Boissons chaudes
Hot drinks

Expresso	7
Décafeiné	7
Cappuccino	9
Double expresso	9
Chocolat chaud nature	9
Café crème, Café latte	9
Thé, Infusion, grand choix sur demande	9
Chocolat Viennois	12
Café Viennois	12
Irish Coffee	24
Café gourmand	12
Thé gourmand	14

Fernandes Kévin et son équipe sont heureux de vous accueillir dans votre Bar
N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations à
kevin.fernandes1@gmail.com

Sacha Kortchouk and his team are very happy to welcome you in your Bar.
Please do not hesitate to contact us for any further information at
kevin.fernandes1@gmail.com

Prix nets en euros, toutes taxes comprises. Nous acceptons uniquement espèces et cartes bancaires.
Net prices in euros, taxes and service included. We accept cash and credit cards only.

Carte Soir

L'équipe du Bar et de la Verrière du Grand Hôtel a le plaisir de vous faire découvrir

The Hotel Bar and Verrière team of the Grand Hôtel is pleased to introduce you

L'Original Dry Martini 24€
Gin Tanqueray, Noilly-Prat, bitter orange
Recette créée par Franck Newman, chef barman du Grand Hôtel en 1904,
en hommage à Sarah Bernhardt,
grande amatrice de Dry Martini

Original Dry Martini 24€
Tanqueray's gin, Noilly-Prat, bitter orange
A cocktail recipe from Franck Newman head bartender at the Grand Hotel in 1904,
in homage to Sarah Bernhardt
a great lover of Dry Martini

InterContinental
Paris le Grand

Tous les jeudis, vendredis et samedis de 19h à minuit

L'équipe du Bar
de l'InterContinental Paris Le Grand
vous reçoit dans une ambiance feutrée,
pour découvrir ses créations exclusives
au son des notes
de notre pianiste Bernard Bosch.

Every thursday, friday and saturday from 7pm to midnight

The bar team welcomes you to
the InterContinental Paris Le Grand,
in a cosy atmosphere
to discover its exclusive creations
accompanied our pianist Bernard Bosch.

Softs

Eaux Minérales

	33cl	50cl	75cl	100cl
Evian	5	6	-	10
Badoit	-	6	-	10
Perrier bleu	-	6	-	10
Chateldon	-	-	10	-
Perrier	8	-	-	-
Vittel	-	-	-	10

Sodas

Coca-Cola, light, zéro 33cl	8
Seven-Up, Orangina, Limonade 25cl	8
Fever tree, tonic water 20cl	8
Fever tree, Ginger Ale 20cl	8
Fever tree tonic light water 20cl	8
Gini 25cl	8
San Bitter 10cl	8
Lipton ice tea pêche 25cl	8
Red Bull 25cl	9
Fever tree, Ginger beer 20cl	9

Cocktails Sans Alcool

L'Hibisco 20cl	Jus de goyave, jus de bissap (hibiscus et menthe), citron vert et ginger beer	13
Breeze 20cl	Sirop de rose, jus de pamplemousse frais, jus de cranberry, jus de citron vert	13
Volupté 20cl	Jus de pomme verte citronnée, jus d'aloé si, concombre frais, feuilles de menthe fraîches	13
Smoothie 20cl	Mélange de fruits frais du moment	15

Jus de Fruits

Jus de fruits au choix 20cl	Tomate, abricot, pomme, raisin, banane, ananas, fraise, poire, fruits de la passion, cranberry, goyave, mangue, aloé si	8
Jus de fruit frais au choix 20cl	Orange, pamplemousse, citron, pomme verte citronné, carotte	9

After dinner drinks

Moka Martini 9cl : Liqueur Patron XO café, chocolat liquide, sirop de sucre de canne	22
Grasshoper : Crème de cacao blanc, crème de menthe verte, crème fraîche	22
White Russian 12cl : Kahlúa, vodka Smirnoff, crème fraîche	22
Alexander 12cl : Rémy Martin VSOP, liqueur de cacao brun, crème fraîche	22
Irish coffee 14 cl : Whiskey Irlandais, sucre de canne, café, crème fraîche	24

Cognacs 5cl

Hennessy Fine de Cognac	22
Rémy Martin VSOP	22
Hennessy XO	32
Hennessy Paradis	60
Rémy Martin Louis XIII 2cl	120
Rémy Martin Louis XIII 4cl	200

Armagnacs 5cl

Bas-Armagnac VSOP, Château de Laubade	22

Calvados 5cl

Drouin XO	22

Eaux de vie 5cl

Mirabelle, Framboise	17
Kirsch, Vieille Prune de Souillac	17
Pisco Waqar	17
Grappa	18
Williamine Morand	19

Liqueurs 5cl

Grand Marnier	17
Cointreau, Get 27, Get 31	17
Bénédictine, Marie Brizard	17
Drambuie, Kahlúa, Fernet-Branca	17
Chartreuse jaune ou verte	17
Baileys, Mandarine Impériale	17
Manzana verde, Southern Comfort	17
Limoncello, Amaretto	17
Sambuca, Jägermeister	17
Patron XO Café	17
Grand Marnier Centenaire	22

Apéritifs

Absinthe 2cl	9
Ricard, Pastis 51, Pernod 4cl	12
Kir vin blanc 15cl	12
Martini rosso, bianco 8cl	13
Dolin Vermouth rouge français 8cl	13
Campari, Apérol 8cl	13
Kir royal 12cl	22
Apérol spritz 12cl	22
Suze 8cl	13
Tio Pepe 8cl	13
Lillet Blanc 8cl	13
Dubonnet, Byrrh 8cl	13
Porto rouge Ramos Pinto 8cl	13
Porto blanc Ramos Pinto 8cl	13
Pimm's N°1 4cl	15

Bières - Beers

Pression - Draught	25cl	50cl
Kronenbourg 1664	9	14
Grimbergen	10	16
Panaché (bière et limonade)	10	16
Monaco (bière, limonade et sirop)	10	16

Bouteilles - Bottles	
Corona, Heineken 33cl	13
Abbaye de Leffe 33cl	13
Hoegaarden 33cl	13
Bière brune Pelforth 33cl	13
Kronenbourg Pur Malt sans alcool 25cl	12

Champagnes

Coupes de Champagne	12cl
Deutz	23
Roederer *Brut Premier*	24
Veuve Clicquot Ponsardin *Brut Carte Jaune*	24
Veuve Clicquot Ponsardin *Blanc Vintage 2008*	25
Billecart-Salmon *Rosé*	26

Champagne Brut	75cl
Deutz	95
Moët & Chandon *Brut Impérial*	99
Roederer *Brut Premier*	108
Ayala *Blanc de Blancs, Grand cru 2010*	117
Veuve Clicquot *Brut Carte Jaune*	125

Bruts Millésimés	75cl
Moët & Chandon *Vintage 2009*	135
Veuve Clicquot *Blanc Vintage 2008*	138
Dom Pérignon *2009*	445
Roederer *Cuvée Cristal 2009*	495
Veuve Clicquot *Grande Dame 2006*	550
Krug *Grande Cuvée 2003*	650

Bruts Rosés	75cl
Deutz *rosé*	125
Billecart-Salmon *rosé*	170
Moët & Chandon *2008*	175
Dom Pérignon *rosé 2004*	- 650
Cristal Roederer *rosé 2007*	- 670

Nos Cocktails favoris 24€

La Piña Colada du Grand Hôtel 14cl
Rhum Bacardi cuatro, rhum brun Havana 7, Galliano, jus d'ananas, lait de coco, bitter cannelle maison

Planteur Antillais Maison 14cl
Rhum «3 rivières» blanc et brun, jus d'orange, jus d'ananas, jus de banane, jus de goyave, vanille, épices

Purple Haze 14cl
Vodka Grey Goose, Chambord, jus de citron, jus de cranberry, framboises fraîches, sucre roux

Le Tikithai 14cl
Rhum Sailor Jerry, Rhum 3 rivières blanc, jus d'ananas, jus de mangue, jus de passion et sirop d'orgeat

La Dolce Vita 14cl
Tomates cerise, basilic, citron vert, Star of Bombay gin, jus de cranberry, miel et soda

Mémoire de Nemours 9cl
Cointreau, Gin Hendrick's, sirop de coquelicot, poivre de Timut et citron vert

Margarita Centenaire 9cl
Tequila, grand Marnier centenaire, jus de citron, gingembre frais, sirop d'érable

L'Hibiscus 9cl
Gin citadelle, citron, gingembre, framboises fraiches et sirop d'hibiscus

Santa old fashionned 9cl
Rhum Santa Teresa 1796, cassonade et angostura

Le Fruit Défendu 14cl
Rhum arrangé au gingembre, jus de passion, sirop de basilic maison, concombre, gingembre et piment d'espelette

L'Aguacate 9cl
Tequila Patron Silver, cointreau, avocat, jus d'aloé si et tabasco

Le Guadalaja 14cl
Tequila Patron Silver, jus d'ananas, sirop d'agave et bière corona

Thaï Mojito
Créé en 2011
au Grand Hôtel

Gin Hendrick's, basilic Thaï,
jus de citron vert,
crème de pêche, Tonic

Les Cocktails d' Antan 24€

French 75 12cl créé en 1925 par Harry Mc Elhone au Harry's Bar à Paris
Gin citadelle, jus de citron, sucre, champagne

Dark and Storming 12cl créé dans l'archipel des Bermudes dans les années 1970
Rhum Gosling's, jus de citron vert, sirop de gingembre maison, ginger beer

Pisco sour 9cl créé en 1920 par Victor Vaughen Morris, Bartender Américain à Lima au Pérou
Pisco Waqar, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf

Manhattan 9cl créé en 1870 par Dr. Ian Marshall au Manhattan Club de New York City
Rittenhouse Rye whiskey, vermouth rouge, angostura

Sazerac 9cl créé en 1870 par Thomas H. Handy à la Nouvelle-Orléans
Bulleit Rye Whiskey, Peychaud's bitter, absinthe, sucre de canne

Bourbon old fashioned 12cl créé en 1881 au Pendennis Club Kentucky
Bourbon Woodford Reserve, angostura bitter, sirop de sucre de canne

Gimlet 9cl crée en 1890 par le Docteur Desmond Gimelette de la marine britannique
Gin bombay sapphire, lime cordial

Moscow Mule 12cl créé en 1941 dans un bar à Chatam «New York»
Vodka Stolichnaya, ginger beer, jus de citron vert frais

Boulevardier 9cl crée en 1927 par Harry Mc Elhone au Harry's bar à Paris
Bourbon, campari, vermouth rouge et zeste d'orange

Bellini 12cl créé en 1948 par Giuseppe Cipirani, fondateur du Harry's Bar de Venise
Prosecco, purée de pêche blanche, crème de pêche

Old cuban 9cl créé en 2005 par Audrey Saunders au Pegu Club à New York
Rhum Havana Club 7 ans, jus de citron vert, sucre de canne, feuille de menthe, angostura bitter, champagne

Mojito 14cl cocktail traditionnel de cuba
Rhum bacardi cuatro, cassonade, lime, menthe fraiche, soda et angostura

Carte des Vins - Wine List

Vins au verre - Wine by the glass

Blancs White	**15cl**
Chablis 2016 *Domaine William Fèvre*	14
Sancerre 2016 *La Côte des Monts Damnés, Henri Bourgeois*	14
Sauvignon Petit Bourgeois 2017 *Henri Bourgeois*	12
Rouges Red	**15cl**
Château Haut Beauséjour 2013 *Saint-Estèphe*	15
Moulin à Vent 2016 *Les Michelons domaine Yohan Lardy*	12
Château de la Clapière cuvée la Violette, Cru Classé 2014	12
Savigny-lès-Beaune 1er cru 2014 *Les Lavières, Bouchard père & fils*	15
Rosés Roses	**15cl**
Château Minuty Prestige 2015 *Baron Philippe de Rothschild*	13

Bouteilles - By the Bottle

Blancs White	**37,5cl**	**75cl**
Chablis 2016 *Domaine William Fèvre*	-	65
Chablis 2017 *Domaine William Fèvre*	35	-
Montagny 1er cru 2016 *Bouchard Père & Fils*	-	70
Sancerre 2016 *La Côte des Monts Damnés, H. Bourgeois*	-	70
Sauvignon Petit Bourgeois 2017 *Henri Bourgeois*	-	59
Gewurztraminer Grand Cru 2007 *Domaine Otter & fils vendange tardive*	-	85
Rouge Red	**37,5cl**	**75cl**
Château Haut Beauséjour 2013 *Saint-Estèphe*	-	72
Moulin à Vent 2016 *Les Michelons domaine Yohan Lardy*	-	59
Savigny-lès-Beaune 1er cru 2014 *Les Lavières, Bouchard père & fils*	-	75
Château Dalem 2013 *Fronsac*	47	-
Rosé Rose	**37,5cl**	**75cl**
Château Minuty Prestige 2015 *Baron Philippe de Rothschild*	-	60
Clos Mireille 2016 *Domaine Ott*	-	85

Les doigts Volubiles

Service de 18h00 à 23h00

Panini finger, légumes du sud grillées (6 pièces) Panini finger, grilled vegetables (6 pieces)	12
Crevette, tuile croustillante et guacamole (6 pièces) Shrimps, crispy tile and guacamole (6 pieces)	14
«Croq» jambon blanc, crème de Comté (6 pièces) Cooked ham «Croq», Comté cheese cream (6 pieces)	14
Saumon fumé, blinis et crème à l'aneth (6 pièces) Smoked salmon, blinis and dill cream (6 pieces)	16
Petit burger de bœuf, tomates, cheddar, pickles, sauce BBQ (4 pièces) Baby beef burger, tomatoes, cheddar cheese, pickles, BBQ sauce (4 pieces)	16
Foie gras de canard, pain d'épices et cacao (6 pièces) Duck foie gras, ginger bread and cocoa (6 pieces)	18
Belles gambas panées, mayonnaise au wasabi (6 pièces) Breaded king prawns, wasabi mayonnaise (6 pieces)	18

Vodkas, Cachaça 5cl

Belvédère	20
Grey Goose, Stolichnaya	20
Absolut, Ketel One	20
Cachaça Leblon	20
Beluga Silver	24

Rhums 5cl

Trois Rivières blanc ou brun	17
Havana Club 3 ans	18
Havana Club brun 7 ans	20
Gosling's, Bacardi cuatro	20
Sailor Jairy	20
Santa Teresa	24
Mont Gay extra old Barbados rhum	25
Ron Zacapa 23 ans	32
Zacapa Centenario XO	40

Gins 5cl

Beefeater	18
Bombay Sapphire	20
Tanqueray, Citadelle	20
Hendrick's	21
Botanist	22
Star of Bombay	22

Tequilas, Mezcal 5cl

Mezcal	20
Patron Silver	21
Don Julio	21
Patron anejo	25

Whiskies 5cl

Scotch

Johnnie Walker Red Label	17
Dewar's	17
Johnnie Walker Black Label	19
Chivas Regal 12 ans, Monkey Shoulder	19
Johnnie Walker Double Black	22
Johnnie Walker Blue Label, Chivas Royal Salute	40

Irish, Canadian, Japanese

Bushmills	17
Rittenhouse Rye whiskey	18
Crown Royal	20
Nikka from the Barrel	20

Purs Malt

Cardhu, Glenfiddich, Laphroaig, Lagavulin	19
Talisker Port Ruighe, Glenmorangie, Oban, Glenlivet 12 ans Founders reserve	19
Aberlour 10 ans, Balvenie 12 ans	19
Cragganmore 12 ans	19
Octomore 7.1 (2,5 cl)	19
Dalwhinnie 15 ans, Caol Ila 12 ans	22
Knockando 18 ans slow matured, Glenfiddich 15 ans	22
Octomore 7.1 (5 cl)	35

American Whiskey

Woodford Reserve, Maker's Mark, Bulleit rye	19
Bulleit Bourbon, Jack Daniel's	19
Jack Daniel's Honey, Jack Daniel's Fire	25
Jack Daniel's Single Barrel	30