

BAR & SNACKS



HÔTEL
PILGRIM

BOISSONS

COCKTAILS CLASSIQUES

revisités par votre bartender

SHORT DRINKS

Dirty Martini

18

Un apéritif sur les bords de Méditerranée

Vodka Tito's infusée à l'huile d'olive et au cumin,
Rhum Parabubes, Vermouth Carpano Dry, Olives

Penicillin

16

Un dernier verre enveloppant dans le doux Orient

Whisky Single Malt Copper Dog, Whisky tourbé
Smokehead, Miel de fleur d'oranger, Gingembre

Brandy Alexander

18

*Un réconfort au coin du feu après une longue
randonnée*

Cognac H by Hine, Crème de Cacao Tempus Fugit's,
Labneh, Ristretto, Tonka

Hanky Panky

17

Une contemplation douce-amère dans les vallées

Gin Republica Andina, Vermouth Carpano Antica
Formula, Fernet Branca

LONG DRINKS

French 75

17

Un tour du monde en première classe

Gin infusé à la pastèque Romeo's X, Yuzushu
Hamada, Bergamotte, Prosecco Musti Nobilis

Beam Me Up Scotty

16

Un petit-déjeuner anglais réconfortant

Whisky Single Malt Copper Dog, Whisky Tourbé
Smokehead, Amaretto Quaglia, Crème de cerise
Giffard, Jus d'orange frais

Mai Tai

18

L'ambiance Tiki dans toute sa simplicité

Rhum Santa Teresa 1796, Rhum Santiago de Cuba -
Carta blanca, Amaretto Quaglia, Triple Sec Cointreau

Bloody Mary

18

Le paysage luxuriant d'Oxaca dans un verre

Mezcal Ensemble Banhez, Jus de tomate, Jalapeno,
Chipotle fumé, Coriandre

Un autre classique ou une création

à partir de 16

Cocktails sans alcool

à partir de 10

VINS (12cl | 75cl)

BLANCS

Chardonnay - Paul Mas Cuvée Secrète 7 | 30
Un corps équilibré avec une finale fruitée

Vouvray - Domaine d'Orfeuilles 2017 8 | 45
Un sec original avec un soupçon de noix fraîches

Sancerre AOP - Domaine Serge Laloue 2021 15 | 60
Un bouquet minéral parfait, un bon corps et une finale sur des notes d'agrumes

Chablis AOP - Domaine Des Hâtes 2021 15 | 60
Moderne et souple, tout en étant intensément aromatisé

ROUGES

Pinot Noir - Domaines Astruc Nouveau 2020/21 7 | 30
Un corps tannique en monocépage enveloppé de cassis

Chinon AOP - Les Graves Domaine Fabrice 8 | 45
Gasnier Y 2021
Doux, élégant et léger, parfait pour commencer la soirée

Hautes Côtes De Beaune - Château De Melin 16 | 65
2021
Une évolution complexe, confortée par des fruits rouges boisés

Lalande de Pomerol AOP - Château La Rose 16 | 65
Trémière 2019/20
Un équilibre terreux puissant, une grande longueur et une bouche veloutée

ROSÉS

Côtes De Provence - Château Pas Du Cerf 8 | 45
"Dames Nature"
Sec mais avec une faible acidité, idéal pour les amateurs de rosé

CHAMPAGNE & PÉTILLANT

Prosecco - Venetie Musti Nobilis Cuvée 7 | 30
Millesimato

Champagne - Maison Lombard 15 | 70

Champagne - Laurent Perrier Brut 16 | 75

BOISSONS FERMENTÉES (33cl)

BIÈRES par Bapbap 10
Blanc Bec - Blanche

Originale - Blonde

Vertigo - IPA

CIDRE BIO par Pas Pareil 10

SOFTS

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 8

SODAS par Fentimans 8
Tonic

Tonic Pamplemousse Rose

Ginger Beer

BOISSONS PÉTILLANTES 8
Kombucha par Archipel

Pétillant de Rhubarbe par Vergers de Milly

JUS DE FRUITS par La Boissonnerie de Paris 8
Pomme

Tomate

Abricot

JUS D'AGRUMES FRAIS 6
Limonade plate ou pétillante

Orange

Pamplemousse

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS par Lomi	
Espresso	3
Double Espresso	6
Allongé	3
Cappuccino	6
Café au lait	5
THÉS BIO par Kodama	6
Thés noirs	
Assam Bio - Thé noir	
Earl Grey - Thé noir à la bergamote	
Promenons-Nous - Thé noir aux fruits rouges	
Thés verts	
Sencha Bio - Thé vert	
Jasmin - Thé vert au jasmin	
À Cœur Vaillant - Thé vert, Menthe, Zeste d'orange	
INFUSIONS BIO par Kodama	6
La Vie à pleines dents - Rooibos, Pomme, Pain d'épices	
La Vie comme elle vient - Hibiscus, Pomme, Orange sanguine	
À Poings fermés Bio - Camomille, Mélisse, Citronnelle	
Sobacha - Sarrasin grillé et concassé	

LIQUEURS & SPIRITUEUX (4,5cl)

VODKA

Nuage Vodka 8

Tito's Vodka 12

GIN

Nuage Gin 8

La República Andina 11

Romeo's X 12

Santa Ana 12

RHUM

Blanc

Ron Santiago de Cuba - Carta blanca 8

Paranubes Blanco 17

Vieilli

Ron Santiago de Cuba - 12 years 14

Santa Teresa 1796 20

WHISKY

Irlande

Waterford - Irish Single Malt Cuvée ARGOT 18

Redbreast - 12 years Single Pot Still Irish 20

Rye

Mitcher's Rye 17

Bourbon

Woodford Reserve - Bourbon 17

Écosse

Smokehead - Scotch Islay 18

Copper Dog Blended Malt - Scotch Speyside 10

Japon

Nikka Yoichi - Single Malt 20

Notes iodées et finement tourbées

Nikka Miyagikyo - Single Malt 20

Notes florales et fraîchement fruitées

CALVADOS & BRANDY

Calvados

Christian Drouin - VSOP 18

Armagnac

Dartigalongue - Un-oaked 10

Version Française - Domaine d'Espérance 17 years 18

Cognac

Hine - H by Hine 14

Maison Ferrand - 10 generations 20

AGAVE

Tequila

Calle 23 - Blanco 12

Mezcal

Mezcal Noble Coyote - Espadin 14

Banhez Mezcal - Ensemble Espadin Barril 16

VERMOUTH & SHERRY

Vermouth

Carpano - Dry 6

Carpano - Antica Formula 11

Sherry

La Ina - Fino 6

Vina 25 - Pedro Ximenez 8

AMERS & LIQUEURS

Amers

Carpano - Botanic Bitter 8

Amérisse - Blackcurrant 8

Fernet Branca 11

Liqueurs à base de fruits

Merlet - Crème de poire 7

Giffard - Rhubarbe - Cerise - Fleur de
Sureau - Menthe Pastille 8

Cointreau - Triple Sec 10

Quaglia - Limoncello 8

Pama - Grenade Infusée à la vodka et tequila 10

Maison Hamada - Yuzushu 10

Hakutsuru - Umeshu Genshu 10

Liqueurs à base de grains et noix

Quaglia - Amaretto 8

Borghetti - Liqueur de café 10

Tempus Fugit Spirits - Crème de cacao 12

Liqueurs à base de plantes

Les fils d'Émile Pernot - Anisé Vieux Pontarlier 8

Liqueurs de créateurs - *H.Theoria*

Amour Matador 18

Cuir Lointain 18

Midi Fauve 18

Electric Velvet 18

ENCAS

par TARTELETTES

Créée en 2019, Tartelettes est une pâtisserie fondée par un charmant couple parisien, Suzuka et Arnaud. Découvrez leur univers et rencontrez-les dans leurs boutiques des 2^{ème} et 9^{ème} arrondissements de Paris. L'Hôtel Pilgrim s'est associé à Tartelettes pour vous concocter de généreux encas, toujours avec des produits de saison et en accord avec nos cocktails...

(V) végétarien • (Vg) vegan

ENCAS SALÉS

Croissant Comté Jambon Truffe

Pâte feuilletée, jambon blanc, béchamel au comté truffé, champignon
accord cocktail : Penicillin

Roulé au maïs et à la stracciatella fumée (V)

Roulé feuilleté, crémeux maïs citron vert et piment fumé, stracciatella fumée
accord cocktail : Bloody Mary

Cake salé à étage au thon et à la tapenade

Cake aux olives, crème d'olive au mascarpone,
rillettes de thon

accord cocktail : Dirty Martini

Légume farci de saison : Butternut (Vg)

Butternut rôti, farci au boulgour, tomates séchées,
pois chiches, tahini, herbes fraîches

accord cocktail : Hanky Panky

ENCAS CLASSIQUES

12

Croque Maison

Pain de campagne, Crème fraîche d'Isigny, Saint
Nectaire, Jambon OU poulet

Assiette mixte

Cantal, Comté, Saint Nectaire, Chèvre Cendrée,
jambon, jambon sec, blanc de poulet servie avec une
salade d'herbes

TARTELETTES

10

Vanille Pécan (V)

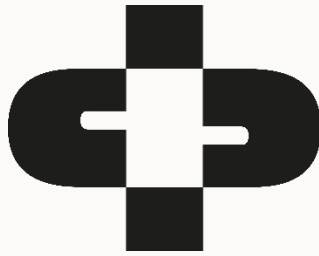
Pâte sucrée, biscuit aux éclats de noix de pécan,
insert praliné pécan, crème diplomate vanille bio de
Madagascar

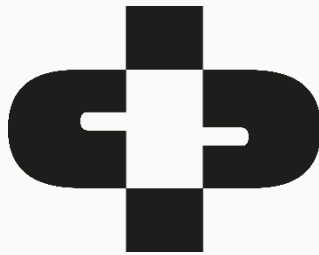
accord cocktail : Beam Me Up Scotty

Tartelette Signature (Vg)

Crème montée sésame noir, crémeux Yuzu, biscuit
sésame noir, praliné sésame noir

accord cocktail : French 75





DRINKS

CLASSIC COCKTAILS

your bartender's selection

SHORT DRINKS

Dirty Martini

18

A pre-dinner drink on the shores of the Mediterranean Sea

Tito's vodka fat-washed with olive oil and cumin, Parabubes's Rum, Carpano's Dry Vermouth, Olives

Penicillin

16

An all-wrap-around nightcap in the gentle Orient

Copper Dog's Speyside Scotch, Smokehead's Islay Scotch, Orange-blossom honey, Ginger

Brandy Alexander

18

A comforting drink by the fireplace after a long hike

H by Hine's Cognac, Tempus Fugit's Crème de Cacao, Labneh, Ristretto, Tonka

Hanky Panky

17

A Bittersweet contemplation in the valleys

Republica Andina's Gin, Carpano's Sweet Vermouth Antica Formula, Fernet Branca

LONG DRINKS

French 75

17

A First-class round-the-world flight

Romeo's X Gin, Hamada's Sekitoba Yuzushu,
Bergamot, Musti Nobilis's Sparkling wine

Beam Me Up Scotty

16

A heart-warming English breakfast (no offense)

Copper Dog's Speyside Scotch, Smokehead's Islay
Scotch, Quaglia's Amaretto, Giffard's Cherry liquor,
Orange Juice

Mai Tai

18

Tiki vibes at their simplest

Santa Teresa 1796 Ron, Santiago de Cuba - Carta
blanca Ron, Quaglia's Amaretto, Cointreau's Triple
Sec

Bloody Mary

18

Oxaca's luxuriant landscape in a drink

Banhez's Ensemble Mezcal, Tomato Juice, Jalapeño,
Smoked Chipotle, Coriander

Another classic or creation

from 16

Non-alcoholic cocktails

from 10

WINES (12cl | 75cl)

WHITE

Chardonnay - Paul Mas Cuvée Secrète 7 | 30
Balanced body with a fruity finish

Vouvray - Domaine d'Orfeuilles 2017 8 | 45
An original dry with a hint of fresh nuts

Sancerre AOP - Domaine Serge Laloue 2021 15 | 60
Perfect mineral bouquet, good body, and a zesty finish

Chablis AOP - Domaine Des Hâtes 2021 15 | 60
Modern and souple, while intensely flavored

RED

Pinot Noir - Domaines Astruc Nouveau 2020/21 7 | 30
A single grape tannic body enveloped with blackcurrent

Chinon AOP - Les Graves Domaine Fabrice 8 | 45
Gasnier Y 2021
Soft, elegant, and light, perfect to start the evening

Hautes Côtes De Beaune - Château De Melin 16 | 65
2021
A complex evolution, comforted with oaky red fruit

Lalande de Pomerol AOP - Château La Rose 16 | 65
Trémière 2019/20
Powerful earthy balance, great length and a velvet mouthfeel

ROSÉ

Côtes De Provence - Château Pas Du Cerf 8 | 45
"Dames Nature"
Classical dry but with low to zero acidity, for the rosé lovers

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Prosecco - Venetie Musti Nobilis Cuvée 7 | 30
Millesimato

Champagne - Maison Lombard 15 | 70

Champagne - Laurent Perrier Brut 16 | 75

FERMENTED DRINKS (33cl)

BEERS by Bapbap 10
Blanc Bec - Wheat

Originale - Pale Ale

Vertigo - Indian Pale Ale

ORGANIC CIDER by Pas Pareil 10

SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 8

SODAS by Fentimans 8
Tonic

Tonic Pink Grapefruit

Ginger Beer

SPARKLING BEVERAGES 8
Kombucha by Archipel

Sparkling Rhubarb by Vergers de Milly

JUS DE FRUITS by La Boissonnerie de Paris 8
Apple

Tomato

Apricot

HOMEMADE JUICES 6
Limonade still or sparkling

Orange

Grapefruit

HOT DRINKS

COFFEE by Lomi	
Espresso	3
Double Espresso	6
Long Coffee	3
Cappuccino	6
Latte	5
ORGANIC TEA by Kodama	6
Black tea	
Assam Bio - Black tea	
Earl Grey - Black tea with bergamot	
Promenons-nous - Black tea with berries	
Green tea	
Sencha Bio - Green tea	
Jasmin - Green tea with jasmine	
À Cœur Vaillant - Green tea, Mint, Orange zest	
ORGANIC HERBAL TEA par Kodama	6
La Vie à pleines dents - Rooibos, Apple, Gingerbread spices	
La Vie comme elle vient - Hibiscus, Apple, Blood orange	
À Poings fermés Bio - Chamomile, Lemon balm, Lemongrass	
Sobacha - Toasted and crushed buckwheat	

LIQUORS & SPIRITS (4.5cl)

VODKA

Nuage Vodka 8

Tito's Vodka 12

GIN

Nuage Gin 8

La República Andina 11

Romeo's X 12

Santa Ana 12

RUM

White

Ron Santiago de Cuba - Carta blanca 8

Paranubes Blanco 17

Aged

Ron Santiago de Cuba - 12 years 14

Santa Teresa 1796 20

WHISKY

Irish

Waterford - Irish Single Malt Cuvée ARGOT 18

Redbreast - 12 years Single Pot Still Irish 20

Rye

Mitcher's Rye 17

Bourbon

Woodford Reserve - Bourbon 17

Scotch

Smokehead - Scotch Islay 18

Copper Dog Blended Malt - Scotch Speyside 10

Japan

Nikka Yoichi - Single Malt 20
Marine and finely peated notes

Nikka Miyagikyo - Single Malt 20
Floral and freshly fruity notes

CALVADOS & BRANDY

Calvados

Christian Drouin - VSOP 18

Armagnac

Dartigalongue - Un-oaked 10

Version Française - Domaine d'Espérance 17 years 18

Cognac

Hine - H by Hine 14

Maison Ferrand - 10 generations 20

AGAVE

Tequila

Calle 23 - Blanco 12

Mezcal

Mezcal Noble Coyote - Espadin 14

Banhez Mezcal - Ensemble Espadin Barril 16

VERMOUTH & SHERRY

Vermouth

Carpano - Dry 6

Carpano - Antica Formula 11

Sherry

La Ina - Fino 6

Vina 25 - Pedro Ximenez 8

BITTERS & LIQUORS

Bitters

Carpano - Botanic Bitter 8

Amerisse - Blackcurrant 8

Fermet Branca 11

Fruit-based Liquors

Merlet - Pear cream 7

Giffard - Rhubarb - Cherry - Elderflower - Mint 8

Cointreau - Triple Sec 10

Quaglia - Limoncello 8

Pama - Pomegrenade 10

Maison Hamada - Yuzushu 10

Hakutsuru - Umeshu Genshu 10

Bean-based Liquors

Quaglia - Amaretto 8

Borghetti - Coffee 10

Tempus Fugit Spirits - Cocoa cream 12

Plant-based Liquors

Les fils d'Émile Pernot - Anisé Vieux Pontarlier 8

Liquors - *H. Theoria Collection*

Amour Matador 18

Cuir Lointain 18

Midi Fauve 18

Electric Velvet 18

SNACKS

by **TARTELETTES**

Created in 2019, Tartelettes is a patisserie founded by a charming Parisian couple, Suzuka and Arnaud.

Discover their world and meet them in their shops in Paris's 2nd and 9th arrondissements.

The Pilgrim Hotel has worked with Tartelettes to combine generous snacks with our cocktails... always using seasonal produce!

(V) vegetarian • (Vg) vegan

SNACKS BY TARTELETTES

14

Comté Ham Truffle Croissant

Puff pastry, white ham, béchamel sauce with truffled comté cheese, mushroom
cocktail pairing: Penicillin

Corn and smoked stracciatella roll (V)

Puff pastry roll, creamy corn, smoked stracciatella
cocktail pairing: Bloody Mary

Savoury layer cake with tuna and tapenade

Savoury cake base, tuna filling, olive tapenade, tuna rillette

cocktail pairing: Dirty Martini

Stuffed Seasonal Vegetable: Butternut (Vg)

Roasted butternut, stuffed with bulgur, sun-dried tomatoes, chick peas, tahini, fresh herbs

cocktail pairing: Hanky Panky

PILGRIM'S SNACKS

12

Homemade Grilled Cheese

Country-style bread, Isigny's Cream, Saint Nectaire cheese, Ham OR Chicken

Mixed cheese platter

Cantal cheese, Comté cheese, Saint Nectaire cheese, Goat cheese, ham, cured ham, chicken breast served with a herb salad.

SWEETS BY TARTELETTES

10

Vanilla Pecan Tartlet (V)

Sweet pecan biscuit, pecan praline insert, Madagascar organic vanilla diplomate cream

cocktail pairing: Beam Me Up Scotty

Signature Tartlet (Vg)

Black sesame cream, Yuzu cream, black sesame biscuit, black sesame praline

cocktail pairing: French 75

No. 11
RUE DE POISSY
PARIS 5^e

T. +33 (0)1 80 27 33 11
WWW.HOTELPILGRIM.PARIS

