

# Petit-déjeuner

7h/10h30



- 
- PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL** ..... 14€  
*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** ..... 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€  
*Granola maison et fruits frais du matin. Avec au choix : yaourt grec ou option végétale.*
- 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 douceur.*
- LE FRUIT DU JOUR** ..... 1€
-

# Les petites faims

24h/24

---

<b>LE VRAI HOT DOG NEW-YORKAIS</b> .....	6,5€
<i>Bœuf (Origine : UE). Pain : bun 'potato' Martin. Garniture : moutarde, ketchup, oignons frits, sauce cheddar, chips.</i>	
<b>L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE</b> .....	9€
<i>Houmous, caviar d'aubergine, tzatziki et du bon pain frais.</i>	
<b>LA SAUCISSE SÈCHE</b> .....	8€
<i>Porc nature de la Maison Montalet (France).</i>	
<b>LE PÂTÉ DE CAMPAGNE ARTISANAL</b> .....	8€
<i>De la Maison Montalet. 120g (France).</i>	
<b>LES PETITES SARDINES À L'HUILE ET AU CITRON</b> .....	7€
<i>De la Maison Kaviari. En provenance de la mer Baltique.</i>	
<b>LE TARAMA MÉDITERRANÉEN BLANC/WASABI/TRUFFE</b> .....	11/12/15€
<i>De la Maison Kaviari. 90g (France). Accompagné de Blinis, de citron et d'une crème onctueuse.</i>	
<b>LES RILLETTES DE SAUMON BIO</b> .....	13€
<i>De la Maison Kaviari. 90g (France).</i>	

---

<b>LE POP CORN BIO SUCRÉ OU SALÉ</b> .....	6€
<i>Grand pot de 85oz.</i>	
<b>LE COOKIE AU THÉ MATCHA ET PÉPITES DE CHOCOLAT</b> .....	3€
<i>De Bob's Bake Shop.</i>	
<b>LE MUFFIN AU CHOCOLAT</b> .....	4€
<i>Sans gluten. De Bob's Bake Shop.</i>	
<b>LE DONUT VEGAN</b> .....	5€
<i>Glaçage au sirop d'étable. De Bob's Bake Shop.</i>	
<b>LE CRUMBLE POMME CERISE</b> .....	7€
<i>De Bob's Bake Shop.</i>	
<b>LA COMPOTE DE POMMES</b> .....	3,5€
<b>LE GROS POT DE GLACE BEN &amp; JERRY'S À PARTAGER</b> .....	12€
<i>460cl. Parfums au choix : Cookie Dough, Fudge brownie, Vanilla Pecan, Netflix &amp; Chilll'd.</i>	
<b>LE BÂTONNET GLACE MAGNUM</b> .....	4,5€
<i>Parfums : Classique, Amandes, Double Gold Billionaire.</i>	

---

# Delikatessen

---

## 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 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 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 RILLETES DE SAUMON BIO ..... 13€

*De la Maison Kaviari. 90g (France).*

### LES ŒUFS 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.*



# Delikatessen

## La carte des caviars

	20g	50g
CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE .....	65€	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

VODKA – RETHA LA BLANCHE .....		Btl 50cl	65€
VODKA – GREY GOOSE .....	Shot 4cl	Btl 70cl	99€
VODKA – « LE PHILTRE » 100% BIO .....		Btl 70cl	101€
CHAMPAGNE - EPC BRUT.....	Coupe 10cl	Btl 75cl	70€
CHAMPAGNE – RUINART « R » .....			142€

*La vodka française 100% naturelle de Frédéric Beigbeder.*



**HOTEL PARADISO**

Cinema-Hotel

**Hot Drinks**

7h/22h30

Espresso – Single / Double....	2,5€/3,5€
Allongé – Single / Double....	2,5€/3,5€
Noisette*	3€
Café Latte (2 Shots)*	5,5€
Americano	3,5€
Thé/Infusion	4€
<i>(Earl Grey, Breakfast, Thé vert, Thé Vert Menthe, Darjeeling, Rooibos, Verveine)</i>	
Chai Latte*	5€
Matcha Latte*	5€
Chocolat Chaud*	6€

\*Option végétale possible

Café LOMI  
Meilleur ouvrier de France  
Torréfacteur en 2018

**Cold Drinks**

Orange pressée (25cl).....	5€
Jus de pomme (25cl).....	4€
Iced Latte *	4€
Iced Coffee.....	4€
Iced Tea Maison.....	4€
Iced Tea Bio Yuzu.....	4,5€
Fuze Tea.....	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€
Sirop à l'eau.....	3€
Eau Minérale St Georges (50cl).....	4€
Eau Minérale d'Orezza (50cl).....	4,5€

PARADISO  
PARADISO  
PARADISO  
PARADISO  
PARADISO  
PARADISO  
PARADISO

# HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

## Cocktails

	Verre 15cl	Btl 1l
Gin Tonic .....	9€	
Aperol Spritz .....	14€	
Moscow Mule .....	13€	72€
Pink Gin .....	14€	75€
		Btl 50cl
Old Fashioned .....	18€	57€
Negroni .....	18€	57€

## Bières

	Btl 33cl
La Parisienne Blonde .....	7€
La Parisienne Blanche .....	7€
Brewdog Punk IPA .....	8€



# HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

## Vins Rouges

	Verre 15cl	Btl 75cl
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP		
Pinot Noir Millebuis .....	8€	27€
Lussac Saint Emilion AOP		
Château La Claymore .....	9€	34€
Director's cut FRANCIS FORD COPPOLA WINERY		
Zinfandel - Dry Creek Valley - Sonoma .....		60€
Pessac-Léognan AOP		
Château Carbonnieux « Grand cru classé de Graves ».....		113€

## Vins Blancs

	Verre 15cl	Btl 75cl
Saint Bris AOP		
Sauvignon, Bailly-Lapierre .....	8€	27€
Orchys Mâcon - Villages AOP		
Collovray et Terrier.....	9€	35€
Director's cut FRANCIS FORD COPPOLA WINERY		
Chardonnay - Russian River Valley - Sonoma .....		53€
Meursault AOP		
Domaine Vincent Bouzereau .....		119€

# HOTEL PARADISO

Cinema-Hotel

## Vins Rosés

	Verre 15cl	Btl 75cl
Coté Presqu'île, Minuty .....	8€	26€
Miraval (le célèbre Rosé de Brad Pitt).....		36€

## Champagne

	Coupe 10cl	Btl 75cl
EPC Brut .....	15€	70€
Ruinart « R » .....		142€

## Spiritueux

	Shot 4cl	Btl 70cl
WHISKY - Rozelieures single malt (Fr) .....	7€	72€
WHISKY - Connemara Distillers Edition (IR) .....	9€	90€
GIN - Hendrick's .....	8€	83€
GIN - Oxley .....	10€	99€
RHUM - Vieux Barbade Plantation XO .....	12€	127€
MEZCAL - Convite Esential Joven .....	8€	86€
TEQUILA - Calle 23 Blanche.....	9€	89€
VODKA - Grey Goose .....	9€	99€
VODKA - Le Philtre (100% Bio et naturelle) de Frédéric Beigbeder.....		101€
		Btl 50cl
VODKA - Retha La Blanche .....		65€