeux / fèves fraîches / pleurotes / pecorino	12 €
Burger DES SOMMETS : bun maison / steak 150g / REBLOCHON / bacon / pickles maison / chutney oignons rouge	13 €
Burger CHEZ VOUS : bun maison / poulet croustillant / cantal / chorizo / SALADE / kimchi maison	14 €
Filet de maquereau mariné aux épices et grillé / poêlées de blettes colorées / chou fleur frit au cumin	18 €
Côte de veau grillée (~250g) / pommes grenailles rôties / mayo au raifort	

Les Garnitures

Frites maison	4 €
Frites de patates douces maison	4 €
Mélange de salade / VINAIGRE BALSAMIQUE	4 €

LES DESSERTS

Coulant chocolat noir à la fleur de sel / coulis de framboise à la cardamome	6 €
Crumble amande / pommes caramélisées au citron	8 €
Millefeuille léger / mousseline vanille / fraises gariguettes	



"SEX AND A COCKTAIL: THEY BOTH LASTED ABOUT AS LONG, HAD THE SAME EFFECT, AND AMOUNTED TO ABOUT THE SAME THING."  
— D. H. LAWRENCE, LADY CHATTERLEY'S LOVER

DU LUNDI AU SAMEDI INCLUS DE 19H À 22H30  
POUR COMMANDER : CONTACTER LA RÉCEPTION AU N°9

## GIN

- SATURN : GIN TANQUERAY, FRUIT DE LA PASSION, FALERNUM MAISON, CITRON VERT PRESSÉ 10 €  
*COCKTAIL CRÉÉ PAR DON THE BEACHCOMBER À NEW YORK*
- CORPSE REVIVOR #2: GIN TANQUERAY, DRY CURAÇAO PIERRE FERAND, LILLET BLANC, CITRON VERT PRESSÉ, UN TRAIT D'ABSINTHE 12 €  
*ADAPTÉ DU LIVRE THE SAVOY COCKTAIL BOOK*

## TEQUILA ET MEZCAL

- LAVENDER MARGARITA : TEQUILA CIMARRON INFUSÉE À LA LAVANDE, DRY CURAÇAO PIERRE FERRAND, CITRON VERT PRESSÉ 12 €  
*COCKTAIL CRÉÉ AU PIPIKO, BAR DU ACE HOTEL À KYOTO*
- FRENCH CONEXION : MEZCAL LOS JAVIS, CHAMBORD, WHISKY CAOL ILA MOCH, CITRON VERT PRESSÉ, BITTER MEXICAN MOLE, SIROP D'AGAVE 12 €  
*COCKTAIL CRÉÉ AU CHEZ VOUS À PARIS*

## RHUM

- DAIQUIRI COCO : RUM INFUSÉ À L'HUILE DE COCO, CITRON VERT PRESSÉ, SIROP DE SUCRE 11 €  
*COCKTAIL CRÉÉ AU CHEZ VOUS À PARIS*
- NUMBER 8 : PLANTATION DARK RUM, FALERNUM MAISON, SIROP DE MIEL, SIROP D'HIBISCUS, CITRON VERT PRESSÉ 10 €  
*COCKTAIL CRÉÉ AU CHEZ VOUS À PARIS*

## WHISKY

- おやすみなさい (OYASUMINASAI): TOKI INFUSÉ AU NOIX, CHARTREUSE JAUNE, AMARO ANGOSTURA 12 €  
*COCKTAIL CRÉÉ AU CHEZ VOUS, PARIS D'APRÈS LE BUONA NOTTE*
- BOULEVARDIER : BULLEIT RYE, PUNT E MES, CAMPARI 13 €  
*COCKTAIL CRÉÉ AU HARRY'S NEW YORK EN 1927*

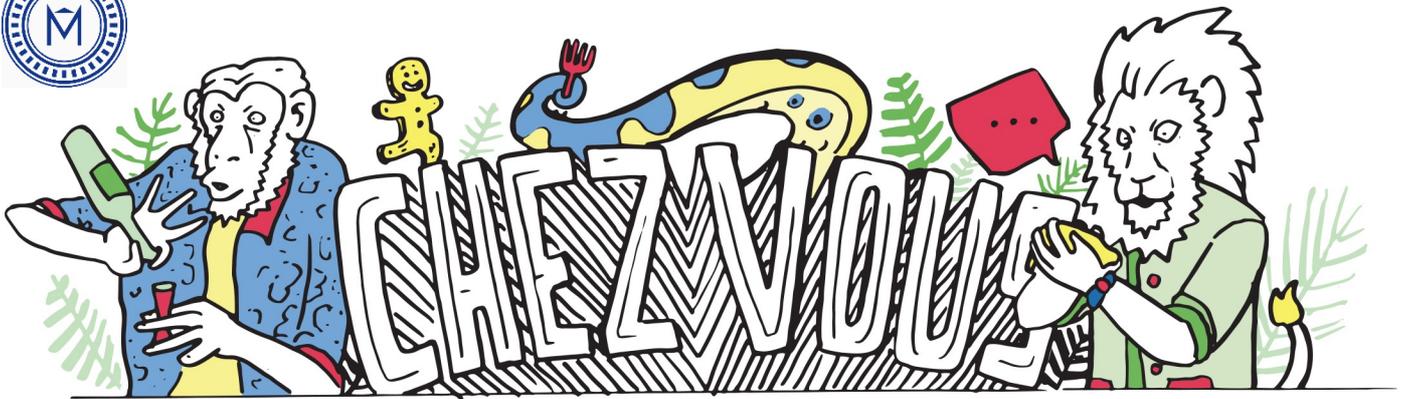
SI VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE BONHEUR N'OUBLIEZ PAS QUE NOUS FAISONS DES COCKTAILS SUR MESURE

CHEZ VOUS

15 Rue Choron  
75009 Paris

01 42 81 00 71  
contact@chezvous-bar.fr

@chezvousbar  
@restaurantchezvous



"SEX AND A COCKTAIL: THEY BOTH LASTED ABOUT AS LONG, HAD THE SAME EFFECT, AND AMOUNTED TO ABOUT THE SAME THING."  
— D. H. LAWRENCE, LADY CHATTERLEY'S LOVER

DU LUNDI AU SAMEDI INCLUS DE 19H À 22H30  
POUR COMMANDER : CONTACTER LA RÉCEPTION AU N°9

### *GIN AND TONIC*

ROKU TONIC : GIN JAPONAIS AVEC SIX PLANTES AROMATIQUES (D'OÙ LE NOM), DONT LE YUZU QUI MARQUE FORTEMENT LE PALAIS. SERVI AVEC UNE ÉCORCE DE PAMPLEMOUSSE.	13 €
NORMINDIA TONIC : GIN DE NORMANDIE AU FORT ACCENT DE POMME MÉLANGER AUX ÉPICES DE L'INDE. SERVI AVEC UNE TRANCHE DE POMME DÉSHYDRATÉE.	13 €
TANQUERAY TEN TONIC : GIN ANGLAIS INFUSÉ AVEC DES FRUITS FRAIS (NOTAMMENT PAMPLEMOUSSE). SERVI AVEC UNE ÉCORCE DE PAMPLEMOUSSE	14 €
SIPSMITH TONIC : LONDON DRY TRÈS DROIT, FABRIQUÉ ARTISANALEMENT PRÈS LONDRES JUSTEMENT. SERVI AVEC UNE ÉCORCE DE CITRON.	14 €
GUNPOWDER IRISH DRUMSHANBO TONIC : GIN IRLANDAIS INFUSÉ PRINCIPALEMENT AU THÉ VERT.	15 €

SI VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE BONHEUR, NOUS AVONS DE NOMBREUSES AUTRES RÉFÉRENCES