



BLEU DE GRENELLE

HÔTEL - PARIS

CARTE DU BAR
BAR MENU

SOFTS

Café (selon votre convenance) 3
Coffee (as you wish)

Thés Dammann Frères® - Dammann Frères® Teas 5
Strong Breakfast, Earl Grey, Sencha Fukuyu,
Rooibos Citrus, sélection de la saison (*season selection*)

Eaux 33cl - Waters
Abatilles - Eau plate (*still water*) 4
Perrier - Eau pétillante (*sparkling water*)

Supplément sirop Monin
Monin syrup extra 2
Grenadine, Menthe, Spicy mango

Sodas 33cl 5
Breizh cola, Breizh cola zéro, Breizh tea

Jus de fruits frais 25cl - Fresh juices
Oranges pressées, Pamplemousse
Fruits exotiques, Citronnade 4
Squeezed oranges, Grapefruit,
Exotic fruits, Lemonade

COCKTAILS

COCKTAILS COCKORICO®

Cocktails Made in France à base d'alcools soigneusement sélectionnés ainsi que des ingrédients naturels et locaux.

Made in France cocktails with carefully selected alcohols and natural and local ingredients.

Old Fashioned 5cl

Bourbon, sucre, Angostura bitters
Bourbon, sugar, Angostura bitters

12



Gin Garden 10cl

Gin, basilic, cordial d'agrumes,
élixir végétal de Chartreuse

Gin, basil, citrus cordial, Chartreuse plant elixir

12



Blonde B 10cl

Vodka, citron jaune, cordial menthe & vanille,
élixir végétal de Chartreuse

*Vodka, yellow lemon, mint & vanilla cordial,
Chartreuse plant elixir*

12



PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

Net prices in euros. Service included. Alcohol abuse is dangerous for your health.

DRINKS

Bières / Beers

33cl

Pression blonde (<i>draught</i>)	6
Bouteille Gallia Follamour Lager Bio	8
Bouteille Lagunitas IPA (35,5cl)	9

Vins / Wines

12cl

75cl

Rosé - Jas des Vignes IGP	6	30
Blanc (<i>White</i>) - Chardonnay Jamelles Oc IGP	7	35
Rouge (<i>Red</i>) - St Nicolas Bourgueil Javeaux AOC	7	35

Champagne végétane *Comte de Cheurlin*

12cl

37,5cl

75cl

Cuvée Réserve	12	40	70
Cuvée Blanc de Blancs Extra Brut	-	-	140

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

Net prices in euros. Service included. Alcohol abuse is dangerous for your health.

FOOD

Salé / Salty

Crème de poivrons piquillos - <i>Cream of piquillos peppers</i> 190g	9
Crème de tomates séchées - <i>Cream of dried tomatoes</i> 190g	9
Crème d'artichauts - <i>Cream of artichokes</i> 190g	9
Gyozas végétariens (5p.) - <i>Vegetarian gyozas</i> (5p.)	7
Gyozas poulet (5p.) - <i>Chicken Gyozas</i> (5p.)	8
Saucisson Fuet Catalan - <i>Whole Catalan Fuet sausage</i> 175g	12
Pause salée - Planche (charcuterie, fromages, crudités) <i>Salty break - Platter board (cold cuts, raw vegetables, cheeses)</i>	30
<i>Pour 2 personnes / For 2 people</i>	

Sucré / Sweet

Baies roses et sel de Guérande 28g <i>Pink berries and Guérande salt</i> 28g	4
Thym et citron - <i>Thyme and lemon</i> 35g	4
Chocolat et caramel - <i>Chocolate and caramel</i> 70g	4
Caramel beurre salé - <i>Salted butter caramel</i> 65g	4
Turron d'Alicante - <i>Turron Alicante</i> 150g	9

Retour en enfance / Back to childhood

Panier jeux - Bonbons / <i>Candy Gift Basket</i>	16
<i>Pour 2 personnes / For 2 people</i>	
Pause sucrée - Goûter / <i>Sweet Break - Snack</i>	20
<i>Pour 2 personnes / For 2 people</i>	

