



# Menu

AUTOMNE - HIVER 2022

HOTEL  
PROVIDENCE  
PARIS

90 rue René Boulanger 75010 - Paris  
[www.hotelprovidenceparis.com](http://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

**Burratina zestée sur aubergine grillée - 14**  
Burratina with lemon zest, grilled eggplant

**Gravlax de saumon Label Rouge à la betterave, sauce citronnelle - 12**  
Beetroot marinated salmon gravlax, citronella sauce

**Arancini à la truffe - 9**  
Traditionnal arancini with truffle

**Jambon Serrano, amandes torréfiées - 14**  
Serrano ham, roasted almonds

**Les huîtres Fines de Claire les 3 : 9 les 6 : 17**  
Fines de Claire oysters

**Ceufs fermiers mimosa (BIO), fleur de caviar - 8**  
Organic free range mimosa eggs, fleur de caviar

# Plats

**Cabillaud au jus d'herbes, croûte de noisettes, champignons d'automne et pak choï - 26**

Cod fish, herbs juice, hazelnut crust, autumn mushrooms & pak choï

**Thon mariné au sésame, avocat épicé & riz japonais - 21**

Sesame marinated tuna, spicy avocado & japonese rice

**Filet de bœuf au feu de bois façon Tigre, cresson & frites accordéons - 29**

Woodfire cooked beef tenderloin, «Tigre» style, crinkle cut fries & watercress

**Cocotte de légumes, burratina juste tiède, vierge aux câpres - 20**

Vegetables casserole, burratina, olive oil and capers sauce

**Croque parisien à la truffe et vieux Comté - 21**

Parisian croque monsieur with truffles and aged Comté cheese

**Linguine citron, pignons, origan & Parmesan - 16**

Lemon, pine nuts & oregano linguini with Parmesan cheese

**Bun de gambas, avocat, agrumes & sauce chili - 22**

King prawns bun, avocado, citrus & chili sauce

**Chavignol (chèvre) en salade, trévisse, pomelos & vinaigrette au miel - 18**

Chavignol goat cheese, trevisse salad, watermelon, pomelos & honey dressing

# Accompagnements

**Frites accordéon, mayonnaise blanche vinaigrée - 6**

Crinkle cut fries, vinegared white mayo

**Sucrine rouge - 6**

Red lettuce salad

**Légumes de saison - 6**

Roasted vegetables

# Desserts

## **Le Cabecou - 8**

Cabecou goat cheese

## **Nos fromages de chèvre - 16**

Goat cheese selection

---

## **Tarte aux poires, chocolat, fève de Tonka - 9**

Pear and chocolate tartelette infused with Tonka

## **Marquise au chocolat - 9**

Chocolate marquise

## **Blanc-manger traditionnel aux amandes, cœur coulant - 9**

Traditional blanc manger with almonds, melted heart

## **Mystère glacé à la fleur d'oranger, pralin pistache - 9**

Frozen orange blossom Mystere, praline and pistachio

## **Citron givré (bio) maison - 9**

Homemade organic frozen lemon

## **Baba au rhum à la vanille, sucre brun - 9**

Rum baba, vanilla & brown sugar



*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



# 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

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

# 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

# Caféterie

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

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