
Le R
COCKTAIL BAR

Élaborés avec justesse et créativité, les cocktails de notre Chef Barman marient produits nobles et frais pour révéler de fabuleux et délicieux parfums. Ses créations maison et son accueil convivial vous feront voyager bien au-delà de Paris. Laissez-vous donc envoûter par ces mélanges frais et corsés dans le confort d'un écrin chaleureux et lumineux.

Prepared with precision and creativity, the cocktails of our bartender combine noble and fresh products to reveal fabulous and delicious flavors. Her homemade creations and a warm welcome will make you travel well beyond Paris. Let yourself be seduced by these fresh and fruity blends in the comfort of a relaxing and bright setting.

GROUPE
FRONTENAC
HÔTELS PARIS

Le R
COCKTAIL BAR

Cocktails créations *Signature cocktails* 16€

THE MAPLE ELIXIR
Whisky, sirop d'érable, framboise, pomme
Whisky, maple syrup, raspberry, apple

THE STRIKER
Vodka, Saint Germain, jus de citron, sirop d'amande
Vodka, Saint Germain, lemon juice, almond syrup

DEAR LITCHI
Vodka poire, litchi, cranberry, Vodka poire, litchi, cranberry
Vodka poire, litchi, cranberry, Vodka pear, lychee, cranberry

SIDE CAR
Cognac, cointreau, jus de citron, sucre de canne
Cognac, cointreau, lemon juice, cane sugar

EXPRESSO MARTINI
Vodka, Kahlua, sucre de canne, café
Vodka, Kahlua, cane sugar, coffee

TEQUILA KICK
Tequila sauza, jus de fruit de la passion, limoncello, citron vert, vanille
Tequila sauza, maracuja juice, limoncello, lime, vanilla

JUNGLE BIRD
Rhum brun, campari, jus d'ananas, citron vert
Dark rum, campari, pineapple juice, lime

Le R
COCKTAIL BAR

Cocktails classiques *Classic cocktails* 14€

NEGRONI

MARTINI

MANHATTAN

OLD FASHIONED

MARGARITA

LONDON MULE

APEROL OU SAINT-GERMAIN SPRITZ

HEMINGWAY DAIQUIRI

Sans alcool *Alcohol-free* 13€

LA DEMOISELLE
Pomme, orange, orgeat, caramel
Apple, orange, orgeat, caramel

R' ON THE BEACH
Orange, ananas, cranberry, melon
Orange, pineapple, cranberry, melon

SHIRLEY TEMPLE
Ginger Ale, limonade, grenadine, tranche de citron
Ginger Ale, lemonade, grenadine, lemon slice

TROPICAL COLADA
Ananas, banane, crème coco
Pineapple, banana, coconut cream

Prix nets en euros, service compris.

Le COCKTAIL BAR

Bières en bouteille *Bottled beers* — *33cl*

1664	8€
Heineken	8€
Corona Extra (35.5cl)	9€
Leffe Blonde	9€
Pietra ambrée	9€
La Parisienne blonde ou blanche	10€

Jus de fruits *Fruit juices*

Orange, pomme, ananas, tomate, abricot *Orange, apple, pineapple, tomato, apricot*	8€

Sofs & eaux *Softs drinks & water*

Perrier	6€
Evian (33cl)	5€
Schweppes Tonic	6€
Coca-Cola, Coca-Cola Light	7€
Ginger Ale	7€
Ginger Bee	7€
Red Bull	7€
Thé glacé Bio Pêche	8€

Boissons chaudes *Hot drinks*

Expresso, ristretto, noisette	5€
Café allongé	6€
Double expresso	7€
Café au lait, cappuccino, latte macchiato, moka	8€
Chocolat chaud	8€
Thé - infusion	7€

Prix nets en euros, service compris.

Le R
COCKTAIL BAR

Vins rouges *Red wines*

	12cl	75cl
Château de Saint-Lager Brouilly AOP - HVE	9€	50€
Domaine Michelas St Jemms, Signature Crozes-Hermitage AOP - HVE	10€	60€
Château Doyac Haut-Médoc 2017	8€	40€
Domaine les Teysonnières Gigondas	10€	60€
Croix Saint André Bordeaux Supérieur 2023	9€	50€
Château Fonroque Saint-Émilion Grand Cru Classé 2020		70€

Vins blancs *White wines*

	12cl	75cl
Mâcon-Fuissé 2023	9€	50€
Domaine de la Reine, Cuvée Lumières Touraine Sauvignon AOP	8€	40€
Domaine Maison, Terra Vitis Cheverny AOP	8€	40€
Domaine de Pellehaut Côtes de Gascogne	8€	40€
Scanavino Prosecco DOC	8€	40€

Prix nets en euros, service compris.

Le R COCKTAIL BAR

Rosés *Rosé wines*

	12cl	75cl
Château Coussin Côtes de Provence Sainte-Victoire AOP	9€	50€
Domaine les Teyssonnières Côtes-du-Rhône	8€	40€
Domaine des Baguiers Bandol AOP	10€	60€

Champagnes *Champagne*

	12cl	75cl
Moët & Chandon Brut	18€	110€
Laurent-Perrier Brut	18€	110€
Kir Royal Champagne, crème de cassis	18€	
Laurent-Perrier Rosé		145€
Laurent-Perrier Grand Siècle		190€

Prix nets en euros, service compris.

Le R
COCKTAIL BAR

Apéritifs *Aperitifs* — *5cl*

Cap Corse Mattei Blanc	8€
Cap Corse Mattei rouge	8€
Martini Bianco	8€
Martini Rosso	8€
Campari	8€
Porto	9€

Anisés *Aniseed* — *5cl*

Pastis 51	9€
Absinthe Pernod	14€

Gin *Gin* — *5cl*

Beefeater	14€
Tanqueray	15€
Hendrick's	17€
The Botanist	18€
Bombay Sapphire	15€
Monkey 47	20€

Mezcal *Mezcal* — *5cl*

Unión	17€
El Rey Zapoteco	20€

Prix nets en euros, service compris.

Le R
COCKTAIL BAR

Vodka *Vodka* — *5cl*

Wyborowa	14€
Ketel One	15€
Absolut	14€
Fait Quinoa	15€
Grey Groose	17€
Belvedere	17€
Accompagnement (soda, jus de fruits)	+2€

Téquila *Tequila* — *5cl*

Altos Blanco	14€
José Cuervo Especial	13€
Fortaleza	15€
Herradura Blanco	15€
Patrón Silver	22€

Rhum *Rum* — *5cl*

Trois Rivières	12€
Havana Club Especial	14€
Cachaça Leblon	15€
Chairman's Reserve	16€
Pampero	13€
J. Bally 7 ans	15€
Diplomaticó	17€
Zacapa 23 Centenario	19€

Prix nets en euros, service compris.

Le R
COCKTAIL BAR

Whisky *Whisky* — *5cl*

Crown Royal	15€
Talisker 10 ans	16€
Lagavulin 16 ans	18€
The Balvenie 12 ans	16€
Johnnie Walker Red Label	13€
Laphroaig	15€
Oban 14 ans	17€
Johnnie Walker Black Label	16€
Yoichi Single Malt 10 ans	18€
Nikka From the Barrel	17€
Johnnie Walker Blue Label	30€

Bourbons

Bushmills Original	15€
Jim Beam	14€
Marker's Mark	17€
Jack Daniel's	15€

Armagnacs *Armagnac* — *5cl*

Clé des Ducs	16€
Château De Laubade V.S.O.P	17€
Château de Laubade Hors d'âge	25€

Cognacs *Cognacs* — *5cl*

Camus V.S.O.P	17€
Hennessy V.S.O.P	18€
Camus XO Borderies	35€
Île de Ré XO	30€
Hennessy XO	40€

Prix nets en euros, service compris.

Le R
COCKTAIL BAR

Calvados *Calvados*

	5cl
Boulard V.S.O.P	14€
Busnel V.S.O.P	15€
Busnel 12 ans	17€

Eaux-de-vie *Brandies*

	5cl
Grappa Classica	14€
Framboise	15€
Mirabelle	15€
Poire Williams	15€
Vieille Prune	15€

Liqueurs *Liqueurs*

	5cl
Maraschino	13€
Amaretto	12€
Baileys	12€
Cointreau	12€
Get 27	12€
Kahlua	12€
Bénédictine	13€
Saint-Germain	14€
Limoncello	13€
Chartreuse jaune	14€

Prix nets en euros, service compris.

Le R COCKTAIL BAR

À PARTAGER

To share



Planche de fromages

Sélection de fromages affinés, confiture, pain.
Aged cheeses, ham, bread.

22€



Planche de charcuterie

Sélection de charcuteries françaises, tartinable au choix*, cornichons, pain.
French cold cut, a spread of your choice pickles, bread.*

26€

Prix nets en euros, service compris.

Le COCKTAIL BAR



Planche mixte

Charcuteries et fromages affinés, tartinable au choix*, cornichons, pain.
Cheese and french cold cut, a spread of your choice, pickles, bread.*

30€

Assortiment tartinable

Crème fine d'olive verte, *Green olive cream 80g**	12€
Houmous au cumin, *Cumin hummus 80g**	12€
Rillette de Canard, *Duck rillette 80g**	12€
Caviar d'aubergine et tomate* *Aubergine and tomato caviar 80g*	12€
Toastine de maquereau aux baies roses* *Mackerel toast with pink peppercorns 80g*	12€
Toastine de Saint-Jacques et homard *Scallops and lobster toast 80g*	20€
Foie Gras de Canard Entier, *Whole Duck Foie Gras 50g*	30€

**au choix pour la planche de charcuterie ou la planche mixte*
**choice for the charcuterie platter or the mixed platter*

Prix nets en euros, service compris.

Liste des allergènes sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.