

E.S.T.É

NOTRE ÉQUIPE EST RAVIE DE VOUS
AVOIR ACCUEILLI

E.S.T.É

Restaurant – Bar

**Viande origine UE*
***Viande origine hors UE*



01 89 89 76 76



Restaurant@hotelesteparis.com



www.hotelesteparis.com



Hôtel ESTÉ



Hotelesteparis



Este75010

VINS AU VERRE / GLASS OF WINE 10cl

BLANC / WHITE:

- AOP Petit Chablis 2020 9
- AOP Pouilly Fumé 2020 10
- AOP Sancerre 2020 10

ROSÉ / PINK:

- AOP Côtes de Provence 2020 7.5

ROUGE / RED:

- AOP Bourgogne 2022 9
- AOP Saint Emilion Grand Cru 2020 12,5
- AOP Château Neuf du Pape 2020 13
- AOP Chinon 2017 13

VINS EN BOUTEILLE / BOTTLED WINE 75cl

BLANC / WHITE:

- Le TITI BIO Côte du Rhône 19
- Pouilly Fumé AOC Les Clairières 25
- Chablis AOC Domaine Gueguen 27
- Sancerre AOC Domaine des Clairneaux Berthier 29

ROSÉ / PINK:

- Le TITI BIO Rosé côtes de Provence 19
- Côtes de Provence AOC Côté Presqu'île Minuty 23

ROUGE / RED:

- Le TITI BIO Blaye Côtes de Bordeaux 19
- Côtes du Rhône Villages Domaine de Renjarde .. 27
- Chinon AOC Couly - Dutheil Les Chatelières 27
- Saint Emilion AOC Château Robin des Moines .. 29

CHAMPAGNE

- Laurent Perrier bouteille 75 cl 45
- Laurent Perrier demi-bouteille 37,5 cl 29
- Laurent Perrier la coupe 12 cl 13

PIZZAS

Pizza Margherita 12

Sauce tomate, fromage mozzarella, feuilles de basilic
Tomato sauce, mozzarella cheese, basil leaves

Pizza aux 4 fromages 15

Sauce tomate, mozzarella, chèvre, comté, cantal
Tomato sauce, mozzarella, comté, cantal, goat cheese

Pizza Reine 15

Sauce tomate, fromage mozzarella, jambon*, œuf
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, egg*

Pizza au chèvre-miel 15

Sauce tomate, mozzarella, fromage chèvre, miel
Tomato sauce, mozzarella cheese, Goat cheese, honey

DOUGEURS

Soufflé Glacé vanille, coulis framboise 6

Biscuit sablé, soufflé à la vanille, coulis de framboise
Shortbread biscuit vanilla soufflé, raspberry

Soufflé gourmet glacé 6

Soufflé glacé à l'extrait d'orange et de cognac
Soufflé glacé with orange and cognac extract

Nougat glacé 6

Biscuit façon d'épice, Soufflé glacé aux brisures de nougat et fruits confits
Gingerbread-style biscuit, Soufflé glacé with nougat and candied fruit

Coulant chocolat sans gluten 6

Mi- cuit cœur chocolat sans gluten
Chocolate coulant gluten free

Coulant cœur caramel beurre salé 6

Mi- cuit chocolat noir, cœur caramel beurre salé
Dark chocolate coulant, salted butter caramel

Salade de fruits 4

Salade de fruits de saison
Seasonal fruit salad

Nos plats sont servis jusqu'à 22h00
Our dishes are served until 10h00 pm

PLATS

- Filet de poulet* sauce aux morilles** 15
Filet de poulet* cuit longuement dans une sauce crémée aux morilles, accompagné de ses légumes
Chicken filet cooked in a creamy morel sauce, with vegetables
- Jarret d'agneau**** 19
Longuement confit dans son jus au thym, vin blanc, accompagné d'écrasé de pommes de terre
*Lamb shank** long preserved in its thyme juice, white wine accompanied by mashed potatoes*
- Filet de merlu sauce poireaux et champignons** 19
Filet de merlu blanc cuit dans une sauce crémeuse aux poireaux et champignons de Paris aromatisée au vin blanc, accompagné de ses légumes
Filet of white hake cooked in a creamy leek and mushroom of Paris sauce flavored with white wine and vegetables
- Lasagne aux légumes méditerranéens** 15
Lasagne aux aubergines, courgettes et poivrons rouges accompagnée d'une salade.
Lasagna with eggplant, zucchini and red pepper served with salad

COCKTAILS 20cl

- COSMOPOLITAN** 9
Absolut Vodka, Cointreau, jus de Cranberry, jus de citron vert, vanille
- KAZANTIP** 9
Vodka, liqueur de Passion, vanille, purée de passion, jus de citron jaune
- PINA COLADA** 9
Rhum Saint James Fleur de Canne, Crème de coco, sirop d'ananas, Jus d'Aloe Vera
- CAÏPIRINHA** 9
Rhum vieux Saint James, jus de citron vert, jus de passion, sirop d'épices maison cannelle, noix de muscade, clou de girofle, étoile de Badiane

APERTIFS

- Pastis 51 3cl 5
- Martini Blanc 5cl 6
- Martini Rouge 5cl 6
- Kir cassis, pêche, framboise 12cl 8
- Kir Royal cassis, pêche, framboise 12cl 13
- Whisky Jack Daniel's 40° 4cl 8
- Whisky Chivas Regal 12 ans 40° 4cl 10
- Rhum Blanc Havana Club 3 ans 4cl 8
- Gin Bombay Original 40° 4cl 8
- Vodka Absolut Blue 40° 4cl 8

BIERES / BEERS 33cl

- Bière blonde La Parisienne 7
- Bière blanche La Parisienne 7
- Desperados 5°9 7

SE RÉCHAUFFER / WARM UP

Café Espresso	2.5
Double Espresso	4
Café allongé / <i>Large coffee</i>	3
Café au lait / <i>coffee with milk</i>	4
Boisson chocolatée / <i>Hot chocolate</i>	4
Thé ou Tisane / <i>Tea</i>	4.5

SE RAFRAÎCHIR / REFRESH

Perrier 33cl	4.5
Coca-Cola 33cl	4.5
Coca-Cola Zero 33cl	4.5
Schweppes Tonic 33cl	4.5
Orangina 25cl	4.5
Sprite 33cl	4.5

Jus de dégustation ALAIN MILLIAT 33cl

Jus de Pomme Cox / <i>Cloudy cox's Apple</i>	6
Jus d'Ananas / <i>Pineapple juice</i>	6
Nectar de Fraise / <i>Strawberry Nectar</i>	6
Nectar de Mangue / <i>Mango Nectar</i>	6

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Drink responsibly
Prix nets, taxes et service compris
Net prices, taxes and services included

ENTREES A PARTAGER

Planche de fromages affinés	12
Assortiment de fromages français de saison <i>Assortment of seasonal French cheeses</i>	

Planche de charcuteries*	12
Assortiment de charcuteries* <i>Assortment of deli meats*</i>	

Planche gourmande	16
Assortiment de fromages et de charcuteries* <i>Assortment of cheese and meats*</i>	

SNACKING

Jusqu'à 22h00 / until 10h00 pm

Planche de croustis	14
Trio de bâtonnets de mozzarella, crevettes tempura et tenders poulet <i>Trio of mozzarella sticks, tempuras shrimp and chicken tenders</i>	

Tarte lorraine	12
Tarte garnie de crème fraîche, lardons* fumés, jambon et fromage <i>Tart topped with fresh cream, smoked bacon*, ham and cheese</i>	

ENTREES CHAUDES

Velouté de carottes	8
Carottes au lait de coco, curry et pomme de terre <i>Carrots with coconut milk, curry and potato</i>	

Soupe aux sept légumes	8
Soupe aux carottes, potimarrons, haricots verts, pommes de terre, oignons, poireaux, épinards <i>Soup with carrot, pumpkin, green bean, potato, onion, leek, spinach</i>	

Soupe de patate douce	8
Soupe de patate douce, butternut, oignon <i>Sweet potato soup, butternut, onion</i>	