

Le Restaurant



≡ Bienvenue

≡ Welcome

Hôtel Parimis

Restaurant & Spa

1 avenue Montaigne 7508 Paris



VINS AU VERRE

CHAMPAGNES (15 CL)

Brut Cuvée des Moines Besserat de Bellefon	18,00 €
Extra Brut Première Cuvée Bruno Paillard	20,00 €

VINS BLANCS (12 CL)

Loire – Pouilly Fumé vieilles vignes 2018 Régis Minet	10,00 €
Bourgogne - Chablis 2018 Saint-Martin Domaine Laroche	12,00 €

VIN ROSE (12 CL)

Côtes de Provence - Magali 2018 Domaine Saint-André de Figuière	10,00 €
---	---------

VINS ROUGES (12 CL)

Bourgogne - Côtes Châlonnaises - Mercurey « La Framboisière »	12,00 €
Vallée du Rhône – Saint-Joseph Marandy 2016 Domaine Brotte	12,00 €

NOTRE SELECTION D'APERITIFS

20 €

SPRITZ CHAMPAGNE

Apérol, Champagne, Perrier, tranche d'orange
Apérol, Champagne, Perrier, slice of orange

ROSINI

Vin rosé, citron vert, fruits rouges, sucre de canne, infusion de verveine
Rosé wine, lime, red fruits, cane sugar, verbena infusion

HEDONIST

Cognac et liqueur de gingembre, jus de citron vert et Champagne
Cognac and ginger liquor, lime juice and Champagne



LES ENTREES... STARTERS...

Saumon fumé Petrossian tranché main Smoked salmon from Petrossian hand-cut	22 €
Foie gras de canard mi-cuit au Porto et son chutney de mangue Duck foie gras middle cooked with Port served with a mango chutney	22 €
Velouté de potimarron à la noisette, copeaux de foie gras et croûtons Pumpkin velouté with nuts and slices of foie gras	17 €
Brouillade d'œufs de poule tartufata aux notes de sous-bois Scrambled eggs tartufata	15 €
Camembert roti aux pommes et ses mouillettes Roasted Camembert cheese with apples and bread sticks 3	15 €

LES ASSIETTES GOURMANDES

Le saumon fumé Cœur de filet Coupe du Tsar Petrossian, crème fraîche Smoked salmon filet Tsar cut Petrossian, cream	25€
L'épaule de Jabugo Pata negra Bellota Jabugo shoulder, Iberico pata negra Bellota	25€
Les calamars A la romaine, fromage frais à l'estragon Fried squid, fresh cheese with tarrag	15€



LES PLATS MAIN COURSES...

Filet de Bar bio, En écaïlles d'olives de Kalamata, risotto safrané et copeaux de Kaskavali Organic sea bass filet with Kalamata black olives, saffron risotto and Kaskavali	32 €
Saint-Jacques rôties, Etuvée de poireaux et fenouil au Riesling Pan-fried scallops, steamed leeks and fennel with Riesling	32 €
L'entrecôte du père Lorin, Sauce au poivre et pommes frites Grilled rib steak Mr. Lorin, pepper sauce and French fries	36 €
La souris d'agneau braisé, au thym, gratin Dauphinois Preserved lamb shanks with thyme and gratin Dauphinois	27€
Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf Old fashioned veal blanquette, rice pilaf	26 €
Casareccia aux deux saumons et fines herbes Casareccia pasta with two salmons and herbs	25 €
Curry de légumes végétarien et riz basmati Vegetarian vegetable curries and basmati rice	21 €
Maxi club « Bivouac » poulet ou saumon fumé Maxi club «Bivouac » with chicken or smoked salmon	24 €
Steak tartare et frites maison Tartar steak and French fries	24 €
Hamburger de boeuf, et frites maison Hamburger with beef meat, french fries	25 €

Prix nets exprimés en euros Net prices in euros



UNE GOURMANDISE... A DELICACY...

A commander en début de repas
To be ordered at the begin of the meal

Fondant au chocolat, glace vanille Middle cooked chocolate cake, vanilla ice cream	14 €
Crème brûlée à la vanille bourbon (3, 7) "Crème brûlée" with vanilla	14 €
Baba au rhum, crème au chocolat lacté Baba au rhum, milk chocolate cream	14 €
Tarte aux pommes confites, caramel au beurre demi-sel Apple confit pie, caramel with half-salt butter	14 €
Glaces et sorbets chocolat, café, vanilla, fraise, pistache, citron, framboise et fruit de la passion Ice cream & sorbets chocolate, coffee, vanilla, strawberry, pistachio, lemon, raspberry, passion fruit	14 €
Salade de fruits frais Fresh fruits salad	14 €

LES EAUX MINERALES MINERAL WATERS

Perrier fines bulles, Vittel 50 cl	7,00 €
Acqua Panna, San Pellegrino, Chateldon 75 cl	8,00 €

THÉS, CAFÉS, INFUSIONS TEAS, COFFEES, HERBAL TEAS

Espresso, Café décaféiné Espresso, decaffeinated coffee	6,00 €
Double Espresso, Cappuccino, Café allongé Double espresso, cappuccino, long coffee	8,00 €
Thés, Infusions (Palais des thés) Teas, herbal teas	8,00 €