



VINS  
COCKTAILS  
BOISSONS

WINE, COCKTAILS  
& BEVERAGES

HOTEL  
PROVIDENCE  
PARIS

90 rue René Boulanger 75010 - Paris  
[www.hotelprovidenceparis.com](http://www.hotelprovidenceparis.com) / 01 46 34 34 04

# CHAMPAGNES

## COUPES (14cl)

Cuvée Pierre Montcuit-Delos .....	14
Pierre Moncuit rosé .....	16
Drappier (non dosé, sans soufre) .....	21
French Bloom (sans alcool) Blanc ou Rosé .....	12

## BOUTEILLES (75cl)

Cuvée Pierre Montcuit-Delos .....	80
Delamotte Brut .....	demi bouteille (37,5cl) 60 ..... 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
French Bloom (sans alcool) Blanc ou Rosé .....	62

# LES VINS

VIN DU MOMENT  
À L'ARDOISE

## ROUGE

Bourgueil AOC 'Trinch' 2021 (bio/vegan) .....	7.50 / 38
Bordeaux AOC Château Roquefort 2018 .....	6 / 25
Côte du Rhône AOC Guigal - Réserve de Lutèce 2018 .....	7 / 32
Brouilly AOP Les Pas Perdus 2020 (sans sulfite) .....	8 / 35
Chinon AOP Charles Joguet 2016 .....	35
Mercurey AOP Domaine Faiveley 2020 (sans sulfite) .....	78
Marsannay Vieilles Vignes AOP Dominique Laurent 2020 .....	78
Château-Neuf du Pape AOP Les Granières de la Nerthe 2019 .....	76
Patrimonio (Corse) AOP Domaine Leccia 2017 (bio) .....	62
Le Puy VDF (bio) 2019 .....	80
Domaine Le fay d'Home – Opus 4- 2016 (bio) .....	40
Côte du Rhône AOP La Louronne (biodynamie) 2018 .....	58
Hautes-côtes-de-nuits AOP Domaine Cornu 2018 .....	39
Costière de Nîmes AOP Domaine de de la Jardine (bio et sans sulfites) 2017.....	32

## BLANC

Anjou Chenin IGP Domaine À Deux 2021 (bio/vegan) .....	6 / 25
Côtes de Gascogne IGP Domaine de Maouries 2018 (moelleux).....	6 / 25
Entre Deux Mers AOP Les Rives de Château Roquefort 2020 .....	6 / 25
Saint Bris AOP Bailly Lapierre 2020 .....	7 / 30
Chablis AOP Cuvée Gueguen 2021 .....	10 / 50
Hérault IGP Viognier 2019 (nature/bio) .....	9 / 40
Quincy AOC Domaine des Ballandors 2021 .....	40
Riesling AOC Marc Tempe 2016 (bio) .....	68
Hautes Côtes de Nuits AOP David Duband 2020 .....	45
Jurançon sec AOP Domaine Bordenave (bio) 2019 .....	40
L'Epicourchois VDF 2017 .....	40

## ROSÉ

Domaine Escarvatiens 2021 .....	7 / 35
Domaine La Ferme des Lices AOP Côtes de Provence 2021 .....	8 / 40
Bandol Mas de Rouvrière 2021 .....	48
Magnum Cuvée Prestige Minuty 2021 .....	120

# COCKTAILS

## BRIGHTON - 12

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

## PALERMO - 14

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

## BARFLEUR - 14

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

## TORINO - 15

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

## OKINAWA - 14

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

## ESSAOUIRA - 12

Bourbon, Vermouth rouge, bitter Raz el Hanout

## IOS - 12

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

## TRINIDAD - 16

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

## GIN MIRABEAU (pour 4 personnes) - 72

Gin rosé français, tonic, agrumes, herbes aromatiques

## LES CLASSIQUES - 12

# EAUX MINÉRALES

<b>Vittel</b> (25cl) .....	4
<b>Vittel</b> (50cl) .....	5
<b>Vittel</b> (1L) .....	7,50
<b>Vittel sirop</b> .....	4,50
<b>Perrier</b> (50cl) .....	5
<b>Perrier</b> (1L) .....	7,50
<b>Châteldon</b> (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)

Kronembourg .....	5 / 8,50
Brooklyn Lager .....	6 / 10
Grimbergen .....	6 / 10
Demory IPA .....	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

Mirabeau (rosé) - 12

## 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	