

# *Le Bar*

*Le Restaurer*

*au Bar du Vernet*



PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

**BY B SIGNATURE**  
Hotels & Resorts



**B SIGNATURE**  
Hotels & Resorts

## Boissons non alcoolisées

### Soft drinks

#### Les eaux - Waters

Vittel, Eau de Perrier (100cl)	10€
Vittel, Eau de Perrier (50cl)	7€

#### Les softs - Soft Drinks

Coca-Cola, Light, Zero (33cl)	7€
Schweppes, Seven up (33cl)	7€
Perrier (33cl)	7€
Orangina (25cl)	7€
Red bull (25cl)	10€

#### Les Jus de fruits - Fruit Juices

##### Les Jus Pressés - Fresh squeezed juice 10€

Orange, Citron, Pamplemousse  
Orange, Lemon, Grapefruit

##### La sélection by Alain Milliat - Alain Milliat selection 10€

##### Les Jus – Juices

Pomme Reinette, Carotte, Tomate, Ananas  
Pippin apple, Carrot, Tomato, Pineapple

##### Les Nectars - Nectars

Abricot, pêche Jaune, fraise, framboise, fruit de la passion  
Apricot, yellow peach, strawberry, raspberry, passion fruit

## Les Cocktails sans Alcool

### Soft Cocktails

##### Les fruits de Vernet 16€

Pomme, abricot et pêche  
*Apple, apricot and peach*

##### L'idéal 16€

Jus de fraise, orange pressé et Perrier  
*Strawberry juice, Fresh orange squeezed and Perrier water*

##### Cocktail Détox 18€

Pomme, gingembre, concombre, kiwi  
*Apple, ginger, concomber, kiwi*

## Desserts - Desserts

Fromage Blanc aux fruits de saison <i>Cottage served with Seasonal fruits</i>	10€
La Salade de fruits frais / <i>The fresh fruits salad</i>	12€
Le Coulant au chocolat / <i>The Chocolate lava cake</i>	12€
Le Crumble aux fruits de saison <i>Seasonal fruits crumble</i>	12€

## Boissons chaudes - Hot drinks

#### Café - Coffee

Espresso, Décaféiné, Américain	6€
Double espresso	9€
Café crème, Latte, Cappuccino, Chocolat chaud	9€

#### Thé « Jing Tea » - Tea « Jing Tea »

Darjeeling, Lapsang Souchong, Earl Grey, Lychee, Jasmin	9€
Sencha, Moroccan Mint, Iron Buddha	

#### Infusions « Jing Tea » - Herbal tea « Jing Tea »

Rooibos	9€
---------	----

## Digestifs - Digestives

#### Cognac (5cl.)

Rémy Martin V.S.O.P.	18€
Hennessy Fine de Cognac	20€
Bourgoin X.O.	40€
Hennessy X.O.	65€

#### Bas Armagnac (5cl.)

Bas Armagnac Domaine D'Ognoas 1986	18€
Bas Armagnac Laberdolive 1942	95€
Bas Armagnac Laberdolive 1923	95€

#### Eau de vie (5cl.)

Poire William La Duchesse	12€
Framboise La Duchesse	12€
Mirabelle La Duchesse	12€
Goutte de Reine Claude	12€

#### Liqueur (5cl.)

Get 27	12€
Get 31	12€
Bénédictine	12€
Baileys	12€
St Germain	12€

## Le Temps des Menus Menus Time

### 10 Minutes – 20€

Sandwich Parisien ou salade  
Parisian sandwich

Boisson Froide  
Cold drink

Café  
Coffee

### 30 Minutes – 35€

Club Sandwich ou Croque  
Servi avec frites ou salade  
Club Sandwich or  
Toasted ham and cheese sandwich  
Served with french fries or salad

Boisson Froide  
Cold drink

Café  
Coffee

### 1 heure – 60€

Disponible du Mardi au Vendredi  
de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h30  
Available from Tuesday to Friday  
from 12h30 to 14h00 and from 19h30 to 21h30

Menu du Jour  
Daily Menu

Entrée + Plat + Dessert  
Starter + Main Course + Desert

Boisson Froide  
Cold Drink

Café  
Coffee

**Pour un Déjeuner à l'extérieur,  
demandez le Panier du Jour**

**For an outside Lunch, ask for the Basket of the Day**

### **Panier du Jour / Basket of the Day**

Sandwich Parisien + Pommes Gaufrettes  
Yaourt + Eau 33cl.

Parisian Sandwich + Gaufrettes potatoes  
Yogurt + Water 33cl.

22€

## Les Encas du bar - Snack of the bar

### Entrées - Starters

Soupe à l'oignon Onion Soup	14€
La salade César - The Caesar salad	18€
La salade du V - The « V » salad Légumes confits, mesclun, thon & feta Pickled vegetables, Mesclun salad, feta cheese & tuna	19€
La Sélection de fromages - The Cheeses selection	19€
Le saumon fumé, toast, citron et sauce tartare The smoked salmon, toast, lemon and tartare sauce	20€
La Sélection de charcuteries - The Deli meats selection	20€
Poireaux vinaigrette, jambon blanc et comté Leek with vinaigrette, ham and comté cheese	22€
L'Assiette Mixte Charcuteries et Fromages The Cheeses & Deli meats platter	24€
Le pot de Foie gras 50g / 120g, toasts, confiture de cerises noires The Foie Gras (50g or 120g), toast, black cherry jam	25€ / 40€

### Plats - Main courses

Le Croque Monsieur / Le Croque Madame Servi avec frites ou salade The toasted ham & cheese sandwich / with egg, served with salad or French fries	22€/23€
Le club sandwich au choix : Poulet aux herbes, Saumon fumé et sauce tartare, ou Végétarien Servi avec frites ou salade The Club sandwich of your choice: Herbed chicken, Smoked salmon with tartare sauce, or Vegetarian Served with French fries or salad	23€
Carpaccio de Bœuf Bio, cottage cheese aux herbes Servi avec salade ou frites Organic Beef carpaccio, cottage cheese with herbs Served French fries or salad	25€
Pêche du jour servi avec riz ou poêlée de légumes de saison Fishing of the day, served with rice and seasonal vegetables	25€
Fish and Chips, Sauce Tartare Fish and Chips Tartare Sauce	25€
La pizza du V: Bolognaise, chorizo, fromage, tomates The "V" Pizza: Bolognaise, chorizo, cheese, fresh tomatoes	25€
Falafel: Mesclun de salade, légumes confits, crème aigre à la ciboulette, oignons rouge, coriandre Falafel: Salad, coriander, sour cream with chives, red onions, candied vegetables	25€
Le Burger du V : Pickles, poitrine fumée, cheddar, avocat, oignons caramélisés The V Burger : Pickles, smoked bacon, cheddar, caramelized onions	26€
Entrecôte frites ou salade Beef entrecote served with french fries or salad	28€

En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la  
liste des produits que contient chaque plat  
In case of food intolerance or allergy ask our team for the list of  
ingredients contained in every dish

## La Cave du Bar Cellar of Bar

### Nos vins au verre Wine by the glass

#### Vins blancs - White wine 12cl. 18cl.

Côte du Rhône Viognier « Timothée » 2016	10€	15€
Clarendelle, inspiré par Haut-Brion 2016	12€	18€
Marsanne Domaine Jeanne Gaillard 2016	12€	18€
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume, Jean Durup 2017	14€	21€
Sancerre, Pascal Jolivet 2017	14€	21€
Coteaux du layon, Domaine Ogereau 2015	16€	24€

#### Vins rouges - Red Wine 12cl. 18cl.

Cabernet Franc, Domaine Bouchet, Le Sylphe 2013	11€	17€
Côte du Rhône Cuvée Prestige Louis Joubier 2016	11€	17€
Côtes de blaye Château de Reguignon 2014	13€	20€
Hautes Côtes de Nuits, Domaine Dufouleur 2016	16€	24€
Nicolas Mariotti Bindi, Le rouge Mursaglia 2013	17€	25€

#### Vin rosé - Rose Wine 12cl. 18cl.

Côtes de Provence, Origami 2017	12€	18€
---------------------------------	-----	-----

### Carte des vins Wine list

#### Vins blancs - White wine 75cl.

Côte du Rhône Viognier « Timothée » 2016	55€
Clarendelle, vin de Bordeaux 2016 <i>inspiré par Haut-Brion</i>	60€
Marsanne Domaine Jeanne Gaillard 2016	60€
Sancerre, Pascal Jolivet 2017	75€
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume, Jean Durup 2017	80€
Coteaux du layon, Domaine Ogereau 2015	90€

#### Vins rouges - Red Wine 75cl.

Cabernet Franc, Domaine Bouchet, Le Sylphe 2013	60€
Côte du Rhône Cuvée Prestige Louis Joubier 2016	60€
Côtes de blaye Château de Reguignon 2014	65€
Hautes Côtes de Nuits, Domaine Dufouleur 2016	70€
Nicolas Mariotti Bindi, Le rouge Mursaglia 2013	90€

#### Vin rosé - Rose Wine 75cl.

Côtes de Provence, Origami 2017	60€
---------------------------------	-----

*Plus de références sont disponibles  
sur notre carte des vins !*

*More references are available on the wine list !*

Prix nets, Service inclus. VAT & Service included

L'hôtel n'accepte pas les chèques. We do not accept bank checks

## L'Apéritif au Bar Aperitif at the Bar

### Les Classiques - Classical

Kir à la liqueur de votre choix (12cl)	13€
Martini rosso, bianco, rosato ou extra dry (6cl)	10€
Campari, Suze (6cl)	10€
Ricard, Pastis, Pernod, Absinthe (4cl)	10€
Porto Lagrima blanc (8cl)	11€
Porto Sandeman rouge Ruby (8cl)	11€
Porto Tay Porto Taylor's 10 ans (8cl)	18€
Martini prosecco	12€

### Bières - Beers

Pelforth Blonde pression (25cl)	6€
Pelforth Blonde pression (50cl)	10€
Heineken, 1664 (33cl)	10€
Corona (33cl), Duvel (33cl)	10€

### Champagne à la coupe (12cl) Champagne by the glass

Charles Heidsieck Brut Réserve	15€
Charles Heidsieck Brut Rosé	20€

## Les Cocktails

### Cocktails Signature - Signature Cocktails

<b>L'Eiffel</b>	20€
Orange pressée, crème de mure, eau de vie de framboise champagne <i>Squeezed orange, blackberry cream, raspberry brandy, champagne</i>	
<b>Le Jaïpur</b>	20€
Cachaça Leblon, sirop de caramel salé, citron vert <i>Leblon Cachaça, salted caramel syrup, lime</i>	
<b>Old Fashioned N°25</b>	20€
Bacardi 4 anos, liqueur café, sirop gingembre, miel, bitter orange <i>Baccardi 4 anos, coffee liquor, ginger syrup, honey, orange bitter</i>	
<b>Fresh Sherry</b>	20€
Grey Goose cherry, sirop de grenade, citron vert, blanc d'œuf <i>Cherry Grey Goose vodka, pomegranate syrup, lime, white egg</i>	
<b>Chamber's</b>	20€
Bombay Original, chambord, gingembre, ginger beer, goji <i>Gin Bombay Original, chambord, fresh ginger, ginger Beer, goji</i>	
<b>Old Fashioned Passion</b>	20€
Bacardi 4 anos, liqueur goji, sirop noisettes confiture passion <i>Bacardi 4 anos, Goji liqueur, jam passion sirop, hazelnuts</i>	

**Cocktail du Mois – Cocktail of the Month 18€**

*Plus de références sont disponibles sur notre carte apéritif !*

*More references are available on the aperitive carte !*

Prix nets, Service inclus. VAT & Service included

L'hôtel n'accepte pas les chèques. We do not accept bank checks