
SOFT DRINKS & EAUX SOFT DRINKS & WATER

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro (33 cl).....	7€
Orangina (25 cl).....	7€
Fever-Tree Lemonade (20 cl).....	7€
Fever-Tree indian tonic ou Elderflower Tonic (20 cl).....	7€
Fever-Tree Ginger beer (20 cl).....	7€
Jus & Nectars de Fruits Alain Milliat (33 cl).....	9€
<i>Abricot, Ananas, Pêche blanche, Passion, Pomme, Tomate, Raisin, Framboise</i>	
<i>Apricot, Pineapple, white Peach, Passion, Apple, Tomato, Grape, Raspberry</i>	
Evian, Perrier (33 cl).....	5€
Evian, Badoit (75 cl).....	8€
Chateldon (75 cl).....	8€

CAFÉTERIE / HOT DRINKS

Expresso & Décaféiné.....	5€
Double Expresso, Cappuccino.....	8€
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate Pascal Hamour Paris</i>	8€

Thés & infusions Bio <i>Pascal Hamour Paris</i>	8€
<i>Darjeeling, Earl Grey, Sencha, Ceylan, Jasmin, Lapsang Souchong,</i>	
<i>Breakfast Royal, Thé vert aux 4 fruits rouges, Rooibos cederberg,</i>	
<i>Infusion verveine, Infusion camomille, Infusion menthe</i>	

le 
Narcisse
Blanc
HOTEL-SPA PARIS

19, bd de la Tour Maubourg, 75007 Paris - www.lenarcisseblanc.com

Snacking / Snacking
de 11h00 à 22h30 / *From 11.00 am to 10.30 pm*



SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

SANDWICHES ET SALADES

Tous nos sandwichs sont accompagnés de frites ou d'une salade verte

All of our sandwiches are served with french fries or a green salad.

Croque-Monsieur 17€

Pain de campagne toasté, jambon blanc, Beaufort

Toasted farmhouse bread, white ham, Beaufort cheese

Cheeseburger 25€

Boeuf, cheddar, salade, tomates, cornichons

Beef, cheddar, salad, tomatoes, pickles

Salade Caesar au poulet / Chicken Caesar Salad 24€

Salade romaine, filet de poulet grillé, parmesan, sauce caesar, croutons

Romaine lettuce, grilled chicken, parmesan, caesar dressing, croutons

Assiette de Saumon fumé, beurre demi sel et toasts 23€

Smoked Salmon, salted butter and toasts

MENU ENFANT / CHILD MENU

20€

Penne ou Croque Monsieur & un dessert de votre choix dans le menu

Penne or Croque Monsieur and a dessert of your choice in the menu

COCKTAILS

18€

Dark'n Stormy (14cl)

Rum, jus de citron vert, Bitters vanille, Ginger Beer

Rum, Lime juice, Vanilla bitters, Ginger Beer

Espresso Martini (9cl)

Vodka, liqueur de café Fair, espresso, sucre de canne

Vodka, coffee liquor Fair, espresso, sugar cane

Negroni (9cl)

Campari, Quintinye royale, G'vine

Campari, Quintinye royale, G'vine

El Diablo (14cl)

Téquila, crème de cassis, jus de citron vert, Ginger Beer

Téquila, Blackcurrant cream, lime juice, Ginger Beer

CHAMPAGNE COCKTAILS

22€

Royal (12cl)

Chambord, sirop de rose, Champagne

Chambord, rose syrup, Champagne

French 75 (12cl)

Gin, sucre, jus de citron, Champagne

Gin, sugar, lemon juice, Champagne

MOCKTAIL

14€

Elderflower Mojito (20cl)

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, tonic «Elderflower»

Lime, fresh mint, sugar cane, «Elderflower» Tonic

Red Velvet (20cl)

Framboises, jus de citron vert, sirop de miel épicé, soda

Raspberries, lime juice, spicy honey sirup, soda

APÉRITIFS

Pastis Henri Bardouin (4cl).....	7€
Dolin rouge, Dolin blanc, Quintinye royale, Campari, Apérol,	
Porto Graham's rouge ou blanc (7cl)	9€
Porto rouge Graham's 10 ans (7cl).....	14€
Porto rouge Graham's 20 ans (7cl).....	18€
Bière Demory Paris «Astroblonde» (33cl).....	9€
Bière Belvo (33cl).....	9€

ALCOOLS (5cl)

Gin : Rivage, G'Vine, Citadelle, Distillerie de Paris, Generous.....	14€
Vodka : Grey Goose, Grey Goose « la Poire» Fair Vodka, Pyla.....	14€
Téquila : Milagro silver	16€
Rhum : Havana club 3 ans, Cachaça Ypioca	12€
Rhum : Yellow Snake, Pacto Navio	14€
Accompagnement boisson / Side soft	4€

WHISKIES (5cl)

Single Malts Osokyé.....	18€
<i>France- 41,2° Série N°3 White Bordeaux Barrel finish</i>	
Single Malts Benjamin Kuentz	18€
<i>France- Verre Printanier 46°</i>	
Single Malts Benjamin Kuentz	18€
<i>France- Fin de partie 46°</i>	
Single Malts Orcines	24€
<i>Speyside- Glen Elgin 1995-17 ans- Cask 1651-46°</i>	
Jack Daniel's	12€
Rittenhouse rye.....	14€
Blanton's Single Barrel	16€
Ardbeg 10 Ans.....	18€
Hibiki Harmony	24€

PLATS CHAUDS MAIN COURSES

Penne	19€
<i>Sauce tomate, bolognaise</i>	
<i>Pasta served with the sauce of your choice (tomato , bolognese)</i>	
Poisson du jour, légumes de saison, sauce vierge aux herbes fraîches. 29€	
<i>Fish of the day, seasonal vegetables, olive oil sauce with herbs</i>	
Entrecôte Angus, frites, mesclun de salade	38€
<i>Rib steak, french fries, mixed salad</i>	

GARNITURES / SIDES

Frites / Salade verte/ Riz basmati / Légumes de saison	12€
<i>French fries / Green salad / Basmati rice / steam vegetables</i>	

FROMAGE & DESSERT CHEESE & DESSERTS

Assiette de fromages	14€
<i>Cheese plate</i>	
Salade de fruits frais	11€
<i>Fresh fruits salad</i>	
Cake du jour	11€
<i>Cake of the day</i>	
Elégant au chocolat	11€
<i>Chocolat cake</i>	

VINS BLANCS (75cl)

LOIRE

2017 Anjou Blanc - Ivoire - Château Soucherie	39€
2018 Pouilly-Fumé - Vieilles Vignes - Domaine Régis Minet	48€
2015 Coteaux-du-Layon - Vieilles Vignes - Château Soucherie.....	54€
2016 Savennières - Château Soucherie - Clos des Perrières	59€
2018 Sancerre - Domaine Vacheron - Vacherons et fils	65€

BOURGOGNE

2018 Saint Veran - Tradition Domaine de la Feuillarde.....	49€
2018 Chablis - Domaine William Fevre	59€
2017 Chablis 1er Cru - Montée de tonnerre - Domaine Servin	65€
2016 Montagny 1er Cru - Domaine de Montorge	65€
2016 Meursault - Parigot	92€
2015 Saint Aubin en Remilly 1 ^{er} Cru - Pierre Yves Colin Morey	105€
2013 Chassagne - Montrachet 1 ^{er} Cru- Au pied du Mont Chauve	130€
2011 Corton Charlemagne - Domaine Pavelot	195€

RHÔNE

2017 Saint Joseph - Jean Claude Marsanne	75€
2016 Condrieu - Stéphane Montez	95€
2017 Châteauneuf du Pape Bio - Domaine Saint Prefert	126€

LANGUEDOC ROUSSILLON / PROVENCE

2017 Calcinaires - Domaine Gauby - IGP Côtes Catalanes	65€
2016 Vieilles Vignes - Domaine Gauby - IGP Côtes Catalanes	95€

VINS ROSÉS (75cl)

LOIRE

2018 Rosé de Loire - Rose Pivoine - Château Soucherie	32€
---	-----

RHÔNE

2018 L'Inopiné Bio - Domaine de MasLauris - AOP Luberon	35€
---	-----

PROVENCE

2018 Château Sainte Marguerite - Cru classé - Cuvée Symphonie	55€
---	-----

VINS ROUGES (75cl)

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

2017 Morgon - Domaine de la Chanaise.....	37€
2016 Domaine Devillard - Le Renard - AOP Bourgogne.....	59€
2016 Beaune du Ch. Premier Cru - Domaine Bouchard Père et Fils....	79€
2014 Chassagne - Montrachet - Au pied du Mont Chauve	80€
2016 Santenay Clos des Hâtes Vieilles Vignes Dom. Bachey - Legros.	90€
2014 Pernand-Vergelesses 1er Cru - Nicolas Rossignol.....	95€
2014 Savigny-les Beaune 1er Cru - Nicolas Rossignol.....	105€
2016 Gevrey Chambertin - Domaine Marchand Grilloot.....	105€
2013 Corton grand cru - Domaine Fery	155€
2011 Chambolle Musigny 1er cru - Domaine de la Pousse d'or	195€

RHÔNE

2017 Crozes-Hermitage Bio - Les Meysonniers - Chapoutier.....	55€
2017 Saint-Joseph - Les Pierres Sèches - Yves Cuilleron	68€
2014 Cornas - Empreintes - Domaine Durand.....	90€
2015 Châteauneuf Du Pape - Domaine Duseigneur.....	105€
2008 Côte Rôtie - Les Murets - Brotte.....	125€

LANGUEDOC ROUSSILLON / PROVENCE

2017 Pic-St-Loup - Mas de l'oncle - Elégance.....	44€
2017 L'Inopiné Bio - Domaine de MasLauris - AOP Vaucluse	46€

LOIRE

2016 Anjou Villages - Champ aux Loups - Château Soucherie	39€
2017 Menetou-Salon - Les Bornés - Domaine Pellé.....	45€
2015 Sancerre - Domaine Vacheron - Vacherons et fils	68€

BORDEAUX

2016 Médoc - Château de Lussan - Cuvée Elegance	37€
2016 Pessac-Léognan - Dauphin d'Olivier.....	68€
2014 Haut-Médoc - Château Malescasse.....	75€
2014 Pomerol - Château du Couvent	75€
2010 Pomerol - Château Gombaude Guillot.....	135€
2012 Pauillac - Les Tourelles de Longueville	110€
2010 Pauillac - Château Grand Puy Ducasse	185€
2012 Saint-Estèphe - Château Le Crock.....	95€
2005 Saint-Estèphe - Château Haut Marbuzet.....	185€
2016 Saint Emilion Grand Gru Bio - Château Riou de Thailas	85€
2001 Saint Emilion - 1er Grand Gru Classé -Château Canon	345€
