

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

The background features a complex geometric pattern of overlapping triangles and circular segments in two shades of gold and a dark red. The pattern is asymmetrical, with larger gold shapes on the right and more intricate, overlapping red and gold shapes on the left.

Restaurant
LE V

Pensée dans un esprit où l'expérience gustative côtoie la singularité
des goûts, la carte signée par notre Chef Baldassare Mazzara
évolue au fil des saisons et autour de produits frais.

*Conceived with a vision where the culinary experience embraces the singularity
of flavors, the menu crafted by our Chef Baldassare Mazzara evolves
with the seasons, highlighting the finest fresh ingredients.*

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

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h.
Le bar est ouvert du lundi au vendredi de 10h à 23h.

The restaurant is open Monday to Friday from 12:30 to 14:00 & from 19:30 to 21:00.
The bar is open Monday to Friday from 10am to 11pm

Menu déjeuner

LUNCH MENU

Servi le midi de 12h30 à 14h

Served at noon from 12:30 to 2 pm

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT

40 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

50 €

Produit frais et de saison

Hors boissons

Seasonal and fresh products

Drinks not included

**Des options végétariennes et véganes sont disponibles sur demande*

**Vegetarian and vegan options available upon request*

Toutes les recettes présente sur ce menu sont élaborées sur place, avec des ingrédients frais et dans le respect d'un savoir-faire maison. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

All recipes on this menu are prepared on site, with fresh ingredients and in-house expertise. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Menu déjeuner

LUNCH MENU

ENTRÉES STARTERS

Bruschetta, tomates anciennes, mousse pesto

Bruschetta with heirloom tomatoes and pesto mousse

Entrée du Chef à l'aveugle

Chef's surprise starter

Carpaccio de poulpe, gel d'agrumes, sumac, pousses du printemps*

*Octopus carpaccio, citrus gel, sumac, spring shoots**

**Supplément de 3 € Surcharge of 3€*

POISSONS FISH

Brochette de Queue de Gambas, sauce cocktail, salade de jeunes pousses

Skewer of prawn tails, cocktail sauce, young leaf salad

Cabillaud en croûte de persil, mousseline de courgettes rondes parfumées à la menthe*

*Cod fillet in a parsley crust, round zucchini purée infused with mint**

**Supplément de 3 € Surcharge of 3€*

VIANDES MEAT

Poitrine de cochon fondante, poivrons fumés, chou kale

Slow-cooked pork belly, smoked peppers, wilted kale

Filet de bœuf, coulis de persil, caviar d'aubergines, tomates cœur de bœuf*

*Beef tenderloin, parsley coulis, eggplant caviar, heirloom tomatoes**

**Supplément de 4 € Surcharge of 4€*

DESSERTS DESSERTS

Douceur au caramel

Caramel delight

Framboise Verveine*

*Raspberry-verbena**

**Supplément de 2 € Surcharge of 2€*

Mousse yaourt pamplemousse, sponge cake à la camomille

Grapefruit yogurt mousse, chamomile sponge cake

Carte du soir

DINNER MENU

Servi le soir de 19h30 à 21h
Served evenings from 7:30 to 9 pm

Produits frais et de saison
Hors boissons

Seasonal and fresh products
Hors boissons

*Des options végétariennes et véganes sont disponibles sur demande
**Vegetarian and vegan options available upon request*

Toutes les recettes présente sur ce menu sont élaborées sur place, avec des ingrédients frais et dans le respect d'un savoir-faire maison. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

All recipes on this menu are prepared on site, with fresh ingredients and in-house expertise. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Carte du soir

DINNER MENU

ENTRÉES STARTERS

Bruschetta, tomates anciennes, mousse pesto <i>Bruschetta with heirloom tomatoes and pesto mousse</i>	29 €
Entrée du Chef à l'aveugle <i>Chef's surprise starter</i>	28 €
Carpaccio de poulpe, gel d'agrumes, sumac, pousses du printemps <i>Octopus carpaccio, citrus gel, sumac, spring shoots</i>	29 €

POISSONS FISH

Brochette de Queue de Gambas, sauce cocktail, salade de jeunes pousses <i>Skewer of prawn tails, cocktail sauce, young leaf salad</i>	32 €
Cabillaud en croûte de persil, mousseline de courgettes rondes parfumées à la menthe <i>Cod fillet in a parsley crust, round zucchini purée infused with mint</i>	35 €

VIANDES MEAT

Poitrine de cochon fondante, poivrons fumés, chou kale <i>Slow-cooked pork belly, smoked peppers, wilted kale</i>	33 €
Filet de bœuf, coulis de persil, caviar d'aubergines, tomates cœur de bœuf <i>Beef tenderloin, parsley coulis, eggplant caviar, heirloom tomatoes</i>	38 €

DESSERTS DESSERTS

Douceur au caramel <i>Caramel delight</i>	14 €
Framboise Verveine <i>Raspberry Verbena</i>	16 €
Mousse yaourt pamplemousse, sponge cake à la camomille <i>Grapefruit yogurt mousse, chamomile sponge cake</i>	15 €

Menu dégustation TASTING MENU

Servi le soir de 19h30 à 21h
Served evenings from 7:30 to 9 pm

ENTRÉE + POISSON + VIANDE + DESSERT
STARTER + FISH + MEAT + DESSERT

75 €

Élaboré par le Chef Baldassare Mazzara
Created by Chef Baldassare Mazzara

Produit frais et de saison
Hors boissons

Seasonal and fresh produce
Drinks not included

*Des options végétariennes et véganes sont disponibles sur demande
**Vegetarian and vegan options available upon request*

Toutes les recettes présente sur ce menu sont élaborées sur place, avec des ingrédients frais et dans le respect d'un savoir-faire maison. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

All recipes on this menu are prepared on site, with fresh ingredients and in-house expertise. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Menu dégustation

TASTING MENU

ENTRÉE STARTER

Carpaccio de poulpe, gel d'agrumes, sumac, pousses du printemps

Octopus carpaccio, citrus gel, sumac, spring shoots

POISSON FISH

Cabillaud en croûte de persil, mousseline de courgettes rondes parfumées à la menthe

Cod fillet in a parsley crust, round zucchini purée infused with mint

VIANDE MEAT

Filet de bœuf, coulis de persil, caviar d'aubergines, tomates cœur de bœuf

Beef tenderloin, parsley coulis, eggplant caviar, heirloom tomatoes

DESSERTS DESSERTS

Mousse yaourt pamplemousse, sponge cake à la camomille

Grapefruit yogurt mousse, chamomile sponge cake

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

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 éthylo-tests
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.*

HOTEL VERNET
Modern art story
CHAMPS- ÉLYSÉES



VERNET

HOTEL B SIGNATURE

PARIS