

Les petites faims

24h/24

LE VRAI HOT DOG NEW-YORKAIS	6,5€
<i>Bœuf (Origine : UE). Pain : bun 'potato' Martin. Garniture : moutarde, ketchup, oignons frits, sauce cheddar, chips.</i>	
L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	9€
<i>Houmous, caviar d'aubergine, tzatziki et du bon pain frais.</i>	
LA SAUCISSE SÈCHE	8€
<i>Porc nature de la Maison Montalet (France).</i>	
LE PÂTÉ DE CAMPAGNE ARTISANAL	8€
<i>De la Maison Montalet. 120g (France).</i>	
LES PETITES SARDINES À L'HUILE ET AU CITRON	7€
<i>De la Maison Kaviari. En provenance de la mer Baltique.</i>	
LE TARAMA MÉDITERRANÉEN BLANC/WASABI/TRUFFE	11/12/15€
<i>De la Maison Kaviari. 90g (France). Accompagné de Blinis, de citron et d'une crème onctueuse.</i>	
LES RILLETTES DE SAUMON BIO	13€
<i>De la Maison Kaviari. 90g (France).</i>	

LE POP CORN BIO SUCRÉ OU SALÉ	6€
<i>Grand pot de 85oz.</i>	
LE COOKIE AU THÉ MATCHA ET PÉPITES DE CHOCOLAT	3€
<i>De Bob's Bake Shop.</i>	
LE MUFFIN AU CHOCOLAT	4€
<i>Sans gluten. De Bob's Bake Shop.</i>	
LE DONUT VEGAN	5€
<i>Glaçage au sirop d'étable. De Bob's Bake Shop.</i>	
LE CRUMBLE POMME CERISE	7€
<i>De Bob's Bake Shop.</i>	
LA COMPOTE DE POMMES	3,5€
LE GROS POT DE GLACE BEN & JERRY'S À PARTAGER	12€
<i>460cl. Parfums au choix : Cookie Dough, Fudge brownie, Vanilla Pecan, Netflix & Chilll'd.</i>	
LE BÂTONNET GLACE MAGNUM	4,5€
<i>Parfums : Classique, Amandes, Double Gold Billionaire.</i>	

Delikatessen

Nos menus

LE MENU INITIATION – DE LA MAISON KAVIARI 110€

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

LE MENU DÉGUSTATION – DE LA MAISON KAVIARI 260€

- 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).
- Blinis, citron frais et crème onctueuse.
- Au choix : Bouteille de champagne EPC Brut 75 cl ou bouteille de vodka Retha La Blanche 50cl.

À la carte

LES PETITES SARDINES À L'HUILE ET AU CITRON 7€

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

LE TARAMA MÉDITERRANÉEN BLANC/WASABI/TRUFFE 11/12/15€

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

LES RILLETES DE SAUMON BIO 13€

De la Maison Kaviari. 90g (France).

LES ŒUFS DE SAUMON 22€

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

LE SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN 22€

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



Delikatessen

La carte des caviars

	20g	50g
CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE	65€	142€

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.



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.

Pour accompagner

VODKA – RETHA LA BLANCHE		Btl 50cl	65€
VODKA – GREY GOOSE	Shot 4cl	Btl 70cl	99€
VODKA – « LE PHILTRE » 100% BIO		Btl 70cl	101€
CHAMPAGNE - EPC BRUT.....	Coupe 10cl	Btl 75cl	70€
CHAMPAGNE – RUINART « R »			142€

La vodka française 100% naturelle de Frédéric Beigbeder.



HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

Hot Drinks

7h/22h30

Espresso – Single / Double....	2,5€/3,5€
Allongé – Single / Double....	2,5€/3,5€
Noisette*	3€
Café Latte (2 Shots)*	5,5€
Americano	3,5€
Thé/Infusion	4€
<i>(Earl Grey, Breakfast, Thé vert, Thé Vert Menthe, Darjeeling, Rooibos, Verveine)</i>	
Chai Latte*	5€
Matcha Latte*	5€
Chocolat Chaud*	6€

*Option végétale possible

Café LOMI
Meilleur ouvrier de France
Torréfacteur en 2018

Cold Drinks

Orange pressée (25cl).....	5€
Jus de pomme (25cl).....	4€
Iced Latte *	4€
Iced Coffee.....	4€
Iced Tea Maison.....	4€
Iced Tea Bio Yuzu.....	4,5€
Fuze Tea.....	4€
Ginger beer Bio (33cl).....	4,5€
Cola Bio (33cl).....	4,5€
Coca Cola (33cl).....	4€
Coca Zéro (33cl).....	4€
Limonade Bio (33cl).....	4,5€
Sirop à l'eau.....	3€
Eau Minérale St Georges (50cl).....	4€
Eau Minérale d'Orezza (50cl).....	4,5€

PARADISO
PARADISO
PARADISO
PARADISO
PARADISO
PARADISO
PARADISO

HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

Cocktails

	Verre 15cl	Btl 1l
Gin Tonic	9€	
Aperol Spritz	14€	
Moscow Mule	13€	72€
Pink Gin	14€	75€
		Btl 50cl
Old Fashioned	18€	57€
Negroni	18€	57€

Bières

	Btl 33cl
La Parisienne Blonde	7€
La Parisienne Blanche	7€
Brewdog Punk IPA	8€



HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

Vins Rouges

	Verre 15cl	Btl 75cl
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP		
Pinot Noir Millebuis	8€	27€
Lussac Saint Emilion AOP		
Château La Claymore	9€	34€
Director's cut FRANCIS FORD COPPOLA WINERY		
Zinfandel - Dry Creek Valley - Sonoma		60€
Pessac-Léognan AOP		
Château Carbonnieux « Grand cru classé de Graves ».....		113€

Vins Blancs

	Verre 15cl	Btl 75cl
Saint Bris AOP		
Sauvignon, Bailly-Lapierre	8€	27€
Orchys Mâcon - Villages AOP		
Collovray et Terrier.....	9€	35€
Director's cut FRANCIS FORD COPPOLA WINERY		
Chardonnay - Russian River Valley - Sonoma		53€
Meursault AOP		
Domaine Vincent Bouzereau		119€

HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

Vins Rosés

	Verre 15cl	Btl 75cl
Coté Presqu'île, Minuty	8€	26€
Miraval (le célèbre Rosé de Brad Pitt).....		36€

Champagne

	Coupe 10cl	Btl 75cl
EPC Brut	15€	70€
Ruinart « R »		142€

Spiritueux

	Shot 4cl	Btl 70cl
WHISKY - Rozelieures single malt (Fr)	7€	72€
WHISKY - Connemara Distillers Edition (IR)	9€	90€
GIN - Hendrick's	8€	83€
GIN - Oxley	10€	99€
RHUM - Vieux Barbade Plantation XO	12€	127€
MEZCAL - Convite Esential Joven	8€	86€
TEQUILA - Calle 23 Blanche.....	9€	89€
VODKA - Grey Goose	9€	99€
VODKA - Le Philtre (100% Bio et naturelle) de Frédéric Beigbeder.....		101€
		Btl 50cl
VODKA - Retha La Blanche		65€