



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)

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

ROUGES

14cl / bouteille 75cl

LANGUEDOC

IGP Pays d'Oc Altugnac Les Turitelles (Pinot Noir 2020) 7 / 35

VAL DE LOIRE

Bourgueil AOC Domaine de la Cabernelle - L'Empreinte (BIO 2019) 7 / 38

Domaine le Fay d'Homme n°4 (BIO 2016) 40

Chinon AOC Charles Joguet Cuvée Terroir (BIO 2018) 45

VALLÉE DU RHÔNE & CORSE

Côte du Rhône AOC Guigal - Réserve de Lutèce (2019/2020) 7 / 35

Châteauneuf du Pape AOC Les Granières de la Nerthe (BIO 2019) 76

Côte du Rhône AOC, La Louronne (BIO 2018) 58

Patrimonio (Corse) AOP Domaine Leccia (BIO 2017) 62

BORDELAIS & SUD-OUEST

Bordeaux AOC - Château Roquefort (2018/2019) 6 / 32

Saint-Emilion Grand Cru AOC - Clos Petit Corbin (2019) 10 / 50

Cahors AOC Mise à Nu - Malbec (sans sulfites ajoutés 2018/2019) 35

Le Puy VDF (BIO) 80

Margaux AOC Baron de Brane (2018) 97

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

Brouilly AOC Les Pas Perdus (zéro sulfite 2021) 7 / 35

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Patrick Hudelot (BIO 2020) 10 / 48

Rully AOC Domaine Ninot Chaponnière (2019/2020) 66

Marsannay AOC Dominique Laurent, Les Vieilles Vignes (2020) 83

Nuit-Saint-Georges AOC Frédéric Magnien, Vieilles Vignes (2019/2020) 92

BLANCS

14cl / bouteille 75cl

LANGUEDOC

IGP Hérault - Appolo93 Viognier (BIO) 9 / 40

VAL DE LOIRE & ALSACE

Anjou AOC Le Cheninposteur (BIO 2021) 6 / 30

Valençay AOC André Fouassier Les Surins (2020) 7 / 36

Menetou-Salon AOC Le Grand Cerf (2021) 45

Alsace Riesling AOP Marc Tempé (BIO) 68

BORDELAIS & SUD-OUEST

IGP Côtes de Gascogne Villa Chambre d'Amour (moelleux) 6 / 30

Jurançon sec AOP Domaine Bordenave (BIO) 8,5 / 42

Entre Deux Mers AOP Rives de Château Roquefort (2020/2021) 30

BOURGOGNE

Saint-Véran AOC Domaine Innocenti (2020) 8,5 / 43

Chablis AOC Les Meurots (2020) 10 / 55

Pouilly Fuissé Les Gavouilles (2020) 62

Gevrey-Chambertin AOP Frédéric Magnien Vieilles Vignes (BIO) 92

ROSÉS

PROVENCE

Coteaux d'Aix Saint-Julien les Vignes (2021 BIO) 6 / 30

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

Digestifs

4cl

Vielle Prune de Souillac	10
Eau de vie Massenez :	
Poire, Mirabelle, Framboise	10
Cognac Camus VS	9
Calvados Morin XO	16
Bas Armagnac J.Goudoulin 1991	19

Eaux Minérales

Vittel (25cl)	4
Vittel (50cl)	5,50
Vittel (1L)	7,50
Vittel sirop	4,50
Perrier Fines Bulles (50cl)	7
Perrier Fines Bulles (1L)	9
Châteldon (75cl)	12

Softs

Coca Cola, Coca Zero (33cl)	6
Perrier (33cl)	6
Orangina (25cl)	6
Fever Tree Tonic Water (20cl)	5
Fever Tree Ginger Beer (20cl)	5
Limonade «Les Garçons» (25cl)	5
Fruits pressés de chez Bharlev (Orange, Pamplemousse, Citron, Detox)	6
Jus de fruits de l'Arbre à Jus (Orange, Poire, Tomate, Abricot, Pomme)	8

Bières

BIÈRES PRESSION (25cl / 50cl)

Kronenbourg	5 / 8,50
Brooklyn Lager	6 / 10
Grimbergen blonde	6 / 10
1664 blanche	6 / 10

BIÈRE BOUTEILLE (33cl)

1664 sans alcool	7
Appie IPA	8,50
Cidre Appie	8

Alcools

APÉRITIFS (6cl)

Vermouth rouge, blanc, Dry - 7
Porto Graham's Fine Tawny - 8
Campari - 6
Kir - 7

GIN

Bombay Sapphire - 11
Hendrick's - 11
Botanist - 11
Mirabeau (rosé) - 12

VODKA

Absolut - 9
Grey Goose - 12
Belvédère - 12
Le Philtre - 12

WHISKIES

Jameson - 9
Monkey Shoulder - 11
Ballentines - 12
Laphroaig - 13
Nikka from the barrel - 15
Glenfiddich 12 ans - 13
Cao Ila - 13

USA

Jack Daniel's Sour Mash - 9
Johnny Walker Black Label - 14
Bulleit Rye - 12

RHUM

HSE - 14
La Hechicera - 14
Dictator - 13

TEQUILA & MEZCAL

Patron Reposado - 15
La Escondida - 12

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, kirsh,
Vieille prune de Souillac - 10

COGNAC (4cl)

Camus VS - 9
Remy Martin XO - 35

BAS ARMAGNAC (4cl)

J.Goudoulin "1991" - 19
Veuve Goudoulin 8 ans - 10

CALVADOS (4cl)

Morin XO - 16
Morin VSOP - 10

Caf terie

Café expresso / allongé	2,50
Café double	5
Café crème	5,50
Capuccino	6
Chocolat chaud	6
Lait d'avoine ou amande : +1�	

Thés

5

- Th  blanc - Chine pivoine blanche : pétales de pivoines boisées
- Thés verts - Jasmin Chung Hao : feuilles torsadées riches en bourgeons duveteux blancs
- Genmaicha supérieur : mélange de thé vert Sencha du Japon et de riz grillé
- Mat  - Mat  vert citronné : mélange de mat  vert du Brésil, de citron et de citronnelle
- Th  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
- Th  rouge rooibos (sans th ine) - à l'orange douce, aux fleurs et fruits des  les
- Th  london breakfast - Assam, bois  et  pic , et le Yunnan, bois  et fruit 

Tisane Bio

5

Camomille / Première récolte / Verveine