

BIENVENUE À L'HÔTEL VERNET
WELCOME AT THE HOTEL VERNET



25 Rue Vernet. 75 008 Paris
T. +33 1 44 31 98 00 | E.reservation@hotelvernet.com
www.hotelvernet-paris.com

B SIGNATURE HOTELS & RESORTS

Tout bon repas COMMENCE PAR *une mise en bouche...*

Désigné dans un esprit couture où l'élégance côtoie la modernité, la cuisine et le lounge de l'Hôtel Vernet vous accueillent tout au long de la journée en vous proposant des cartes pour vos petites ou grandes faims.

La carte signée par notre Chef Exécutif Baldassare Mazzara évolue au fil des saisons et autour de produits frais.

A la nuit tombée, détendez-vous en savourant un de nos cocktails Signature.



Designed in a couture spirit of elegance and modernity, the Hôtel Vernet kitchen and lounge welcome you all day long, with a menu to suit all tastes.

The menu, designed by our Executive Baldassare Mazzara evolves with the seasons and around fresh produce.

When evening falls, relax with one of our one of our signature cocktails.

Modern art story

Carte
DU BAR

Les Tapas

TAPAS

Croque Monsieur du Chef

12 €

The chef's croque monsieur

Comté 24 mois

12 €

Comté 24 months

Jambon de Parme

14 €

Parma ham

Cromesquis de tapioca accompagné de parmesan et citron vert

12 €

Tapioca cromesquis with parmesan and lime

Boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

BOISSONS FRAICHES COLD DRINKS

Vittel, Perrier <i>Vittel, Perrier water</i> 1 l	10 €
Vittel, Perrier <i>Vittel, Perrier water</i> 50 cl	7 €
Jus de tomate / pomme / mangue / ananas <i>Tomato / apple / mango / pineapple juice</i>	10 €
Jus pressés orange / citron / pamplemousse <i>Fresh fruit juice orange / lemon / grapefruit</i>	12 €
Orangina, 7up, Schweppes, Coca-cola, Coca-cola Zéro, Perrier <i>Orangina, 7up, Schweppes, Coke, Zero Coke, Perrier</i>	8 €

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso <i>Espresso</i>	7 €
Café américain <i>American coffee</i>	7 €
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	7 €
Double expresso	10 €
Double décaféiné <i>Double decaffeinated</i>	10 €
Latte	10 €
Café crème <i>White coffee</i>	10 €
Cappuccino	10 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	10 €

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Boissons fortes

STRONG DRINKS

GIN | 5cl

Tanqueray	20 €
Hendrick's	20 €
Monkey's 47	20 €
Bombay Original	16 €
Bombay Sapphire	18 €
Bombay Sapphire 1er Cru 47°	25 €
Gin By Fred	22 €

VODKA | 5cl

Absolut	18 €
Zubrowka	18 €
Grey Goose Original	20 €
Pyla	20 €

TEQUILA | 5cl

Patron Silver	18 €
---------------	------

RHUM | 5cl

Bacardi Carta Blanca Superior	16 €
Bacardi Quatro años	16 €
Bacardi 8 ans	20 €
Havana 7 ans	18 €
Santa Teresa 1796	21 €
Zacapa 23 ans, Mount gay Black Barrel	23 €
Cachaça Leblon	16 €

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Spiritueux

SPIRITS

WHISKYS & BOURBONS | 5cl

Japon *Japan*

Nikka Pure Malt 20 €

Irlande *Ireland*

Tullamore Dew, Jameson 20 €

Sexton 22 €

USA

Jack Daniel's 17 €

Four Roses 19 €

Bulleit 20 €

Canada

Canadian Club 16 €

Ecosse *Scotland*

Johnnie Walker Red Label, Deward's white Label 16 €

Johnnie Walker Black Label 18 €

Monkey Shoulder 18 €

Chivas 12 ans 18 €

Deward's 12 ans 20 €

Talisker 10 ans 20 €

Lagavulin 16 ans 22 €

Glenlivet 12 ans 22 €

Glenmorangie The Original 22 €

Craigellachie 13 ans 22 €

Glenfiddich 15 ans 22 €

Oban 14 ans 22 €

Balvénie 12 ans 22 €

Digestifs

DIGESTIVES

BAR ARMAGNAC | 5cl

Fine Armagnac Sempé	32 €
Armagnac Laubade VSOP	28 €

CALVADOS | 5cl

Calvados Morin	18 €
----------------	------

EAU DE VIE | 5cl

Poire William La Duchesse	12 €
Framboise La Duchesse	12 €
Mirabelle La Duchesse	12 €
Goutte de Reine Claude	12 €

LIQUEUR | 5cl

Get 27	14 €
Get 31	14 €
Bénédictine	14 €
Baileys	14 €
St Germain	14 €
Grand Marnier	14 €
Cointreau	14 €
Amaretto	14 €
Chartreuse Verte	14 €

La Cave du Bar

CELLAR OF BAR

CHAMPAGNE À LA COUPE CHAMPAGNE BY THE GLASS | 12cl

Charles Heidsieck, «brut réserve»	21 €
-----------------------------------	------

NOS VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS 12 cl

Vins blancs White wine

Côtes du Rhône AOC Bio Ogier Artésis 2021	12 €
Chablis AOC Brocard 2023	15 €
Pouilly Fumé Domaine Régis Minet 2022	15 €
Clarendelle Blanc Domaine Clarence Dillon AOC 2021	14 €

Vins rouges Red wine

Bourgogne Pinot Noir AOP Vigneron de Mancey 2022	15 €
Château La Papeterie Montagne Saint Emilion AOP Estager 2021	15 €
Crozes-Hermitage Nobles Rives Bio 2021	15 €

Vin rosé Rose wine

Rosé Minuty, AOP Côtes de Provence 2023	16 €
---	------

Digestifs

DIGESTIVES

COGNAC | 5cl

Rémy Martin V.S.O.P	20 €
Hennessy Fine de Cognac	25 €
Cognac Decroix X.O	40 €
Hennessy X.O	65 €

Apéritifs et bières

APERITIFS & BEERS

APÉRITIFS

Kir à la liqueur de votre choix - 12cl	14 €
Martini rosso, bianco, rosato - 6cl	11 €
Campari	11 €
Suze - 6cl	11 €
Ricard	11 €
Pastis	11 €
Pernod	11 €
Absinthe - 4cl	11 €
Porto blanc - 8cl	12 €
Porto rouge Ruby - 8cl	12 €
Porto Taylor's 10 ans - 8cl	20 €
Martini prosecco - 12cl	13 €

BIÈRE BEERS

Perlforth Blonde pression 25 cl	7 €
Perlforth Blonde pression 50 cl	12 €
Heineken	10 €
Corona	12 €

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Cocktails SIGNÉS

Un cocktail est une invitation à l'aventure.
Une exploration d'arômes et textures uniques où s'expriment la
créativité de mixologues passionnés.
L'Eiffel ou Le Jaïpur, chacun de nos cocktails signés a été
minutieusement imaginé pour vous offrir une symphonie de
saveurs, révélant l'essence de l'hôtel Vernet.
Toute notre équipe vous souhaite une belle dégustation.

*A cocktail is an invitation to adventure.
An exploration of unique aromas and textures where the creativity
of passionate mixologists is expressed.
L'Eiffel or Le Jaïpur, each of our signature cocktails has been
meticulously crafted to offer you a symphony of flavors, revealing
the very essence of the Hotel Vernet.
Our entire team wishes you a delightful tasting experience.*

Bonne dégustation

Cocktails signature

SIGNATURE COCKTAILS

L'EIFFEL

**Orange pressée, crème de mûre,
eau de vie de framboise, champagne**

*Squeezed orange, blackberry cream,
raspberry brandy, champagne*

20 €

LE JAIPUR

Cachaça Leblon, citron vert

sirop de caramel salé

*Leblon Cachaça, lime,
salted caramel syrup*

20 €

BACK TO THE ROOTS

**Rhum 3 Rivières, purée et jus de mangue,
citron vert, jus de cranberry**

*Rum 3 Rivières, mashed and mango juice,
lime, cranberry juice*

20 €

Cocktails classiques

CLASSIC COCKTAILS

LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES

Mojito 20 €

Rhum Bacardi carta blanca, menthe fraîche, citron vert, soda

Rum Bacardi carta blanca, fresh mint, lime, soda

St Germain Spritz 20 €

Liqueur St Germain, Martini prosecco et citron vert

St Germain liquor, Martini prosecco and lime

Vodka Fizz 20 €

Vodka Grey Goose Original, jus de citron vert et soda

Original Grey Goose Vodka, lime and soda

Caïpirinha 20 €

Cachaça Leblon, citron vert, sucre de canne

Rum Bacardi carta blanca, fresh mint, lime, soda

Margarita 20 €

Tequila Patron Silver, citron vert, cointreau, sel fin

Patron tequila silver, lime, cointreau, salt

Cosmopolitan 20 €

Vodka Grey Goose Original, tripe Sec, cranberry, citron vert

Original Grey Goose vodka, tripe Sec, cranberry, juice, lime

Moscow Mule 20 €

Grey Goose Original, citron vert, ginger chili

Grey Goose Original, lime, ginger chili

Cocktails sans alcool

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES

Le Pink JNPR

16 €

JNPR n°1, pamplemousse pressé, jus d'airelles

JNPR n°1, grapefruit juice, cranberry juice

Virgin Moscow Mule

16 €

JNPR n°2, jus de citron vert, ginger beer

JNPR n°2, lemon juice, sugar syrup, basil

Virgin Mojito

16 €

JNPR n°2, jus de citron frais, sirop de sucre, menthe fraîche

JNPR n°2, lemon juice, sugar syrup, fresh mint

The background is a complex geometric pattern composed of overlapping triangles and circular segments in three colors: gold, maroon, and white. The shapes are arranged in a way that creates a sense of depth and movement. The text is positioned in the upper right quadrant, within a maroon-colored area.

Carte
SNACKING

Hors d'œuvres APPETIZERS

Salade César volaille - <i>Fait maison</i> <i>Chicken Caesar salad - Homemade</i>	31 €
Saumon fumé, blinis <i>Smoked salmon, blinis</i>	28 €
Tarama Maison Pétrossian <i>Maison Pétrossin Tarama</i>	23 €

Sandwiches

Club sandwich classique avec salade ou frites <i>Classic club sandwich with salad or French fries</i>	29 €
Cheeseburger avec frites <i>Cheeseburger with French fries</i>	32 €
Sandwich à votre goût (saumon fumé, jambon blanc, poulet, comté) & frites <i>Sandwich of your choice (smoked salmon, ham, chicken, comté) & French fries</i>	26 €
Croque-monsieur (supplément truffe 5€) <i>Croque-monsieur (truffle supplement €5)</i>	28 €

Plats végétariens VEGETARIAN DISHES

Velouté du jour - <i>Fait maison</i> <i>Soup of the day - Homemade</i>	19 €
Soupe à l'oignon gratinée - <i>Fait maison</i> <i>French onion soup - Homemade</i>	25 €

Les incontournables THE MUST-HAVES

Entrecôte avec salade et frites <i>Entrecote with salad and French fries</i>	52 €
Suprême de volaille <i>Poultry supreme</i>	25 €
Poisson du jour <i>Fish of the day</i>	26 €

Accompagnements SIDES

Légumes du moment <i>Seasonal vegetables</i>	10 €
Purée de pomme de terre <i>Mash potatoes</i>	10 €
Caponata sicilienne <i>Caponata Sicilian</i>	10 €
Riz basmati <i>Basmati rice</i>	10 €
Salade romaine <i>Romain salad</i>	10 €
Frites <i>French fries</i>	10 €

Pâtes PASTA

Sauces faites maison HOMEMADE SAUCES

Noodles aux légumes, soja et sésame <i>Soy and sesame vegetable noodles</i>	23 €
Penne (sauce tomate, bolognaise ou pesto) <i>Penne pasta (tomato, bolognese or pesto)</i>	25 €

Fromage CHEESE

Assortiment de fromages <i>Selection of cheeses</i>	24 €
---	------

Desserts

Salade de fruits - <i>Fait maison</i> <i>Fruit salad - Homemade</i>	18 €
Glaces et sorbets - <i>Fait maison</i> Chocolat - Vanille - Framboise <i>Ice creams and sorbets - Homemade Chocolate - Vanilla - Raspberry</i>	16 €
Tiramisu - <i>Dessert signature du Chef « Baldassare »</i> <i>Tiramisu - Chef Baldassare's signature dessert</i>	19 €
Coulant au chocolat - <i>Fait maison</i> <i>Molten chocolate cake - Homemade</i>	16 €

Menu enfants

KIDS MENU



PLAT MAIN COURSE

Cheeseburger du Chef, frites

Chef's cheeseburger, fries

**Ou pâtes Penne, sauce au choix
(tomate, bolognaise, pesto, crème parmesan, beurre, nature)**

*Or Penne pasta, sauce of your choice
(tomato, Bolognese, pesto, Parmesan cream, butter, plain)*

DESSERT DESSERT

Coulant au chocolat

Molten chocolate cake

Ou glace maison, cookie

Or homemade ice cream, cookie

35 €

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés
excluent la contribution employés de 5 %.

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011,
pour votre confort des éthylotests
sont à votre disposition. Les informations sur les allergènes
présents dans les plats sont à votre disposition
à l'accueil de notre restaurant.

Si vous présentez une allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire
part à la prise de commande.

*Prices are in Euros, including VAT and excluding
a 5% employee benefit charge.*

*In accordance with the ministerial decree
of 24 August 2011, for your comfort breathalysers
available upon request Information on allergens present
in our dishes is available at the restaurant desk.*

*If you suffer of any allergies, please inform
a member of the team upon ordering.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, and should be consumed in moderation.*



Les meilleurs
REPAS SONT CEUX
que l'on partage...