

Eaux Minérales / Mineral Waters

Perrier 33 cl	5 €
Badoit Rouge 33 cl	5 €
Badoit 50 cl	7 €
Evian 33 cl	5 €
Evian 50 cl	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 Maracuja, Jus de Tomate <i>Passion Fruit Juice, Tomato Juice</i>	8 €

Boissons Chaudes / Hot Drinks

Café Expresso	5 €
Long, Ristretto ou Décaféiné <i>American, Ristretto, Decaffeinated</i>	
Double, Café Crème, Cappuccino <i>Double, Coffee Cream, Cappuccino</i>	7 €
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>	

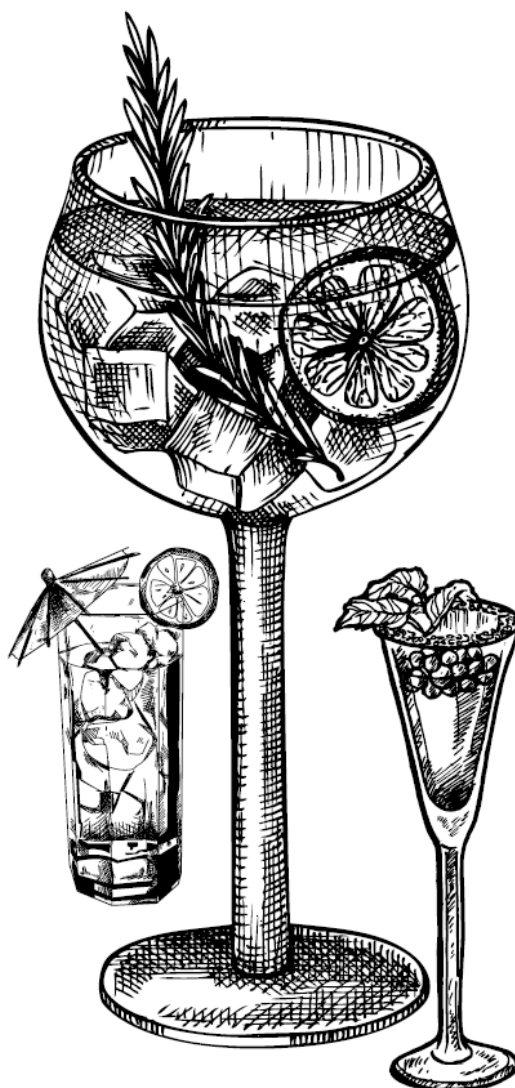


Hôtel Pont Royal

Paris, Saint-Germain-des-Prés

★ ★ ★ ★ ★

Le Bar Signature



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

A partager - Sharing

Planche de Jambon Sec Affinage 9 Mois	15 €
<i>Dry-cured Ham Platter Aged 9 Months</i>	
Planche de Fromages	18 €
<i>Cheese Selection Board</i>	
Toastine de Saumon ou Thon	10 €
<i>Salmon Rillettes Or Tuna</i>	
Crostinis : Jambon de Pays, Saumon fumé, Chèvre	
<i>Crostinis: Ham, Smoked Salmon, Goat Cheese</i>	
2 pièces au choix - 2 pieces of your choice	8 €
3 pièces au choix - 3 pieces of your choice	12€

Entrées - Starters

Gaspacho Tomato ou Concombre	13 €
<i>Tomato or Cucumber Cold Soup</i>	
Passé de Petit Pois à la Menthe (Froid)	15 €
<i>Green Peas Soup with Mint (Cold)</i>	
Crème de Lentilles au Lard, Huile de Noix	15 €
<i>Lentils with Bacon Soup and Walnut Oil</i>	
Burrata & Tomates, Salade Mesclun	18€
<i>Burrata & Tomatoes, Mixed Salad</i>	
Salade César	21 €
<i>(Poulet, Parmesan, Croutons, Romaine, Œuf)</i> <i>(Chicken, Parmigiano, Croutons, Romaine Salad, Egg)</i>	
Salade Pont Royal	25 €
<i>(Saumon fumé, Avocat, Pamplemousse, Sucrine)</i> <i>(Smoked Salmon, Avocado, Grapefruit, Lettuce Salad)</i>	

Plats - Main Courses

Lieu Thaï, Lait de Coco et Légumes	21 €
<i>Thai-style Pollock, Coconut Milk and Vegetables</i>	
Tombée d'Aubergines, Curry de Lentilles, Riz	18 €
<i>Eggplants Sauté, Lentil Curry and Rice</i>	
Coquillettes en Risotto à la Truffe	26 €
<i>Truffled Coquillettes Pasta Risotto-style</i>	
Confit de Bœuf en Parmentier	21 €
<i>Preserved Beef with Mashed Potatoes</i>	
Volaille Sautée, Aubergines, Lentilles et Riz	22 €
<i>Poultry Sauteed, Eggplants, Lentils and Rice</i>	
Penne, Légumes et Mozzarella	19 €
<i>Penne, Vegetables and Mozzarella</i>	

Desserts - Desserts

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

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 €
Macallan	14 €
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 €
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 €
Thienot Cuvée Alain 2008		280 €
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 (8 cl) 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 (8 cl) 18 €

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

Expresso Movie Tini (11 cl) 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 €

Rittenhouse Rye, Vermouth Martini Rosso, Angostura Bitter
Rittenhouse Rye, 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.