

Petit-déjeuner

7h/10h30



PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL 14€

Granola maison, viennoiseries, pain frais, beurre et confiture, jus de fruit et boisson chaude au choix.

PETIT DÉJEUNER DE CAMPAGNE 16€

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 12€

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'ŒUF À LA COQUE ET SES MOUILLETES 4€

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

LE SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN 17€

De la Maison Kaviari. 100g, de Norvège.

LE GRANOLA YOGURT BOWL MAISON 6€

Muesli et fruits frais du matin. Avec au choix : yaourt grec, yaourt allégé ou lait d'avoine.

LA SALADE DE FRUITS FRAIS DU JOUR 3,5€

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 du lait d'avoine.

LA COMPOTE DE POMMES 3,5€

Pour un réveil en douceurs.

BANANE BIO 1€

Supplément Room Service :
5€ par commande

Tel. : 009

Les petites faims

24h/24

-
- LE VRAI HOT DOG NEW-YORKAIS** 6€
Bœuf (Origine : UE). Pain : bun 'potato' Martin. Garniture au choix : moutarde, ketchup, oignons frits, sauce cheddar.
- L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE** 9€
Houmous, caviar d'aubergine, tzatziki et du bon pain frais.
- LA SAUCISSE SÈCHE** 8€
Porc nature de la Maison Montalet (France).
- LE PÂTÉ DE CAMPAGNE ARTISANAL** 8€
De la Maison Montalet. 120g (France).
- LES PETITES SARDINES À L'HUILE ET AU CITRON** 7€
De la Maison Kaviari. En provenance de la mer Baltique.
- LE TARAMA MÉDITERRANÉEN BLANC/WASABI/TRUFFE** 11/12/15€
De la Maison Kaviari. 90g (France). Accompagné de Blinis, de citron et d'une crème onctueuse.
- LES RILLETTES DE SAUMON BIO** 13€
De la Maison Kaviari. 90g (France).
-
- POP CORN BIO SUCRÉ OU SALÉ** 6€
Grand pot de 85oz.
- LE COOKIE AU THÉ MATCHA ET PÉPITES DE CHOCOLAT** 3€
De Bob's Bake Shop.
- LE FONDANT AU CHOCOLAT** 4€
Sans gluten. De Bob's Bake Shop.
- LE DONUT VEGAN** 5€
De Bob's Bake Shop.
- LE CRUMBLE POMME CERISE** 7€
De Bob's Bake Shop.
- LA COMPOTE DE POMMES** 3,5€
- LE GROS POT DE GLACE BEN & JERRY'S À PARTAGER** 12€
460ml. Parfums au choix : Cookie Dough, Fudge brownie, Vanilla Pecan, Netflix & Chill'd.
- BÂTONNET GLACE MAGNUM** 4,5€
Parfums : Classique, Amandes, Double Gold Billionaire.
-

Supplément Room Service :
5€ par commande

Tel. : 009

Delikatessen

24h/24

Nos menus

LE MENU INITIATION – DE LA MAISON KAVIARI 110€

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

LE MENU DÉGUSTATION – DE LA MAISON KAVIARI 260€

- 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).
- Blinis, citron frais et crème onctueuse.
- Au choix : Bouteille de champagne EPC Brut Blanc de Blanc 75 cl ou bouteille de vodka Retha La Blanche 50cl.

À la carte

LES PETITES SARDINES À L'HUILE ET AU CITRON 7€

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

LE TARAMA MÉDITERRANÉEN BLANC/WASABI/TRUFFE 11/12/15€

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

LES RILLETTES DE SAUMON BIO 13€

De la Maison Kaviari. 90g (France).

LES CŒUFS DE SAUMON 22€

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

LE SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN 22€

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

Supplément Room Service :
5€ par commande

Tel. : 009



Delikatessen

24h/24

La carte des caviars

	20g	30g	50g
CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE	65€	88€	142€

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.



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.

Pour accompagner

	Btl 50cl
VODKA – RETHA LA BLANCHE	65€

	Shot 4cl	Btl 70cl
VODKA – GREY GOOSE	8€	80€

	Btl 70cl
VODKA – « LE PHILTRE » 100% BIO	99€

La vodka française 100% naturelle de Frédéric Beigbeder.

	Verre 15cl	Btl 75cl
CHAMPAGNE - EPC BRUT BLANC DE BLANC	14€	65€

CHAMPAGNE – RUINART « R »	102€
---------------------------------	------



Supplément Room Service :
5€ par commande

Tel. : 009

HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

Supplément Room Service 5€ par commande

Hot Drinks

7h/22h30

Espresso - Single / Double	2€/3€
Allongé - Single / Double	2€/3€
Noisette	3€
Café Latté (2 Shots).....	5€
Café Presse	5€
Thé/Infusion	4€
<i>(Earl Grey, Breakfast, Thé vert, Rooibos, Verveine)</i>	
Teapot (pour 2)	5€
Chai Latte	5€
Matcha Latte	5€
Chocolat Chaud	6€

Cold Drinks

Orange pressée (25cl).....	5€
Iced Latte	4€
Iced Coffee.....	4€
Iced Tea Maison.....	4€
Ginger beer Bio (33cl).....	4,5€
Cola Bio (33cl)	4,5€
Coca Cola (33cl).....	4€
Coca Zéro (33cl).....	4€
Limonade Bio (33cl).....	4,5€
Jus de pomme (25cl)	4€
Eau Minérale St George (50cl).....	4€
Eau Minérale d'Orezza (50cl).....	4,5€
Fuze Tea	4€
Iced Tea Bio Yuzu	4,5€
Sirop à l'eau	3€

P **A** **R** **A** **D** **I** **S** **O**
P **A** **R** **A** **D** **I** **S** **O**
B **A** **B** **A** **D** **I** **S** **O**
B **A** **B** **A** **D** **I** **S** **O**
B **A** **B** **A** **D** **I** **S** **O**
P **A** **R** **A** **D** **I** **S** **O**
P **A** **R** **A** **D** **I** **S** **O**

HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

Supplément Room Service 5€ par commande

Cocktails

	Verre 15cl	Btl 1l
Gin Tonic	9€	
Aperol Spritz	12€	
Moscow Mule	13€	70€
Pink Gin	14€	75€
		Btl 50cl
Old Fashioned	18€	55€
Negroni	16€	50€

Bières

	Btl 33cl
La Parisienne Blonde	6€
La Parisienne Blanche	6€
Brewdog Punk IPA	6,50€



HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

Supplément Room Service 5€ par commande

Vins Rouges

	Verre 15cl	Btl 75cl
Tire Bouchon Vin Nature	7€	20€
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP Pinot Noir Millebuis	7€	20€
Saint Emilion grand cru AOP Château Haut-Musset	8€	23€
Bourgogne Givry AOP Les Dracy de Michel Sarrazin		38€
Director's cut FRANCIS FORD COPPOLA WINERY Zinfandel - Dry Creek Valley - Sonoma		60€
Pessac-Léognan AOP Château Carbonnieux		95€

Vins Blancs

	Verre 15cl	Btl 75cl
Vin Nature- Pot de vin	7€	20€
Saint Bris AOP Sauvignon, Bailly-Lapierre	8€	25€
Chablis AOP Laroche « Les Chanoines »		33€
Director's cut FRANCIS FORD COPPOLA WINERY Chardonnay - Russian River Valley - Sonomax		53€
Meursault AOP Domaine Vincent Bouzereau		87€

HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

Supplément Room Service 5€ par commande

Vins Rosés

	Verre 15cl	Btl 75cl
Coté Presqu'île, Minuty	7€	25€
Miraval (le célèbre Rosé de Brad Pitt)		36€

Champagne

	Verre 15cl	Btl 70cl
EPC Brut Blanc de Blanc	14€	65€
Ruinart « R »		102€

Spiritueux

	Shot 4cl	Btl 70cl
WHISKY - Rozelieures single malt (Fr)	7€	70€
WHISKY - Connemara Distillers Edition (IR)	8€	80€
GIN - Hendrick's	7€	69€
GIN - Oxley	8€	79€
RHUM - Vieux Barbade Plantation XO	9€	92€
MEZCAL - Convite Esential Joven	7€	70€
TEQUILA - Calle 23 Blanche	6€	65€
VODKA - Grey Goose	8€	80€
VODKA - Le Philtre (100% Bio et naturelle) de Frédéric Beigbeder		99€
		Btl 50cl
VODKA - Retha La Blanche		65€