



Vins / Cocktails / Boissons

WINE, COCKTAILS
& BEVERAGES

H Ô T E L
PROVIDENCE
P A R I S

90, rue René Boulanger 75010 Paris
www.hotelprovidenceparis.com tél: 01 46 34 34 04

Champagnes

COUPES (14c1)

Cuvée Tribaut Schloesser brut.....	15
Cuvée Tribaut Schloesser rosé.....	16

BOUTEILLES (75c1)

Cuvée Tribaut Schloesser.....	85
Cuvée Tribaut Schloesser Rosé.....	90
Drappier 1 er cru.....	120
Drappier blanc de blancs.....	130
Bollinger - Spécial cuvée.....	140
« R » de Ruinart.....	160

Les Vins

VIN DU MOMENT
A L'ARDOISE

ROUGE

Bordeaux Côte de Blaye AOP - Château Gazin-Montaigu.....	6 / 32
Saint-Emilion Grand Cru AOC - Clos Petit Corbin.....	11 / 58
Bordeaux - Le Puy VDF (BIO).....	80
Bordeaux - Margaux AOC Baron de Brane.....	97
Julienas AOP - Les Capitans.....	7 / 35
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Patrick Hudelot (BIO).....	10 / 49
Rully AOC Domaine Ninot Chaponnière.....	66
Marsannay AOC Dominique Laurent, Les Vieilles Vignes.....	15 / 83
Nuit-Saint-Georges AOC Frédéric Magnien, Vieilles Vignes.....	105
Gevrey-Chambertin AOP Frédéric Magnien Vieilles Vignes (BIO).....	120
IGP Pays d'Oc Altugnac Les Turitelles (Pinot Noir).....	35
Cahors AOC Mise à Nu - Malbec (sans sulfites ajoutés).....	35
Pic saint loup « Bergerie de l'hortus ».....	10 / 49
Bourgueil AOC Domaine de la Cabernelle - L'Empreinte (BIO).....	38
Chinon AOC Charles Joguet Cuvée Terroir (BIO).....	45
Sancerre rouge «Jean-Marc & Mathieu Crochet ».....	10 / 49
Côte du Rhône AOC Guigal - Réserve de Lutèce.....	8 / 40
Croze Hermitage David Reynaud.....	12 / 62
Châteauneuf du Pape AOC Les Granières de la Nerthe (BIO).....	76
Patrimonio (Corse) AOP Domaine Leccia (BIO).....	12 / 62

BLANC

IGP Hérault - Appolo93 Viognier (BIO).....	9 / 45
Jurançon mœlleux AOP Domaine Lasserre (BIO).....	8,5 / 42
Anjou AOC Le Cheninposteur (BIO).....	6 / 30
Valençay AOC André Fouassier Les Surins.....	36
Saint-Véran AOC Domaine Innocenti.....	8,5 / 43
Sancerre blanc «Jean-Marc & Mathieu Crochet ».....	10 / 49
Menetou-Salon AOC Le Grand Cerf.....	45
Chablis AOC Louis & Catherine Poitou.....	12 / 62
Bourgogne aligoté, famille Gueguen.....	38
Pouilly Fuissé Les Gavouilles.....	14 / 68
Condrieu Les Vins de Vienne.....	89

ROSÉ

Côte de Provence AOP St Tropez « Eldorado ».....	6 / 32
Minuty « Côté Presqu'île ».....	8 / 48

Cocktails

- 15€ -

BRIGHTON

Gin, jus de citron, sucre de canne, jus de poire, bitter orange

PROVIDENCE

Vodka infusée aux fleurs d'hibiscus, Campari, jus de cranberry,
coulis de framboise, Prosecco

FLAMINGO

Téquila, triple sec, tabasco, jus de pamplemousse, limonade

SAKURA

Saké infusé à la citronnelle et au gingembre, coulis de yuzu, jus de citron

TRINIDAD

Rhum ambré, liqueur de bergamotte, coulis de fruit de la passion,
jus d'ananas

SACRAMENTO

Bourbon, sirop de vanille, thé glacé rooibos, bitter cacao

PONDICHERY

Gin, concombre, liqueur de fleur de sureau, jus de citron, soda

Eaux Minérales

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

Softs

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

Bières

BIÈRE PRESSIONS (25cl / 50cl)

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

BIÈRE BOUTEILLES (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 (6cl)

Ricard - 4,50
Pastis 51 - 4,50
Absinthe - 6

LIQUEURS (4cl)

Chartreuse Verte - 10
Bénédictine - 10

EAU DE VIE (4cl)

Eau de vie de framboise,
mirabelle, poire, kirsh, Vielle
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

CALAVADOS (4cl)

Morin XO - 16
Morin VSOP - 10

Caféterie

Café expresso / allongé.....	2,80
Café double.....	5,5
Café crème.....	6
Cappuccino.....	6,5
Chocolat chaud.....	6,5

Lait d'avoine ou amande : + 1€

Thés..... 6

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..... 6

Camomille / Première récolte / Verveine