

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

41 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

51 €

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

Lapin, siphon de pommes de terre, crumble de cèpes (+4€)

Rabbit, potato espuma, porcini mushroom crumble (+4€)

POISSONS FISH

Sérieole, poireaux charbonnés, beurre blanc à l'orange sanguine, salicorne (+4€)

Amberjack, charred leeks, blood orange beurre blanc, samphire (+4€)

Dorade, sauce barbecue de poisson, sphérisation d'oignons, pois gourmands

Sea bream, fish barbecue sauce, onion spheres, sugar snap peas

VIANDES MEAT

Cordon bleu, poivrons en escabèche, chips d'oignons

Cordon bleu, escabeche peppers, onion crisps

Quasi de veau, tombée d'épinards, noisettes du Piémont torréfiées,

shiitakés (+5€)

Veal rump, wilted spinach, toasted Piedmont hazelnuts, shiitake mushrooms (+5€))

DESSERTS DESSERTS

Gavotte, ganache au chocolat blanc à la vanille, caramel au beurre salé, noix de pécan

Gavotte wafer, white chocolate vanilla ganache, salted butter caramel, pecan nuts

Parfait aux amandes sicilien, sauce chocolat, tuile caramélisée

Perfect with almonds, chocolate sauce, caramelised tuile

Crumble agrumes, siphon yuzu parfumé à la réglisse (+2€)

Citrus crumble, yuzu foam infused with liquorice (+2€)

Garnitures : Purée de pommes de terre +10€ | Cocotte de légumes +10€

Sides : Mashed potatoes +€10 / Seasonal vegetable cocotte +€10

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	26 €
<i>Melted Cévennes onions, farmhouse cheddar, puffed quinoa</i>	
Entrée du Chef à l'aveugle	29 €
<i>Chef's surprise starter</i>	
Lapin, siphon de pommes de terre, crumble de cèpes	33 €
<i>Rabbit, potato espuma, porcini mushroom crumble</i>	

POISSONS FISH

Sérieole, poireaux charbonnés, beurre blanc à l'orange sanguine, salicorne	35 €
<i>Amberjack, charred leeks, blood orange beurre blanc, samphire</i>	
Dorade, sauce barbecue de poisson, déclinaison d'oignons, pois gourmands	33 €
<i>Sea bream, fish barbecue sauce, onion spheres, sugar snap peas</i>	

VIANDES MEAT

Cordon bleu, poivrons en escabèche, chips d'oignons	35 €
<i>Cordon bleu, escabeche peppers, onion crisps</i>	
Quasi de veau, tombée d'épinards, noisettes du Piémont torréfiées, shiitakés	40 €
<i>Veal rump, wilted spinach, toasted Piedmont hazelnuts, shiitake mushrooms</i>	

DESSERTS DESSERTS

Gavotte, ganache au chocolat blanc à la vanille, caramel au beurre salé, noix de pécan	14 €
<i>Gavotte wafer, white chocolate vanilla ganache, salted butter caramel, pecan nuts</i>	
Parfait aux amandes sicilien, sauce chocolat, tuile caramélisée	16 €
<i>Perfect with almonds, chocolate sauce, caramelised tuile</i>	
Crumble agrumes, siphon yuzu, parfumé à la réglisse	16 €
<i>Citrus crumble, yuzu foam, infused with liquorice</i>	

Garnitures : Purée de pommes de terre +10€ | Cocotte de légumes +10€
Sides : Mashed potatoes +€10 / Seasonal vegetable cocotte +€10

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

77 €

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

Oignon des Cévennes fondant au cheddar fermier, quinoa soufflé
Melting Cévennes onion with farmhouse cheddar, puffed quinoa

POISSON FISH

Sériole, poireaux charbonnés, beurre blanc à l'orange sanguine, salicorne
Amberjack, charred leeks, blood orange beurre blanc, samphire

VIANDE MEAT

Quasi de veau, tombée d'épinards, noisettes du Piémont torréfiées, shiitakés
Veal rump, wilted spinach, toasted Piedmont hazelnuts, shiitake mushrooms

DESSERT DESSERT

Parfait aux amandes sicilien, sauce chocolat, tuile caramélisée
Perfect with almonds, chocolate sauce, caramelised tuile

Garnitures : Purée de pommes de terre +10€ | Cocotte de légumes +10€
Sides : Mashed potatoes +€10 / Seasonal vegetable cocotte +€10

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

