

L'Hôtel Napoléon

40 avenue de Friedland

75008 PARIS

01 56 68 43 21

Nous sommes heureux de vous
accueillir au sein de l'Hôtel Napoléon
et nous avons le plaisir de vous proposer
notre carte du bar.

Notre équipe est à votre disposition
pour vous faire passer un agréable moment.

La Direction

We are happy to welcome you at the Hotel
Napoleon and it is with great pleasure
that we are proposing to you our bar menu.
Our staff is at your disposal to make your stay a
memorable one.

The Management

Prix nets exprimés en euros Net prices in euros





LES APERITIFS

APPETIZERS

Martini Rouge, Blanc

11,00 €

Martini Gold By DOLCE & GABANNA

13,00 €

Campari , Suze

13,00 €

Ricard

13,00 €

Pastis Bardouin

15,00 €

Porto Graham's 10 Ans

15,00 €

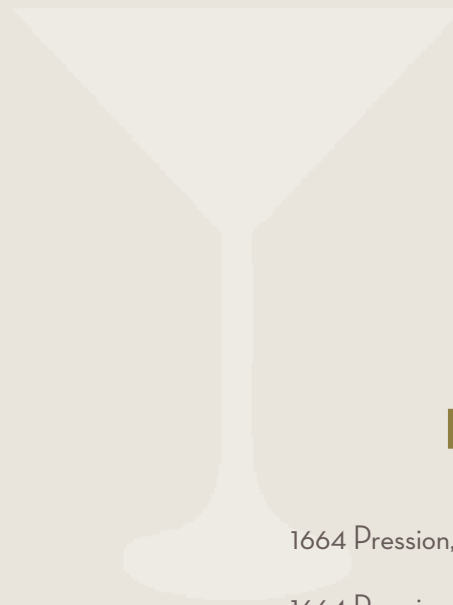
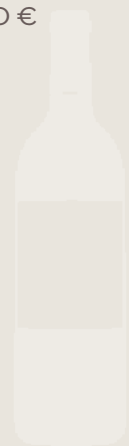
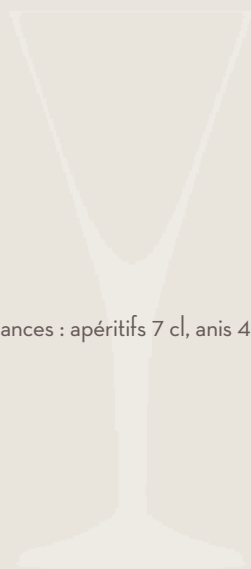
Porto Graham's 30 ans

30,00 €

Porto Blanc

15,00 €

Contenances : apéritifs 7 cl, anis 4 cl



LES BIÈRES PRESSIONS

DRAFT BEERS

1664 Pression, Panaché, Monaco

33 cl 9,00 €

1664 Pression, Panaché, Monaco

50 cl 12,00 €



LES BIÈRES BOUTEILLES

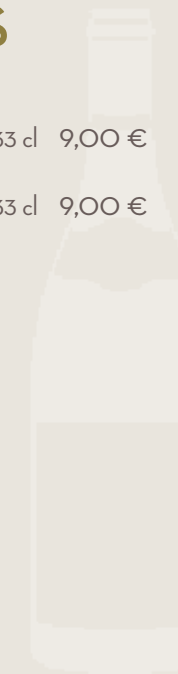
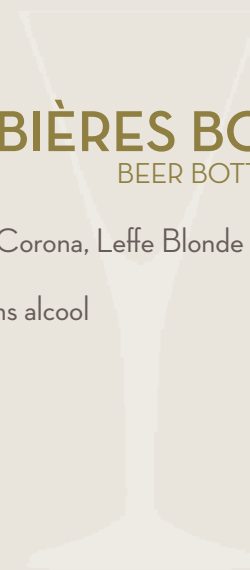
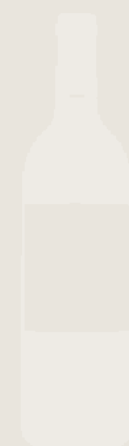
BEER BOTTLES

Heineken, Carlsberg, Corona, Leffe Blonde

33 cl 9,00 €

Hoegaarden, Bière sans alcool

33 cl 9,00 €



Prix nets exprimés en euros Net prices in euros

LES JUS DE FRUITS

FRUITS JUICES

alainmilliat
ORLIENAS

Pêche jaune, abricot, carotte, pomme, tomate
Yellow peach, apricot, carrot, apple, tomato

33 cl 10,00 €

Nectar de fraise, nectar de mangue
Strawberry nectar, mango nectar

33 cl 10,00 €

LES AGRUMES PRESSÉS

CITRUS FRUITS JUICES

Citron, orange, pamplemousse
Lemon, orange, grapefruit

20 cl 8,00 €

LES SODAS

SOFT DRINKS

Coca-cola, Coca-cola Light, Coca-cola Zéro, Seven Up

33 cl 8,00 €

Schweppes, Orangina, Nestea, Red Bull

25 cl 8,00 €

LES EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

Badoit, Evian, Perrier

33 cl 6,00 €

Badoit, San Pellegrino, Evian, Chateldon, Acqua Panna

75 cl 7,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

Expresso, Décaféiné

6,00 €

Double Expresso, Chocolat, Cappuccino

8,00 €

Chocolat ou Café Viennois, Caffé Latte, Moka

8,00 €

Les thés et infusions «Pascal Hamour»

8,00 €

TEA TIME

De 15 h à 18 h From 3 pm to 6 pm

Une boisson chaude & une pâtisserie

A hot beverage & a pastry

16,00 €

Nos pâtisseries viennent de « la Pâtisserie des Rêves »

Our pastries come from « La Pâtisserie des Rêves »

Prix nets exprimés en euros Net prices in euros

LES WHISKIES

LES BLENDED

Monkey Shoulder	13,00 €
J&B	15,00 €
Johnnie Walker Black	15,00 €
Crown Royal	20,00 €
Chivas 18 ans	25,00 €

LES SINGLE MALTS

Glenfiddich 12 ans, Oban 14 ans	15,00 €
Talisker 10 ans, Lagavulin 16 ans	15,00 €
The Balvenie 21 ans Portwood	25,00 €

LES GINS

Bombay Sapphire Royaume Uni	15,00 €
Tanqueray, Hendrik's	15,00 €

LES RHUMS & CACHAÇAS

Bacardi Reserva	15,00 €
Havana Club 3 ans	15,00 €
Cachaça, Leblon	15,00 €
Rhum Vieux Trois Rivières Single Cask 97	25,00 €

LES BOURBONS

Blanton's Original	30,00 €
Maker's Mark	15,00 €

WHISKEY TENNESSEE

Jack Daniel's	15,00 €
---------------	---------

LES MALTS DE LUXE

Dalmore Alexandre III	40,00 €
Strathisla	40,00 €

L' IRISH

Jameson	15,00 €
Green Spot	15,00 €

LES TEQUILAS

Arette Blanco	15,00 €
Cuervo	15,00 €
Arette Extra Añero "Gran Clase"	27,00 €
Don Julio Reposado	20,00 €

LES VODKAS

Grey Goose France	15,00 €
Belvédère	15,00 €
Russian Standard	15,00 €

Contenance : 5 cl

Tout accompagnement est facturé entre 2 et 3 €

LES EAUX DE VIE DE FRUITS

Williamine, Vieille Prune	15,00 €
Grappa, Lemoncello	15,00 €

LES CALVADOS

Calvados Lecompte Originel	15,00 €
Calvados Lecompte 18 ans	35,00 €

LES COGNACS

Merlet Brothers's Blend	20,00 €
Louis Royer XO	32,00 €
Hennessy XO	50,00 €

LES ARMAGNACS

Bas Armagnac Laubade VSOP	15,00 €
Bas Armagnac Laubade Intemporel N°5	30,00 €
Bas Armagnac Laubade 1983	27,00 €
Bas Armagnac Laubade 1968	40,00 €

LES LIQUEURS

Cointreau, Grand Marnier, Midori	15,00 €
Fernet Branca	15,00 €
Get 27 & 31, Bailey's	15,00 €
Kalhua, Malibu	15,00 €
Southern Comfort	15,00 €
Mandarine Impériale	15,00 €
Amaretto Disarrono	15,00 €
St Germain «Fleur & Baie de Sureaux»	15,00 €
Chambord Royale «Framboise noire»	15,00 €
XO Crème de cognac caramel, café, vanille	15,00 €

Prix nets exprimés en euros Net prices in euros

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN COCKTAILS

FRUITY MIX

jus d'ananas, fruits de la passion, jus de citron, sirop de grenadine
pineapple juice, passion fruits, lemon juice, grenadine

13,00 €

VIRGIN MOJITO

menthe fraîche, sucre roux, citron vert, Perrier
fresh mint, brown sugar, lime, Perrier

13,00 €

VIRGIN COLADA

jus d'ananas, glace coco
pineapple juice, coconut ice cream

13,00 €

ORANGEE

nectar de pêche, orange, pamplemousse, eau pétillante
peach nectar, orange, grapefruit, tonic water

13,00 €

COCKTAILS CLASSIQUES

DRY MARTINI, AMERICANO, COSMOPOLITAN
CAÏPIRINHA, MOJITO, ...

Notre Barman se tient à votre disposition
pour réaliser le cocktail de votre choix

The Barman is at your disposal
to make the cocktail of your choice

18,00 €

LES COCKTAILS...

LA SELECTION DE CRÉATION

MANGO DAIQUIRI rhum, jus de mangue, sirop de grenadine
rum, mango juice, grenadine

18,00 €

LE PÉCHÉ ORIGINEL vodka, liqueur de pêche, jus de citron vert, jus de pêche
vodka, peach liqueur, lime juice, peach juice

18,00 €

FRENCH MARTINI vodka, Chambord, jus d'ananas
un soupçon de liqueur de vanille de Madagascar
vodka, Chambord liqueur, pineapple juice, Vanilla liquor

18,00 €

CHAMPS-ELYSÉES Cognac, Chartreuse verte, jus de citron pressé, sucre, bitter aromatique
Cognac, green Chartreuse, lemon juice, sugar, aromatic bitter

18,00 €

AIRMAIL rhum cubain, citron vert pressé, miel, Champagne
cuban rum, lime juice, honey and Champagne

18,00 €

FAVORITE LADY rhum, Grand-Marnier, Chambord, jus passion
rum Bacardi reserva, Grand-Marnier, Chambord, passion fruit

18,00 €

OBELISQUE Champagne, vodka, citron vert, Chambord
Champagne, vodka, lime, Chambord

18,00 €

LE GUIMS Chambord, Jack Daniel's, jus ananas et demi-citron vert
Chambord, Jack Daniel's, pineapple juice and half a lime

18,00 €

LE ROMARIN citron vert, branche de romarin, liqueur de violette, Armagnac, limonade
Lime, rosemary sprig, liqueur of violet, Armagnac, lemonade

18,00 €

L'INSTANCE COINTREAU citron vert, jus de poire Alain Millat, gin Hendricks, Chambord
Cointreau, lime, pear juice Alain Millat, Hendricks gin, Chambord

18,00 €

LE BASILIC basilic pilé, fraises, citron vert, vodka, Champagne
Basil, strawberries, lime, vodka, Champagne

18,00 €

Prix nets exprimés en euros Net prices in euros

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE

	la Coupe 15 cl	La btle 75 cl
Brut Bruno Paillard	18,00 €	90,00 €
Rosé Bruno Paillard	20,00 €	100,00 €
Brut Veuve Clicquot «Carte Jaune»	22,00 €	110,00 €
Blanc de Blanc Napoléon	20,00 €	100,00 €
Pommery Apanage Brut		120,00 €
Bollinger		120,00 €
Dom Pérignon Vintage 2004		300,00 €
Kir Royal	La coupe 15 cl	20,00 €
Parfums : Violette, Melon, Vanille, Cerise, Cassis, Mûre, Framboise, Fraise des Bois, Citron, Mandarine, Pêche		
Kir Royal Deluxe	La coupe 15 cl	22,00 €
Chambord Royale, St Germain, Frangelico		

VINS AU VERRE

VINS BLANCS

Sancerre 2014 Henri Bourgeois	9,00 €
Duo Chardonnay-Chenin 2012 Coste Caserone	10,00 €
Chablis 2013 Chanson	11,00 €
Coteau du Layon 2010 Domaine Les Grandes Vignes	11,00 €
Pouilly Fuissé 2013 Denis Jeandea	15,00 €

VIN ROSÉ

Magali 2013 Domaine Saint-André de Figuière	9,00 €
---------------------------------------------	--------

VINS ROUGES

Brouilly 2013 Domaine Crêt des Garanches	9,00 €
Bordeaux 2009 Clarendelle par Haut-Brion	10,00 €
Haut-Médoc 2011 Moulin de La Lagune	13,00 €
Pernand-Vergelesses 2012 Chanson	13,00 €
Margaux 2008 Brio de Cantenac Brown	15,00 €

CARTE DU BIVOUAC

BAR MENU

Le soir en semaine et le weekend The evening in the week and the weekend

Dernière commande à 23h00 Last order at 11:00pm

Assiettes Tapas (pour 2 personnes)
Tapas plate (for 2 persons)

24 €

LES ENTRÉES

STARTERS

Foie gras de canard mi-cuit
Home made duck foie gras

20 €

Saumon fumé Petrossian et ses toasts
Smoked salmon « Petrossian » with toasts

20 €

Gaspacho andalou
Fresh tomato soup

12 €

LES SALADES

SALADS

Salade César au poulet ou au saumon
Caesar salad with chicken or smoked salmon

18 €

Tomates cocktails et mozzarella di buffala
Cocktails tomatoes with mozzarella di buffala

16 €

Salade du Chef (jambon, poulet, comté, œufs, tomates, mesclun)
Chef salad (ham, chicken, comté cheese, eggs, tomatoes and green salad)

16 €

LES PLATS

MAIN COURSES

Maxi club « Bivouac » poulet ou « Saumon »
Chicken or salmon Maxi Club « Bivouac »

23 €

Steak tartare, pommes frites
Tartare steak with french fries

23 €

Hamburger au cheddar et au bacon, pommes frites
Hamburger with cheddar and bacon, french fries

23 €

Entrecôte grillée sauce poivre, pommes frites
Grilled steak with pepper sauce and french fries

35 €

Souris d'agneau au thym, écrasé de pommes de terre
Lamb shanks with thyme, mashed potatoes

28 €

Thon au pesto sauce barigoule, tian de légumes
Tuna with pesto sauce and vegetables tian

35 €

Pavé de saumon au sésame et légumes sautés du moment
Grilled salmon filet with sesame and fresh vegetables

26 €

Tagliatelles à la crème de Parmesan ou Napolitaine
Tagliatelles pastas with Parmesan cheese cream sauce or tomato sauce

19 €



Le titre de Maître Restaurateur indique que nous proposons une cuisine « faite maison ».
Le "Fait Maison" est une cuisine fabriquée dans l'entreprise à partir de produits bruts.
This label indicates that our dishes are home made.

Prix nets exprimés en euros Net prices in euros

LES DESSERTS

DESSERTS

Assiette de fromages
Cheese plate

15,00 €

Mi-cuit au chocolat
Smooth chocolate cake

14,00 €

Crème brûlée à la vanille bourbon
«Crème brûlée»

14,00 €

Glaces & sorbets

noix de coco, chocolat, café, vanille, citron, caramel, fraises

Ice cream or sorbets : coconut, chocolate, coffee, vanilla, strawberry, caramel

12,00 €

Salade de fruits frais
Fresh fruits salad

12,00 €

Café ou thé gourmand
Gourmet coffee or tea

14,00 €



Le titre de Maître Restaurateur indique que nous proposons une cuisine « faite maison ».

Le "Fait Maison" est une cuisine fabriquée dans l'entreprise à partir de produits bruts.

This label indicates that our dishes are home made.

MENU ENFANTS

CHILDREN'S MENU

16,00 €

Steak haché ou filet de saumon
Minced beef meat or salmon filet
frites ou haricots verts
French fries or green beans

&

Glace ou sorbet
Ice-cream or sorbet

&

Eau ou jus de fruit
Water or fruit juice

Prix nets exprimés en euros Net prices in euros

