



LA SUGGESTION SAISONNIERE






The seasonal menu

À partir de 11h00 jusqu'à 23h00
Available from 11:00 a.m to 11:00 p.m

Hors-d'œuvre · Starters




Ceviche de sériole, betterave et fraises 	52 €
<i>Amberjack ceviche, beetroot and strawberries</i>	
Carpaccio de daurade, passion et truffe	65 €
<i>Sea bream carpaccio, passion fruit and truffle</i>	
Gamberoni au citron noir d'Iran 	62 €
<i>Gamberoni with Iranian black lime</i>	

Salades · Salads

Tomates crues et confites à l'origan, burratina et basilic  	50 €
<i>Tomatoes raw and candied with oregano, burratina and basil</i>	
Avocat et quinoa façon Riviera, vinaigrette agrume   	48 €
<i>Avocado and quinoa French Riviera style, citrus vinaigrette</i>	

Snack

Lobster Roll	82 €
--------------	------

-  Sans gluten – Gluten Free
-  Végétarien – Vegetarian
-  Vegan

Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10 %, All our meat is of French origin - Taxes and service included – VAT 10 %

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande - The list of allergens contained in our dishes is available on request

Certains de nos plats peuvent être adaptés à des régimes spécifiques, n'hésitez pas à nous indiquer toute autre allergie, intolérance ou restriction alimentaire Some of our dishes can be adapted to a specific diet. Do not hesitate to advise us of any allergy, intolerance, or dietary restrictions



LE BRISTOL
PARIS

Les plats · Main courses

Côtes d'agneau grillées, tian et jus à l'ail noir <i>Grilled lamb chops, vegetables tian and black garlic sauce</i>	98 €
Longe de veau rôtie aux herbes, câpres et pomme purée <i>Roasted veal loin with herbs and capers, mashed potatoes</i>	85 €
Gambas grillées, vierge croquante menthe et curry, riz Madras 🍷 <i>Grilled gambas, mint and curry virgin sauce, Madras rice</i>	84 €
Petit épeautre, légumes entiers en cocotte, coriandre et jus vert 🌱 🍃 <i>Einkorn, whole vegetables with coriander casserole, green sauce</i>	50 €

Pâtes · Pasta

Rigatoni de homard et tomates, jus au thym <i>Rigatoni with lobster and tomatoes, thyme juice</i>	93 €
--	------

Les desserts · Desserts

Tarte au chocolat « Nyangbo » au grué de cacao, sorbet chocolat 🍷 "Nyangbo" chocolate tart, chocolate sorbet	32 €
Tarte tropézienne cerise et sureau <i>Tropezian cherry and elderberry tart</i>	32 €
Pêche Melba <i>Peach Melba</i>	32 €
Pavlova aux framboises, shiso vert <i>Raspberry pavlova, green shiso</i>	32 €
Tarte feuilletée aux fraises, sorbet fraise <i>Strawberry puff pastry tart and sorbet</i>	32 €

- 🍷 Sans gluten – Gluten Free
- 🌱 Végétarien – Vegetarian
- 🍃 Vegan

Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10 %, All our meat is of French origin - Taxes and service included – VAT 10 %

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande - The list of allergens contained in our dishes is available on request



Certains de nos plats peuvent être adaptés à des régimes spécifiques, n'hésitez pas à nous indiquer toute autre allergie, intolérance ou restriction alimentaire Some of our dishes can be adapted to a specific diet. Do not hesitate to advise us of any allergy, intolerance, or dietary restrictions






LE BRISTOL
PARIS

De 17h30 jusqu'à 00h30
From 5:30 p.m. to 00:30 a.m.

Tapas

Croque-monsieur « jambon comté » beurre de truffe noire (3 pièces) « Comté ham » croque-monsieur with black truffle butter	38 €
Tartines de foie gras de canard, confit « poivre et sel » (4 pièces) <i>Toast with homemade duck foie gras, salt and pepper (4 pieces)</i>	49 €
Tartines de saumon fumé au beurre de citron et aneth (4 pièces) <i>Toast of smoked salmon with lemon and dill butter (4 pieces)</i>	35 €
Crevettes "Rock shrimp" mayonnaise épicée chili garlic <i>"Rock shrimp" spicy mayonnaise sauce chili garlic</i>	54 €
Accras de morue au citron confit, sauce aïoli (4 pièces) <i>Cod fritters with lemon confit, garlic mayonnaise (4 pieces)</i>	24 €
Houmous au cumin et graines de grenades  <i>Hummus with cumin and pomegranate seeds</i>	22 €
Avocat pilé au mortier relevé au piment  <i>Muddled avocado with chili</i>	22 €

-  Sans gluten – Gluten Free
-  Végétarien – Vegetarian
-  Vegan

Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10 %, All our meat is of French origin - Taxes and service included – VAT 10 %

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande - The list of allergens contained in our dishes is available on request

Certains de nos plats peuvent être adaptés à des régimes spécifiques, n'hésitez pas à nous indiquer toute autre allergie, intolérance ou restriction alimentaire Some of our dishes can be adapted to a specific diet. Do not hesitate to advise us of any allergy, intolerance, or dietary restrictions



LE BRISTOL
PARIS

Champagnes (75 cl)

Bruts

Alfred Gratien	160 €
Moët & Chandon, Impérial	175 €
Louis Roederer, Collection	185 €
Veuve Clicquot Ponsardin	250 €
Ruinart, Blanc de Blancs	330 €
Alfred Gratien, Cuvée Paradis 2015	340 €
Dom Pérignon 2013	650 €
Pol Roger, Sir Winston Churchill 2006	650 €
Louis Roederer, Cristal 2015	650 €
Krug, Grande Cuvée	790 €
Veuve Clicquot Ponsardin, La Grande Dame 2004	780 €
S de Salon 2007	2 900 €

Rosés

Louis Roederer, Vintage 2015	250 €
Ruinart	320 €
Dom Pérignon 2009	1 250 €
Louis Roederer, Cristal 2014	1 600 €

Vins blancs (75 cl)

Bourgogne

Mâcon-Fuissé, « Bois de la Croix » 2016	
Domaine J.Desjournays	95 €
Chablis, 1 ^{er} Cru, « Vaillons » 2022	
Domaine J. P. B. Droin	140 €
Chassagne-Montrachet, 2015	
Domaine Blain-Gagnard	200 €
Meursault, 1 ^{er} Cru « Genevrières » 2014	
Domaine Latour-Giraud	290 €
Puligny-Montrachet, 1 ^{er} Cru « Referts » 2014	
Domaine J.M. Boillot	295 €
Corton Charlemagne, 2021	
Domaine Françoise Andre	550 €
Bâtard-Montrachet, 2015	
Domaine Blain-Gagnard	1 600 €

Prix nets TVA 20 % - Net prices VAT 20 %

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.



LE BRISTOL PARIS

Vallée de la Loire

Saumur, « Les Salles Martin » 2015 Domaine Antoine Sanzay	120 €
Sancerre, « Clos de Beaujeu » 2022 Domaine G. Boulay	140 €
Pouilly Fumé, « Champs Billons » 2020 Domaine M. Redde	190 €

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage, « Cuvée Christophe » 2017 Domaine des Remizières	95 €
Condrieu, « Deponcins » 2016 Domaine F.Villard	220 €
Châteauneuf-du-Pape 2015 Château de Beaucastel	370 €

Bordeaux

Sauternes, Château Suduiraut 2017	320 €
-----------------------------------	-------

Alsace

Riesling, « Schlossberg » 2017 Domaine A. Mann	250 €
Pinot Gris, « Rangen de Thann » 2011 Domaine Zind-Humbrecht	380 €

Jura

Arbois, « Savagnin » 2015 Domaine du Pélican	135 €
---	-------

Vins rouges (75 cl)

Bourgogne

Chassagne-Montrachet, 2014 Domaine B.Moreau	130 €
Savigny-Les-Beaune, « Aux Grands Liards » 2011 Domaine S. Bize	150 €
Chambolle-Musigny 2017 Domaine Louis Boillot	240 €
Nuits-Saint-Georges, « Les Hauts Poirets » 2002 Domaine Jaye-Gilles	335 €
Gevrey-Chambertin, 1 ^{er} Cru « Cazetiers » 2013 Domaine B. Clair	550 €
Echezeaux Grand Cru, 2012 Domaine F. Feuillet	495 €
La Grande Rue, 2011 Domaine F. Lamarche	950 €

Prix nets TVA 20 % - Net prices VAT 20 %

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.



LE BRISTOL PARIS

Vallée de la Loire

Bourgeuil, « Haut De La Butte » 2016	75 €
Domaine de la Butte	
Sancerre Domaine Vacheron 2022	150 €

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage, « Vignes Franches », 2012	
Domaine des Lises	250 €
Côte-Rotie, « Rose Pourpres », 2012	
Domaine Pierre Gaillard	440 €
Châteauneuf-Du-Pape, « La Crau » 2012	
Domaine du Vieux Télégraphe	440 €

Provence

Bellet, Clos Saint-Vincent 2015	180 €
---------------------------------	-------

Roussillon

Côtes Du Roussillon Villages, « La Torre » 2010	
Domaine Gardiés	250 €

Bordeaux

SAINT-ÉMILION

Château Chérubin 2011	290 €
Château Quintus 2016	650 €

POMEROL

Château La Fleur de Bouïard, 2016	130 €
Petit Village 1990	750 €

MEDOC

Château Potensac 1995	300 €
-----------------------	-------

PAUILLAC

Château Pibran 2015	200 €
Les Forts de Latour 2004	920 €

SAINT-JULIEN

Château Langoa Barton 2011	280 €
Château Léoville-Poyferré 2007	550 €
Château Ducru-Beaucaillou 2011	950 €

MARGAUX

Château des Eyrins 2013	170 €
Château Brane-Cantenac 2010	440 €

PESSAC-LÉOGNAN

Château Larrivet Haut-Brion 2016	210 €
Château Haut-Bailly 2011	440 €

Prix nets TVA 20 % - Net prices VAT 20 %

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.



LE BRISTOL
PARIS

Vin rosé (75 cl)

Côtes de Provence, Château Minuty « Rose et Or » 2023 130 €

Demi-bouteilles (37,5 cl)

Champagnes

Moët & Chandon, Brut Impérial 85 €
Roederer Collection 95 €

Vins blancs

Bordeaux

Sauternes, Château d'Yquem 1999 1300 €

Bourgogne

Savigny-Les-Beaunes, Domaine S.Bize , 2020 70 €

Vins rouges

Bordeaux

Château Pape Clément, 2001, Pessac-Léognan 170 €
Saint-Julien, Château Léoville Poyferré 2000 220 €
Pauillac, Château Pichon-Longeville, « Baron », 2007 280 €

Bourgogne

Chambolle-Musigny 2011
Domaine A. Guyon 115 €

Vallée du Rhône

Hermitage, « Cuvée Émilie » 2012
Domaine des Rémizières 125 €

Prix nets TVA 20 % - Net prices VAT 20 %

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.

Vins au verre (14 cl)

Blancs

Chablis, 1er Cru « Vaillons » 2022 Domaine J. P. B. Droin	26 €
Puligny-Montrachet 2015 Domaine B. Millot	34 €
Sancerre Domaine Vacheron 2022	28 €

Rouges

Chambolle-Musigny 2017 Domaine Louis Boillot	45 €
Château Larrivet Haut-Brion 2016, Pèssac-Léognan	35 €
Sancerre Domaine Vacheron 2022	28 €

Rosé

Côtes de Provence, Château Minuty « Rose et Or » 2022	26 €
---	------

Champagnes

Alfred Gratien Brut	35 €
Roederer Rosé 2015	40 €

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.

Prix nets TVA 20 % - *Net prices VAT 20 %*

Cette carte ne représente qu'une sélection de notre cave disponible auprès du room service.
N'hésitez pas à solliciter la carte des vins du restaurant Epicure.
Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation d'origine contrôlée