

OMC! Oh My Champs Elysées Bar!

Ouvert tous les jours de 7h à 23h.
Open every day from 7 am to 11 pm.

Service au restaurant de 12h à 14h30
et de 18h à 22h tous les jours.
*Restaurant service from 12am to 2.30pm
and from 6pm to 10pm every day.*



MAISON ALBAR HOTELS
LE CHAMPS-ÉLYSÉES



Apéritifs & Bières

APERITIFS & BEERS

APERITIFS

Martini Rouge / Blanc / Rosé 6CL	6 €
Campari - Aperol 6CL	6 €
Lillet Blanc 6CL	7 €
Pineau des Charentes 10CL	7 €
Porto Rouge / Blanc Graham 10CL	6 €
Pastis / Ricard 3CL	6 €

BIERES / BEERS

La Chouffe 33CL	9 €
Chimay Bleu Brune 33CL	9 €
Kriek 37.5CL	9 €
La Parisienne 33CL	7 €
Heineken 33CL	7 €
Corona 33CL	7 €



Boissons fraîches

COLD BEVERAGES

SODAS

Coca-Cola 33CL	Coca-Cola Sans Sucres 33CL	6 €
Sprite 33CL		6 €
Tonic / Agrume 25CL		6 €
Ginger Ale 25CL		6 €
Ginger Beer 25CL		6 €

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE

Alain Milliat 33CL	6 €
Abricot - Framboise - Mangue - Pomme - Tomate - Pêche	
Apricot - Raspberry - Mango - Apple - Tomato - Peach	

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Evian 50CL	6 €
Badoit 50CL	6 €
Perrier 33CL	6 €



Cocktails

CLASSIQUE — 12 €

DAÏQUIRI FRAISE

Rhum, liqueur de fraise, jus de citron, sirop de fraise
Rum, strawberry liquor, lemon juice, strawberry syrup

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry
Vodka, Cointreau, lemon juice, cranberry juice

CAÏPIRINHA / CAÏPIROVSKA

Cachaça / vodka, sucre de canne, jus de citron vert
Cachaca / Vodka, sugar canne, lime juice

SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, sirop de fraise
Vodka, peach liquor, pineapple juice, strawberry syrup

OLIVIER'S SIGNATURE — 14 €

PURPLE

Tequila, liqueur de mûre, liqueur de framboise,
jus de passion
*Tequila, blackberry liquor, raspberry liquor,
passion fruit juice*

PASSION AFFAIR

Vodka, liqueur de passion, jus d'orange,
sirop de grenadine
Vodka, passion fruit liquor, orange juice, grenadine syrup

WHITE FLOWER

Gin, liqueur de fleur de sureau, Prosecco, jus de citron
Gin, elderflower liquor, Prosecco, lime juice

GOLD OLD FASHIONED

Single Malt, porto blanc, bitter
Single Malt, white port, bitter

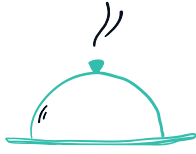
MOCKTAIL — 10 €

SHIRLEY TEMPLE

Ginger Ale, soda, sirop de grenadine
Ginger Ale, soda, grenadine syrup

DREAMS

Jus ananas, jus orange, jus de citron,
club soda, sirop de pêche
*Pineapple juice, orange juice, lime juice,
club soda, peach syrup*



Carte restaurant

RESTAURANT MENU

ENTRÉES / STARTERS

Burrata sauce pesto,
haricots verts au beurre et pignons de pin
Burrata with pesto sauce, buttered green beans and pine nuts
— 14€

Velouté de lentilles à la crème de champignons
Lentils with mushroom cream
— 13€

Tartare d'avocat et crevettes sauce cocktail
Avocado tartare, shrimp cocktail sauce
— 14€

Saumon fumé, crème fraîche à l'aneth
Smoked salmon, sour cream, aneth
— 21€

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Émincé de poulet sauce Normande, risotto crémeux
Sliced chicken with Normandy sauce, creamy risotto
— 19€

Bavette d'Aloyau sauce échalote ou poivre,
pommes grenailles et gratin de légumes
*Beef flank steak with shallot or peper sauce,
grenailles potatoes & veggie gratin*
— 26€

Risotto crémeux aux petits pois et
gambas sautées aux herbes de Provence
*Creamy risotto with peas and pan-fried prawns
with Provencal herbs*
— 23€

Saumon à la plancha, sauce Hollandaise,
légumes de saison poêlés
Grillet salmon, Hollandaise sauce, veggie
— 21€

Risotto et légumes sautés Teriyaki
Risotto and vegetables in Teriyaki sauce
— 19€

PÂTES / PASTA

Tagliatelles au Gorgonzola et parmesan
Tagliatelle with gorgonzola and parmesan cheese
— 18€

Penne sauce tomate à l'Italienne ou sauce pesto
Penne pasta with Italia tomato sauce or pesto sauce
— 18€

SALADES / SALADS

Salade César et petits croûtons
Caesar salad and croutons
— 18€

Salade de gésiers de canard confits
Salad of confit duck gizzards
— 18€

SUPPLÉMENTS GARNITURES / EXTRAS

Uniquement en accompagnement d'une entrée ou d'un plat
Only with choice of starter or main course

Salade de Mesclun / Mesclun salad
— 6€

Risotto crémeux aux petits pois
Creamy pea risotto
— 7€

Pommes grenailles / Grenaded potatoes
— 7€

Potatoes / Potatoes
— 7€

DESSERTS / SWEET DESSERTS

Coulant au chocolat,
glace vanille et éclats de noisettes
Chocolat coulant, vanilla ice cream, hazelnuts
— 12€

Tartelette maison aux noix de Pécan
Homemade Pecan Pie tartlet
— 10€

Soupe de fruits de saison parfumée à la menthe
Seasonal fruit soup flavoured with mint
— 12€

Tiramisu maison / Homemade tiramisu
— 12€

Café gourmand / Gourmet coffee
— 12€



Menu enfants

KID'S MENU

Suggestions du chef
Chef's suggestion

Glace vanille sauce chocolat
Vanilla ice cream with chocolate sauce

Jus de fruit ou soda
Fruit juice or soda

— 12€

Sélection de vins

WINE SELECTION

VIN ROUGE / RED WINE	12.5CL	75CL
Bordeaux (Haut-Médoc)		
Château du Taillan (Cru Bourgeois)	9 €	48 €
Beaujolais (Morgon)		
Côtes du Py Jean Foillard	10 €	52 €
Bourgogne (Mercurey)		
Château de Chamirey	16 €	90 €
Bourgogne (Rully)		
Les Cailloux – Roi Mages		50 €
Loire (Bourgueil)		
Marsaulx – Domaine du Bel Air		58 €
Bordeaux (Terroir)		
Le Puy – Cuvée Emilien		65 €
Rhône (Châteauneuf-Du-Pape)		
Tradition - Mas Saint-Louis		70 €
Provence (Bandol)		
Domaine de Terrebrune		75 €
Bordeaux		
Château Branaire Ducru 4 ^{ème} Grand Cru Classé		155 €
VIN BLANC / WHITE WINE	12.5CL	75CL
Loire (Vouvray)		
Clos Naudin – Foreau	9 €	48 €
Bourgogne (Rully)		
Les Cailloux – Roi Mages	12 €	56 €
Loire (Sancerre)		
Les Romains - Alphonse Mellot	18 €	90 €
Bordeaux		
Lune D'Or - Clos des Lunes	20 €	113 €
Château La Dame Blanche		52 €
Bourgogne (Meursault)		
La Barre - Heitz-Lochardet	22 €	130 €
Rhône (Saint-Péray)		
Harmonie – Alain Vogé		55 €
Bourgogne (Chablis 1^{er} Cru)		
Vosgros – Gilbert Picq & Fils		75 €
Savoie (IGP Vin des Albrogges)		
Schiste - Arboisières		85 €
Loire (Pouilly-Fumé)		
Eurythmie - Jonathan Didier Pabiot		88 €
VIN ROSÉ / ROSÉ WINE	12.5CL	75CL
Côtes de Provence		
Miraval	12 €	56 €

Champagnes

JOSEPH PERRIER

Cuvée Royale CÉLINE Brut
15CL — 16 € 75CL — 80 €

Cuvée Royale Brut Rosé
15CL — 18 € 75CL — 95 €

NICOLAS FEUILLATTE

Nicolas Feuillatte Brut
75CL — 95 €

LOUIS ROEDERER

Louis Roederer Brut
75CL — 120 €

Louis Roederer Brut Rosé 2015
75CL — 145 €

TAITTINGER

Comtes de Champagne 2011
75CL — 250 €



Boissons chaudes

HOT BEVERAGES

Espresso - Ristretto
— 4 €

Double espresso
— 7 €

Allongé / Long black
— 5 €

Crème/Latte / Cappuccino
— 6 €

Chocolat chaud / Hot chocolate
— 6 €

Thés / Teas "Dammann Frères"
— 6 €



Cette sélection a été conçue en collaboration avec iDealwine, site de référence des amateurs depuis 2000. This selection was conceived in collaboration with iDealwine, the reference site for wine lovers since 2000.

WWW.IDEALWINE.COM

Prix Nets et service compris en Euro / Net price and service included in Euro
Liste des allergènes disponible sur demande / Allergen list available on request

