



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.*

Champagnes

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Bruts		
Henriot- Brut Souverain	15€	90€
Henriot - Blanc de Blancs	20€	100€
Louis Roederer Brut Premier		100€
Rosé		
Henriot - Brut Rosé	20€	100€
Cuvées Millésimées		
Louis Roederer Rosé 2012		130€
Lombard, Brut nature, Grand Cru 2008		150€
Louis Roederer Cristal Brut 2008		450€

Prosecco

Prosecco Extra Brut	9€	45€
---------------------	----	-----

Bières bouteilles

Beers

Heineken (33cl)		9€
Nostro Azzurro (33cl)		9€
Carlsberg (33cl)		9€
1664 Kronenbourg		9€
La Parisienne libérée - Blonde (33cl)		10€

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.

Boissons chaudes - Hot beverages

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

Thé - Tea

English breakfast	8€
La rencontre des thés de Ceylan, de Darjeeling et d'Assam <i>The blend of teas from Ceylan, Darjeeling and Assam</i>	
Earl Grey	8€
Le plus célèbre des thés parfumés, alliant la puissance des thés de Chine et la finesse de la bergamote de Calabre <i>The most famous scented tea blend with Chinese leaves and bergamot from Calabria</i>	
4 Fruits rouges – 4 Red berries	8€
Un bouquet de fruits rouges (cerise, fraise, framboise et groseille) qui parfume délicieusement un mélange de thé noir de Chine. <i>Blend of red berries (cherry, strawberry, raspberry and gooseberry) to flavor a delicious black tea from China.</i>	
Yunnan Vert	8€
Thé vert de Chine aux feuilles vertes sombres qui offre une liqueur claire corsée aux notes vertes et fruitées. <i>Chinese dark green leaves offer bright and full-bodied liquor with fruity and green notes.</i>	
Infusion verveine (herbal tea)	8€
Feuilles de verveine idéales pour apaiser l'esprit <i>Verbena leaves that help relaxing the mind</i>	
Infusion menthe poivrée (herbal tea)	8€
Rafraichissante et légèrement poivrée, cette infusion tonique facilite la digestion. <i>This refreshing pepper mint infusion helps digestion.</i>	
Infusion camomille (herbal tea)	8€
Infusion du soir par excellence : douce et florale à la légère amertume facilitant la digestion. <i>The classic night infusion : sweet and floral, helps digestion.</i>	
Infusion Rooibos Cederberg (herbal tea)	8€
Arbrisseau sauvage d'Afrique du Sud, le rooibos offre une infusion sans théine à la saveur douce et légèrement vanillée. <i>Natural caffeine free tea from South Africa with notes of vanilla.</i>	

Cocktails classiques

Classic cocktails

16€

Americano

Campari bitter, Vermouth Martini Riserva Rubino, soda

Bellini

Purée de pêche, Prosecco

Bloody Mary

Vodka, jus de tomate, jus de citron, assaisonnement

Conte Camillo Negroni

Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula, Carpano

Caïpirinha

Cachaça, quartiers de citron vert, sucre roux

Cosmopolitan

Grey Goose Vodka, Cointreau, citron vert, jus d'aireselles

Espresso Martini

Vodka, liqueur de café, café

Margarita

Patrón Silver Tequila, Cointreau, jus de citron

Martini cocktail

Martini dry, Gin ou Vodka

Mojito

Bacardi Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, soda

Old Fashioned

Bourbon, cassonade, Angostura

Spritz Airone

Airone apéritif, Prosecco, soda

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)

13€

Amaretto Disaronno, 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

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 sans alcool
Soft drinks

Berry Crush	10€
Purea de fruits rouges, lime, ginger beer <i>Red Fruits, lime, ginger beer</i>	
Thé glacé maison – Homemade iced tea	10€
Citron ou menthe poivrée <i>Lemon or peppermint</i>	
Jus de fruits pressés – Fresh squeezed fruit juices	10€
Orange, pamplemousse ou citron <i>Orange, grapefruit or lemon</i>	
Jus de fruits Zenat Bio – Fresh fruit juices Zenat Bio	8€
Orange, pomme, poire, légumes, pêche, cassis, mangue, pomme-kiwi ou fraise-banane <i>Orange, apple, pear, vegetables, peach, blackcurrant, mango, apple-kiwi or strawberry-banana</i>	
Sodas	7€
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero (33cl) Seven up, Fever Tree Tonic, Orangina (25cl)	
Eau minérale – Still water	8€
Acqua Panna (75cl)	
Eaux minérales pétillantes – Sparkling waters	
Perrier (33cl)	6€
San Pellegrino (75cl)	8€

Vins italiens & français
Italian & French wines

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Blancs - White		
Italie - Veneto		
<i>IGT Passione e Sentimento, Pasqua, 2018</i>	8€	40€
<i>100% Insolia</i>		
Italie - Sardaigne		
<i>DOC S'Elegas Nuragus - Argiolas, 2017</i>	8€	40€
<i>100% Nuragus</i>		
France - Bourgogne		
<i>AOC Chablis, Fevre, 2018</i>	10€	55€
<i>100% Chardonnay</i>		
<i>AOC P.-Fumé, Domaine Regis-Minette, 2018</i>	10€	55€
<i>100% Sauvignon Blanc</i>		
Rouges - Red		
Italie - Veneto		
<i>IGT Passione e Sentimento, Pasqua, 2017</i>	8€	40€
<i>100% Cabernet Sauvignon</i>		
Italie - Piemonte		
<i>DOCG Barolo, Ettore Germano, 2015</i>	19€	95€
<i>100% Barbera</i>		
France – Bourgogne		
<i>AOC Hautes Côtes de Beaune, Bouchard 2015</i>	10€	50€
<i>100% Pinot noir</i>		
France - Bordeaux		
<i>AOC Bordeaux Supérieur-Grand Renom, 2014</i>		
<i>Merlot, Cabernet franc</i>	10€	50€
Rosés		
Italie - Veneto		
<i>DOC Irpinia Rosato, Mastroberardino, 2018</i>	8€	40€
<i>100% Aglianico</i>		
France - Côtes-de-Provence		
<i>AOP Costières de Nîmes – Rock Angel, 2019</i>	11€	70€
<i>Syrah, Vermentino</i>		

L'instant Sinoira - Italian break

18€

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.

Nos Chefs Ugo Alciati et Sasha ont adapté ce moment piémontais pour en faire l'accompagnement parfait pour votre apéritif.

Jambon de Parme affiné 24 mois, Piacenza coppa au poivre, salami de Toscane, pecorino di fossa, robiola de Roccaverano, bleu de buffle, légumes marinés maison et noisettes du Piémont

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 Chefs Ugo Alciati and Sasha have adapted this Italian break to go perfectly with your aperitif.

Parma ham 24 months, Piacenza coppa with pepper, Tuscan salami, pecorino di fossa, robiola from Roccaverano, buffalo blue, homemade marinated mixed vegetables and hazelnuts from Piedmont

Menu du bar - Bar menu

Soupe de carottes et gingembre (v) <i>Carrots and ginger soup (v)</i>	15€
Salade mesculin avec légumes grillées, avocat, poulet et pain croustillant <i>Mixed salad with grilled vegetables, avocado, chicken breast and crispy bread</i>	17€
Burrata des Puglia et tomate « cœur de bœuf » au basilic (v) <i>Buffalo Burrata from Puglia with tomatoes and basil (v)</i>	18€
Croque-Monsieur* <i>« Croque Monsieur »*</i>	16€
Croque-Madame* <i>« Croque Monsieur » served with a fried egg on top*</i>	18€
Fusilli « Mancini » avec sauce tomate ou sauce Bolognaise <i>Fusilli made by Pastificio Mancini, datterino tomatoes sauce (v) or bolognese sauce</i>	18€
Burger de boeuf Charolais, frites maison <i>Charolais beef burger with homemade French fries</i>	20€
Pizza Margherita	16€
Mozzarella et tomates Datterini sauce (v) <i>Mozzarella cheese and Datterini tomatoes sauce (v)</i>	
Ingrédients supplémentaires au choix - <i>Choose your extra</i>	+2,5€
- Jambon blanc* <i>White Ham*</i>	
- Jambon cru* <i>Dry-cured ham*</i>	
- Champignons <i>Mushrooms</i>	
- Burrata <i>Burrata</i>	
Douceurs - For the sweet tooth	
Fruits frais de saison <i>Seasonal fresh fruits</i>	8€
Le tiramisu comme en Italie <i>The tiramisu just like in Italy</i>	8€
Panna Cotta et son coulis de fraise <i>Panna Cotta with strawberries coulis</i>	8€

**Contient du porc – Course including pork
(v) Plat végétarien – Vegetarian dish*

Toutes nos viandes sont d'origine française – All our meat is of French origin

Alcools
Alcohols

Bourbon

Jack Daniel's, Maker's Mark	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€
Marconi 46	16€
Oxley 7	16€

Vodka (4cl)

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

Cocktails créations
Signature cocktails

16€

Milano Mule

Bitter Campari, Lime, Ginger beer

Virgin Bellini

Pêche, lime, ginger Ale

Hugo

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

Surprise me...

Suggestion du barman

Bartender suggestion

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.