

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



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 tous les jours 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 everyday 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

Oignons des Cévennes fondants, cheddar fermier, quinoa soufflé

Melted Cévennes onions, farmhouse cheddar, puffed quinoa

Entrée du Chef à l'aveugle

Chef's surprise starter

Tartare de Saint-Jacques, pomme Granny Smith, verjus, mayonnaise aneth et œufs de truite*

*Scallop tartare, Granny Smith apple, verjuice, dill mayonnaise and trout roe**

*Supplément de 3 € *Surcharge of 3€*

POISSONS FISH

Poulpe grillé, mousseline brocoli, olives taggiasche, café

Grilled octopus, broccoli mousseline, Taggiasca olives, coffee

Sérieole, poireaux charbonneux, beurre blanc orange sanguine, salicornes*

*Amberjack, charred leeks, blood orange beurre blanc, samphire**

*Supplément de 4 € *Surcharge of 4€*

VIANDES MEAT

Joue de boeuf braisée, pleurotes, siphon sauce verte

Braised beef cheek, oyster mushrooms, green sauce siphon

Selle d'agneau farcie, déclinaison de céleri rave, ail noir*

*Stuffed lamb saddle, variations of celeriac, black garlic**

*Supplément de 4 € *Surcharge of 4€*

DESSERTS DESSERTS

Crèmeux mascarpone, kaki, châtaignes et romarin

Mascarpone cream, persimmon, chestnuts and rosemary

Douceur de Noël

Christmas delight

Crumble agrumes, siphon yuzu, parfumé à la réglisse*

*Citrus crumble, yuzu foam, infused with liquorice**

*Supplément de 2 € *Surcharge of 2€*

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

Oignons des Cévennes fondants, cheddar fermier, quinoa soufflé	29 €
<i>Melted Cévennes onions, farmhouse cheddar, puffed quinoa</i>	
Entrée du Chef à l'aveugle	29 €
<i>Chef's surprise starter</i>	
Tartare de Saint-Jacques, pomme Granny Smith, verjus, mayonnaise aneth et œufs de truite	31 €
<i>Scallop tartare, Granny Smith apple, verjuice, dill mayonnaise and trout roe</i>	

POISSONS FISH

Poulpe grillé, mousseline brocoli, olives taggiasche, café	33 €
<i>Grilled octopus, broccoli mousseline, Taggiasca olives, coffee</i>	
Sérieole, poireaux charbonneux, beurre blanc orange sanguine, salicornes	35 €
<i>Amberjack, charred leeks, blood orange beurre blanc, samphire</i>	

VIANDES MEAT

Joue de boeuf braisée, pleurotes, siphon sauce verte	35 €
<i>Braised beef cheek, oyster mushrooms, green sauce siphon</i>	
Selle d'agneau farcie, déclinaison de céleri rave, ail noir	38 €
<i>Stuffed lamb saddle, variations of celeriac, black garlic</i>	

DESSERTS DESSERTS

Crèmeux mascarpone, kaki, châtaignes et romarin	14 €
<i>Mascarpone cream, persimmon, chestnuts and rosemary</i>	
Douceur de Noël	15 €
<i>Christmas delight</i>	
Crumble agrumes, siphon yuzu, parfumé à la réglisse	16 €
<i>Citrus crumble, yuzu foam, infused with liquorice</i>	

Menu dégustation

TASTEING 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

Tartare de Saint-Jacques, pomme Granny Smith, verjus, mayonnaise aneth et œufs de truite

Scallop tartare, Granny Smith apple, verjuice, dill mayonnaise and trout roe

POISSON FISH

Poulpe grillé, mousseline brocoli, olives taggiasche, café

Grilled octopus, broccoli mousseline, Taggiasca olives, coffee

VIANDE MEAT

Selle d'agneau farcie, déclinaison de céleri rave, ail noir

Stuffed lamb saddle, variations of celeriac, black garlic

DESSERT DESSERT

Crumble agrumes, siphon yuzu, réglisse

Citrus crumble, yuzu siphon, liquorice

*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 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.*

HOTEL VERNET
Modern art story
CHAMPS- ÉLYSÉES



B SIGNATURE HOTELS & RESORTS