

## Eaux Minérales / Mineral Waters

Perrier (33cl)	5 €
Badoit Rouge (33cl)	5 €
Badoit (50cl)	7 €
Evian (33cl)	5 €
Evian (50cl)	7 €

## Sodas / Soft Drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	8 €
Fever Tree : Ginger Ale, Ginger Beer	6 €
Fever Tree Tonic	6 €
Seven Up, Parismonade Bio	8 €

## Jus de Fruits / Juices (25cl)

Pressé : Orange, Pamplemousse <i>Freshly Squeezed: Orange, Grapefruit</i>	9 €
Jus d'Abricot, Jus d'Ananas <i>Apricot Juice, Pineapple Juice</i>	8 €
Jus de Cranberry, Jus de Mangue <i>Cranberry Juice, Mango Juice</i>	8 €
Jus de Litchi, Jus de Maracuja <i>Litchee Juice, Passion Fruit Juice</i>	8 €
Jus de Tomate <i>Tomato Juice</i>	8 €

## Boissons Chaudes / Hot Drinks

Café Expresso	5 €
Long, Ristretto ou Décaféiné <i>American, Ristretto, Decaffeinated</i>	
Double, Café Crème, Cappuccino	7 €
<i>Double, Coffee Cream, Cappuccino</i>	
Chocolat Chaud <i>Hot Chocolate</i>	7 €
Thé / Tea	7 €
Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert Menthe, <i>Darjeeling, Earl Grey, Mint Green Tea</i>	
Thé de Chine Fumé Lapsang Souchong <i>Smoked Flavor Tea Lapsang Souchong</i>	
Infusion / Infusion	
Verveine, Camomille, Tilleul <i>Verbena, Chamomile, Linden</i>	

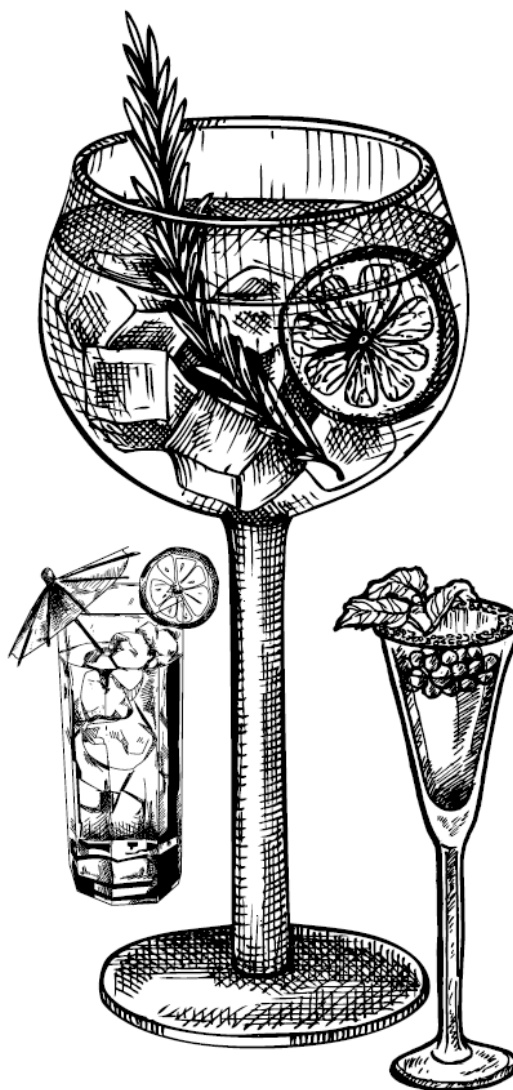


Hôtel Pont Royal

Paris, Saint-Germain-des-Prés

\*\*\*\*\*

# Le Bar Signature



Prix Net en Euros. L'Abus d'Alcool est Dangereux.  
Net Prices in Euros. Drink Responsibly.

## A partager / Sharing

Planche Jambon Sec Affinage 9 Mois <i>Dry-cured Ham Platter Aged 9 Months</i>	15 €
Planche Sélection Fromages <i>Cheese Selection Board</i>	18 €
Toastine de Saumon <i>Salmon Rillettes</i>	10 €
Toastine de Thon <i>Tuna Rillettes</i>	10 €

## Entrées / Starters

Velouté de Courge Butternut <i>Butternut Squash Soup</i>	15 €
Crème de Lentilles au Lard et Huile de Noix <i>Lentils with Bacon Soup and Walnut Oil</i>	15 €
Salade César (Poulet, Parmesan, Croutons, Salade, Œufs) <i>(Chicken, Parmesan Cheese, Croutons, Salad, Eggs)</i>	21 €
Salade Pont Royal (Saumon, Avocat, Pamplemousse, Salade) <i>(Salmon, Avocado, Grapefruit, Salad)</i>	25 €

## Plats / Main Courses

Blanquette de Lieu, Légumes en Tagliatelles <i>Blanquette of Pollock, Vegetables in Tagliatelles</i>	18 €
Dahl de Lentilles Jaunes au Lait de Coco <i>Yellow Lentils Dahl with Coconut Milk</i>	18 €
Coquillettes en Risotto à la Truffe <i>Truffle Coquillettes Cooked as Risotto</i>	26 €
Bœuf Braisé en Parmentier <i>Braised Beef with Mashed Potatoes</i>	21 €
Volaille Sautée et Purée de Pommes-de-Terre <i>Poultry Sauteed with Mashed Potatoes</i>	22 €
Penne, Légumes et Mozzarella <i>Penne, Vegetables and Mozzarella</i>	19 €

## Desserts / Deserts

Compote de Pommes-Poires, Tonka <i>Pear and Apple Compote with Tonka</i>	9 €
Mi-cuit au Chocolat <i>Semi-cooked Chocolate</i>	9 €
Cheesecake Compotée de Mangue <i>Cheesecake with Mango Compote</i>	9 €
Crème Caramel au Beurre Salé <i>Salted Butter Caramel Creme</i>	9 €

## Apéritifs / Appetizers (8cl)

Absinthe, Anisette Marie Brizard	13 €
Apérol, Campari	13 €
Dolin Blanc, Dolin Rouge	13 €
Porto Andresen Blanc ou Tawny	15 €
Ricard 4cl	11 €

## Bières / Beers (33cl)

Emile (Weiss)	10 €
Joseph (Pills)	10 €

## Liqueurs / Liquors (5cl)

Amaretto Disaronno	15 €
Bailey's, Kahlua	15 €
Chartreuse Jaune	15 €
Chartreuse Verte	17 €
Cointreau	15 €
Grand Marnier	15 €
Italicus, Yuzushu	19 €
St-Germain, Chambord	17 €
Get 27, Get 31	15 €
Fernet Branca	15 €

## Digestifs / Digestives (5cl)

Rémy Martin VSOP	20 €
Hennessy XO	38 €
Laubade VSOP	18 €
Laubade 12 ans	22 €
Calvados Drouin	18 €
EDV Framboise, EDV Poire	18 €
Grappa Nardini	18 €

## Rhums (5cl)

Cachaça Leblon, Havana 3 ans	12 €
3 Rivières Cuvée de l'Océan	14 €
Saint James Royal Agricole Ambré	18 €
Diplomatico Reserve, Black Seal	14 €
Angostura 1919, Havana 7 ans	15 €
Santa Teresa 1796	20 €

## Tequilas / Pisco / Mescal (5cl)

Avion Silver	15 €
Mezcal Union Espadin y Barril	15 €
Pisco Demonio de los Andes	15 €
Avion Reposado	22 €
Avion 44	44 €

## Vodkas (5cl)

Absolut Elyxx	14 €
Belvedere, Greygoose	20 €
Tito's	25 €

## Gins (5cl)

Beefeater 24	14 €
Tanqueray 10, Hendrick's	18 €
Kinobi, Monkey 47	24 €

## Whiskies (5cl)

Aberlour	14 €
Knockando	14 €
Macallan, Cragganmore	14 €
Glenmorranie, Glenfiddich	14 €
Monkey Shoulder	14 €
Chivas 12 ans, Cardhu	14 €
Oban	18 €
Johnnie Walker Black Label	18 €
Sexton	16 €
Lagavulin	22 €
Maker's Mark, Woodford Reserve	14 €
Rittenhouse	16 €
Eagle Rare	18 €
Nikka from The Barrel	18 €
Yamazaki 18 ans	95 €

## Vins / Wines

Vr 15cl Btle 75cl

### Blanc

AOC Chablis 2020, Bouchard & Fèvres	14 €	70 €
AOC Quincy 2011, J.M. Sorbe	12 €	60 €
AOP Sancerre 2020, Domaine La Perrière	14 €	75 €
Appellation Contrôlée 1er Cru 2020, St Aubin		110 €
AOC Pouilly-Fuissé 2020, Vignes Romanes		90 €

### Rouge

Appellation Bourgogne Savigny-lès-Beaune 2019	16 €	95 €
Appellation Contrôlée 1er Cru 2014, Pommard		180 €
AOP Cahors 2017, Clos Triguedina	14 €	70 €
AOC Saint-Emilion 2018, Riou de Thailas Bio	14 €	70 €
AOP Margaux 2016, La Sirène de Giscours 2016	18 €	120 €
AOP Pessac-Léognan Château Carbonnieux 2018		150 €

### Rosé

2021, Minuty Prestige	14 €	80 €
-----------------------	------	------

## Champagnes

Vr 15cl Btle 75cl

Thienot Brut	19€	95 €
Comtesse Alexia Rosé	21 €	110 €
Laurent Perrier Ultra Brut		150 €
Thienot Cuvée Stanislas Blanc de Blancs		160 €
Thienot Cuvée Garence Blanc de Noirs		190 €
Henriot L'Inattendue 2016		250 €

## Cocktails Signature

### Signature Cocktails

Fly Me To The Honeymoon (9cl) 18 €

Greygoose Poire, Cacao, Citron, Sirop d'Épices  
*Greygoose Pear, Cocoa, Lemon, Spiced Syrup*

Grant Green (10cl) 18 €

Beefeater 24, Italicus, Cordial Concombre Maison  
*Beefeater 24, Italicus, Homemade Cucumber Cordial*

Saxo Pisco (10cl) 18 €

Demonio Andes, St-Germain, Maracuja, Yuzu  
*Demonio Andes, St-Germain, Passion Fruit, Yuzu*

The Duke (15cl) 21 €

Rémy Martin, Amaretto, Mangue, Citron, Ginger Ale  
*Rémy Martin, Amaretto, Mango, Lemon, Ginger Ale*

Charles Lloyd L'Alchimiste du Jazz (8cl) 18 €

Havana 7 ans, Chartreuse Jaune, Citron Vert, Orange  
*Havana 7 years, Yellow Chartreuse, Lime, Orange*

Bartender's Mind 23 €

Laissez-vous guider par nos Bartenders  
*Whatever the Bartender's feel for you*

## Les Cocktails Twist

### Classical Twist

French « Be-bop » (15cl) 21 €

Beefeater 24, Citron, Fraises, Champagne Rosé  
*Beefeater 24, Lemon, Strawberries, Champagne Rosé*

Smokey Sunrise (16cl) 18 €

Union Espadin y Barril, Orange, Pamplemousse,  
Grenadine  
*Union Espadin y Barril, Orange, Grapefruit, Grenadine*

Maple Old Fashioned (15cl) 18 €

Sexton, Sirop d'Érable, Bitters  
*Sexton, Maple Syrup, Bitters*

Tonkaïpi (8cl) 18 €

Leblon, Cointreau, Limoncello, Citron Vert, Miel  
*Leblon, Cointreau, Limoncello, Lime, Honey*

Expresso Movie Tini (11cl) 18 €

Elyxx, Kalhua, Café, Vanille, Émulsion Popcorn  
*Elyxx, Kalhua, Coffee, Vanilla, Popcorn Emulsion*

## Cocktails Classiques

### Classic Cocktails

Bellini (15cl) 21 €

Crème de Pêche, Purée de Pêche Blanche, Champagne  
*Peach liquor, White Peach Puree, Champagne*

Cosmopolitan (10cl) 18 €

Greygoose, Cointreau, Citron Vert, Jus de Cranberry  
*Greygoose, Cointreau, Lime, Cranberry Juice*

Dry Martini (8cl) 18 €

Vodka ou Gin... Zeste de Citron / Olives / Dirty  
*Vodka or Gin... Lemon Twist / Olives / Dirty*

Manhattan (8cl) 18 €

Bourbon Maker's Mark, Vermouth Martini Rosso,  
Angostura Bitter  
*Maker's Mark Bourbon, Martini Rosso Vermouth,  
Angostura Bitter*

Old Cuban (10cl) 21 €

Rhum Bacardi 8 ans, Menthe Fraîche, Citron Vert,  
Angostura, Champagne  
*Bacardi Rhum 8 years, Fresh Mint, Angostura,  
Champagne*

Moscow Mule (20cl) 18 €

Elyxx, Sucre, Citron Vert, Gingembre, Ginger Beer  
*Elyxx, Sugar, Lime, Ginger, Ginger Beer*

## Sans Alcool

### Mocktails

Passionata (18cl) 13 €

Fruit de la Passion, Ananas, Sirop d'Orgeat  
*Passion Fruit, Pineapple, Orgeat Syrup*

Ginger On My Mind (16cl) 13 €

Menthe Fraîche, Gingembre, Maracuja, Citron Vert,  
Ginger Beer  
*Fresh Mint, Ginger, Passion Fruit, Lime, Ginger Beer*

Fruity Fizz (20cl) 13 €

Abricot, Purée de Fruits Rouges, Ananas, Citron,  
Limonade  
*Apricot, Red Fruits Puree, Pineapple, Lemon,  
Lemonade*

Tous les Cocktails classiques peuvent être réalisés sur simple demande.  
*All the classic Cocktails are available, upon request.*