



Wilde's

*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.*

***“EVERYTHING IN MODERATION,
INCLUDING MODERATION.”***

Oscar Wilde

Plats à Partager

DISHES TO SHARE

CHARCUTERIE

JAMBON NUSTRAL AOP CORSE

PAOLANTONACCI 24 MOIS À LA COUPE 11€

Porc de race Corse « Nustrale » élevé en liberté dans le maquis pendant 24 mois. Les cochons sont nourris aux glands, châtaignes et autres fougères qui poussent dans la montagne corse. Les jambons sont affinés en cave naturelle pendant 24 mois par Vincent Paolantonacci à Azilone en Corse du Sud.

Corsican "Nustrale" breed pig raised free range in the maquis for 24 months. The pigs are fed with acorns, chestnuts and other ferns that grow in the Corsican mountains. The hams are matured in natural cellars for 24 months by Vincent Paolantonacci in Azilone in Southern Corsica.

SAUCISSE SÈCHE DE FOIE 8€

Elle est composée de 30% de foie et 70% de maigre de porc né et élevé dans le Tarn et l'Aveyron. L'affinage dure 8 semaines à l'air libre dans un séchoir perché à 800m d'altitude à Lacaune.

It is composed of 30% liver and 70% lean pork born and raised in the Tarn and Aveyron. The maturing process lasts 8 weeks in the open air in a dryer perched at an altitude of 800m at Lacaune.

COPPA 8€

Echine de cochon né et élevé dans le Tarn et l'Aveyron. La Maison Montalet perpétue un savoir faire depuis 3 générations et affine ses salaisons en séchoir naturel. Placées à l'air libre, elles profitent ainsi de l'alternance des vents chauds du sud avec les courants d'air marins et montagnards.

Pig's spine born and raised in the Tarn and Aveyron. The Montalet House has been perpetuating its know-how for 3 generations and refines its salted meats in natural drying sheds. Placed in the open air, they take advantage of the alternation of warm southern winds with marine and mountain air currents.

ANDOUILLE GUÉMENOISE 8€

Depuis 1974, L'Atelier de l'Argoat perpétue la tradition bretonne des andouilles de Guémené et de Vire. Fabriquée en Ille-et-Vilaine, cette andouille dotée du label "Produit de Bretagne" est façonnée comme une Guémené, lardée au centre. Fumée au bois de hêtre, très parfumée et originale.

Since 1974, L'Atelier de l'Argoat has been perpetuating the Breton tradition of the andouilles of Guémené and Vire. Made in Ille-et-Vilaine, this andouille with the "Product of Brittany" label is shaped like a Guémené, with bacon inside. Smoked with beech wood, very fragrant and original.

GAMBRET DE BOEUF SÉCHÉ DES PYRÉNÉES 8€

La famille Bonomelli produit cette cuisse de boeuf salée au sel sec, séchée et affinée 10 à 12 mois, cette charcuterie possède tous les atouts d'un grand jambon sec tout en restant une viande maigre.

Beef leg salted with dry salt, dried and cured for 10 to 12 months, this delicatessen has all the assets of a great dry ham while remaining a lean meat. Produced by the Bonomelli family.

TERRINE DE PORC NOIR DE BIGORRE 7€

Producteurs artisanaux du Sud Ouest, la maison "Terroir des Pyrénées"

met en avant les saveurs et l'authenticité. Promouvoir le retour aux traditions est sa philosophie. Cette terrine de porc noir de Bigorre est composée uniquement de gorge et foie de porc noir, sel, poivre et ail.

Artisanal producer from the South West of France, "La maison Terroir des Pyrénées" emphasizes flavors and authenticity. Promoting the return to traditions is his philosophy. This terrine of black pork from Bigorre is composed only of black pork throat and liver, salt, pepper and garlic.

BŒUF SÉCHÉ AU POIVRE VERT 11€

Façonné par l'entreprise familiale Terroir d'Auvergne. Il est produit dans le respect du savoir faire artisanal et de l'environnement. Frotté au poivre vert et séché naturellement.

Shaped by the family business "Terroir d'Auvergne". It is produced in the respect of the artisanal know-how and the environment. Scrubbed with green pepper and dried naturally.

ROSETTE DE CHORIZO DE L'AUBRAC 8€

La rosette est produite par la maison Conquet, entreprise familiale de boucherie charcuterie installée depuis des générations à Laguiole dans l'Aveyron.

The rosette is produced by Conquet, a family-run butcher's and charcuterie business that has been established for generations in Laguiole in the Aveyron.

SALATÉ - VIANDE DE BOEUF 11€

Samuel Fouillard est un éleveur dans une petite commune de l'Aisne. La majorité de son troupeau est composé d'Angus et de Salers. Il favorise l'élevage des animaux en plein air et avec une alimentation basée essentiellement sur l'herbe. Le salaté est issu de la viande de boeuf de salers, il est fait avec des herbes aromatiques et affiné dans le sel comme un gravelax.

Samuel Fouillard is a breeder in a small commune in the Aisne. The majority of his herd is made up of Angus and Salers. He favours rearing the animals free-range and with a diet based mainly on grass. The salaté is made from the meat of salers beef, it is made with aromatic herbs and matured in salt like a gravelax.

SÉLECTION DE NOTRE FROMAGER

A Selection of Cheese

ROCAMADOUR 6€

Le rocamadour est un fromage français de chèvre au lait cru entier qui appartient à la famille des cabécous. Ce fromage au lait cru est produit dans le Quercy, dans le Sud Ouest de la France.

Rocamadour is a French goat's cheese made from raw whole milk and belongs to the cabécous family. This raw-milk cheese is produced in the Quercy region of southwestern France.

BROUCAOU

Fromage basque mixte de chèvre et brebis 8€

Les producteurs fabriquent eux-mêmes leurs fromages dans les estives. Ils sont au lait cru et fermiers c'est-à-dire fabriqués avec le lait d'un seul et même troupeau. Les fromages continuent d'être affinés dans les caves pour développer toutes leurs saveurs.

The producers make their own cheese in the summer pastures. They are made from raw milk and farmhouse cheeses, i.e. they are made from the milk of one and the same herd. The cheeses continue to be matured in the cellars to develop all their flavours.

COMTÉ CHARLES ARNAUD AFFINÉ 12 MOIS 10€

Les meules "Charles Arnaud Grande Réserve" reposent dans la Cave emblématique du Fort des Rousses de plus de 214 mètres de long. L'imposante cave est exclusivement dédiée aux Comtés réservés par les fromagers crémiers. On y trouve des Comtés d'un affinage exceptionnel de 12 à 36 mois.

The "Charles Arnaud Grande Réserve" millstones lie in the emblematic cellar of the Fort des Rousses, more than 214 metres long. The imposing cellar is exclusively dedicated to the Comté cheese reserved by the cream cheese makers. We can find Comté cheeses with an exceptional maturing period of 12 to 36 months.

COMTÉ CHARLES ARNAUD AFFINÉ 36 MOIS 12€

Le Comté Charles Arnaud affiné 36 mois propose des saveurs surprenantes pour ce fromage d'exception.

Comté Charles Arnaud matured for 36 months offers surprising flavours for this exceptional cheese.

ROQUEFORT CARLES 12€

Ce Roquefort est produit par la Maison Carles, l'un des trois derniers producteurs artisanaux qui développe des roqueforts beurrés, persillés, un peu salés et bien équilibrés.

This Roquefort is produced by the Maison Carles, one of the last three artisanal producers who develop buttered, blue-veined, slightly salted and well-balanced Roqueforts.

BRIE DE MEAUX DE LA FAMILLE DONGÉ 9€

La famille Dongé est une entreprise familiale historique, située dans la Meuse. Elle produit l'un des meilleurs bries de Meaux, parfaitement affinés et équilibrés.

The Dongé family is a historical family business, located in the Meuse. They produce one of the best Bries de Meaux, perfectly matured and balanced.

LE PETIT CHÈVRE SEC FUMÉ 8€

Picodon (fromage au lait cru de chèvre à pâte molle et à croûte naturelle) de la Drome, affiné chez la Maison Baud en Haute-Savoie, fumé au bois de genévrier dans le fumoir de la maison, il est sec et puissant.

Picodon (raw goat's milk soft cheese with a natural rind) from the Drome, matured at the Maison Baud in Haute-Savoie, smoked with juniper wood in the smokehouse of the house, it is dry and powerful.

SELLES-SUR-CHER 12€

La fromagerie Moreau est un producteur dans le Loir-et-Cher. Il produit un fromage au lait de chèvre entier et cru, moulé à la main. Le Selles-sur-Cher est salé et cendré au charbon végétal ce qui lui donne une croûte de couleur gris cendré. Sa pâte blanche, homogène et lisse, onctueuse et fondante.

The Moreau cheese dairy is a producer in the Loir-et-Cher. It produces a raw, whole goat's milk cheese, moulded by hand. The Selles-sur-Cher is salted and ashen with vegetable charcoal, which gives it an ash-grey rind. Its white, homogeneous and smooth paste is unctuous and melting.

PLATS VÉGÉTARIENS

Vegetable Plates

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 sticks

SÉLECTION À PARTAGER

A selection to Share

COMBINAISON DE CHARCUTERIES 27€

A selection of Charcuterie

Gambret de Boeuf séché, Coppa, Saucisse de Foie, Jambon Corse, Andouille Guéménoise

COMBINAISON DE FROMAGES 27€

A selection of Cheeses

Rocamadour, Comté affiné 30 mois, Selles sur Cher, Roquefort, Onetik basque (fromage mixte de chèvre et de brebis)

COMBINAISON MIXTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 27€

A selection of Charcuterie & Cheeses

Gambret de Boeuf séché, Coppa, Saucisse de Foie, Selles sur Cher, Comté affiné 30 mois

Nos assiettes à partager sont accompagnées avec une corbeille de notre pain

Our plates to share are accompanied with a basket of our bread

LES PAINS

A selection of breads

VARIÉTÉ DE PAIN 4€

Selection of breads

LE PAIN PITA 4€

Pitta bread

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.

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

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)

*Fraicheur, 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.*

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

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

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.

Vin Rosé

ROSÉ WINE 14cl / 75cl

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE 8€ / 28€
Domaine du Deffends- La Fadade- Vin Bio

(Grenache, Cinsault)

Une belle robe pâle et brillante. Nez fin et délicat, subtil et minéral qui s'ouvre sur la rose.

A beautiful pale and shiny dress. Fine and delicate nose, subtle and mineral

VAR PROVENCE 36€
Château Evêché- Cuvée Origami

(Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle)

Un rosé expressif et profond avec une très belle persistance de notes florales et fruitées.

An expressive and deep rosé with a very beautiful persistence of floral and fruity notes.

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€

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€

THÉS 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 Fruits rouges & Bouleau (<i>infusion</i>)	5€
Brazilian Thé vert maté, Açai, Guarana & Fruits de la passion	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€

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

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€
Limoncello	Italie	8€
Mandarine impériale	Belgique	10€
Marie Brizard	France	9€
Saint Germain	France	11€
Sambuca	Italie	8€
Southern comfort	EU Kentucky	9€

COGNAC

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

ARMAGNAC

Laubade VSOP	10€
Laubade 1980	22 €

CALVADOS

Christian Drouin La sélection	10€
Christian Drouin XO	14€

PORTO

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

DIGESTIFS & EAUX DE VIE

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€

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