

## PAUSE SUCRÉE

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Financier maison                  | 6€  |
| Crème brûlée torrone              | 10€ |
| Café ou thé gourmand              | 7€  |
| Sablé crème de marron poire poché | 9€  |
| Cake du jour                      | 7€  |

## PAUSE SALÉE

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Houmous maison                     | 6€  |
| Chorizo de bœuf txogitxu           | 10€ |
| Jambon serrano grd réserve (100g ) | 15€ |
| Beignets de morue sauce tartare    | 12€ |
| Planche de charcuterie             | 19€ |
| Assiette de fromage affinés        | 10€ |
| Avocado toast et saumon fumé       | 14€ |
| Burrata agrumes et grenade         | 13€ |
| Chiffonade de jambon truffé        | 8€  |
| Frite maison                       | 5€  |

**EDGAR  
& ACHILLE**

HÔTEL & RESTAURANT

📍 HOTEL\_EDGARETACHILLE

31, RUE D'ALEXANDRIE, 75002 PARIS  
01 40 41 05 69

## CAFÉTERIA

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Espresso                         | 2,5€ |
| Allongé                          | 2,5€ |
| Noisette                         | 3€   |
| Double espresso                  | 5€   |
| Café crème                       | 5€   |
| Cappuccino                       | 5€   |
| Chocolat chaud Valrhona          | 6€   |
| Chocolat chaud Valrhona Viennois | 6,5€ |

Laits végétaux disponibles

## THÉ MARIAGE FRÈRES 5,5€

### FUJI-YAMA

Thé vert du Japon

### MARCO POLO

Thé noir aux fruits rouges

### FRENCH BREAKFAST TEA

Thé noir, mélange riche pour le matin

### EARL GREY IMPERIAL

Thé noir à la bergamote

## INFUSIONS CHIC DES PLANTES 5,5€

### CHIC CHAÏ

Cannelle, gingembre, cardamome, citronnelle, clou de girofle

### RECOLTE D'HIVER

Cannelle, réglisse, cynorrhodon, cardamome, badiane, tilleul

### VERVEINE

Verveine citronné

## LANGUEDOC ROUSSILLON 14cl 50cl btl

DOMAINE BOYER DE BAR 7€ 23€ 32€

COMBE CROZE

Cabernet Sauvignon

Fruits rouges vifs au nez, très différent en bouche. Corps plus léger pour un cabernet.

MODAT PERE ET FILS 39€

COTE DU ROUSSILLON AOC

Grenache noir, Carignan, Syrah (BIO)

Arôme de bois rouge, il dévoile une fraîcheur subtile et des tannins soyeux en finale.

DOMAINE CAZES 35€

CÔTES CATALANES IGP

Syrah, Grenache

Arômes de cassis et de garrigue avec une fin sur l'eucalyptus et la framboise sauvage.

CHATEAU DE LASCAUX 44€

PICS SAINT LOUP AOC

Syrah, Grenache, Mourvèdre (BIO)

Des notes de fruits rouges, mûres, cassis, olive noire.

Également des notes de cade. Une finale poivrée.

DOMAINE PELLE 55€

MENETOU-SALON MOROGUES BIO

Pinot noir

Le nez, à la fois franc et parfumé, révèle des notes fraîches de fruits rouges et noirs.

## LOIRE

DOMAINE OLIVIER 40€

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

Cabernet-Franc

Le nez nous évoque les fruits rouges frais tels que la framboise ou la groseille. En bouche, ce vin exprime la rondeur et la souplesse des tanins du cabernet avec une fin de bouche pleine de vivacité.

DOMAINE LAPORTE 62€

SANCERRE LES GRANDSMONTAINS

Pinot noir (BIO)

Frais, notes de fruits rouges, il séduit par sa finesse et sa finale délicatement acidulée.

## RHÔNE 14cl 50cl btl

CHATEAU SIMIAN 6,5€ 21€ 30€

VIN DE FRANCE

Syrah, Caladoc, Merlot, Alicante

Une robe pourpre, très profonde. Un nez fin et puissant, on retrouve de nombreux parfums de fruits mûrs (groseille, cassis, framboise...) et solaire. Un vin généreux, qui représente une belle structure et un grand potentiel.

DOMAINE BELLE 62€

CROZES HERMITAGE LES PIERRELLES AOC

Syrah (BIO)

Attaque franche, suivie d'arômes de fruits rouges et d'une belle rondeur, il séduit par sa finale élégante.

CHATEAU CHAPOUTIER 50€

RASTEAU LES GADILLES

Grenache, Syrah (BIO)

Arôme de fruits noirs, accompagné de notes épicées, il offre une belle structure et une finale tout en finesse.

## VINS ROSÉS

14cl 50cl btl

**CHATEAU ROUBINE** 6,5€ 21€ 30€  
**MÉDITERRANÉE**  
Grenache

*Attaque franche, charmeuse, arômes de fruits exotiques (fruits de la passion), fraîcheur, gourmandise, notes de pamplemousse rose, citron vert.*

**CHATEAU D'ASTROS** 45€  
**CÔTE DE PROVENCE AOP**  
Cinsault, Grenache, Tibouren (BIO)

*Robe pale aux reflets rougeâtres. Nez intense, délicat, fleurs blanches, fruits rouges, agrumes.*

## VINS ROUGES

14cl 50cl btl

### BORDEAUX

**CHÂTEAU PEYBONHOMME LES TOURS** 38€  
**VIN DE FRANCE (BIO DEMETER)**  
Cabernet franc, Malbec

*Attaque mordante, souple et soyeux. Évolue sur du fruit, arômes de fruits noirs boisés.*

**CHATEAU CAZEBONNE** 8€ 32€ 40€  
**GRAVE AOC (BIO)**  
Cabernet Sauvignon

*Nez fin de fruits rouges confits et de sous-bois, bouche ronde, ample aux fruits frais et gourmands.*

**CHATEAU LA DILIGENTE** 49€  
**PUISSEGUIN, SAINT EMILION, AOP**  
Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

*Attaque franche, des fruits mûrs en harmonie, le Château La Diligente séduit par sa fraîcheur épicée et sa belle profondeur.*

### BOURGOGNE

**BOUCHARD AÎNÉ & FILS** 6,5€ 21€ 30€  
**VIN DE FRANCE**  
Pinot noir

*Gourmand et fruité avec une belle puissance. Des arômes de chocolat se mêlent à des notes plus mentholées sur des tanins soyeux. La finale est longue avec arômes de fruits mélangés à boisé fin.*

**MAISON TRENEL** 39€  
**COTEAUX BOURGUIGNON AOC**  
Pinot noir

*Élancé, il séduit par sa fraîcheur, ses arômes de fruits rouges et sa délicatesse en bouche.*

**DOMAINE PIERRE LAURENT** 72€  
**BOURGOGNE HAUTE-COTES SE NUITS**  
Pinot noir

*Il captive par sa finesse, ses arômes envoûtants et sa finale délicatement veloutée.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Prix nets en euros TTC selon les dispositions réglées par le décret n°2002-1467  
en date du 17 Décembre 2002.

Tarifs en Euros. Toutes taxes et service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.

## SOFTS

Purezza eau filtré plate ou gazeuse 3€  
Coca Cola original/ zero - 33cl 5€  
Tonic Maison 5€  
Ginger beer Maison 5€  
Limonade Maison 5€  
Écorces de citron, Verveine, Gingembre  
Thé vert pêche Meneau - 25cl 5,5€  
Jus de fruit Meneau - 25cl 5,5€  
Pomme, ananas, abricot, tomate  
Smoothie Meneau 5,5€  
Fraise et framboise, Ananas et banane  
Jus pressés : Orange/ Pamplemousse/ Citron 6€

## HAPPY HOUR

DE 16H À 20H

DU LUNDI AU SAMEDI

PINTE DE BLONDE BAPBAP 5€  
VERRE DE VIN ROUGE, BLANC, ROSÉ 6€  
ST-GERMAIN SPRITZ 9€  
GIN TONIC 8€  
SOBER ( SANS ALCOOL ) 7€

## CHAMPAGNES

14cl 75cl

Deutz Brut 110€  
Champagne Gallais Brut 13€ 75€  
Kir royal 15€

## BIÈRES

25cl 50cl

Pression  
BAPBAP Blonde Pilsner 4,5€ 8,5€  
BAPBAP NEIPA 5€ 9,5€

### En Bouteille

BAPBAP Sans alcool - 33cl 6,5€  
Pink sun IPA Sans alcool - 33cl 6,5€  
Cidre Sassy Brut - 33cl 5,5€  
Cidre Sassy Rose - 33cl 5,5€

## COCKTAILS SIGNATURES 15€

### GREY GOOSE LE FIZZ

Vodka Grey Goose, St-Germain, jus de citron frais, eau pétillante

### GREY GOOSE ESPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose, liqueur de café, sirop de sucre de canne, espresso

### PATRON PALOMA ROYALE

Tequila Patron Silver, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop d'agave, eau pétillante

### PATRON ANEJO MULE D'HIVER

Tequila Anejo, jus de citron vert frais, Belvoir Ginger, sirop de Noël maison

## COCKTAILS INDÉMODABLES 12€

### FRENCH 75

Gin Bombay Sapphire, jus de citron frais, sirop de sucre de canne, prosecco

### NEGRONI

Gin Bombay Sapphire, Campari, Vermouth rouge

### WINTER & STORMY

Rhum Bacardi Cuatro, Belvoir Ginger, jus de citron vert frais, sirop de Noël maison, ginger beer maison

### ST. GERMAIN SPRITZ

Liqueur St-Germain, prosecco, eau pétillante

## COCKTAILS SANS ALCOOL 11€

### CECI N'EST PAS UN NEGRONI

VRMH N° 1, JNPR N° 1, BITTER

### PURPLE NIGHT

Pamplemousse pressé, citron pressé, jus d'ananas, sirop de violette

### LE COSY

Concombre frais, menthe fraîche, purée de fraise, sirop de pêche, thé glacé

### SOBER

Orange pressé, Belvoir Ginger, citron pressé, menthe fraîche, ginger beer

## VINS BLANCS

14cl 50cl btl

### BORDEAUX

DOMAINE DE RICAUD 6,5€ 21€ 30€

ENTRE-DEUX-MERS

Sauvignon Semillon

*Frais et délicat : un vin tout en finesse et harmonie, avec des arômes floraux, fruits exotiques.*

### BOURGOGNE

CAVE DE LUGNY 6,5€ 21€ 30€

MÂCON AOP

Chardonnay

*Vin fruité, rond et élégant, alliant fraîcheur et longueur en bouche. Sa minéralité est caractéristique du terroir de Chardonnay.*

DOMAINE L&C POITOUT 45€

BIENNOMMEE, CHABLIS AOP

Chardonnay

*Bouche charnue, belle rondeur, arômes de fruits confits et de distillat de poires.*

### LOIRE

DOMAINE DE BELLEVUE 6,5€ 21€ 30€

SAINT-POURÇAIN AOP

Sauvignon blanc, Chardonnay

*La bouche est marquée par une chair ronde nuancée par une finale acidulée très agréable, agrémentée de notes de fruits jaunes.*

DOMAINE DELOBEL 45€

TOURAIN

Sauvignon blanc (BIO)

*Des arômes délicats de fruits mûrs et de fruits exotiques.*

DOMAINE RÉGIS MINET 53€

POUILLY-FUMÉ VIEILLES VIGNES

Sauvignon Blanc

*Des arômes délicats de fruits mûrs et de fruits exotiques, juteuse, tonique, marquée par la fraîcheur des agrumes et rehaussée par la minéralité crayeuse.*

### RHÔNE

CHATEAU CHAPOUTIER 50€

CROZES-HERMITAGE

Marsanne

*Fraîcheur et tension en bouche avec des notes de poire et abricot.*

### SUD-OUEST

DOMAINE CAZES 7€ 23€ 32€

CÔTES CATALANES IGP

Rolle

*Nez élégant et expressif, floral et fruité évoquant les fleurs d'acacias et la pêche blanche avec une pointe de zeste de citron. En bouche il est léger, frais et plaisant.*

COULEURS D'AQUITAINE 31€

BERGERAC BIO

Sémillon, Sauvignon

*Robe or pâle, reflets verts, aux notes d'agrumes et de pêche, bouche fraîche, grasse, ronde, aux notes citronnées.*