



M E N U

HIVER 2022

HOTEL
PROVIDENCE
PARIS

90 rue René Boulanger 75010 - Paris
www.hotelprovidenceparis.com / 01 46 34 34 04

ENTRÉES

Tartare de daurade Okinawa
(gingembre, pickles, graines de moutarde) Petit - 12 Grand - 24

Okinawa sea bream tartare, ginger, pickled onions, mustard seeds

Couteaux au four, amandes et herbes fraîches - 10

Oven cooked razorclams, almonds and fresh herbs

Arancini à la truffe - 10

Truffle arancini

Gravlax de saumon maison, condiments thaï - 12

Homemade salmon gravlax, thai seasoning

Burratina, roquettes, olives noires, huile d'olive zestée - 10

Burratina, arugula, black olives and lemon zest olive oil

Fromage du moment, crackers de graines & chutney - 8

Seasonal cheese, homemade crackers and spicy chutney

PLATS

Croque parisien à la truffe et vieux Comté - 21

Parisian croque monsieur with truffles and aged Comté cheese

Shawarma de poulet en cocotte, pain pita maison - 18

Chicken shawarma, home made pita bread

Thon mi-cuit en salade, fenouil, avocat - 21

Tuna salad, fennel and avocado

Linguine citron & origan - 16

Lemon and oregano linguini

Entrecôte (Argentine) salsa verde, frites accordéons - 35

Prime rib steak (Argentina), crinkled potatoes fries and chimichurri sauce

Poulpe à la galicienne, citron confit, pommes de terre fondantes - 23

Galician octopus, preserved lemon, fondant potatoes, piquillo pesto

Cocotte de burratina et légumes au feu de bois - 18

Wood oven burratina casserole, roasted vegetables

**SUGGESTION DU MOMENT
À L'ARDOISE**

ACCOMPAGNEMENTS

Frites accordéon, mayonnaise blanche vinaigrée - 6

Crinkle cut fries, vinegared white mayo

Salade verte - 5

Green salad

Légumes au feu de bois - 6

Wood oven roasted vegetables

DESSERTS

Rocher chocolat, caramel et cacahuètes - 9

Chocolate, nuts and caramel tartelette

Mystère glacé, pralin pistache - 9

Frozen Mystere, praline and pistachio

Mangue fraîche, yuzu - 9

Fresh mango, yuzu

Tarte citron - 9

Lemon pie

Chou maison café, coeur caramel et noisettes - 9

Homemade coffee Chou



VINS
COCKTAILS
BOISSONS

WINE, COCKTAILS
& BEVERAGES

HOTEL
PROVIDENCE
PARIS

90 rue René Boulanger 75010 - Paris
www.hotelprovidenceparis.com / 01 46 34 34 04

CHAMPAGNES

COUPES (14cl)

Collet Brut	12
Pierre Moncuit rosé	16
Drappier (non dosé, sans soufre)	21

BOUTEILLES (75cl)

Collet Brut	62
Delamotte Brut	105
Perrier Jouët Brut	142
“R” de Ruinart	155
Drappier (non dosé, sans soufre)	126
Pierre Moncuit rosé	85
Laurent Perrier Cuvée rosé	216
Delamotte Blanc de Blancs	116
Philipponnat Blanc de Noirs 2015	155

LES VINS

PRIX AU VERRE (14CL) / BOUTEILLE (75CL)

ROUGE

Bourgueil AOC 'Trinch' 2018 (bio/vegan)	7.50 / 32
Bordeaux AOC Château Roquefort 2016	6 / 25
Côte de Béziérs «L'Arsouille» 2020	6 / 25
Côte du Rhône AOC Guigal - Réserve de Lutèce 2016	7 / 30
Brouilly AOP Les Pas Perdus 2018 (sans sulfite)	8 / 35
Chinon AOP Charles Joguet 2016	35
Haut Médoc AOP Château Victoria 2016	38
Mercrey AOP Domaine Faiveley 2018 (sans sulfite)	52
Moulis en Médoc AOP La salle de Château Poujéaux 2013	53
Marsannay Vieilles Vignes AOP Dominique Laurent 2016	59
Château-Neuf du Pape AOP Les Granières de la Nerthe 2015	62
Patrimonio (Corse) AOP Domaine Leccia 2016 (bio)	62
Le Puy VDF (bio) 2018	59
Domaine Le fay d'Home – Opus 4- 2016 (bio)	39
Côte du Rhône AOP La Louronne (biodynamie) 2018	55
Hautes-côtes-de-nuits AOP Domaine Cornu 2017	39
Costière de Nîmes AOP Domaine de de la Jardine (bio et sans sulfites) 2017.....	32

BLANC

Anjou Chenin IGP J.Mourat 2019 (bio/vegan)	6 / 25
Côtes de Gascogne IGP Domaine de Maouries 2018 (moelleux).....	6 / 25
Entre Deux Mers AOP Les Rives de Château Roquefort 2018	6 / 25
Saint Bris AOP Bailly Lapiere 2018	7 / 30
Chablis AOP Domaine George 2019	9 / 40
Hérault IGP Viognier 2018 (nature/bio)	9 / 40
Quincy AOC Domaine des Ballandors 2018	39
Riesling AOC Marc Tempe 2015 (bio)	67
Hautes Côtes de Nuits AOP David Duband 2020	45
Jurançon sec AOP Domaine Bordenave (bio) 2017	35
L'Epicourchois VDF 2017	38

ROSÉ

La Winerie Parisienne 2018	7 / 30
----------------------------------	--------

LES COCKTAILS

BRIGHTON - 11

Gin, jus de poire, bitter d'agrumes, double jus, sour mix

PALERMO - 12

Grappa infusée thym-romarin-menthe, jus de citron, tonic, bitter d'agrumes

BARFLEUR - 12

Eau de vie de cidre, jus de cranberry, purée de fruits rouges, jus de citron

TORINO - 13

Liqueur de Bergamotte, Vermouth rouge, ginger beer, jus de citron

OKINAWA - 12

Saké infusé au poivre et piment de Cayenne, citron, sirop de fraise, sour mix

ESSAOUIRA - 11

Bourbon, Vermouth rouge, bitter Raz el Hanout

IOS - 11

Ouzo, concombre, menthe fraîche, jus de citron, sour mix

TRINIDAD - 14

Rhum ambré, liqueur de tabac, liqueur de châtaigne, bitter Teapot

LES CLASSIQUES - 11

EAUX MINÉRALES

Vittel (25cl)	4
Vittel (50cl)	5
Vittel (1L)	7,50
Vittel sirop	4,50
Perrier (50cl)	5
Perrier (1L)	7,50
Châteldon (75cl)	9

SOFTS

Coca Cola, Coca Zero (33cl)	5
Perrier (33cl)	5
Orangina (25cl)	5
Fever Tree Tonic Water (20cl)	4,50
Fever Tree Ginger Beer (20cl)	4,50
Limonade «Les Garçons» (25cl)	4,50
Orange pressée de chez Bharlev	6
Jus de grenade	6

BIÈRES

BIÈRES PRESSION (25cl / 45cl)

Kronenbourg	5 / 8,50
Brooklyn Lager	6 / 10
Grimbergen	6 / 10
Grimbergen ambrée	6 / 10

BIÈRE BOUTEILLE (33cl)

IPA Appie	7
-----------------	---

ALCOOLS

APÉRITIFS (6cl)

Vermouth rouge, blanc, Dry - 7

Porto Graham's Fine Tawny - 8

Campari - 6

Apérol - 6

GIN

Bombay Sapphire - 11

Hendrick's - 11

Botanist - 11

VODKA

Absolut - 9

Grey Goose - 12

Belvedere - 12

WHISKIES

Jameson - 9

Monkey Shoulder - 11

Laphroaig - 13

Nikka from the barrel - 15

Glenfiddich 12 ans - 13

USA

Jack Daniel's Sour Mash - 9

Bulleit Bourbon - 12

Bulleit Rye - 12

RHUM

Bacardi Carta Oro - 10

TEQUILA & MEZCAL

Patron Reposado - 15

Mezcal Beneva - 10

ANIS (2cl)

Ricard - 4,50

Pastis 51 - 4,50

Absinthe - 6

LIQUEURS (4cl)

Chartreuse Verte - 10

Bénédictine - 10

EAUX DE VIE (4cl)

Eau de vie de framboise, mirabelle,
poire ou kirsh - 10

COGNAC (4cl)

Camus VS - 9

Remy Martin XO - 35

BAS ARMAGNAC (4cl)

J. Goudein "1988" - 19

CALVADOS (4cl)

Morin XO - 16

Morin VSOP - 10

CAFÉTERIE

Café expresso / allongé	2,50
Café double	4
Café crème	4
Capuccino	4,50
Chocolat chaud	5
Thés	5
Thé blanc - Chine pivoine blanche : pétales de pivoines boisées	
Thés verts - Jasmin Chung Hao : feuilles torsadées riches en bourgeons duveteux blancs	
Genmaïcha supérieur : mélange de thé vert Sencha du Japon et de riz grillé	
Maté - Maté vert citronné : mélange de maté vert du Brésil, de citron et de citronnelle	
Thé bleu vert - Vietnam Wu Long Jade : feuille sèche perlée vert foncé semi-oxydé à 15%	
Thé noir - Grand Earl Grey : thé noir bergamote, pétales de bleuet et carthame	
Thé rouge rooïbos (sans théine) - à l'orange douce, aux fleurs et fruits des îles	
Thé london breakfast - Assam, boisé et épicé, et le Yunnan, boisé et fruité	
Tisane Bio	5
Camomille / Première récolte / Verveine	