



CASTILLE  
PARIS

STARHOTELS  
COLLEZIONE

*l'assaggio*  
Ristorante & Bar

*Prix nets en euros, taxes et service compris.  
All prices are in Euros, taxes and service are included.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.*

*Alcohol abuse is dangerous for your health,  
please drink responsibly.*



## Champagnes

Champagne Brut	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Moët & Chandon 2012	20€	100€
Henriot- Brut Souverain	15€	80€
Henriot - Blanc de Blancs	20€	100€

### Champagne Rosé

Henriot - Brut Rosé	20€	100€
---------------------	-----	------

## Vins italiens & français - Italian & French wines

### Blancs - White

Italie - Veneto	Verre 12cl	Bouteille 75cl
<i>IGT Passione e Sentimento, Pasqua</i>	8€	40€
<i>100% Garganega</i>		
<b>France - Bourgogne</b>		
<i>AOC Chablis, Fevre 2018, 100% Chardonnay</i>	10€	55€
<i>AOC P.-Fumé, Domaine Regis-Minette, 2018</i>	10€	55€
<i>100% Sauvignon Blanc</i>		

### Rouges - Red

<b>Italie - Veneto</b>		
<i>IGT Passione e Sentimento, Pasqua, 2017</i>	8€	40€
<i>100% Cabernet Sauvignon</i>		
<b>Italie - Piemonte</b>		
<i>DOCG Barolo, Ettore Germano, 2016</i>	22€	110€
<i>100% Barbera</i>		
<b>France - Bourgogne</b>		
<i>AOC Hautes Côtes de Beaune, Bouchard 2017</i>	10€	50€
<i>100% Pinot noir</i>		
<b>France - Bordeaux</b>		
<i>AOC Saint Emilion Grand Cru</i>	10€	50€
<i>Riou de Thailas, 2016</i>		

### Rosés

<b>France - Côtes-de-Provence</b>		
<i>AOP Costières de Nîmes – Rock Angel, 2019</i>	11€	70€
<i>Syrah, Vermentino</i>		
<b>Italie - Campania</b>		
<i>DOC Irpinia Rosato, Mastroberardino, 2018</i>	8€	40€
<i>100% Aglianico</i>		

## Cocktails d'été

### Summer cocktails

16€

### Aperol Spritz

*Aperol, Prosecco, soda*

### Campari Spritz

*Bitter Campari, Prosecco, soda*

### Hugo

*Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, eau de Selz et feuilles de menthe*

### Bellini

*Purée de pêche, Prosecco*

### Bellini Royal

*Purée de pêche, Champagne*

### Virgin Bellini

*Purée de pêche, lemon, ginger Ale*

### Americano

*Bitter Campari, Vermouth Martini Riserva Rubino, soda*

### Negroni

*Bitter Campari, Gin, Vermut Carpano*

### Sbagliato

*Bitter Campari, Prosecco, Vermut Carpano*

### Gin Tonic

*Gin, Fever Tree Tonic water*

## Menu du bar\*

### Bar menu\*

#### Encas - Snacks

Crème de courgettes, menthe, ricotta et croutons de focaccia 16€  
*Zucchini soup, mint, ricotta, and focaccia croutons*

Burrata des Pouilles, tomates, basilic, 20€  
aigre-doux d'oignons de Tropea  
*Burrata from Puglia, tomatoes, basil,  
sweet and sour onions from Tropea*

#### A partager - To share

Sélection de charcuterie et fromages du Castille : 20€  
jambon cru de Toscane, salami de foie,  
joue de porc noir de Calabre, pecorino de Fossa,  
parmesan affiné 30 mois, bleu au lait de buffle  
*Castille Paris' selection of cold meats and cheeses :  
Tuscan ham, liver salami, Calabrian black pork cheek,  
Fossa pecorino, 30-month-aged parmesan,  
buffalo milk blue cheese*

#### Douceurs - For the sweet tooth

Salade de fruits frais de saison 8€  
*Seasonal fresh fruits salad*

## L'instant Sinoira\*

### Italian break\*

22€

La Merenda Sinoira est une ancienne tradition piémontaise : un repas frugal de fin d'après-midi, que les femmes préparaient et apportaient aux hommes qui travaillaient dans les champs. Cette collation, prise en famille ou entre amis, était l'occasion de se détendre pour se reposer du travail.

Notre Chef Ugo Alciati ont adapté ce moment piémontais pour en faire l'accompagnement parfait pour votre apéritif.

*Toast aux anchois persillés, langue de bœuf et sa sauce rouge,  
œuf dur et pommes de terre vapeur, salade russe,  
poitrine de thon, vitello tonnato*

\*\*\*

Merenda Sinoira is a former tradition in Piedmont : a simple snack especially prepared by the women from the country side at the end of the afternoon, to their men working in the fields. This light meal enjoyed among family and friends was the opportunity to relax from the hard labors.

Our Chef Ugo Alciati have adapted this Italian break to go perfectly with your aperitif.

*Anchovies toast with persley, beef tongue and red sauce,  
hard-boiled egg and steamed potatoes, Russian salad,  
tuna breast, vitello tonnato*

## *Alcools - Alcohols*

### **Bière - Beer**

Nastro Azzurro (33cl)	9€
1664 Kronenbourg	9€

### **Bourbon**

Jack Daniel's	13€
Woodford reserve	15€

### **Irish Whisky**

Paddy	10€
-------	-----

### **Scotch**

Johnnie Walker black label 12 ans	12€
Chivas 12 ans	14€

### **Single Malt**

Glenlivet 12 ans	12€
Macallan Amber	14€
Glenkinchie 10 ans	14€
Glenfiddich 12 ans	14€
Glenfiddich 15 ans	16€
Oban 14 ans	17€
Lagavulin 16 ans	17€
Craigellachie 13 ans	18€

### **Gin (4cl)**

Tanqueray	13€
Bombay Sapphire	15€
Hendricks	16€
Oxley 7	16€

### **Vodka (4cl)**

Zubrowska	13€
Absolut	15€
Grey Goose	17€
Millenium Belvedere	17€

### **Tequila (4cl)**

Patrón Silver	16€
Patrón Añejo	20€
Patrón XO Café	20€
Patrón Reposado	22€

### **Rhum & Cachaça (4cl)**

Bacardi blanc	13€
Bacardi gold	14€
Bacardi 4 ans	16€
Bacardi 8 ans	18€
Diplomático	16€
Santa Teresa	18€

### **Liqueur (4cl)**

Amarretto, Bailey's, Chambord, Chartreuse verte, Cointreau, Drambuie, Fernet Branca, Get 27/31, Malibu, Grand Marnier, Limoncello, Marsala, Saint Germain, South Comfort, Sambuca, Vacca Mora, Cambusier Génépi, prunelle, violette, genièvre	13€
---	-----

### **Porto (6cl)**

Porto blanc Sandeman	8€
Grahm's tawny	8€
Grahm's tawny 10 ans	10€

### **Calvados (4cl)**

Père François Hors d'âge	14€
--------------------------	-----

### **Cognac**

Rémy Martin VSOP	16€
Rémy Martin XO	25€

### **Armagnac (4cl)**

Marquis de Montesquieu	22€
------------------------	-----

## *Boissons chaudes*

### *Hot beverages*

Expresso - <i>Espresso</i>	5€
Double expresso - <i>Double espresso</i>	8€
Cappuccino - <i>Cappuccino</i>	8€
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	8€
Thé - <i>Tea</i>	8€

## *Boissons sans alcool*

### *Soft drinks*

<b>Jus de fruits pressés – <i>Fresh squeezed fruit juices</i></b>	10€
Orange, pamplemousse ou citron <i>Orange, grapefruit or lemon</i>	

<b>Jus de fruits Zenat Bio – <i>Fresh fruit juices Zenat Bio</i></b>	8€
Orange, pomme, poire, pêche, mangue ou pomme-kiwi <i>Orange, apple, pear, peach, Mango or apple-kiwi</i>	

<b>Sodas</b>	7€
Coca-Cola, Coca-Cola zero (33cl) Seven up, Fever Tree Tonic, Orangina (25cl)	

<b>Eau minérale – <i>Still water</i></b>	
Acqua Panna (75cl)	8€

<b>Eaux minérales pétillantes – <i>Sparkling waters</i></b>	
Perrier (33cl)	6€
San Pellegrino (75cl)	8€

*L'Assaggio Restaurant & Bar*  
33-37 rue Cambon  
75001 Paris  
[lassaggio@castille.com](mailto:lassaggio@castille.com)  
+33 (0)1 44 58 44 58