

# Les petites faims

24h/24

---

<b>L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE</b>	<b>17€</b>
<i>Houmous, caviar d'aubergine, tzatziki et du bon pain frais.</i>	
<b>LA PLANCHE DE LA TERRE</b>	<b>22€</b>
<i>Saucisse sèche, Comté affiné 24 mois, pâté, cornichons et du bon pain frais.</i>	
<b>LA PLANCHE DE LA MER - MAISON KAVIARI</b>	<b>27€</b>
<i>Sardines, tarama Blanc, rillettes de saumon et du bon pain frais.</i>	
<b>LA PIZZA MARGARITA</b>	<b>12€</b>
<i>A base de produits italiens, cuite dans un four en pierre.</i>	
<b>LE VRAI HOT-DOG NEW-YORKAIS</b>	<b>7,5€</b>
<i>Bœuf (Origine : UE). Pain : bun 'potato' Martin. Garniture: moutarde, ketchup, sauce cheddar, oignons frits, chips.</i>	
<b>LA SOUPE OU GASPACHO DE SAISON</b>	<b>7€</b>
<i>Légumes bio.</i>	
<b>LA SAUCISSE SÈCHE</b>	<b>8€</b>
<i>Porc nature de la Maison Montalet (France).</i>	
<b>LE PÂTÉ DE CAMPAGNE ARTISANAL</b>	<b>9€</b>
<i>De la Maison Montalet. 120g (France).</i>	
<b>LES PETITES SARDINES À L'HUILE ET AU CITRON</b>	<b>9€</b>
<i>De la Maison Kaviari. En provenance de la mer Baltique.</i>	
<b>LE SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN</b>	<b>29€</b>
<i>De la Maison Kaviari. 100g (Norvège). Accompagné de Blinis, de citron frais et d'une crème onctueuse.</i>	
<b>LE TARAMA MÉDITERRANÉEN BLANC/TRUFFE</b>	<b>16/19€</b>
<i>De la Maison Kaviari. 90g (France). Accompagné de Blinis, de citron et d'une crème onctueuse.</i>	
<b>LES RILLETES DE SAUMON BIO</b>	<b>14€</b>
<i>De la Maison Kaviari. 90g (France).</i>	

---

<b>LE POP CORN BIO SUCRÉ OU SALÉ</b>	<b>6€</b>
<i>Grand pot de 85oz.</i>	
<b>LE COOKIE AU THÉ MATCHA ET PÉPITES DE CHOCOLAT</b>	<b>3,5€</b>
<i>De Bob's Bake Shop.</i>	
<b>LE MUFFIN AU CHOCOLAT</b>	<b>4€</b>
<i>Sans gluten. De Bob's Bake Shop.</i>	
<b>LE DONUT</b>	<b>5€</b>
<i>Glaçage au sirop d'érable.</i>	
<b>LA SALADE DE FRUITS FRAIS DU JOUR</b>	<b>4€</b>
<i>Pour faire le plein d'énergie !</i>	
<b>LE BÂTONNET GLACE MAGNUM</b>	<b>5,5€</b>
<i>Parfums : Classique, Amandes, Double Gold Billionaire.</i>	
<b>LE GROS POT DE GLACE BEN &amp; JERRY'S</b>	<b>19€</b>
<i>460ml. Parfums au choix : Cookie Dough, Fudge Brownie, Vanilla Pecan, Netflix &amp; Chill'd.</i>	

---

# Petit-déjeuner

7h-10h30



## PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

16€

*Granola maison, viennoiseries et pain frais de la Boulangerie B&S, beurre et confiture, jus de fruit et boisson chaude au choix.*

## PETIT-DÉJEUNER DE CAMPAGNE

18€

*Le Jambon blanc français sans nitrate de la Maison Montalet, le Comté affiné 24 mois des Etablissements Moots, pain frais, jus de fruit et boisson chaude au choix.*

## À la carte

### LES VÉRITABLES PANCAKES DE BOB

12€

*Sirop d'érable & fruits frais. De Bob's Bake Shop.*

### L'ASSIETTE JAMBON ET COMTÉ

14€

*Le Jambon blanc français sans nitrate de la Maison Montalet ne sort jamais sans le Comté affiné 24 mois des Etablissements Moots. Et du pain frais.*

### LE PANIER DE VIENNOISERIES DU MATIN

5€

*Mini-pains au chocolat, mini-croissants et chouquettes directement livrés par le boulanger.*

### L'OEUF À LA COQUE ET SES MOUILLETES

4€

*3 min 15 sec de cuisson. Pas plus, pas moins.*

### LE SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN

24€

*De la Maison Kaviari. 100g, de Norvège.*

### LE GRANOLA YOGURT BOWL MAISON

6€

*Granola, yaourt grec et fruits frais du matin.*

### LA SALADE DE FRUITS FRAIS DU JOUR

4€

*Pour faire le plein d'énergie !*

### LE BOL DE CÉRÉALES BIO

4,5€

*Cornflakes, riz soufflé ou blé soufflé. Céréales servies avec du lait de vache ou une boisson à base d'avoine.*

### LE FRUIT DU JOUR

1€

# Delikatessen

24h/24



Depuis plus de 40 ans, la maison Kaviari sélectionne à la source les plus beaux caviars et produits de la mer. Kaviari est une entreprise familiale qui pérennise un savoir-faire traditionnel et artisanal. Située en plein cœur de Paris, elle est aujourd'hui une référence dans le monde du caviar et de la haute gastronomie.

## La carte des caviars

### CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE

20g 69€  
50g 149€

*De la Maison Kaviari. Origine : UE.  
Ses grains sont de belle taille, réguliers, de couleur ambre à doré. Saveurs subtiles et marines avec une belle longueur de noisette d'une extrême finesse.  
Accompagné de blinis, de citron et d'une crème onctueuse.*

## Nos menus

### INITIATION - DE LA MAISON KAVIARI

125€

- Caviar Oscietre Prestige (20g, UE),
- Tarama Méditerranéen à la truffe d'été (90g, France),
- Les petites sardines à l'huile et au citron,
- Blinis, citron frais et crème onctueuse,
- Au choix : 2 coupes de Champagne EPC Brut Blanc de Noirs ou 2 shots de vodka Grey Goose.

### DÉGUSTATION - DE LA MAISON KAVIARI

289€

- Caviar Oscietre Prestige (50g, UE),
- Saumon fumé tranché main (100g, Norvège),
- Tarama Méditerranéen à la truffe d'été (90g, France),
- Rillettes de saumon bio (90g, France),
- Les petites sardines à l'huile et au citron,
- Blinis, citron frais et crème onctueuse,
- Bouteille de Champagne EPC Brut Blanc de Noirs 75cl.  
(Un Champagne moderne pour les épcuriens : frais et gourmand) ou bouteille de Vodka Retha La Blanche 50cl.  
(Vodka française de l'île de Ré).



# Delikatessen

24h/24

## À la carte

**LES PETITES SARDINES À L'HUILE ET AU CITRON** 9€

*De la Maison Kaviari. En provenance de la mer Baltique.*

**LE TARAMA MÉDITERRANÉEN BLANC/TRUFFE** 16/19€

*De la Maison Kaviari. 90g (France). Accompagné de Blinis, de citron frais et d'une crème onctueuse.*

**LES RILLETES DE SAUMON BIO** 14€

*De la Maison Kaviari. 90g (France).*

**LES OEUFS DE SAUMON** 29€

*De la Maison Kaviari. 50g (Alaska). Accompagnés de Blinis, de citron frais et d'une crème onctueuse.*

**LE SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN** 29€

*De la Maison Kaviari. 100g (Norvège). Accompagné de Blinis, de citron frais et d'une crème onctueuse.*

## Pour accompagner

**VODKA - RETHA LA BLANCHE** Bouteille 50cl 65€

*Vodka française de l'île de Ré.*

**VODKA - GREY GOOSE** Shot 4cl 9€  
Bouteille 70cl 99€

**VODKA - «LE PHILTRE» 100% BIO** Bouteille 70cl 101€

*La vodka française 100% naturelle de Frédéric Beigbeder.*

**CHAMPAGNE - EPC - BRUT - BLANC DE NOIRS** Coupe 10cl 17€  
Bouteille 75cl 85€

*Un Champagne moderne pour les épiqueuriens : frais et gourmand.*

**CHAMPAGNE - R DE RUINART - BRUT** Bouteille 75cl 142€

*Un Champagne raffiné, plein de fraîcheur et d'élégance. L'excellence comme art de vivre.*



# HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

## Cocktails et Mocktails

<b>Gin Tonic</b> <i>Gin Bombay Sapphire et tonic</i>	(15cl)* 8€	
<b>Cuba Libre</b> <i>Rhum Bacardi Cuatro, Coca-Cola et citron vert</i>	(15cl)* 9€	
<b>Spritz Aperol</b> <i>Aperol, Prosecco, eau pétillante et orange</i>	(15cl)* 8€	
<b>Spritz St Germain</b> <i>St Germain, Prosecco et eau pétillante</i>	(15cl)* 10€	
<b>Moscow Mule</b> <i>Vodka Grey Goose, ginger beer et citron vert</i>	(15cl)* 11€	
<b>Old Fashioned</b> <i>Whisky, sirop de canne, orange amère et Angostura</i>	(15cl) 18€	Bouteille 50cl 57€
<b>Negroni</b> <i>Gin, Vermouth, Campari et orange amère</i>	(15cl) 16€	Bouteille 50cl 57€
<b>Virgin Spice Tatin</b> <i>Jus de pommes pressées à froid, sirop de chai et citron pressé</i>	(15cl)* 8€	
<b>Virgin tonic</b> <i>Martini Floréale sans alcool et tonic</i>	(15cl)* 7€	

**\* DOUBLEZ LA TAILLE  
DE VOTRE COCKTAIL  
+6€**

## Bières

<b>La Parisienne Blonde</b>	(33cl) 7€	
<b>La Parisienne Blanche</b>	(33cl) 7€	
<b>Brewdog Punk IPA</b>	(33cl) 8,5€	
<b>Pression Blonde - Birra Moretti</b>	(25cl) 4,5€	(50cl) 8€

## Champagne

	Coupe 15cl	Bouteille 75cl
<b>EPC - Brut - Blanc de Noirs</b>	17€	85€
Un Champagne moderne pour les épicuriens : frais et gourmand.		
<b>R de Ruinart - Brut</b>		142€
Un Champagne raffiné, plein de fraîcheur et d'élégance. L'excellence comme art de vivre.		

# HOTEL PARADISO

## Cinema-Hotel

### Vins Rouges

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
<b>Bourgogne Côte Chalonnaise AOP Pinot Noir Millebuis</b>	8€	28€
Aux arômes de griotte et de groseille. La gourmandise du Pinot Noir.		
<b>Lussac Saint Emilion AOP Château La Claymore</b>	9€	34€
Une valeur sûre : Saint Emilion. 100% Merlot, charnu avec des tanins fins mais bien présents.		
<b>Director's cut - Francis Ford Coppola Winery</b>		60€
Du réalisateur du même nom. Tout droit venu des States. Arômes de fruits rouges, évoluant vers le cacao.		
<b>Pessac-Léognan AOP Château Carbonnieux « Grand cru classé des Graves »</b>		113€
Cru classé, il est puissant et charpenté. Tout ce qu'on attend d'un Bordeaux bien travaillé.		

### Vins Blancs

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
<b>Saint Bris AOP Sauvignon, Bailly-Lapierre</b>	8€	27€
Un vin agréable en bouche aux arômes de fruits blancs. Son parfum complexe vous fera voyager.		
<b>Orchys Mâcon - Villages AOP Collovray et Terrier</b>	9€	38€
Chardonnay aux arômes de fleurs blanches, de fruits mûrs et d'agrumes. Un vin frais et souple, idéal pour l'apéro.		
<b>Director's cut - Francis Ford Coppola Winery</b>		53€
Du réalisateur du même nom. Tout droit venu des States. Une très belle expression d'un chardonnay californien.		
<b>Meursault AOP, Domaine Vincent Bouzereau</b>		119€
Un vin emblématique travaillé et bien équilibré. Il saura vous charmer avec ses arômes mêlant fleurs blanches, beurre frais et fruits secs.		

### Vins Rosés

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
<b>Studio by Miraval</b>	8€	29€
Le rosé de Brad Pitt tout aussi célèbre que lui.		
<b>Minuty Prestige</b>		39€
Le mythique rosé au doux parfum du Sud, un aller simple pour la Provence garanti.		

# HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

## Boissons chaudes

7h-23h

Espresso - Single / double	2,5/3,5€
Allongé - Single / double	2,5/3,5€
Noisette*	3€
Americano	3,5€
Cappuccino*	5€
Café Latte (2 Shots)*	5€
Chai Latte*	5€
Matcha Latte*	5€
Chocolat Chaud*	5€
Thé/Infusion	4€
<i>(Earl Grey, Breakfast, Thé vert, Thé vert menthe, Darjeeling, Rooibos, Verveine)</i>	

## Boissons fraîches

Orange pressée	(25cl)	5€
Jus de pomme	(25cl)	4€
Iced Latte*	(25cl)	4€
Iced Coffee	(25cl)	4€
Iced Tea Maison	(25cl)	4€
Fuze Tea	(25cl)	4€
Coca Cola, Coca Zéro	(33cl)	4€
Limonade Bio	(33cl)	4,5€
Ginger Beer Bio	(33cl)	4€
Sirop à l'eau	(25cl)	3€
Eau minérale St Georges	(50cl)	4,5€
<i>Eau plate</i>		
Eau minérale d'Orezza	(50cl)	4,5€
<i>Eau pétillante</i>		

\*option végétale possible : boisson à base d'avoine.

## Spiritueux

	Shot 4cl	Bouteille 70cl
WHISKY - Rozelieures single malt (Fr)	7€	72€
WHISKY - Connemara Distillers Edition (Ir)	9€	90€
WHISKY - Bourbon Angel's Envy	13€	157€
GIN - Sapphire Bombay	8€	69€
GIN - Bombay Premier Cru	9€	89€
RHUM - Santa Teresa	12€	139€
MEZCAL - Convite Essential Joven	8€	86€
TEQUILA - Calle 23 Blanche	9€	89€
TEQUILA - Patron Silver	13€	149€
VODKA - Grey Goose	9€	99€
VODKA - Le Philtre (100% Bio et naturelle) de Frédéric Beigbeder		101€
		Bouteille 50cl
VODKA - Retha La Blanche (Vodka française de l'île de Ré)		65€