

*Si vous êtes soumis à un régime alimentaire ou avez des allergies, nous vous invitons à vous rapprocher des équipes afin que nous puissions vous accompagner dans le choix de vos mets. Tarifs net TVA inclus. Toutes nos viandes sont élevées et abattues au sein de l'Union Européenne.*

*If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies, E.g. nuts, you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items. All prices include VAT at the current. All our meats are raised and slaughtered in the European Union .*

*SELON L'ARTICLE R-3353-2 DU CODE DE  
LA SANTÉ PUBLIQUE*

*« Le fait pour les débitants de boissons de donner à boire à des gens manifestement en état d'ébriété ou ayant consommé une trop grande quantité d'alcool, ou de les recevoir dans leur établissement est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4ème classe.»*

*En conséquence, et afin de préserver la tranquillité et la santé de notre clientèle, la direction se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool à des clients dont elle considérerait qu'ils sont en état d'ébriété ou ayant trop consommé de boissons alcoolisées.*

*UNDER THE ARTICLE R3353-2 OF THE HEALTH CODE*

*For beverage purveyors serving alcoholic beverages to clients under the influence of alcohol or to receive them in their establishment is punishable by fine as dictated by the law and stated in the public health code.*

*Consequently, and to preserve their tranquility and the health of our clientele, the management of the hotel reserves its right to serve or not serve alcohol to clients, when it is felt that clients are under the influence of alcohol, or have consumed too many alcoholic beverages.*



+33 (0) 1 44 41 99 00

stay@l-hotel.com

13 Rue des Beaux-Arts,  
75006 Paris, France

*L'Hotel, ayant été la dernière demeure  
d'Oscar Wilde, il convenait de rendre  
hommage à cet illustre résident en  
renommant notre chaleureux bar à  
cocktails de son nom.*

*L'Hotel was the last home of Oscar  
Wilde, and it seemed fitting to pay  
homage to this illustrious resident by  
renaming our cozy cocktail bar after his  
name.*

#### WHISKY

Mackmyra	Sweden	13€
Redbreast 12ans	Ireland	15€
Miyagikyo	Japan	18€
Kavalan Sherry oak	Taiwan	22€
Mars Tsuniki Aging	Japan	35€
Bourbon Buffalo trace	American	9€
Bourbon Blanton's gold	American	16€
Templeton 4yrs Rye	American	10€
Woodford Rye	American	14€
Glenmorangie 10 ans	Scotland	12€
Laphroaig 10ans	Scotland	13€
Balvenie 12 Double	Scotland	14€
Ardbeg AN OA	Scotland	16€
Oban 14ans	Scotland	18€
Macallan Double 12ans	Scotland	23€
Talisker 18 ans	Scotland	25€
Dalmore 18ans	Scotland	39€

#### LIQUEUR & CRÈMES 40cl

Amaretto	Italie	8€
Bailey's Irish cream	Irlande	8€
Chartreuse	France	11€
Cointreau	France	8€
Cynar	Italie	8€
Drambuie	Ecosse	9€
Galliano original	Italie	8€
Génépi	France	10€
Grand Marnier	France	9€
Get 27 / 31	France	8€
Jagermeister	Allemagne	8€
Limoncello	Italie	8€
Mandarine impériale	Belgique	10€
Marie Brizard	France	9€
Saint Germain	France	11€
Sambuca	Italie	8€
Southern comfort	EU Kentucky	9€

#### COGNAC 40cl

Camus VSOP intensely	12€
Camus XO Borderies Family réserve	26€
Camus Extra Dark	65€

#### ARMAGNAC 40cl

Laubade VSOP	10€
Laubade 1980	22 €

#### CALVADOS 40cl

Christian Drouin La sélection	10€
Christian Drouin XO	14€

#### PORTO 60cl

Graham's Fine White	9€
Ramos Pinto Reserva Collector	12€

#### DIGESTIFS & EAUX DE VIE 40cl

EDV Framboise Miclo	France	10€
EDV Poire Miclo	France	10€
Grappa Nordini	Italie	11€
Benedictine	France	10€
Averna Amaro	Italie	8€
Absinthe Parisienne	France	12€

## *Aperitif:*

Kir	9€	
Kir Royal	14€	
Aperol Spritz	Italie	10€
Campari	Italie	7€
Fernet Branca	Italie	8€
Lillet Blanc	France	8€
Martini Rouge/blanc	France	7€
Pastis Henri Drouin	France	8€
Pimm's	England	8€
Punt e mes	Italie	8€
Suze	France	7€

# Boissons Chaudes

## COFFEE & HOT DRINKS

Café	5€
Cappuccino	6€

## NOS CHOCOLATS CHAUDS MAISON

Noir 61% de Cacao / Dark Hot Chocolate	7€
Blanc / White Hot Chocolate	7€

## THES ET INFUSIONS PALAIS DES THÉS

English Blend ( <i>Inde, Sri Lanka</i> ): Ceylan/Assam	5€
Darjeeling ( <i>Inde</i> )	5€
Earl Grey	5€
Sencha Ariake ( <i>Japon</i> ): Matcha/Sencha	5€
Rooibos ( <i>Afrique du Sud</i> )	5€
Chamomile	5€
Mint Leaf	5€
Jasmine ( <i>China</i> )	5€
Scandinave <i>Fruits rouges &amp; Bouleau (infusion)</i>	5€
Brazilian <i>Thé vert maté, Açai, Guarana &amp; Fruits de la passion</i>	5€

# Spiritueux

AJOUT D'UN SOFT 3€/ ALCOHOL  
*Add 3€ for a soft drink with Alcohol*

## VODKA

Ketel one	Holland	8€
Beluga Noble	Russia	11€
Grey Goose	France	10€
Belvedere	Poland	10€
Crystal Head	Canada	13€

## GIN

Beefeater	London	8€
Christian Drouin	France	9€
Hendriks Dry gin	Scotland	9€
Tanqueray No. 10	London	10€
Silent Pool	England	12€
Monkey 47 Sloe Gin	Germany	14€

## TEQUILA

Ocho 2018 Blanco	Mexico	8€
Ocho 2018 Reposado	Mexico	10€
Jose Cuervo Reserva	Mexico	28€

## MEZCAL

Herencia de sanchez	Mexico	8€
Rey Campero Espadin	Mexico	10€

## PISCO

Waqar	Chile	10€
La Diablada	Peru	11€

## CACHAÇA

Leblon	Brasil	8€
Abelha Silver organic	Brasil	11€

## RHUM

Plantation Three Stars	Caraïben	8€
Rhum Santa Teresa	Venezuela	11€
Rhum Hampden 8ans	Jamaïque	14€
Rhum Karukera	Guadeloupe	15€
Rhum Zacapa Solera 23	Guatemala	16€
Mount Gay 1703	Barbades	27€

*"EVERYTHING IN MODERATION,  
INCLUDING MODERATION."*

*Oscar Wilde*

# Plats à Partager

## CHARCUTERIE

JAMBON NUSTRAL AOP CORSE	
PAOLANTONACCI 24 MOIS , POIRE MOELLEUSE 12€	
<i>Aged Ham 'AOP Corse Paolantonacci' 24 months, served with Mellow Pear</i>	
BŒUF SÉCHÉ AU POIVRE VERT & GUINDILLOS 11€	
<i>Dried beef with green pepper</i>	
SAUCISSE SÈCHE DE FOIE 8€	
<i>Liver sausage from l'Aveyron</i>	
COPPA DE MAISON MONTALET, CONCOMBRE & OLIVES DE KALAMATA 8€	
<i>Coppa from Montalet House, cucumber &amp; Kalamata Olives.</i>	
TERRINE DE PORC NOIR DE BIGORRE & PIQUILLOS 7€	
<i>Terrine of black Pork from Bigorre &amp; Guindillos</i>	
ANDOUILLE GUÉMENOISE & CHIPS DE GALETTE BRETONNE 100% SARASIN 8€	
<i>Andouille Guéménoise &amp; Buckwheat Breton, pancake Chips</i>	
GAMBRET DE BŒUF SÉCHÉ DES PYRÉNÉES & PIQUILLOS 8€	
<i>Gambret of dried Beef from the Pyrenees with Guindillos</i>	
ROSETTE DE CHORIZO DE L'AUBRAC, PAIN À L'AIL ET TOMATES CERISES, HUILE OLIVE AU PAMPLEMOUSSE 8€	
<i>Aubrac Chorizo Rosette, Garlic Bread and cherry tomatoes, grapefruit olive oil</i>	
SALATE DE BOEUF DE SALERS AFFINÉ COMME UN GRAVELAX , FILET D'HUILE OLIVE 11€	
<i>Beef Salate from Salers refined like a gravelax, olive oil</i>	

## SÉLECTION DE NOTRE FROMAGER

*A Selection of Cheese*

ROCAMADOUR, FROMAGE DE CHÈVRE AU LAIT CRU SERVI AVEC SA CONFITURE DE CERISE 6€	
<i>Rocamadour, raw milk goat cheese served with cherry jam</i>	
BROUCAOU, FROMAGE BASQUE MIXTE DE CHÈVRE ET BREBIS, ABRICOT SEC, FRUITS ROUGES ET BALSAMIQUE CARAMÉLISÉ 8€	
<i>Broucaou, mixed basque goat and sheep cheese, dried apricot, red fruits &amp; caramelized balsamic vinegar</i>	
COMTÉ AFFINE 12 MOIS CHARLES ARNAUD & DES RAISINS MOELLEUX 10€	
<i>Comté Charles Arnaud Matures 12 months with mellow Grapes</i>	
COMTÉ 24 MOIS CHARLES ARNAUD & MIEL D'ACACIA 12€	
<i>Comté Charles Arnaud matured 24 months, with acacia honey</i>	
ROQUEFORT DE LA MAISON CARLES AVEC ORANGES CONFITES ET RAISINS MOELLEUX 12€	

# Vin Rosé

ROSÉ WINE 14cl / 75cl

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE 8€ / 28€	
Domaine du Deffends- La Fadade- Vin Bio <i>(Grenache, Cinsault)</i> <i>Une belle robe pâle et brillante. Nez fin et délicat, subtil et minéral qui s'ouvre sur la rose.</i> <i>A beautiful pale and shiny dress. Fine and delicate nose, subtle and mineral</i>	
VAR PROVENCE 36€	
Château Evêché- Cuvée Origami <i>(Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle)</i> <i>Un rosé expressif et profond avec une très belle persistance de notes florales et fruitées.</i> <i>An expressive and deep rosé with a very beautiful persistence of floral and fruity notes.</i>	

# Les Bulles

CHAMPAGNE 14cl / 75cl

Billecart brut 17€ / 85€	
Billecart Rosé 140€	
Billecart-Salmon Blanc de Blanc 165€	
Dom Pérignon 380€	
Jean Josselin 14€ / 58€	
PROSECCO	
Cantini vini Armani 38€	

# Bières

BEERS	
La Parisienne Blonde France 9€	
La Parisienne Blanche France 9€	

# Softs

EAUX / WATER	
Perrier 33cl 6€	
Evian, Badoit 0,5L 3.5€	
Evian, Badoit 1L 6€	
Chateldon 0,75cl : 10€	
SOFTS	
Coca-Cola 33cl 5€	
Coca-Cola Zéro 33cl 5€	
Orangina 25cl 5€	
Limonade Fever Tree 20cl 5€	
Tonic Water Fever Tree 20cl 5€	
Ginger Ale Fever Tree 20cl 5€	
Ginger Beer Fever Tree 20cl 5€	
Redbull 25cl 5€	
JUS DE FRUITS	
Alain Millat 33cl	
Poire / Pear 8€	
Pêche / Peach 8€	
Framboise / Strawberry 8€	
Mangue / Mango 8€	
JUS PRESSÉS	
Orange / Orange 6€	
Pamplemousse / Grapefruit 6€	

# Cocktails

## COCKTAILS CLASSIQUES

'THE USUAL' PAR TILDA SWINTON 14€  
CHAMPAGNE, LIQUEUR DE VIOLETTE, CITRON VERT  
*Champagne, Violet Liqueur & Lime*

BRAMBLE 12€  
GIN, CRÈME DE MÛRE, CITRON, SUCRE  
*Gin, Blueberry Cream, Lemon, Sugar*

COSMOPOLITAN 12€  
VODKA, COINTREAU, CRANBERRY & CITRON VERT  
*Vodka, Cointreau, Cranberry & Lime*

PISCO SOUR 14€  
PISCO, CITRON VERT, BLANC D'ŒUF & CHUNCHO BITTERS  
*Pisco, Lime, Egg White & Chuncho Bitters*

NEGRONI 12€  
GIN, VERMOUTH ROUGE & CAMPARI  
*Gin, Red Vermouth & Campari*

WHISKY OLD FASHIONED 12€  
WHISKY BOURBON, SUCRE & OLD FASHION BITTERS  
*Bourbon Whisky, Sugar & Old Fashion Bitters*

## NOTRE SÉLECTION DE COCKTAILS

L'HOTEL 13€  
VODKA, ST GERMAIN, CERISE NOIRE, CITRON  
*Vodka, St Germain liquor, Cherry, Lemon*

BELLINI SPRITZ 12€  
PROSECO, PURÉE DE PÊCHE BLANCHE & FRAMBOISE  
*Prosecco, White Peach Puree & Raspberry*

GIN'S PERFECT SERVE 12€  
GIN CHRISTIAN DROUIN, TONIC WATER  
FEVER TREE & AGRUMES  
*Gin Christian Drouin, Tonic Water Fever Tree & Citrus*

PALOMA & ROMARIN 12€  
TEQUILA, PAMPLEMOUSSE, CITRON VERT, SODA WATER  
& SIROP DE ROMARIN  
*Tequila, Grapefruit, Lime, Soda Water & Rosemary Syrup*

MOJITO LITCHI & GINGEMBRE 12€  
RHUM BLANC, LITCHI, GINGEMBRE, MENTHE & CITRON VERT,  
*White Rum, Litchi, Ginger, Mint & Lime*

ESPRESSO & NOISETTE 11€  
VODKA, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ & ESPRESSO  
*Vodka, Frangelico, Coffee liquor & Espresso*

## VIRGIN COCKTAILS

RASPBERRY MOJITO 10€  
MENTHE, CITRON VERT, FRAMBOISE, CASSONADE  
& EAU GAZEUSE  
*Mint, Lime, Raspberry, Sugar & Sparkling Water*

BOHEMIAN 10€  
ANANAS, LITCHI & FRAMBOISE  
*Pineapple, Lychee & Raspberry*

*N'hésitez pas à demander vos cocktails favoris à notre barman.*

*Do not hesitate to ask for your favorite cocktails from our bartender.*

*Roquefort from Maison Carles with candied orange & mellow grapes*  
BRIE DE MEAUX DE LA FAMILLE DONGÉ & DES  
MANGUES MOELLEUSES 9€

*Brie de Meaux from the Dong Family, served with caramelised mango*  
LE CHÈVRE SEC FUMÉ AU BOIS DE GENÉVRIER, JE-  
UNES POUSSÉS ET TOMATES CERISES 10€

*Goats cheese smoked over juniper wood, young salad & cherry tomatoes*  
SELLES-SUR-CHEVRE, FROMAGE DE CHÈVRE  
CENDRÉ AU CHARBON VÉGÉTAL ET FIGUES MO-  
ELLEUSES 12€  
*Selles-sur-cher, ashly goat cheese with vegetable charcoal & sweet figs*

## PLATS VÉGÉTARIENS

HOUMOUS DE LA MAISON 8€  
*Pointe de curcuma, épices, citron et huile vierge*

*Homemade hummus, tumeric, spices, lemon and virgin olive oil*  
LÉGUMES MARINÉS ET GRILLÉS 10€  
*Antipasti d'hiver*

*Marinated and grilled vegetable, winter antipasti*  
ACCOMPAGNEMENT LÉGUMES 5€  
*Oignon marinés au balsamique, Radis, guindillos, bâtonnets céleri paprika  
& piment d'Espelette.*

*Balsamic onion, Radish, guindillos, celery paprika & Espelette pepper*

## SÉLECTION À PARTAGER

*A selection to Share*

COMBINAISON DE CHARCUTERIES 27€  
*A selection of Charcuterie*  
*Gambret de bœuf séché, Coppa, Saucisse de foie, Jambon Corse, Andouille  
Guéménoise Guindillos, Figs et Poires moelleuses, Oignons au balsamique  
et cornichons.*

COMBINAISON DE FROMAGES 27€  
*A selection of Cheeses*  
*Rocamadour, Comté affiné 12 mois, Selles sur cher, Roquefort, Broucaou  
Fruits confits, Confiture de cerises, Mangues et Figs moelleuses & Piquil-  
los.*

COMBINAISON MIXTE DE  
CHARCUTERIES ET FROMAGES 27€  
*A selection of Charcuterie & Cheeses*  
*Gambret de bœuf séché, Coppa, Saucisse de foie, Selles-sur-cher, Comté affiné  
12 mois Guindillos, Piquillos, Poires et Figs moelleuses*

*Avec une corbeille de notre pain / served with bread*

## LES PAINS

*A selection of breads*

PAIN AUX NOIX 4€  
*Selection of breads*

LE PAIN PITA 4€  
*Pitta bread*

# Vin Blanc

WHITE WINE 14cl / 75cl

**BOURGOGNE CHARDONNAY 2020** 9€ / 30€  
**Domaine L&C Poitout**

(100% Chardonnay)

*Cuvée tres expressive aux notes de beurre frais, d'agrumes et de fleurs blanches. Idéal en apéritif.*

*Very expressive cuvée with notes of fresh butter, citrus fruits and white flowers. Ideal as an aperitif.*

**SAUVIGNON BLANC 2018** 8€ / 28€  
**Domaine Fernand & Sons, Côteaux du Giennois**

Vin Bio

*Notes d'agrumes qui apportent la fraîcheur et une minéralité qui attise les papilles.*

*Citrus notes that bring freshness and a minerality that arouses the taste buds.*

**SANCERRE 2020** 12€ / 52€  
**Alphonse Mellot, Sancerre AOP- Vin Biodynamie**

(100% sauvignon)

*Une cuvée tout en rondeur, gourmandes aux notes de fruits exotiques, et une finale minérale élégante.*

*A refreshing cuvée, citrus notes, simply perfect.*

**BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE '19** 42€  
**Domaine Billard- La Justice**

(100% Chardonnay)

*Une cuvée généreuse et élégante, aux notes beurrées et citronnées.*

*A generous and elegant cuvée, with buttery and lemony notes.*

**CHABLIS PREMIER CRU 2019** 56€  
**Domaine L&C Poitout-1er Cru les Fourneaux- Opallion**

(100% Chardonnay)

*Fraîcheur, gourmandise et minéralité caractérise cette cuvée ensoleillée. Puissant et élégance s'allie autour de notes agrumes et d'amande fraîche.*

*Freshness, delicacy and minerality characterize this sunny cuvée. Powerful and elegant are combined around citrus and fresh almond notes.*

**ALSACE PINOT GRIS 2017** 38€  
**Domaine Loberger - Vin Biodynamie**

(100% Pinot Gris)

*Attaque franche et minérale, aux notes dominantes de citron mur qui éveillent les papilles.*

*A dry wine, full-bodied and full of nobility, ideal for a dinner with tapas.*

**POUILLY FUISSÉ 2018** 65€  
**Domaine Dominique Cornin**

(100% Chardonnay)

*Dynamisme et une longueur en bouche. Cuvée éclatante de justesse: complexe, élégante et généreuse, aux fruits purs juteux et charnu.*

*Dynamism and length in the mouth. Cuvée bursting with clarity: complex, elegant and generous, with pure juicy and fleshy fruit.*

**LANGUEDOC 2018** 38€  
**Domaine Beauthorey- cuvée Orée- Vin Biodynamie**

(Assemblage de 5 cépages languedociens : clairette, roussanne, rolle, bourboulenc, grenache blanc)

*A la fois ronde et fine, gourmande et pleine de fraîcheur, aux notes de pommes et de citrons frais, des arômes de garrigues et une finale saline.*

*At the same time round and fine, greedy and full of freshness, with notes of apples and fresh lemons, aromas of garrigue and a saline finish.*

**LANGUEDOC 2018** 40€  
**Château La Roque- Vin Biodynamie**

(Marsanne, Rolle, Roussane, Grenache blanc, Viognier)

*Complexe, gourmand et pleins de fraîcheurs salines. Ce vin est gorgé de fruits murs et de fleurs délicates.*

*Complex, gourmet and full of salty freshness. This wine is bursting with ripe fruit and delicate flowers.*

# Vin Rouge

RED WINE 14cl / 75cl

**CÔTE DE BOURG 2016** 8€ / 28€  
**Château L'Hospital- La commanderie- Vin Bio**

(Merlot -Malbec)

*Une cuvée pleine de fruits rouges avec des notes gourmandes de cassis et d'épices caractéristique du puissant malbec.*

*A cuvée full of red fruits with gourmet notes of blackcurrant and spices characteristic of powerful Malbec.*

**JULIENAS 2018** 36€  
**Domaine Bois de Chat- Cuvée tradition**

(100% Gamay)

*Une cuvée fruitée et charnue aux tanins délicats.*

*A fruity and fleshy cuvée with delicate tannins.*

**CHINON 2020** 32€  
**Domaine Fabrice Gasnier- Les graves- Vin Biodynamie**

(100% Cabernet Franc)

*Le vin montre un équilibre parfait et une matière bien mûre. Fruit précis de cassis et notes de sous-bois.*

*The wine shows a perfect balance and a very ripe substance. Precise blackcurrant fruit and notes of undergrowth.*

**CROZE HERMITAGE 2017** 45€  
**Domaine Belle- Les Pierrelles- Vin Bio**

(100% Syrah)

*Un vin charmeur, flatteur et généreux. C'est une invitation au plaisir immédiat!*

*A charming, flattering and generous wine. It is an invitation to immediate pleasure!*

**SAINT-JOSEPH 2019** 56€  
**Domaine Boissonnet- cuvée Emisphère**

(100% Syrah)

*Un vin à la fois typé, fin et élégant. Des fruits appétissants de cassis et de mûre, mêlés de pointe de poivre.*

*A wine that is distinctive, fine and elegant at the same time. Appetizing fruits of blackcurrant and blackberry, mixed with a hint of pepper.*

**BOURGOGNE HAUTE CÔTES DE NUITS 2017** 58€  
**Domaine Olivier Jouan**

(100% Pinot noir)

*Un vin alliant puissance et finesse, une bouche charnue et élégante.*

*A wine combining power and finesse, a fleshy and elegant palate.*

**BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE '19** 44€  
**Domaine Billard & Fils**

(100% Pinot noir)

*En bouche fraîcheur et fluidité. Une cuvée désaltérante et très agréable.*

*On the palate, freshness and fluidity. A thirst-quenching and very pleasant cuvée.*

**MÉDOC 2015** 55€  
**Château Meylan- cuvée Nauéra- Vin Bio**

(Cabernet Sauvignon-Merlot)

*Un Médoc d'une rare complexité au nez envoûtant et complexe de fruits rouges, d'épices fraîches, de thé noir, des effluves grillées et chocolatées.*

*A Médoc of rare complexity with a bewitching and complex nose of red fruits, fresh spices, black tea, toasted and chocolate scents.*

**ST EMILION GRAND CRU** 72€  
**Château l'Evêché, cuvée Chapelle-Lescours**

(Merlot, Cabernet franc et sauvignon, Malbec, Carmenere, Petit Verdot)

*Un vin très expressif aux arômes de cassis et de tabac. Un vin pur plaisir et savoureux. Une grande réussite.*

*A very expressive wine with aromas of blackcurrant and tobacco. A pure pleasure and tasty wine. A great success.*