

# 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 €



## 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 €

### JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE

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

### 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*  
— 13€

Velouté de lentilles à la crème de champignons  
*Lentils with mushroom cream*  
— 12€

Tartare d'avocat et crevettes sauce cocktail  
*Avocado tartare, shrimp cocktail sauce*  
— 13€

Saumon fumé, crème fraîche à l'aneth  
*Smoked salmon, sour cream, aneth*  
— 17€

#### PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Croque-monsieur sauce aux truffes, salade de mesclun  
*Truffle sauce, salad*  
— 18€

Emincé de poulet sauce Normande, risotto crémeux  
*Sliced chicken with Normandy sauce, creamy risotto*  
— 18€

Cœur de Rumsteak, sauce poivre,  
baby carottes et pommes Duchesses  
*Rumsteak heart, pepper sauce,  
baby carrots and Duchess potatoes*  
— 26€

Risotto crémeux aux petits pois et  
gambas sautées aux herbes de Provence  
*Creamy risotto with peas and pan-fried prawns  
with Provençal herbs*  
— 19€

Saumon à la plancha,  
sauce Hollandaise, risotto au safran  
*Grillet salmon, Hollandaise sauce, safran risotto*  
— 19€

#### PÂTES / PASTA

Ravioles de Royan à la crème de basilic  
*Royan raviolis with basil cream*  
— 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 ses petits croûtons  
*Caesar salad and croutons*  
— 16€

Salade de gésiers de canard confits  
*Salad of confit duck gizzards*  
— 17€

#### 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€

Potatoes aux herbes / Potatoes with herbs  
— 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€

Nougat glacé éclats de praline et pistache  
*Frozen nougat with praline and pistachio crumbs*  
— 14€

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
<b>Bordeaux (Haut-Médoc)</b>		
Château du Taillan (Cru Bourgeois)	9 €	40 €
<b>Beaujolais (Morgon)</b>		
Côtes du Py Jean Foillard	10 €	53 €
<b>Languedoc (Pic Saint-Lou)</b>		
Les Métairies du Clos Vieilles Vignes - Clos Marie	14 €	77 €
<b>Bourgogne (Mercurey)</b>		
1 <sup>er</sup> Cru en Sazenay - Génot-Boulangier	16 €	90 €
<b>Languedoc (Pézenas)</b>		
Aurel - Domaine Les Aurelles	18 €	103 €
<b>Languedoc (Côteaux du Languedoc)</b>		
Cuvée Sainte Agnès - Ermitage du Pic Saint-Loup	43 €	
<b>Bourgogne (Rully)</b>		
Les Cailloux - Rois Mages	45 €	
<b>Loire (Bourgueil)</b>		
Marsaules - Domaine du Bel Air	55 €	
<b>Bordeaux (vin de France)</b>		
Le Puy - Cuvée Emilien	65 €	
<b>Rhône (Châteauneuf-Du-Pape)</b>		
Tradition - Mas Saint-Louis	70 €	
<b>Provence (Bandol)</b>		
Domaine de Terrebrune	75 €	
<b>Bordeaux</b>		
Château Grand Corbin Despaigne Grand Cru Classé	100 €	
Château Branaire Ducru 4 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	155 €	

### VIN BLANC / WHITE WINE

	12.5CL	75CL
<b>Loire (Vouvray)</b>		
Le Peu Morier - Vincent Carême	9 €	48 €
<b>Bourgogne (Mercurey)</b>		
Château de Chamirey	12 €	70 €
<b>Loire (Sancerre)</b>		
Les Romains - Alphonse Mellot	18 €	90 €
<b>Bordeaux</b>		
Lune D'Or - Clos des Lunes	20 €	113 €
Château La Dame Blanche	30 €	
<b>Bourgogne (Meursault)</b>		
La Barre - Heitz-Lochardet	22 €	130 €
<b>Loire (Touraine-Ambroise)</b>		
Le Clocher - Bonnigal-Bodet	38 €	
<b>Bourgogne (Mâcon-Village)</b>		
Domaine Héritiers du Comte Lafon	40 €	
<b>Rhône (Saint-Péray)</b>		
Harmonie - Alain Vogé	45 €	
<b>Bourgogne (Chablis 1<sup>er</sup> Cru)</b>		
Vosgros - Gilbert Picq & Fils	70 €	
<b>Savoie (IGP Vin des Albobroges)</b>		
Schiste - Ardoisières	85 €	
<b>Loire (Pouilly-Fumé)</b>		
Eurythmie - Jonathan Didier Pabiot	88 €	



## Champagnes

### JOSEPH PERRIER

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

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

Cuvée Royale Brut Nature  
75CL — 90 €

Cuvée Royale Brut Vintage 2012  
75CL — 120 €

### 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