

Les petites faims

24h/24

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	17€
<i>Houmous, caviar d'aubergine, tzatziki et du bon pain frais.</i>	
LA PLANCHE DE LA TERRE	22€
<i>Saucisse sèche, Comté affiné 24 mois, pâté, cornichons et du bon pain frais.</i>	
LA PLANCHE DE LA MER - MAISON KAVIARI	27€
<i>Sardines, tarama Blanc, rillettes de saumon et du bon pain frais.</i>	
LA PIZZA MARGARITA	12€
<i>A base de produits italiens, cuite dans un four en pierre.</i>	
LE VRAI HOT-DOG NEW-YORKAIS	7,5€
<i>Bœuf (Origine : UE). Pain : bun 'potato' Martin. Garniture: moutarde, ketchup, sauce cheddar, oignons frits, chips.</i>	
LA SOUPE OU GASPACHO DE SAISON	7€
<i>Légumes bio.</i>	
LA SAUCISSE SÈCHE	8€
<i>Porc nature de la Maison Montalet (France).</i>	
LE PÂTÉ DE CAMPAGNE ARTISANAL	9€
<i>De la Maison Montalet. 120g (France).</i>	
LES PETITES SARDINES À L'HUILE ET AU CITRON	9€
<i>De la Maison Kaviari. En provenance de la mer Baltique.</i>	
LE SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN	29€
<i>De la Maison Kaviari. 100g (Norvège). Accompagné de Blinis, de citron frais et d'une crème onctueuse.</i>	
LE TARAMA MÉDITERRANÉEN BLANC/TRUFFE	16/19€
<i>De la Maison Kaviari. 90g (France). Accompagné de Blinis, de citron et d'une crème onctueuse.</i>	
LES RILLETES DE SAUMON BIO	14€
<i>De la Maison Kaviari. 90g (France).</i>	

LE POP CORN BIO SUCRÉ OU SALÉ	6€
<i>Grand pot de 85oz.</i>	
LE COOKIE AU THÉ MATCHA ET PÉPITES DE CHOCOLAT	3,5€
<i>De Bob's Bake Shop.</i>	
LE MUFFIN AU CHOCOLAT	4€
<i>Sans gluten. De Bob's Bake Shop.</i>	
LE DONUT	5€
<i>Glaçage au sirop d'érable.</i>	
LA SALADE DE FRUITS FRAIS DU JOUR	4€
<i>Pour faire le plein d'énergie !</i>	
LE BÂTONNET GLACE MAGNUM	5,5€
<i>Parfums : Classique, Amandes, Double Gold Billionaire.</i>	
LE GROS POT DE GLACE BEN & JERRY'S	19€
<i>460ml. Parfums au choix : Cookie Dough, Fudge Brownie, Vanilla Pecan, Netflix & Chill'd.</i>	

Petit-déjeuner

7h-10h30



PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

16€

Granola maison, viennoiseries et pain frais de la Boulangerie B&S, beurre et confiture, jus de fruit et boisson chaude au choix.

PETIT-DÉJEUNER DE CAMPAGNE

18€

Le Jambon blanc français sans nitrate de la Maison Montalet, le Comté affiné 24 mois des Etablissements Moots, pain frais, jus de fruit et boisson chaude au choix.

À la carte

LES VÉRITABLES PANCAKES DE BOB

12€

Sirop d'érable & fruits frais. De Bob's Bake Shop.

L'ASSIETTE JAMBON ET COMTÉ

14€

Le Jambon blanc français sans nitrate de la Maison Montalet ne sort jamais sans le Comté affiné 24 mois des Etablissements Moots. Et du pain frais.

LE PANIER DE VIENNOISERIES DU MATIN

5€

Mini-pains au chocolat, mini-croissants et chouquettes directement livrés par le boulanger.

L'OEUF À LA COQUE ET SES MOUILLETES

4€

3 min 15 sec de cuisson. Pas plus, pas moins.

LE SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN

24€

De la Maison Kaviari. 100g, de Norvège.

LE GRANOLA YOGURT BOWL MAISON

6€

Granola, yaourt grec et fruits frais du matin.

LA SALADE DE FRUITS FRAIS DU JOUR

4€

Pour faire le plein d'énergie !

LE BOL DE CÉRÉALES BIO

4,5€

Cornflakes, riz soufflé ou blé soufflé. Céréales servies avec du lait de vache ou une boisson à base d'avoine.

LE FRUIT DU JOUR

1€

Delikatessen

24h/24



Depuis plus de 40 ans, la maison Kaviari sélectionne à la source les plus beaux caviars et produits de la mer. Kaviari est une entreprise familiale qui pérennise un savoir-faire traditionnel et artisanal. Située en plein cœur de Paris, elle est aujourd'hui une référence dans le monde du caviar et de la haute gastronomie.

La carte des caviars

CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE

20g 69€
50g 149€

*De la Maison Kaviari. Origine : UE.
Ses grains sont de belle taille, réguliers, de couleur ambre à doré. Saveurs subtiles et marines avec une belle longueur de noisette d'une extrême finesse.
Accompagné de blinis, de citron et d'une crème onctueuse.*

Nos menus

INITIATION - DE LA MAISON KAVIARI

125€

- Caviar Oscietre Prestige (20g, UE),
- Tarama Méditerranéen à la truffe d'été (90g, France),
- Les petites sardines à l'huile et au citron,
- Blinis, citron frais et crème onctueuse,
- Au choix : 2 coupes de Champagne EPC Brut Blanc de Noirs ou 2 shots de vodka Grey Goose.

DÉGUSTATION - DE LA MAISON KAVIARI

289€

- Caviar Oscietre Prestige (50g, UE),
- Saumon fumé tranché main (100g, Norvège),
- Tarama Méditerranéen à la truffe d'été (90g, France),
- Rillettes de saumon bio (90g, France),
- Les petites sardines à l'huile et au citron,
- Blinis, citron frais et crème onctueuse,
- Bouteille de Champagne EPC Brut Blanc de Noirs 75cl.
(Un Champagne moderne pour les épcuriens : frais et gourmand) ou bouteille de Vodka Retha La Blanche 50cl.
(Vodka française de l'île de Ré).



Delikatessen

24h/24

À la carte

LES PETITES SARDINES À L'HUILE ET AU CITRON 9€

De la Maison Kaviari. En provenance de la mer Baltique.

LE TARAMA MÉDITERRANÉEN BLANC/TRUFFE 16/19€

De la Maison Kaviari. 90g (France). Accompagné de Blinis, de citron frais et d'une crème onctueuse.

LES RILLETTES DE SAUMON BIO 14€

De la Maison Kaviari. 90g (France).

LES OEUFS DE SAUMON 29€

De la Maison Kaviari. 50g (Alaska). Accompagnés de Blinis, de citron frais et d'une crème onctueuse.

LE SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN 29€

De la Maison Kaviari. 100g (Norvège). Accompagné de Blinis, de citron frais et d'une crème onctueuse.

Pour accompagner

VODKA - RETHA LA BLANCHE Bouteille 50cl 65€

Vodka française de l'île de Ré.

VODKA - GREY GOOSE Shot 4cl 9€

Bouteille 70cl 99€

VODKA - «LE PHILTRE» 100% BIO Bouteille 70cl 101€

La vodka française 100% naturelle de Frédéric Beigbeder.

CHAMPAGNE - EPC - BRUT - BLANC DE NOIRS Coupe 10cl 17€

Bouteille 75cl 85€

Un Champagne moderne pour les épicuriens : frais et gourmand.

CHAMPAGNE - R DE RUINART - BRUT Bouteille 75cl 142€

Un Champagne raffiné, plein de fraîcheur et d'élégance. L'excellence comme art de vivre.



HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

Cocktails et Mocktails

Gin Tonic <i>Gin Bombay Sapphire et tonic</i>	(15cl)* 8€	
Cuba Libre <i>Rhum Bacardi Cuatro, Coca-Cola et citron vert</i>	(15cl)* 9€	
Spritz Aperol <i>Aperol, Prosecco, eau pétillante et orange</i>	(15cl)* 8€	
Spritz St Germain <i>St Germain, Prosecco et eau pétillante</i>	(15cl)* 10€	
Moscow Mule <i>Vodka Grey Goose, ginger beer et citron vert</i>	(15cl)* 11€	
Old Fashioned <i>Whisky, sirop de canne, orange amère et Angostura</i>	(15cl) 18€	Bouteille 50cl 57€
Negroni <i>Gin, Vermouth, Campari et orange amère</i>	(15cl) 16€	Bouteille 50cl 57€
Virgin Spice Tatin <i>Jus de pommes pressées à froid, sirop de chai et citron pressé</i>	(15cl)* 8€	
Virgin tonic <i>Martini Floréale sans alcool et tonic</i>	(15cl)* 7€	

*** DOUBLEZ LA TAILLE
DE VOTRE COCKTAIL
+6€**

Bières

La Parisienne Blonde	(33cl) 7€	
La Parisienne Blanche	(33cl) 7€	
Brewdog Punk IPA	(33cl) 8,5€	
Pression Blonde - Birra Moretti	(25cl) 4,5€	(50cl) 8€

Champagne

	Coupe 15cl	Bouteille 75cl
EPC - Brut - Blanc de Noirs	17€	85€
Un Champagne moderne pour les épicuriens : frais et gourmand.		
R de Ruinart - Brut		142€
Un Champagne raffiné, plein de fraîcheur et d'élégance. L'excellence comme art de vivre.		

HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

Vins Rouges

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP Pinot Noir Millebuis	8€	28€
Aux arômes de griotte et de groseille. La gourmandise du Pinot Noir.		
Lussac Saint Emilion AOP Château La Claymore	9€	34€
Une valeur sûre : Saint Emilion. 100% Merlot, charnu avec des tanins fins mais bien présents.		
Director's cut - Francis Ford Coppola Winery		60€
Du réalisateur du même nom. Tout droit venu des States. Arômes de fruits rouges, évoluant vers le cacao.		
Pessac-Léognan AOP Château Carbonnieux « Grand cru classé des Graves »		113€
Cru classé, il est puissant et charpenté. Tout ce qu'on attend d'un Bordeaux bien travaillé.		

Vins Blancs

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
Saint Bris AOP Sauvignon, Bailly-Lapierre	8€	27€
Un vin agréable en bouche aux arômes de fruits blancs. Son parfum complexe vous fera voyager.		
Orchys Mâcon - Villages AOP Collovray et Terrier	9€	38€
Chardonnay aux arômes de fleurs blanches, de fruits mûrs et d'agrumes. Un vin frais et souple, idéal pour l'apéro.		
Director's cut - Francis Ford Coppola Winery		53€
Du réalisateur du même nom. Tout droit venu des States. Une très belle expression d'un chardonnay californien.		
Meursault AOP, Domaine Vincent Bouzereau		119€
Un vin emblématique travaillé et bien équilibré. Il saura vous charmer avec ses arômes mêlant fleurs blanches, beurre frais et fruits secs.		

Vins Rosés

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
Studio by Miraval	8€	29€
Le rosé de Brad Pitt tout aussi célèbre que lui.		
Minuty Prestige		39€
Le mythique rosé au doux parfum du Sud, un aller simple pour la Provence garanti.		

HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

Boissons chaudes

7h-23h

Espresso - Single / double	2,5/3,5€
Allongé - Single / double	2,5/3,5€
Noisette*	3€
Americano	3,5€
Cappuccino*	5€
Café Latte (2 Shots)*	5€
Chai Latte*	5€
Matcha Latte*	5€
Chocolat Chaud*	5€
Thé/Infusion	4€
<i>(Earl Grey, Breakfast, Thé vert, Thé vert menthe, Darjeeling, Rooibos, Verveine)</i>	

Boissons fraîches

Orange pressée	(25cl)	5€
Jus de pomme	(25cl)	4€
Iced Latte*	(25cl)	4€
Iced Coffee	(25cl)	4€
Iced Tea Maison	(25cl)	4€
Fuze Tea	(25cl)	4€
Coca Cola, Coca Zéro	(33cl)	4€
Limonade Bio	(33cl)	4,5€
Ginger Beer Bio	(33cl)	4€
Sirop à l'eau	(25cl)	3€
Eau minérale St Georges	(50cl)	4,5€
<i>Eau plate</i>		
Eau minérale d'Orezza	(50cl)	4,5€
<i>Eau pétillante</i>		

*option végétale possible : boisson à base d'avoine.

Spiritueux

	Shot 4cl	Bouteille 70cl
WHISKY - Rozelieures single malt (Fr)	7€	72€
WHISKY - Connemara Distillers Edition (Ir)	9€	90€
WHISKY - Bourbon Angel's Envy	13€	157€
GIN - Sapphire Bombay	8€	69€
GIN - Bombay Premier Cru	9€	89€
RHUM - Santa Teresa	12€	139€
MEZCAL - Convite Essential Joven	8€	86€
TEQUILA - Calle 23 Blanche	9€	89€
TEQUILA - Patron Silver	13€	149€
VODKA - Grey Goose	9€	99€
VODKA - Le Philtre (100% Bio et naturelle) de Frédéric Beigbeder		101€
VODKA - Retha La Blanche (Vodka française de l'île de Ré)		65€