

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

2026-2027

RICHARD

PARIS

POUR CÉLÉBRER LA MAGIE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, RICHARD PARIS, AMBASSADEUR HISTORIQUE DE L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE, VOUS ACCUEILLE DANS SES ÉTABLISSEMENTS AU CŒUR DU TRIANGLE D'OR, POUR PARTAGER DES MOMENTS GOURMANDS ET FESTIFS.



LE TRIANGLE D'OR & SES ALENTOURS



1. CASA LUCA
Maison de gastronomie
italienne face à l'Étoile
82 Avenue Marceau
75008 Paris

2. BRASSERIE VICTOR HUGO
L'authentique Brasserie
française avec un grand "B"
4 Place Victor Hugo
75016 Paris

3. CANTINA DI LUCA
La petite Italie du triangle d'Or
12 Avenue George V
75008 Paris

4. JANETTE BISTROT PARISIEN
Le bistrot français
6, Avenue George V
75008 Paris

5. MARIUS ET JANETTE
L'Art de la Mer
4, Avenue George V
75008 Paris

6. CHEZ FRANCIS
Brasserie de luxe à la Française
vue imprenable sur la tour Eiffel
7 Place de l'Alma
75008 Paris

7. LE BAR HÉLÈNE
Situé Chez Francis
7 Place de l'Alma
75008 Paris

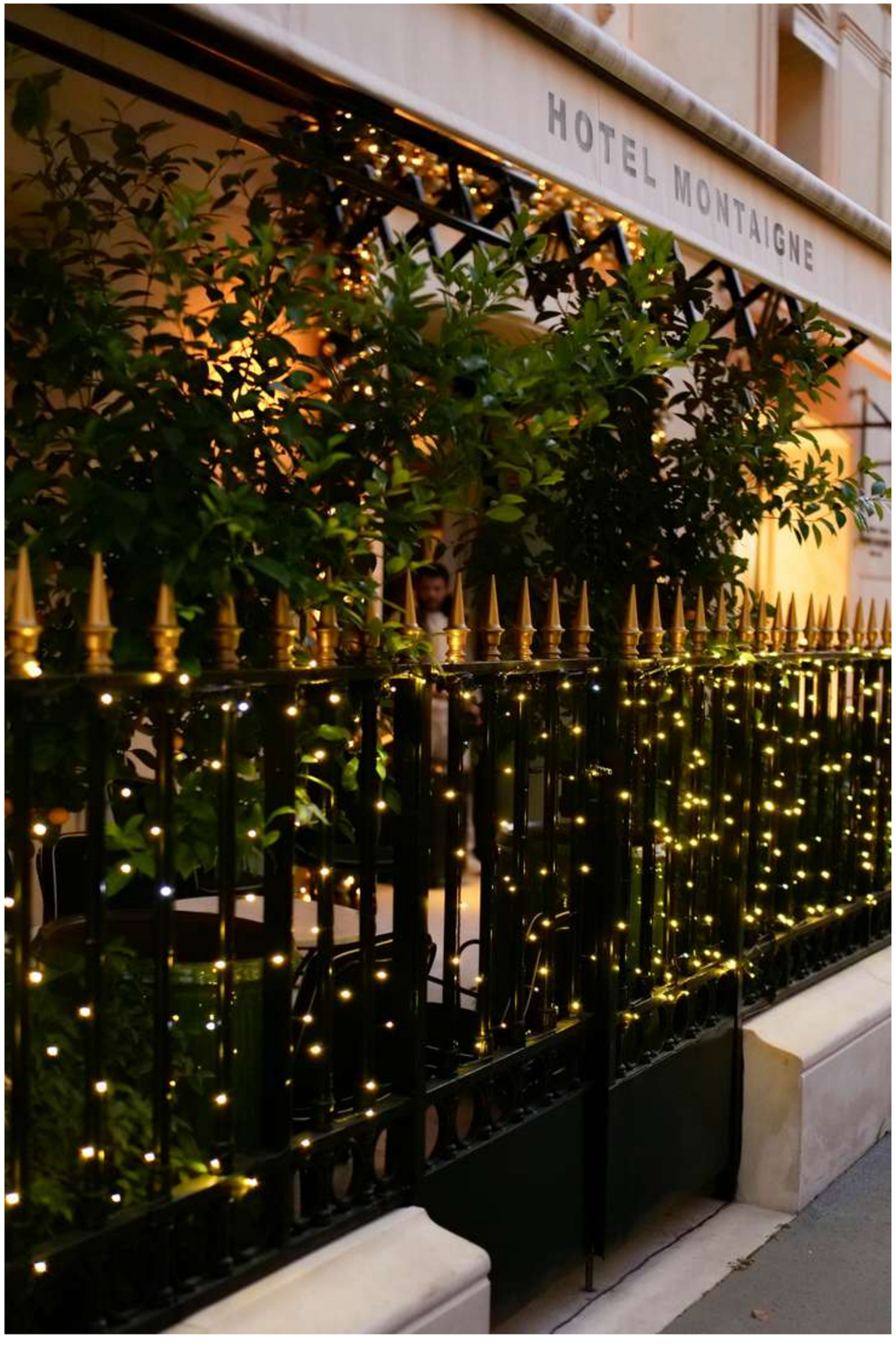
8. L'HÔTEL MONTAIGNE
L'hôtel Particulier 5 étoiles
6, Avenue Montaigne
75008 Paris

9. LE PETIT MONTAIGNE
Le Bar de l'Hôtel Montaigne
6, Avenue Montaigne
75008 Paris

10. LE BERKELEY
Brasserie de luxe à quelques
pas des Champs-Elysées
7, Avenue Matignon 75008
Paris

11. SAINT AUGUSTIN
Cuisine de Brasserie
L'authentique café parisien
114, Boulevard Haussmann
75008 Paris

12. LITTLE NONNA
Restauration Italienne
sans Gluten
12, Avenue Niel
75017 Paris



HOTEL MONTAIGNE
PARIS

le PETIT Montaigne
PARIS

HÔTEL MONTAIGNE L'ART DU LUXE

L'HÔTEL MONTAIGNE ET SON BAR RESTAURANT LE PETIT MONTAIGNE PORTENT LE NOM DE L'AVENUE EMBLÉMATIQUE DE LA MODE ET DE LA HAUTE COUTURE.

Havre de paix et de sérénité, le cinq étoiles confidentiel a établi son écrin dans un somptueux hôtel particulier du Triangle d'Or. Imaginé par Pierre-Yves Rochon, le design intérieur dévoile une atmosphère chaleureuse empreinte d'élégance et de quiétude.

Dans l'atmosphère élégante et feutrée de l'Hôtel Montaigne, le bar-restaurant vous accueille pour partager des instants gourmands et chaleureux. Mobilier en acajou, cheminée majestueuse, objets d'art et salon de lecture composent un décor raffiné et intimiste, tandis que le patio baigné de lumière sous sa verrière invite à la détente.

Pour les fêtes de fin d'année, l'Hôtel Montaigne vous réserve de beaux moments de convivialité. Le soir du réveillon de Noël, retrouvez notre carte habituelle et vos plats préférés. Pour célébrer le passage à la nouvelle année, laissez-vous séduire par une sélection de mets festifs à la carte, à savourer lors du dîner du 31 décembre et tout au long de la journée du 1er janvier.

Une invitation à savourer la magie des fêtes dans un cadre chaleureux, au cœur du Triangle d'Or parisien.

24 décembre 2026: pas de menu, à la carte

31 décembre 2026 soir et 1er janvier 2027 toute la journée: pas de menu, à la carte





À PROPOS

ADRESSE 6, avenue Montaigne
75008 Paris

TÉLÉPHONE +33 1 80 97 40 00

PARKINGS Parking Indigo 19,
avenue George V

MÉTRO Métro Alma Marceau L9





le PETIT Montaigne PARIS

Seul ou à partager

NEMS DE POULET **21**
Chicken rolls

VAPEUR DE CREVETTES **21**
Shrimps Dim Sum

TARAMA NATUREL EXTRA, PAIN GRILLÉ **24**
Tamara, toasted bread

CROQUE-MONSIEUR TRUFFE & COMTÉ **28**
Truffle croque-monsieur with « Comté » cheese

CLUB SANDWICH MONTAIGNE
POULET OU SAUMON ***30/32***
Chicken or salmon Club sandwich

SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS BIO **36**
Organic Scottish smoked salmon

CAVIAR FRANÇAIS 30G **98**
French caviar 30g

Entrées

CRÈME DE BUTTERNUT ET CHÂTAIGNES GRILLÉES **21**
Butternut squash cream and roasted chestnuts

TARTARE DE SAUMON, VINAIGRETTE MANGUE-YUZU **24**
Salmon tartare with mango-yuzu vinaigrette

AVOCAT EN ÉMINCÉ, HUILE D'OLIVE CITRON **19**
Sliced avocado with lemon olive oil

BURRATA, COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE VINAIGRETTE TRUFFÉE **22**
Burrata, parmesan shavings, arugula with truffle vinaigrette

FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT **32**
Duck foie gras

Les Salades

SALADE D'ENDIVES,
ROQUEFORT ET NOIX **22**
Endive salad, Roquefort, and walnuts

SALADE CÉSAR **28**
Chicken Cesar Salad

SALADE MONTAIGNE **29**
SAUMON FUMÉ BIO, HARICOTS VERTS, ŒUF MOLLET, MESCLUN, AVOCAT ET CHAMPIGNONS DE PARIS
Mesclun salad, organic smoked salmon, green beans, poched egg, avocado and mushrooms

Plats

COQUILLETTES, CRÈME DE COMTÉ, JAMBON BLANC **29**
Pasta shells, Comté cream, sliced ham

SAUMON VAPEUR « LABEL ROUGE », SAUCE VIERGE, HARICOTS VERTS **34**
Steamed salmon "Label Rouge", virgin sauce and green beans

SAINT-JACQUES PLANCHA, BUTTERNUT ET ÉCLATS DE NOISETTES GRILLÉES **36**
Grilled scallops, butternut squash, and toasted hazelnut pieces

TARTARE DE BŒUF TRADITION, FRITES CROUSTILLANTES **28**
Traditional beef tartare with french fries

CHATEAUBRIAND DE BOEUF, SAUCE POIVRE **48**
Beef Chateaubriand with pepper sauce

SUPRÊME DE POULET, JUS AU THYM 32
Chicken supreme with thyme jus

Accompagnements 6

SALADE DE SUCRINE *Sucrine salad*
COQUILLETTES AU BEURRE *Shell pasta with butter*
FRITES CROUSTILLANTES *French fries*
HARICOTS VERTS FRAIS *Green beans*

Fromages **19**

COMTÉ, CAMEMBERT, CHÈVRE CENDRÉ & SALADE
Comté, Camembert, Goat cheese & green salad

Desserts

GLACES & SORBETS (LA BOULE) **4,5** *Ice cream & sorbets*
MŒLLEUX AU CHOCOLAT* & BOULE DE GLACE **15** *Warm chocolate cake* & ice cream*
LA CRÈME BRÛLÉE* **13** *Crème brûlée**
DESSERT DU JOUR* **14** *Dessert of the day**
MONT-BLANC **18**

****RÉALISÉ PAR NOS PÂTISSIERS** **Made by our pastry Chef*

LE PETIT MONTAIGNE - OUVERT TOUS LES JOURS DE 7H30 À 23H

Prix nets en euros, service compris. Paiements acceptés : Espèces,Visa, Mastercard, American Express.

HOTEL MONTAIGNE PARIS

chez francis
PARIS

L'EMBLÉMATIQUE CHEZ FRANCIS

Dans son écrin élégant repensé par Pierre-Yves Rochon, Chez Francis vous accueille au cœur du Triangle d'Or, face à la Tour Eiffel, pour une expérience parisienne aussi gourmande que raffinée.

À travers ses immenses baies vitrées panoramiques, la brasserie dévoile l'un des plus beaux décors de la capitale. Ses plateaux de fruits de mer, préparés chaque jour par notre écailler, comptent parmi les signatures de la maison, aux côtés d'une cuisine de saison mettant à l'honneur des produits soigneusement sélectionnés auprès de producteurs passionnés.

Pour célébrer la magie des fêtes de fin d'année, Chez Francis vous invite à découvrir ses cartes spécialement imaginées pour les réveillons de Noël et du Nouvel An. Deux occasions de partager des moments d'exception autour d'une cuisine festive et généreuse, dans une atmosphère élégante et chaleureuse, avec la Tour Eiffel pour décor.
Une invitation à vivre les fêtes aux premières loges de Paris.





24 décembre 2026: pas de menu, à la carte
31 décembre 2026: pas de menu, à la carte







À PROPOS

ADRESSE
7, Place De L'Alma
75008 Paris

TÉLÉPHONE
+33 1 47 20 86 83

PARKINGS
Parking Indigo
19, avenue George V
75008 Paris

MÉTRO
Alma Marceau L9 – RER C

chez francis
PARIS

CARTE DU
24 DÉCEMBRE 2026

chez francis
PARIS



Entrées

POÊLÉE DE GIROLLES ŒUF MOLLET JUS TRUFFE 28
Sautéed Chanterelle Mushrooms, Soft-Boiled Egg and Truffle Jus

BAR SAUVAGE EN TARTARE ET CAVIAR 38
Wild Sea Bass Tartare with Caviar

VAPEUR DE CREVETTES PAR 5 19
Steamed Shrimp Dumplings (5 Pieces)

ESCARGOTS DE BOURGOGNE PAR 6 28
Burgundy Snails (6 Pieces)

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, PAIN GRILLÉ 28
Homemade Duck Foie Gras, Toasted Bread

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, TRUFFES 32
Scallop Carpaccio with Truffles

PETITS NEMS DE POULET, CITRONNELLE 19
Mini Chicken Spring Rolls with Lemongrass

HARICOTS VERTS FRAIS EXTRA-FINS, CHAMPIGNONS DE PARIS ET FOIE GRAS 29
Extra-Fine Fresh Green Beans, Button Mushrooms and Foie Gras

"PETROSSIAN" TARAMA AU NATUREL 26
Petrossian Plain Tarama

Pâtes

RIGATONI AUX MORILLES 36
Rigatoni with Morel Mushrooms

COQUILLETTES JAMBON, CRÈME DE COMTÉ & TRUFFE 33
Coquillettes Pasta with Ham, Comté Cheese Cream and Truffle

LINGUINE AU HOMARD 56
Linguine with Lobster

RIGATONI SAUCE TOMATE 29
Rigatoni with Tomato Sauce

RISOTTO AUX CÈPES 36
Porcini Mushroom Risotto

Fruits de mer

HUÎTRES & COQUILLAGES

6 CREUSES DE BRETAGNE N°3 22
Brittany oysters No. 3

6 SPÉCIALES COCKTAIL "AMELIE" 36
Cocktail oysters

6 FINES DE CLAIRE N°3 26
Fines de Claire oysters No. 3

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°2 42
Gillardeau Special oysters No. 2

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5 « PAPILLON » 32
Gillardeau Special oysters No. 5 "Papillon"

6 BELONS N°0 42
Belon flat oysters No. 0

6 CREVETTES ROSES LABEL ROUGE 18
Pink shrimps Label Rouge

6 LANGOUSTINES VAPEUR 25
Steamed langoustines

BULOTS (LA PORTION) 14
Whelks

6 PRAIRES 22
Venus clam

6 PALOURDES 20
Clams

HOMARD CANADIEN, MAYONNAISE ET CITRON 68
Canadian lobster with mayonnaise and lemon

Le plateau de l'écailler 62

3 CREUSES DE BRETAGNE N°3
Brittany Oysters

6 FINES DE CLAIRE N°3
Fines de Claire Oysters

3 CREVETTES ROSES LABEL ROUGE
Pink shrimps Label Rouge

3 PALOURDES, 2 LANGOUSTINES, BULOTS & CREVETTES GRISES
Clams, Jumbo shrimps, whelks & grey shrimps

Le grand plateau 138

9 CREUSES DE BRETAGNE N°3
Oysters

9 FINES DE CLAIRE N°3
Oysters

6 CREVETTES ROSES LABEL ROUGE
Jumbo shrimps

6 LANGOUSTINES, 1 TOURTEAU
Jumbo shrimps & crab

6 PALOURDES, CREVETTES GRISES & BULOTS
Clams, grey shrimps & whelks

Classiques

OMELETTE BIO ET TRUFFE FRAICHE 32
Organic Omelette with Fresh Truffle

SAUMON FUMÉ BIO ÉCOSSAIS 31
DU MOULIN DU COUVENT
Organic Scottish Smoked Salmon from Moulin du Couvent

CAVIAR FRANÇAIS 30GR « TOUT SIMPLEMENT » 98
French Caviar, 30g, Simply Served

PIZZETTA À LA TRUFFE D'HIVER 33
Winter Truffle Pizzetta

Accompagnements

RIGATONI SAUCE TOMATE / RIZ PARFUMÉ
POMME PURÉE / POMMES ALLUMETTES /
BELLE SUCRINE / HARICOTS VERTS 7
Rigatoni with tomato sauce / Aromatic *Rice*
Mashed Potatoes / French fries
Sucrine salad / Green beans

COEUR DE LAITUE PARMESAN HUILE D'OLIVE CITRON 16
Baby Gem Lettuce, Parmesan, Olive Oil & Lemon

Poissons sauvages et/ou filière AB ou Label Rouge.
Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

Wild-caught fish and/or certified Organic or Label Rouge.
Prices are net in euros. Service included. The restaurant does not accept checks

Poissons

SAUMON MARINÉ PONZU À LA PLANCHA 34
Plancha-Grilled Salmon Marinated in Ponzu

SAINT -JACQUES CUITES EN COQUILLE BEURRE CITRONNÉ 39
Scallops Cooked in Their Shells, Lemon Butter

BLACK COD MISO SAKÉ 48
Miso & Sake Black Cod

LA SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE 68
Dover Sole, Meunière Style or Grilled

DOS DE BAR SAUVAGE JUSTE SNACKÉ 49
Lightly Seared Wild Sea Bass Fillet

Viandes

BELLE CÖTE DE VEAU AUX MORILLES 46
Prime Veal Chop with Morel Mushrooms

POULET FERMIER DORÉ "MINUTE" AUX CÈPES 36
Free-Range Chicken, Cooked to Order, with Porcini Mushrooms

CANARD LAQUÉ AUX ÉPICES & MIEL 37
Honey & Spice-Glazed Duck

CHÂTEAU FILET, POIVRE OU BÉARNAISE 49
Beef Fillet, Peppercorn or Béarnaise Sauce

CHÂTEAU FILET, ROSSINI 56
Beef Fillet Rossini

LE TIGRE 42
Le Tigre

Fromage

SÉLECTION DU FROMAGER 14
PAIN GRILLÉ
Selection of cheese
Served with toasted bread

Desserts

BÛCHE CHOCOLAT GRAND CRU / PRALINÉ NOISETTE 15
Grand Cru Chocolate Yule Log with Hazelnut Praline

MONT BLANC 15
Mont Blanc

ASSIETTE DE FRAMBOISES, CHANTILLY 19
Raspberries with whipped cream

PAIN PERDU « CHEZ FRANCIS » 15
French toast « Chez Francis »

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 15
Warm chocolate cake with vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE 15
Crème brûlée

PAVLOVA AUX AGRUMES 14
Citrus Pavlova

CITRON GIVRÉ « FRUTTINI » 17
Frozen lemon by "Fruttini"

Glaces & Sorbets

GLACES (LA BOULE) 4.5
CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ, PISTACHE
Chocolate / Coffee / Vanilla / Salted Butter Caramel / Pistachio

SORBETS (LA BOULE) 4.5
CITRON, FRAISE, MANGUE, FRAMBOISE
Lemon / Strawberry / Mango

NOS BELLES COUPES DE GLACE 16

CAFÉ LIÉGEOIS
Coffee dessert with ice cream and whipped cream

CHOCOLAT LIÉGEOIS
Chocolate dessert with ice cream and whipped cream

COCO, MANGUE, FRAISE
Coconut, mango and strawberry dessert

RICHARD PARIS HÔTEL & RESTAURANTS

HÔTEL MONTAIGNE • LE PETIT MONTAIGNE • CHEZ FRANCIS •
MARIUS ET JANETTE • ASIA KITCHEN • JANETTE BISTROT PARISIEN •
CASA LUCA • CANTINA DI LUCA • LITTLE NONNA •
BRASSERIE VICTOR HUGO • LE SAINT AUGUSTIN

CARTE DU
31 DÉCEMBRE 2026



chez francis
PARIS

HAPPY NEW YEAR

chez francis
PARIS

HUITRES & COQUILLAGES

6 Fines de Claire N°3 28
Oysters Fines de Claire N°3
6 Spéciales Gillardeau N°2 49
Special Gillardeau oysters N°2
6 Spéciales Gillardeau N°5 « papillon » 34
Special Gillardeau oysters No. 5 "Butterfly"
6 Belon N°0 52
Belon oysters No. 0
6 Crevettes roses label rouge 24
Label Rouge pink shrimps
6 Langoustines vapeur 32
Steamed langoustines
6 praires 28
Meadows
6 Palourdes 25
Clams
Oursins (l'unité) 12
Sea urchins

LE GRAND PLATEAU 165

9 Creuses de Bretagne N°3
Oysters Creuses de Bretagne N°3
9 Fines de Claire N°3
Oysters Fines de Claire N°3
6 Crevettes roses Label Rouge
Label rouge pink shrimps
6 Langoustines, 1 Tourteau
Langoustines & 1 crab
6 Palourdes, Crevettes grises & Bulots
Clams, grey shrimps & whelks

7 place de l'Alma Paris 8 | 01 47 20 86 83 | @chez_francis_paris

ENTRÉES

6 Escargots de Bourgogne 34
Burgundy snails

Saumon Fumé Bio de la Maison du Moulin du Couvent 42
Moulin du Couvent organic smoked salmon

Carpaccio de Saint-Jacques & truffe 36
Carpaccio of scallops & truffle

Foie Gras de canard maison, Chutney de figues 39
Duck foie gras, figs Chutney

Caviar Français d'Aquitaine 30g "tout simplement" 120
French Caviar 30gr from Aquitaine "tout simplement"

Nems de langoustine parfumés au basilic thaï 42
Lobster spring rolls flavored with Thai basil

6 huîtres gratinées, sabayon au champagne 34
6 baked oysters with champagne sabayon

Tartare de bar sauvage, fines herbes & caviar 39
Sea bass tartare with fresh herbs & caviar

Crabe royal simplement grillé, beurre demi-sel 64
King crab simply grilled with salted butter

PLATS

Suprême de volaille jaune, sauce aux morilles & truffe 59
Yellow poultry supreme with morel and truffle sauce

Château Filet façon Rossini 69
Chateaubriand filet Rossini style

Linguine au homard, bisque légère 78
Linguine with lobster in a light bisque

Noix de Saint-Jacques au champagne & caviar 72
Scallops with champagne & caviar

Bar sauvage rôti, jus de coquillages 72
Roasted wild sea bass

Risotto aux cèpes 46
Roasted wild sea bass

ACCOMPAGNEMENTS

Riz parfumé 12
Flavoured rice

Pomme purée 12
Mashed potatoes

Coeur de sucrine 12
Sucrine salad

Haricots verts 12
Green Beans

FROMAGE

Brie à la truffe, pain grillé 24
Truffled Brie, toasted bread

DESSERTS

Soufflé au chocolat grand cru, praliné noisette 27
Grand cru chocolate soufflé, hazelnut praline

Champagne gourmand 27
Gourmet champagne

Citron givré " Fruttini" 25
Fruttini frozen lemon

Mont-blanc 27
Mont-blanc

Pavlova aux agrumes 26
Citrus pavlova

Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Prices are net in euros. Service included. The restaurant does not accept checks.









SAVOUREZ L'INSTANT À LA BRASSERIE VICTOR HUGO, UNE PARENTHÈSE DE CONVIVIALITÉ ET D'AUTHENTICITÉ.

BRASSERIE

VICTOR HUGO

PARIS XVI

TEMPLE DE L'ART DE VIVRE FESTIF DU XVI ème

UNE AMBIANCE FAMILIALE ET DÉCONTRACTÉE RÈGNE À LA BRASSERIE VICTOR HUGO, INSTITUTION SÉDUISANT AUTANT LES PARISIENS QUE LES TOURISTES DU MONDE ENTIER.

Au cœur du 16e arrondissement, la Brasserie Victor Hugo cultive l'art de vivre à la parisienne dans une atmosphère chaleureuse, élégante et résolument vivante. Du premier café du matin au dernier cocktail du soir, cette adresse emblématique accueille Parisiens et visiteurs autour d'une cuisine bistrotière généreuse, 100 % faite maison, qui célèbre les grands classiques du patrimoine culinaire français et les produits de la mer.

Pour les fêtes de fin d'année, la Brasserie Victor Hugo vous invite à partager des moments gourmands et festifs en famille ou entre amis.

Pour le réveillon de Noël, découvrez notre menu de fête à 78 € par personne, ou profitez librement de notre carte. Et pour le bonheur des plus petits, un menu enfant est offert pour deux menus adultes commandés.

Pour la Saint-Sylvestre, profitez d'un dîner à la carte avant 21h30, puis laissez-vous séduire par notre menu d'exception à 180 € par personne, servi à partir de 21h30. La soirée sera rythmée par un piano live, pour célébrer le passage à la nouvelle année dans une ambiance musicale et festive.

Deux belles occasions de se retrouver et de savourer la magie des fêtes dans l'esprit convivial et authentique des grandes brasseries parisiennes.

24 décembre 2026: Menu de Noël à 78€ ou à la carte avec pianiste live
et un menu enfant offert pour 2 menus adultes commandés.
31 décembre 2026: carte avant 21h30 et Menu à 180€ après 21h30 avec pianiste live







À PROPOS

ADRESSE
4, place Victor Hugo
75116 Paris

TÉLÉPHONE
+33 1 42 73 30 43

PARKINGS
Parking Indigo
100, avenue Victor Hugo

MÉTRO
Métro Victor Hugo L2

BRASSERIE

VICTOR HUGO

PARIS XVI

Le Menu de Noël ou à la carte !

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 78

MENU ENFANT (-12 ANS)
OFFERT POUR 2 MENUS ADULTES

Nos entrées

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY AUX FIGUES 28
Semi-cooked duck foie gras with fig chutney

SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS BIO, CRÈME ACIDULÉE 30
Organic Scottish smoked salmon with sour cream

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES & TRUFFE NOIRE 30
Scallop carpaccio with black truffle

TARTARE DE DAURADE, MANGUE YUZU 28
Sea bream tartare with mango and yuzu

6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 22
6 Fines de Claire oysters No. 3

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE BEURRE PERSILLÉ 25
6 Burgundy snails with garlic and parsley butter

OEUF MOLLET CROUSTILLANT, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS ET MORILLES 27
Crispy soft-boiled egg, sautéed wild mushrooms and morel cream sauce

Nos Plats

FOIE GRAS POÊLÉ, POMMES CARAMÉLISÉES & RAISINS, SAUCE VERJUS 36
Seared foie gras with caramelized apples & grapes, verjuice sauce

VOLAILLE JAUNE AUX MORILLES, PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON 35
Yellow poultry with morel mushrooms and homemade mashed potatoes

BAR SAUVAGE RÔTI, CHAMPIGNONS DES BOIS 42
Roasted wild sea bass with wild mushrooms

SAINT-JACQUES DORÉES MINUTE, PURÉE DE CÉLERI 42
Seared scallops with celery purée

FILET DE BŒUF ROSSINI, PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE 48
Beef fillet Rossini with truffled mashed potatoes

RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS D'HIVER, TRUFFE NOIRE ET PARMESAN 36
Creamy winter mushroom risotto with black truffle and Parmesan

DOS DE CABILLAUD RÔTI, PETITS LÉGUMES BISQUE DE CRUSTACÉ 39
Roasted cod loin, baby vegetables and shellfish bisque

Fromage & Desserts

BRIE TRUFFÉ 20
Truffled brie cheese

MONT-BLANC 22
Mont-Blanc pastry

PAVLOVA AUX AGRUMES 21
Citrus Pavlova

CLÉMENTINE GRATINÉE AU SABAYON DE CHAMPAGNE 20
Gratinated clementine with Champagne sabayon

PALET CHOCOLAT GRAND CRU AU PRALINÉ NOISETTE 22
Grand cru chocolate disc with hazelnut praliné

PRIX NETS EN EUROS. SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Noël à la Brasserie Victor Hugo

31 Décembre à la Brasserie Victor Hugo

BRASSERIE VH

VICTOR HUGO

PARIS XVI

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Entrée + Plat + Dessert 180

1 COUPE DE CHAMPAGNE EPC BLANC DE NOIRS & MINI CROQUE-TRUFFE

SOIRÉE FESTIVE : PIANISTE CHANTEUR - VENEZ FÊTER LA NOUVELLE ANNÉE AVEC NOUS !

Nos entrées

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY AUX FIGUES
Semi-cooked duck foie gras with fig chutney

SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS BIO, CRÈME ACIDULÉE
Organic Scottish smoked salmon with sour cream

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES & TRUFFE NOIRE
Scallop carpaccio with black truffle

TARTARE DE DAURADE, MANGUE YUZU
Sea bream tartare with mango and yuzu

6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3
6 Fines de Claire oysters No. 3

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE BEURRE PERSILLÉ
6 Burgundy snails with garlic and parsley butter

OEUF MOLLET CROUSTILLANT, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS ET MORILLES
Crispy soft-boiled egg, sautéed wild mushrooms and morel cream sauce

Nos Plats

FOIE GRAS POÊLÉ, POMME & RAISINS, SAUCE VERJUS
Seared foie gras with apple & grapes, verjuice sauce

VOLAILLE JAUNE AUX MORILLES, PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
Yellow poultry with morel mushrooms and homemade mashed potatoes

BAR SAUVAGE RÔTI, CHAMPIGNONS DES BOIS
Roasted wild sea bass with wild mushrooms

SAINT-JACQUES DORÉES MINUTE, PURÉE DE CÉLERI
Seared scallops with celery purée

FILET DE BŒUF ROSSINI, PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE
Beef fillet Rossini with truffled mashed potatoes

RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS D'HIVER, TRUFFE NOIRE ET PARMESAN
Creamy winter mushroom risotto with black truffle and Parmesan

DOS DE CABILLAUD RÔTI, PETITS LÉGUMES BISQUE DE CRUSTACÉ
Roasted cod loin, baby vegetables and shellfish bisque

Fromage & Desserts

BRIE TRUFFÉ
Truffled brie cheese

MONT-BLANC
Mont-Blanc pastry

PAVLOVA AUX AGRUMES
Citrus Pavlova

CLÉMENTINE GRATINÉE AU SABAYON DE CHAMPAGNE
Gratinated clementine with Champagne sabayon

PALET CHOCOLAT GRAND CRU AU PRALINÉ NOISETTE
Grand cru chocolate disc with hazelnut praliné

PRIX NETS EN EUROS. SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





JANETTE
BISTROT PARISIEN

UNE MAISON DE CUISINE TRADITIONNELLE

Pensé comme un bistrot du quotidien, Janette Bistrot Parisien incarne une certaine idée de Paris, faite de lieux vivants, accessibles et sincères, où l'on vient autant pour ce qu'il y a dans l'assiette que pour l'atmosphère.

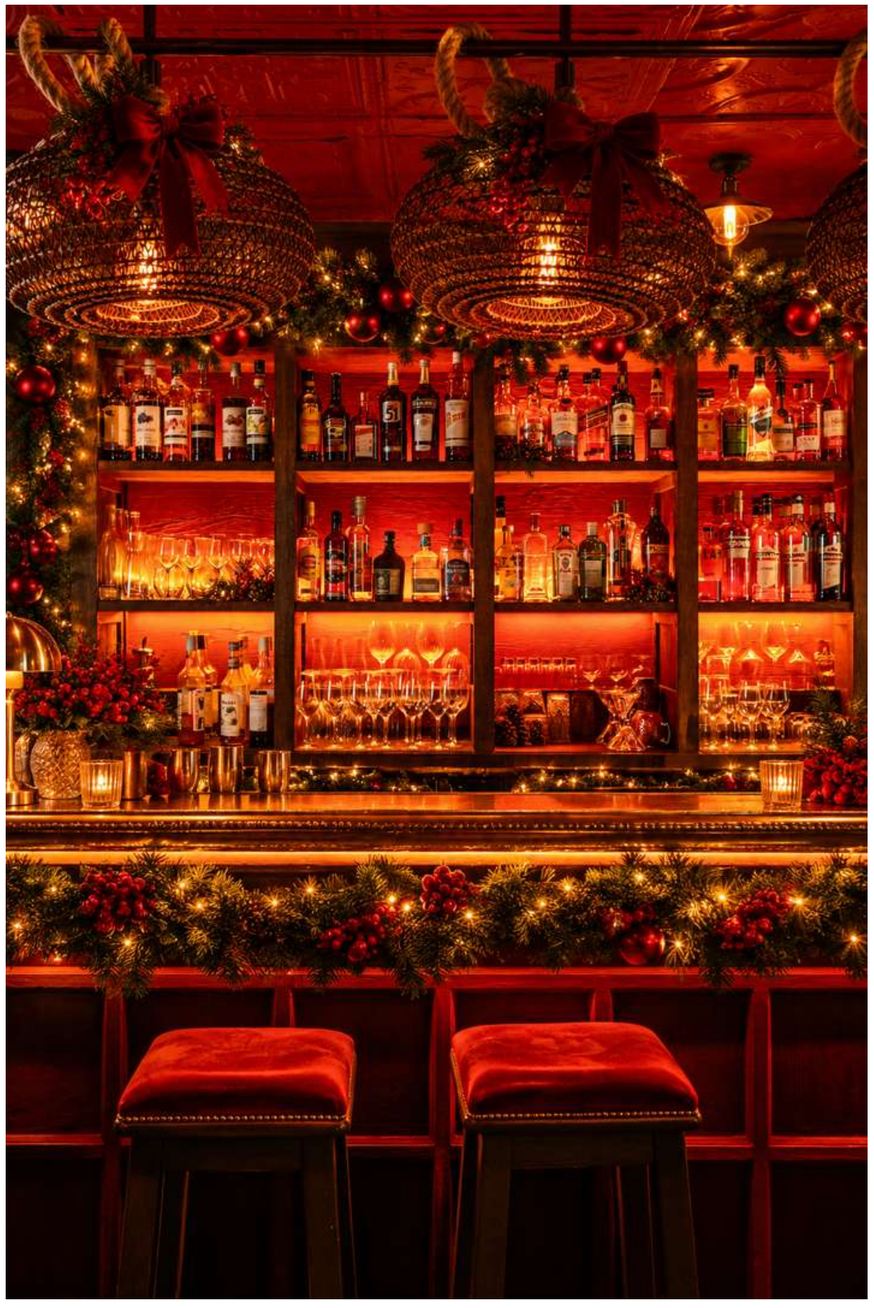
Pour les fêtes de fin d'année, Janette vous invite à partager des moments précieux en famille ou entre amis, dans la plus pure tradition des fêtes à la française.

Pour le réveillon de Noël, retrouvez notre carte habituelle et savourez vos plats préférés dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

Pour la Saint-Sylvestre, laissez-vous séduire par un menu spécialement imaginé pour le dîner du 31 décembre, pour célébrer le passage à la nouvelle année autour d'une belle table.

Deux belles occasions de se retrouver et de savourer la magie des fêtes dans l'esprit généreux et authentique de Janette.





À PROPOS

ADRESSE
6, avenue George V
75008 Paris

TÉLÉPHONE
+33 1 40 70 11 76

PARKINGS
Parking Indigo
19, avenue George V

MÉTRO
Alma Marceau L9
RER C

JANETTE
BISTROT PARISIEN

24 décembre 2026: pas de menu, à la carte

31 décembre 2026: menu à 68€ et à 79€

JANETTE
BISTROT PARISIEN

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 68
Entrée + Plat + Dessert - 79

Entrées
Starters

Crème de butternut, oeuf parfait et châtaignes grillées
Creamy Butternut Squash Soup, Soft-Cooked Egg and Roasted Chestnuts

6 escargots de bourgogne en persillade
6 Burgundy Snails with Garlic and Parsley Butter

Ceviche de Saint-Jacques aux agrumes et citron caviar
Scallop Ceviche with Citrus and Finger Lime

Calamars frits, sauce tartare
Fried Calamari with Tartare Sauce

Tartare de bar et saumon à l'huile d'olive truffée
Sea Bass and Salmon Tartare with Truffle-Infused Olive Oil

Saumon fumé, pain toasté
Smoked Salmon with Toasted Bread

Foie gras de canard, pain toasté
Duck Foie Gras with Toasted Bread

Plats
Main courses

Paleron de boeuf confit, purée de pomme de terre truffée
Slow-Cooked Beef Shoulder, Truffled Mashed Potatoes

Saint-Jacques cuites en coquilles, câpres et citron
Scallops Baked in Their Shells, Capers and Lemon

Suprême de volaille aux morilles
Chicken Supreme with Morel Mushrooms

Bar rôti, mousseline de céleri au beurre noisette
Roasted Sea Bass, Celeriac Mousseline with Brown Butter

Risotto aux champignons des bois et truffe noires
Wild Mushroom Risotto with Black Truffle

Quasi de veau rôti et petits légumes
Roasted Veal Rump with Baby Vegetables

Filet de merlan, carottes fondantes et émulsion aux crustacés
Whiting Fillet, Tender Carrots and Shellfish Emulsion

Desserts
Desserts

Comté et confiture de figues
Comté Cheese and Fig Jam

Crème brûlée
Crème Brûlée

Riz au lait et pommes caramélisées
Rice Pudding with Caramelized Apples

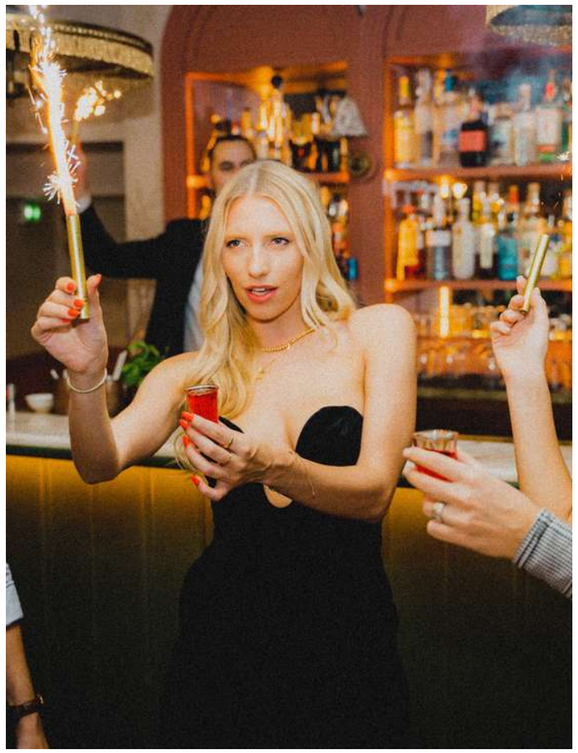
Palet au chocolat grand cru, praliné noisette
Grand Cru Chocolate Dessert with Hazelnut Praline

Pavlova aux agrumes
Citrus Pavlova

Moelleux au chocolat, glace vanille
Molten Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream









CASA LUCA, MAISON DE GASTRONOMIE ITALIENNE

CASA LUCA, SITUÉE EN PLEIN CŒUR DU QUARTIER DE L'ÉTOILE, IMAGINE UNE CARTE ITALIENNE RAFFINÉE DANS UN CADRE À LA FOIS CONVIVIAL ET SOPHISTIQUÉ.

Face à l’Arc de Triomphe, Casa Luca cultive l’art de vivre à l’italienne dans une atmosphère élégante, chaleureuse et résolument festive.

Pour les fêtes de fin d’année, Casa Luca vous invite à célébrer Noël et la Saint-Sylvestre sous le signe de la dolce vita.

Pour le réveillon de Noël, retrouvez notre carte habituelle et savourez vos spécialités italiennes préférées dans une ambiance chaleureuse et familiale.

Pour le Nouvel An, découvrez notre menu de fête à 230 € par personne, proposé à partir de 21h30 pour célébrer le passage à la nouvelle année.

Deux belles occasions de se retrouver autour d’une cuisine généreuse et de partager la magie des fêtes à l’italienne, au cœur de Paris.







À PROPOS

ADRESSE

82, avenue Marceau
75008 Paris

TÉLÉPHONE

+33 1 47 20 20 40

PARKINGS

Parking Q Park Paris Marceau
77, avenue Marceau

MÉTRO

Métro Charles de Gaulle – Etoile
L1 L2 L6

24 décembre 2026: pas de menu, à la carte
31 décembre 2026: menu à 230€ à partir de 21h30, à la carte avant 21h30

CASA Luca

CASA Luca

Soirée Festive
Menu 230 euros

ENTRÉE, PLAT, DESSERT
STARTER, MAIN COURSE, DESSERT

Coupe de Champagne EPC Blanc de Noirs & Arancini pecorino & truffe
Glass of EPC Blanc de Noirs Champagne & Pecorino and Truffle Arancini

ENTRÉES

Tartare de bar sauvage
Wild sea bass tartare

Pizzetta à la truffe noire
Black Truffle Pizzetta

Saint-Jacques snackées & capuccino de cèpes
Seared Scallops with Porcini Mushroom Cappuccino

Carpaccio de boeuf, vieux parmesan & truffe noire
Beef Carpaccio, Aged Parmesan & Black Truffle

Vitello tonnato
Vitello tonnato

Burrata fumée, jambon speck d'Alto Adige & courge rôtie
Burrata fumée, jambon speck d'Alto Adige & courge rôtie

PLATS

Risotto carnaroli bio, champignons & truffe noire
Organic Carnaroli Risotto with Mushrooms & Black Truffle

Brasato di manzo al Barolo polenta
Beef Braised in Barolo Wine, Polenta

Osso buco de veau risotto au safran & gremolata
Veal Osso Buco with Saffron Risotto & Gremolata

Ravioli au homard, ricotta & citron
Lobster Ravioli with Ricotta & Lemon

Suprême de volaille jaune, gnocchis aux morilles
Chicken Supreme with Morel Mushroom Gnocchi

Bar sauvage rôti & coquillages, fregola sarda
Roasted Wild Sea Bass with Shellfish & Sardinian Fregola

DESSERTS

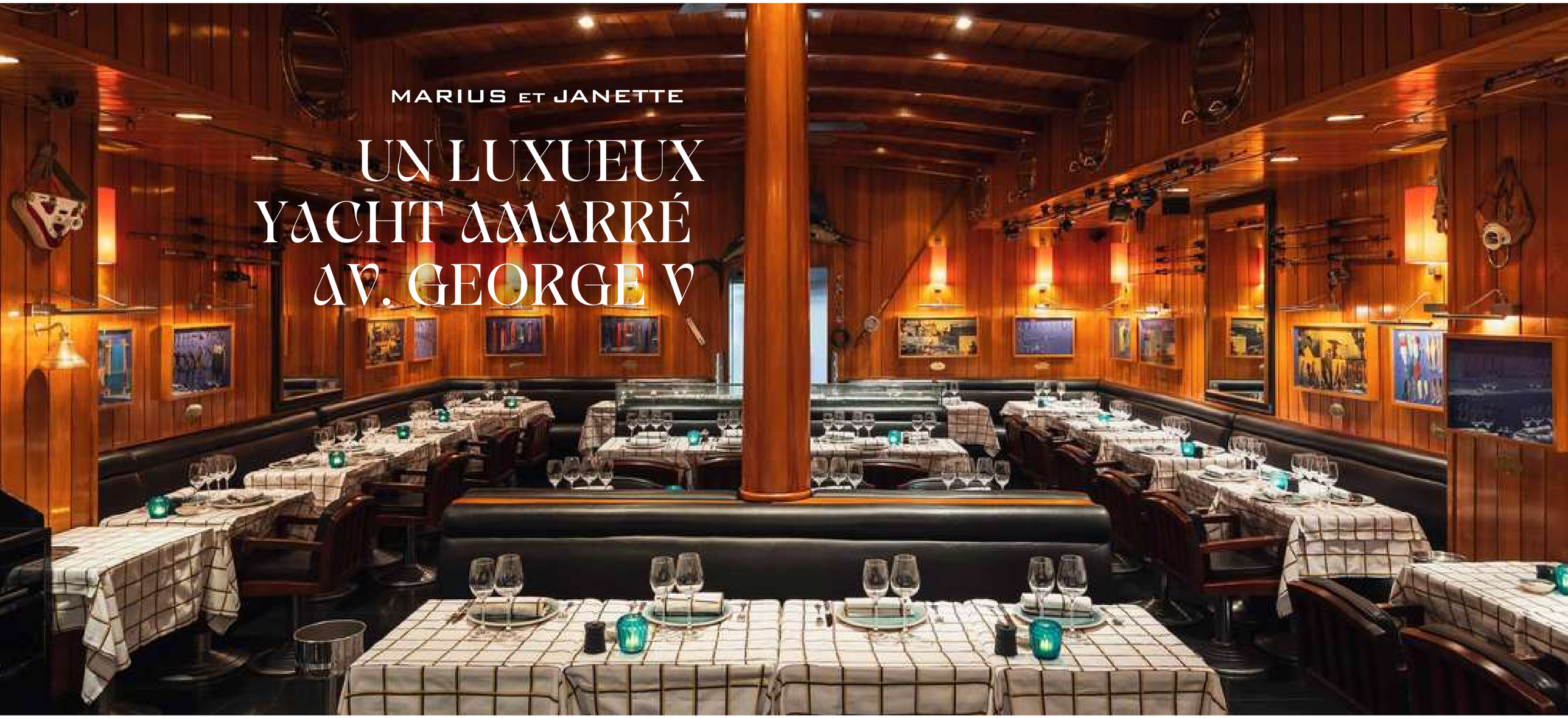
Pavlova mangue & passion
Mango & Passion Fruit Pavlova

Palet de chocolat grand cru, praliné noisette
Grand Cru Chocolate Dessert with Hazelnut Praline

Tiramisu aux marrons confits
Tiramisu with Candied Chestnuts

Carpaccio d'ananas a la verveine et glace citron
Pineapple Carpaccio with Lemon Verbena & Lemon Sorbet

Panettone façon pain perdu & glace stracciatella
Panettone French Toast with Stracciatella Ice Cream



MARIUS ET JANETTE

UN LUXUEUX YACHT AMARRÉ AV. GEORGE V

CHEZ MARIUS ET JANETTE, LA MER RÉVÈLE SES PLUS BEAUX SECRETS. AUX COMMANDES, LE CHEF LAURENT AUDIOT ORCHESTRE UNE CUISINE CRÉATIVE OÙ LES SAVEURS DE LA MER PRENNENT TOUTE LEUR DIMENSION.

Sur la prestigieuse Avenue George V, Marius et Janette célèbre l'excellence de la mer. Dans ce yacht gastronomique amarré en plein Paris, le Chef Laurent Audiot magnifie les plus belles prises des côtes françaises.

La carte évolue au rythme des marées, sublimant chaque jour les arrivages des petits bateaux de Roscoff, Concarneau et Quiberon. Cette exigence de fraîcheur et ce respect du produit font de cette adresse intimiste, un incontournable de la gastronomie marine.

À PROPOS

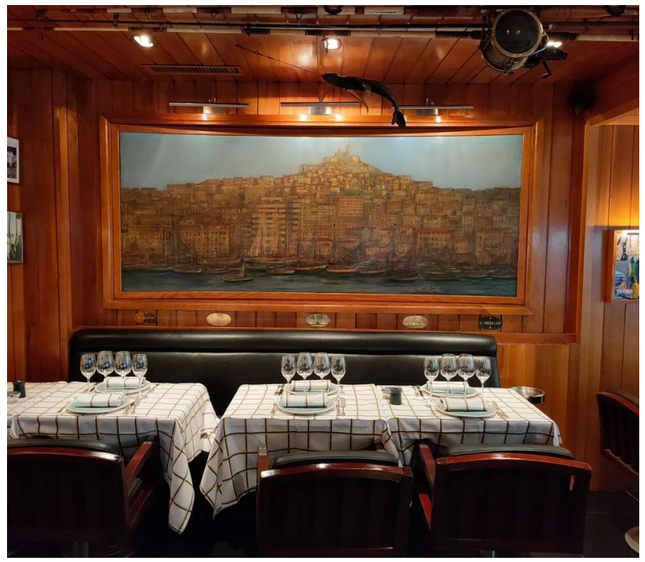
ADRESSE
4, avenue George V
75008 Paris

TÉLÉPHONE
+33 1 47 23 41 88

PARKINGS
Parking Indigo
19, avenue George V

MÉTRO
Alma Marceau L9 – RER C





MARIUS ET JANETTE

24 décembre 2026: carte habituelle
31 décembre 2026: carte habituelle



La carte de Noël

MARIUS ET JANETTE

HUÎTRES & COQUILLAGES

Fines de Claire N°3 *Marennes d'Oléron (les six)* **35**
Fines de Claire oysters n°3 Marennes d'Oléron (6pcs.)

Huîtres "Cocktail" Amélie N°5 *Bourcefranc-Le-Chapus (les six)* **42**
Amelie "Cocktails" Oysters N°5

Spéciales N°2 *Marennes d'Oléron (les six)* **48**
Specials oysters n°2 Marennes d'Oléron (6pcs.)

Huîtres plates de la Baie de Quiberon *(les six)* **55**
Flat oysters from Quiberon Bay (6pcs.)

Grosses praires *(les six)* **44**
Venus clams (6pcs)

Bouquet breton *(la portion)* **62**
Brittany Pink prawns (portion)

Oursin **8** *la pièce (selon arrivage)*
Sea urchin (1pc)

Langoustines vivantes de l'île de Skye **54**
Langoustines from the Isle of Skye

Homard breton *500g* **96**
Brittany lobster

Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Prices are net in euros. Service included. The restaurant does not accept checks.

La carte de Noël

MARIUS ET JANETTE

ENTRÉES

Huîtres chaudes au caviar **52**
Hot oysters with caviar

Carpaccio de bar, huile d'olive vierge & truffe fraîche **49**
Sea bass carpaccio, virgin olive oil & fresh truffle

Consommé de boeuf, ravioles de foie gras à la truffe noire **51**
Beef consommé, foie gras ravioli with black truffle

King crab tiède, beurre blanc au champagne et au citron vert **72**
Lukewarm king-crab, champagne beurre blanc with lime

Pommes de terre tièdes, caviar & ciboulette **82**
Warm potatoes, caviar & chives

Ravioles de langoustine au jus de truffe **58**
Langoustine ravioli with truffle juice

PLATS

Coquilles Saint-Jacques poêlées au jus de truffe **78**
Pan-fried scallops with truffle jus

Sole de petit bateau poêlée au beurre demi-sel **98**
Seared sole with salted butter

Filet de bar & légumes d'hiver cuisinés en cocotte à l'huile d'olive vierge **86**
Sea bass fillet & winter vegetables cooked in a casserole with virgin olive oil

Loup grillé à l'écaille ou en croûte de sel **96 /pers.**
Grilled sea bass with crispy scales or baked in a salt crust /pers.

Homard Breton au court-bouillon **96**
Brittany lobster poached in court-bouillon

Filet de bœuf Rossini **90**
Beef tenderloin Rossini

DESSERTS

Soufflé chaud à la framboise, sorbet framboise et champagne rosé **28**
Warm raspberry soufflé, raspberry & rosé Champagne sorbet

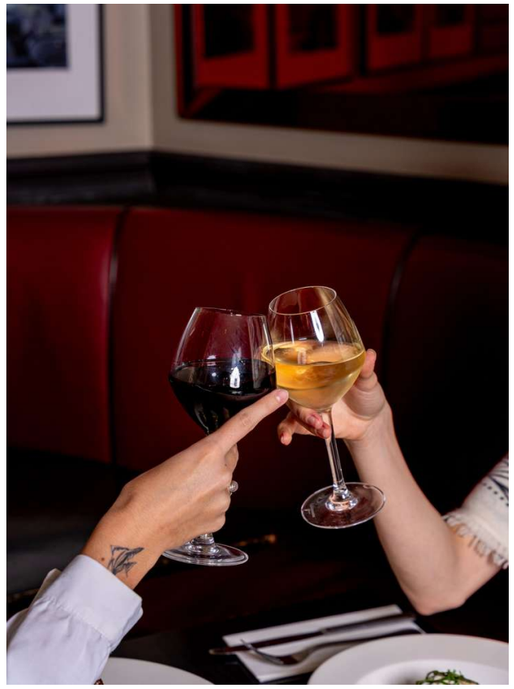
100% tout Chocolat **32**
100% Chocolate

Mont-Blanc, châtaignes & myrtilles **28**
Mont-Blanc, chestnuts & blueberries

Bûche chocolatée aux framboises et à la vanille **29**
Chocolate Yule log with raspberries & vanilla

Vacherin aux fruits exotiques **28**
Exotic fruit vacherin







SAINT AUGUSTIN

LE CHARME DES BRASSERIES DE QUARTIER

SITUÉ BOULEVARD HAUSSMANN, À DEUX PAS DES GRANDS MAGASINS, LE SAINT AUGUSTIN INCARNE L'ESSENCE MÊME DES BRASSERIES CONVIVIALES ET TYPIQUEMENTPARISIENNES.

Avec sa grande terrasse, ses murs ornés d'affiches et ses banquettes rouges, il règne une ambiance chaleureuse et intemporelle.

Ouvert tous les jours de 7h00 à minuit, l'établissement et ses serveurs accueillants offrent une jolie échappée à l'agitation parisienne, que ce soit pour boire un verre, grignoter sur le pouce ou découvrir les savoureux plats du jour. La carte variée du Saint Augustin célèbre la cuisine française classique, et permet de s'offrir une parenthèse nostalgique après une session shopping.



À PROPOS

ADRESSE
114, boulevard Haussmann
75008 Paris

TÉLÉPHONE

+33 1 43 87 40 55

PARKINGS

Parking Saemes - Haussmann Berri
Face au 155 boulevard Haussmann

MÉTRO
Métro Saint Augustin L9

24 décembre 2026: carte habituelle
31 décembre 2026: carte habituelle

SAINT AUGUSTIN

BRASSERIE PARISIENNE

FORMULE DÉJEUNER OU DÎNER

32

PLAT AU CHOIX
Dish of your choice

•••

DESSERT AU CHOIX
Dessert of your choice

•••

CAFÉ OU THÉ
Coffee or tea

*PLAT NON COMPRIS DANS LA FORMULE

SUGGESTIONS SAINT-SYLVESTRE

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 20
Homemade foie gras terrine

•••

NOIX DE SAINT-JACQUES 34
RISOTTO À LA TRUFFE
Seared scallops, truffle risotto

•••

FILET DE BOEUF 38
JUS AUX MORILLES
Beef fillet, morel jus

•••

OMELETTE NORVÉGIENNE 16
AU GRAND MARNIER
Baked Alaska with Grand Marnier

MENU PETITS ROIS

Kids' menu 18

Moins de 12 ans
Under 12

STEAK HACHÉ, POMMES ALLUMETTES
Ground beef steak, french fries

OU

FILET DE POULET CROUSTILLANT
Crispy chicken fillet

•••

DEUX BOULES DE GLACE
AU CHOIX
ou
CRÊPE SUCRE OU NUTELLA

Two ice cream scoops
of your choice
or
Sugar or Nutella crêpe

HORS D'ŒUVRE Starters

L'ŒUF MAYONNAISE 10
Saint Augustin egg mayonaise

VELOUTÉ DE LÉGUMES, croûtons dorés 11
Vegetable soup with croutons

SOUPE GRATINÉE, à l'oignon 13
French onion soup

PÂTÉ DE CAMPAGNE MAISON MAS, pain grillé 12
Pâté & toasted bread

POELÉE DE CHAMPIGNONS, oeuf cassé 14
Sautéed Mushrooms and Broken Egg

AVOCAT CREVETTES, sauce cocktail 16
Avocado, shrimp with cocktail sauce

6 ESCARGOTS FARCIS 18
6 stuffed snails

6 HUÎTRES FINES DE CLAIRES N°3 18
6 oysters

SALADES Salads

POKE BOWL, saumon fumé, avocat, fèves, germes de soja, carottes râpées, mangue, riz, sauce soja & sésame 22
Smoked salmon poke bowl with avocado, broad beans, bean sprouts, grated carrots, mango, rice, soy sauce & sesame

CESAR, cœur de romaine, filet de poulet pané, tomates, œuf dur bio, parmesan & sauce Cesar 23
Caesar salad with romaine heart, breaded chicken fillet, tomatoes, organic hard-boiled egg, parmesan & Caesar dressing

LA NORDIQUE, saumon fumé, crevettes, avocat, concombre, salade verte 24
Nordic salad, smoked salmon, shrimp, avocado, cucumber, green salad

SALADE SAINT AUGUSTIN, concombre, avocat, tomate, cébette, mozzarella, huile d'olive et basilic 21
Saint Augustin salad with cucumber, avocado, tomato, spring onion, mozzarella, olive oil and basil

CHÈVRE CHAUD, mesclun et noix 21
Warm goat cheese salad, mixed greens and nuts

VIANDES Meat

COQUILLETTES, jambon et crème de comté 21
Macaroni with ham & Comté cheese cream

SAUCISSE AU COUTEAU, pomme purée 22
Knife-cut sausage with mashed potatoes

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI, jus aux champignons & purée 24
Roasted yellow chicken breast, mushroom jus & mashed potatoes

CHEESEBURGER DU SAINT AUGUSTIN, pommes allumettes 25
Cheeseburger & french fries

CHICKEN BURGER, filet de poulet croustillant, avocat et cheddar 25
Chicken burger, with crispy chicken fillet, avocado, and cheddar

TARTARE DE BŒUF DU SAINT AUGUSTIN, pommes allumettes & salade 25
Beef tartare with french fries & salad

CONFIT DE CANARD, pomme purée 26
Duck confit & mashed potatoes

BAVETTE D'ALOYAU, sauce poivre, pommes allumettes 26
Aloyau bavette steak with pepper sauce & french fries

BOEUF BOURGUIGNON, pomme purée 28
Beef bourguignon with mashed potatoes

ENTRECÔTE, 300G, sauce Béarnaise, pommes allumettes * 36
Entrecôte (300g) steak with Béarnaise sauce & french fries *

POISSONS Fish

TARTARE DE SAUMON AUX FINES HERBES, avocat et salade* 26
Salmon tartare, avocado, salad*

PAVÉ DE SAUMON RÔTI, sauce Béarnaise, riz Basmati 29
Roasted salmon steak with Béarnaise sauce, Basmati rice

SAINT-JACQUES poêlées, pomme purée* 35
Pan-seared scallops, mashed potatoes*

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX SIDES 7

Riz, purée, haricots verts, pommes allumettes, salade verte
Rice, mashed potatoes, green beans, french fries, green salad

*plat non compris dans la formule

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS 8% TTC. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE.SAINT.AUGUSTIN

114 Boulevard Haussmann / 01 43 87 40 55

SAINT AUGUSTIN

BRASSERIE PARISIENNE

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES 12
Cheese plate

CRÈME BRÛLÉE 12
Crème brûlée

CAFÉ / THÉ GOURMAND 12
Gourmet coffee / tea

MI-CUIT CHOCOLAT, glace vanille 14
Chocolate lava cake, vanilla ice cream

BRIOCHE PERDUE, CARAMEL BEURRE SALÉ 12
Brioche French toast salted Butter Caramel

CRUMBLE AUX POIRES, glace vanille 13
Pear crumble with vanilla ice cream

BABA AU RHUM CHANTILLY 13
Rum baba, whipped cream

GLACES ET SORBETS

2 BOULES / SCOOPS : 8 // 3 BOULES / SCOOPS : 11
Chocolat noir, vanille, caramel beurre salé, café, fraise, framboise, pistache, rhum raisin, citron vert

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 15
Glace chocolat ou café, chantilly, sauce chocolat ou crème café
Chocolate or coffee ice cream, whipped cream, chocolate or coffee sauce

COUPE COLONEL 15
sorbet citron vert & vodka
lime sorbet & vodka

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 3cl	7
Cinzano rosso, bianco 5cl	7
Campari, Lillet, blanc, rouge, rosé 5cl	7
Porto Sagrès rouge, Suze 5cl	7
Muscat de Beaumes de Venise 5cl	7
Pineau des Charentes 5cl	7

KIRS

Touraine AOC 15cl Sauvignon, Les Roches Fleuries	7.8
Royal au Champagne 12cl EPC Blanc de Noirs	16
Royal au Prosecco 12cl Prosecco Riccadonna Brut DOC	11

WHISKIES

Clan Campbell	10
Jameson	10
Ballantine's	10
Chivas 12 ans	12
Chivas 18 ans	15
Glenlivet	13
Aberlour 10 ans	14
Four Roses	12

ALCOOLS

Rhum Havana 3 ans	10
Rhum Havana 7 ans	13
Vodka Absolut	11.2
Gin Beefeater	11.2
Tequila Olmeca altos	11

DIGESTIFS

Get 27 / Get 31	10
Kahlua	9.8
Cointreau	9.8
Grand Marnier Cordon Rouge	9.8
Cognac Martell VSOP	12
Cognac Martell Cordon Bleu	22
Armagnac Château de Laubade	10
Calvados Trou Normand Fine	10
Poire Williams Grande Réserve Miclo	13
Italicus	10

EAUX MINÉRALES Mineral water

EVIAN OU BADOIT 50CL	6.5
EVIAN OU BADOIT 100CL	8.9

LES VINS ET CHAMPAGNES
WINE AND CHAMPAGNE

LES CHAMPAGNES	12cl	75cl
Champagne EPC Blanc de Noirs	15.5	90
Prosecco Riccadonna Brut DOC	10	50

ROSÉS	Verre 15cl	Tulipe 25cl	Pot 46cl	Btl 75cl
Sables de Camargue IGP Gris de gris, Domaine Petit Chaumont BIO, Frais et caressant, nez de fruits blancs 2025	6.5	10	19	29
Côtes de Provence AOP Minuty, Côté Presqu'île Souple, rond et frais 2025	8	13	23	36

BLANCS	Verre 15cl	Tulipe 25cl	Pot 46cl	Btl 75cl
Touraine AOC Sauvignon, Les Roches Fleuries Sec et nerveux, nez de buis 2023	5.5	9.5	17.5	30
Bourgogne Aligoté AOC Les planchants Sec, avec du volume et de la fraîcheur, des notes de pommes 2023	8	13	21	36
Sancerre AOC Les Broux Droit, frais et désaltérant, au nez de buis et de zestes d'agrumes 2024	10	15	28	44
Pouilly-Fumé AOC Les Clairières Bien sec et très frais, silex et agrume 2024	10	15	28	44
Chablis AOC Château de Fleys Nez de noisette fraîche, une bouche ronde et pleine, avec une belle salinité 2024	10	15	28	44
Monbazillac AOC Château Beautrand, Vieilles Vignes Moelleux, rond et fruité, nez d'abricots secs 2023	9.5	13	24	34
Chardonnay La Chevalière, Laroche IGP Pays d'Oc BIO & VEGAN Plein et rond, très beurré, avec des notes de froment 2025	6.5	10	18	30
Viognier, "Le Versant" IGP Pays d'Oc VEGAN Frais et plein, joliment croquant, nez d'abricot et de fleur d'oranger 2025	7	10.5	20	31

ROUGES	Verre 15cl	Tulipe 25cl	Pot 46cl	Btl 75cl
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC Domaine Berger-Rive Soyeux et gourmand, nez de cerise 2023	9.1	14.3	25.8	40
Brouilly AOC Reserve de Beauvoisie Souple et frais, au nez de fruits rouges 2025	7.1	10.6	20	
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Cuvée du vieux pressoir Frais et léger, facile et désaltérant, au nez de bois de ronce et de framboise 2025	7.5	11.6	21	32
Bordeaux AOC Château Gantonnet Souple et charnu, avec du relief et de la fraîcheur 2022	7.1	10.6	20	31
Graves AOC Château Maderot Plein et charpenté, notes boisées toastées, sur un font de fruits mûrs 2019	8.5	13.5	25	36
Pic Saint-Loup AOC Mas de l'Oncle BIO Plein, riche et velouté, nez de fruits noirs, gelée de cassis et torréfaction 2024	9.5	14.5	27	41
Côtes du Rhône AOC Les 3 garçons BIO Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais 2024	6.5	9.5	17.5	30

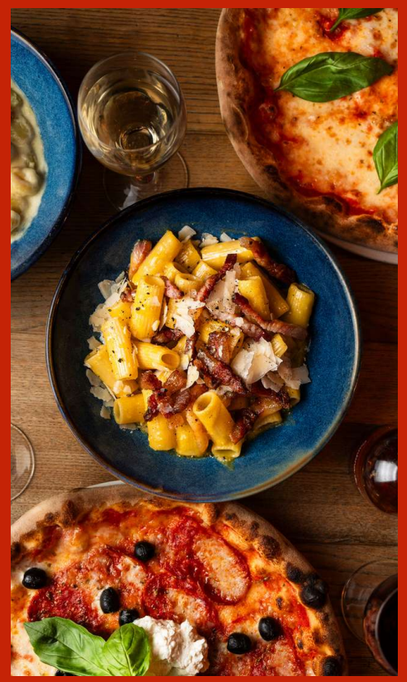
CHAUD Hot drinks

EXPRESSO RICHARD, Perle noire 100% Arabica	3.4
DÉCAFÉINÉ	3.4
CAPPUCCINO	7.2
THÉ OU TISANE	6.5

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS 8% TTC. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RICHARD PARIS HOTEL & RESTAURANTS
Hôtel Montaigne - Le Petit Montaigne - Chez Francis - Marius et Janette - Asia Kitchen - Janette Bistrot parisien
Casa Luca - Cantina Di Luca - Little Nonna - Brasserie Victor Hugo - Le Saint Augustin









AMBIANCE DÉCONTRACTÉE ET SAVEURS ITALIENNES AUTHENTIQUES

Cantina di Luca

LA PETITE ITALIE DU TRIANGLE D'OR

CANTINA DI LUCA EST LA PIZZERIA BRANCHÉE DE L'AVENUE GEORGE V. DANS UNE AMBIANCE CONVIVIALE, VENEZ-VOUS DÉLECTER DE PIZZAS RÉALISÉES ET CUITES SOUS VOS YEUX. DE L'APERITIVO AUX DOLCI, TOUT EST AUTHENTIQUE ET DÉLICIEUX.

Au cœur du Triangle d'Or, Cantina di Luca cultive l'authenticité d'une véritable pizzeria italienne. Dans un décor vintage chaleureux, les pizzaiolos façonnent sous vos yeux des créations savoureuses dans leur four signature. L'ambiance, conviviale et décontractée, invite naturellement au partage et à la détente.

La grande table d'hôtes et la terrasse accueillent les amateurs d'aperitivo à la milanaise, tandis que les cocktails signatures et la carte des vins italiens accompagnent parfaitement les soirées. De la pizza napolitaine aux pâtes fraîches, en passant par la milanaise traditionnelle, chaque plat célèbre les saveurs authentiques de l'Italie.

De l'afterwork entre amis aux événements privés pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes, Cantina di Luca cultive l'art de recevoir dans la tradition italienne. Un lieu où la convivialité et la gourmandise se rencontrent naturellement.

24 décembre 2026: carte habituelle
31 décembre 2026: carte habituelle

À PROPOS

ADRESSE
12 Avenue George V
75008 Paris

TÉLÉPHONE
+33 1 47 20 89 56

PARKINGS
Parking Indigo
19, avenue George V

MÉTRO
Alma Marceau L9
RER C

Cantina di Luca





Cantina di Luca

ANTIPASTI E INSALATE

Bruschetta - tomates, basilic & ail	14
Mozzarella & tomates Datterino - basilic & crème balsamique	19
Caponata à la sicilienne & Burrata crémeuse - aubergines, olives, câpres & oignons rouges	20
Calamari Fritti - sauce tartare	21
Verdura - roquette, aubergines, courgette, poivrons, jambon de Parme & mozzarella	24
La César - poulet snacké, romaine, anchois, parmesan, croûtons & sauce Cesar	26

PIZZA

Margherita - sauce tomate, fior di latte & basilic	18
Bufalina - sauce tomate, stracciatella, origan & basilic frais	20
Quattro Formaggi - sauce tomate, gorgonzola, pecorino, fior di latte & parmesan	22
Regina Classica - fior di latte, tomates, jambon aux herbes & champignons crus (supplément œuf + 1€)	21
Verdura - sauce tomate, fior di latte, courgettes jaunes & vertes, roquette & tomates confites(supplément stracciatella +3€)	20
Diavola - sauce tomate, saucisse épicée Spianata, fior di latte & origan	22
Burrata - sauce tomate, burrata, crème balsamique, roquette, tomates confites & datterino	22
Tonnato - sauce tomate, thon, tomates confites, câpres, olives, origan & fior di latte	24
Parma - sauce tomate, jambon de Parme, roquette, tomates cerises & parmesan	26
Tartufo - crème de tartufata, fior di latte, parmesan & truffe fraîche d'automne	32

PASTA

Penne Pomodoro ou Arrabbiata - tomates datterino & basilic ou piment & herbes fraîches (supplément stracciatella +3€)	20
Rigatoni alla Carbonara ou Carbonara al Tartufo - guanciale & pecorino (supplément truffe fraîche d'été +12€)	22
Parppadelle al Ragù de bœuf longuement mijoté - oignons & carottes	25
Penne Alfredo - crème de parmesan, poulet doré & champignons	26
Raviolis di ricotta e spinaci al limone - ricotta	26
Gnocchi ala sorrentina - tomates Datterino rôties & stracciatella	23
Linguine alle Vongole - palourdes, ail & piment	32
Linguine al Tartufo - crème de tartufata, parmesan & truffe fraîche d'été	34

PESCE E CARNE

Filet de Bar grillé - tomates, pommes de terre grenailles au thym & chapelure croustillante	29
Risotto aux Saints-Jacques, parmesan	36
Piccola Milanese - penne à la tomate	29
Saint-jacques rôties-purée de butternut	36

DOLCE

Pizza alla Nutella - amandes & noisettes	12
Tiramisù	12
Tiramisù XL	16
La grosse profiterole à l'italienne - glace stracciatella	14
Panna cotta à l'ancienne - coulis de fruits rouges	13
Crumble aux poires- glace à la vanille	14
Gelato e sorbetti - vanille, café, pistache, chocolat, fraise, citron & noisette (2 boules)	7
Coppa Cantina di Luca - glace noisette, brownie chocolat, caramel beurre salé, noisettes caramélisées, chantilly & chocolat chaud	13

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS 8% TTC. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CANTINA_DI_LUCA

12 avenue George V / 01 47 20 89 56

Cantina di Luca

NOSTRI VINI

VINI ROSSI

	12cl	50cl	75cl
BARDOLINO DOC Terre di Verona 2025	7	28	38
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Umani Ronchi Podere 2024	7	28	38
VALPOLICELLA CLASSICO DOC Montecampo 2025	8	32	42
NERO D'AVOLA AMIRA - SICILIA DOC Principi Di Butera 2023			48
CHIANTI CLASSICO DOCG Terre del Palio 2022	9	36	46
DOLCETTO D'ALBA DOC Gianfranco Alessandria 2023			58
BARBERA D'ALBA DOC Marchesi Di Barolo Ruvei 2024			72

VINI BIANCHI

	12cl	50cl	75cl
DELLE VENEZIE DOC PINOT GRIGIO Terre di Verona 2025	7	28	38
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC Di Berardino Fonteamonte BIO 2025			36
MAREMMA TOSCANA DOC - TENUTA AQUILAIA Chardonnay 2024	7	28	38
ORVIETO CLASSICO DOC La Carraia 2025	8	32	46

VINI ROSATI

	12cl	50cl	75cl
PINOT GRIGIO FRIULI DOC Venezia DOC Nina 2025	7	28	38
PINOT GRIGIO ROSATO Puiattino Ramato 2025	7	28	38
CÔTE DE PROVENCE AOP Minuty Côté Presqu'île 2025	8	36	46

CHAMPAGNES

	75cl
CHAMPAGNE EPC BLANC DE NOIRS BRUT	90
CHAMPAGNE EPC ROSÉ	105

SPUMANTE

	12cl	50cl	75cl
REGGIANO LAMBRUSCO DOC ROSSO SECCO Quercioli - Cantina Medici Ermete	7	28	38
REGGIANO LAMBRUSCO DOC ROSATO DOLCE Quercioli - Cantina Medici Ermete			38
PROSECCO DOC Ca'Bolani - Spumante	7	28	38

BEVANDE

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, PERRIER 33CL	7
LA FRENCH SVP TONIC BIO 25CL	7
SPRITE, ORANGINA 25CL	7
FUZE TEA PÊCHE INTENSE 25CL	7
SUPPLÉMENT SIROP	1

SUCCHI DI FRUTTA

ORANGE, POMME, ANANAS, TOMATE, MANGUE, CRANBERRY, PAMPLEMOUSSE - 25CL	7

ACQUA

	50cl	1L
EVIAN	7	9.5
BADOIT	7	9.5

CAFFETTERIA

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, RISTRETTO, CAFÉ ALLONGÉ	3.5
NOISETTE	4
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME	6
CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD	7
THÉS PARNEY'S BIO Earl Grey, Ceylan, Citron, Vert à la menthe, Fruits Rouges	7
INFUSIONS PARNEY'S BIO Verveine, Tilleul, Camomille	7

APERITIVO

RICARD, PASTIS 51 3CL	7
CINZANO APERITIVO 6CL	7
LILLET, SUZE 6CL	7
CINZANO BIANCO, CINZANO ROSSO, CAMPARI 6CL	7
KIR VIN BLANC 12CL	7
KIR PROSECCO 12CL	8

NOSTRE BIRRE

	25cl	50cl
PORETTI	7	12
MORRETTI 33CL	9	

NOSTRI COCKTAIL

AMARETTO SOUR Amaretto Disaronno 4cl, blanc d'œuf, citron vert	14
NEGRONI Cinzano Rosso 3cl, Campari 3cl, Gin Beefeater 3cl	14
UNA STORIA SPRITZ Cinzano Aperitivo 4cl, Prosecco, eau gazeuse, orange fraîche	14
BELLUCCI SPRITZ Italicus 4cl, Prosecco, eau gazeuse	15
MOSCOW MULE Vodka Wyborowa 4cl, citron vert, la French svp Ginger Beer Bio	15
ESPRESSO MARTINI Vodka Wyborowa 4cl, Kahlua 2cl, sirop de sucre de canne, expresso	16
PINK LADY Gin Beegeater 4cl, jus de citron vert, sirrop de grenadine, blanc d'oeuf	14
MARGARITA Tequila Olmeca Altos 4cl, Cointreau 2cl, citron vert	15
COSMOPOLITAN Vodka Wyborowa 4cl, Cointreau 2cl, citron vert, jus de cranberry	15
MOJITO Rhum Havana 3ans 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	15
PORN STAR MARTINI Vodka Wyborowa 4cl, Liqueur Fruit de la Passion 2cl, nectar de maracuja, jus citron vert, sirop de vanille, shot de prosecco	16

COCKTAIL SENZA ALCOOL

BASILICHITO Basilic frais, sirop de citronnelle, jus de citron, la French svp Tonic Bio	10
CARAÏBI Nectar de maracuja, nectar de mangue, jus d'ananas	10
RESTA FEDELE Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine	10

ALCOOL 4cl

TEQUILA		RHUM		VODKA	
		HAVANA CLUB 3YO	10		
OLMECA ALTOS	10	HAVANA CLUB 7YO	12	ABSOLUT	10
PATRON SILVER	15	DIPLOMATICO	14	GREY GOOSE	14

GIN			WHISKY				
		CLAN CAMPBELL	9	GLENLIVET	12
BEEFEATER	10	BALLANTINE'S	10	ABERLOUR 10ANS	14
BOMBAY SAPPHIRE	14	CHIVAS 12ANS	11	JAMESON	10
		CHIVAS 18ANS	14	FOUR ROSES	11

ACCOMPAGENEMENT SODA 3

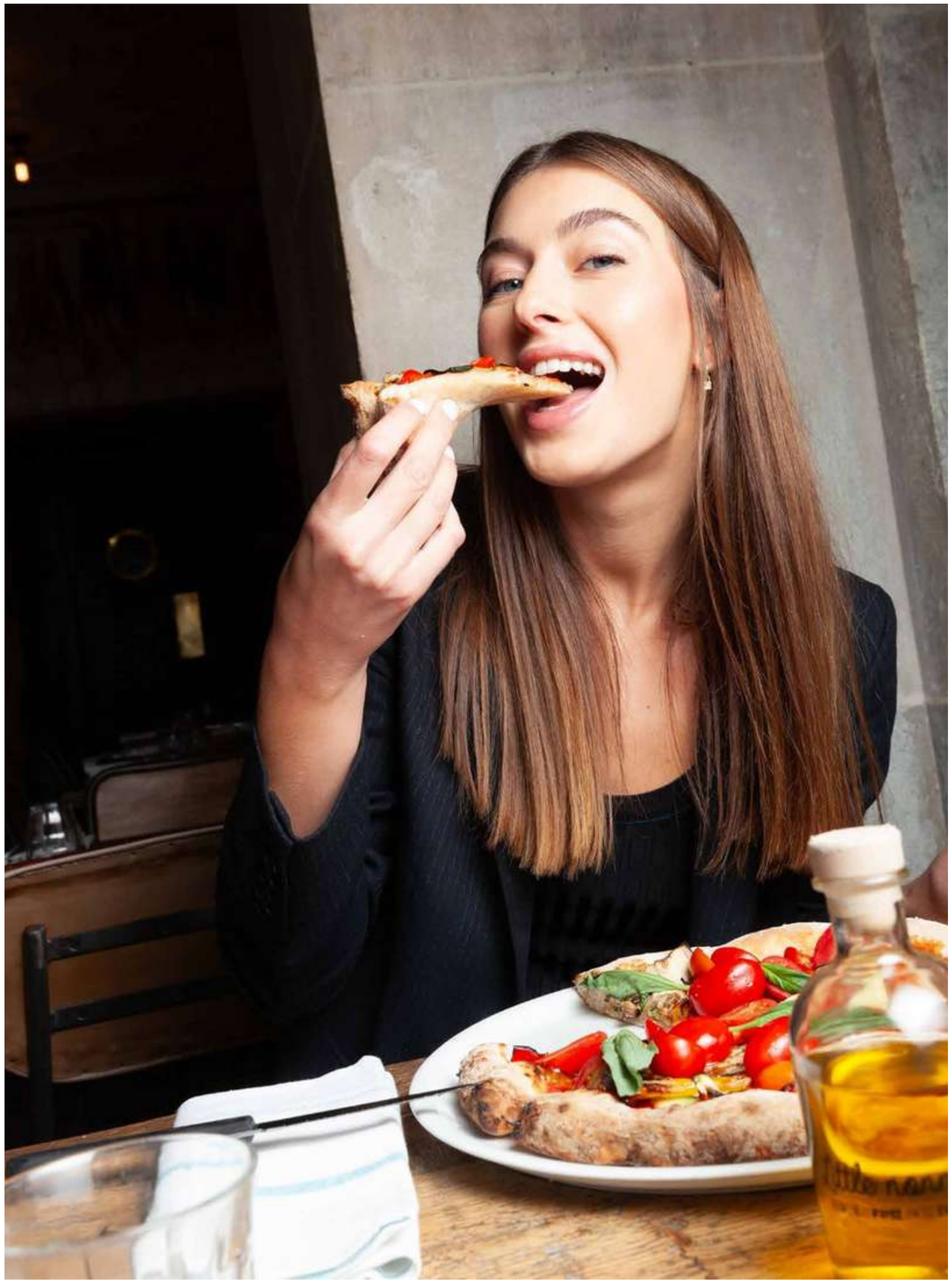
DIGESTIVO 4cl

GET 27	9	LIMONCELLO	9
GET 31	9	GRAPPA BIANCA NARDINI	10
CALVADOS COQUEREL VIEUX	10	AMARETTO DISARONNO	9
ARMAGNAC - CHÂTEAU DE LAUBADE	10	BAILEY'S	9
MARTELL VSOP	14	KAHLUA	9

RICHARD PARIS HOTEL & RESTAURANTS

Hôtel Montaigne - Le Petit Montaigne - Chez Francis - Marius et Janette - Asia Kitchen

Janette Bistrot Parisien - Casa Luca - Cantina Di Luca - Little Nonna - Brasserie Victor Hugo - Le Saint Augustin



Little Nonna
GLUTEN FREE

L'ART DE LA CUISINE ITALIENNE SANS GLUTEN

LITTLE NONNA, LE RESTAURANT GLUTEN FREE DU MOMENT, EST SITUÉ ENTRE LA PLACE DES TERNES ET CELLE DE L'ÉTOILE ET PROPOSE UNE EXPÉRIENCE DÉCONTRACTÉE DANS UN CADRE VINTAGE ET COLORÉ.

Découvrez une cuisine made in Italy, savoureuse et sans gluten. Ici « tutto è fatto in casa » jusqu'au pain ! Les pizzas à farine spéciale sont cuites au feu de bois ; les pastas, salades, et desserts dessinent une carte aux envies d'évasion et de légèreté.

Chez Little Nonna, même la bière est sans gluten, et l'endroit est idéal pour déguster des boissons bio, découvrir une large sélection de cocktails signatures 100% sans gluten ainsi que des vins d'auteur. Parfait pour démarrer la soirée et boire un aperitivo entre collègues et amis, dans une ambiance décontractée façon trattoria milanaise.

L'établissement est privatisable et peut accueillir les grandes tablées entre amis, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos équipes commerciales afin d'organiser vos évènements privés ou professionnels. Par ailleurs, Little Nonna est kids friendly.









À PROPOS

ADRESSE
12, avenue Niel
75017 Paris

TÉLÉPHONE
+33 1 46 22 68 17

PARKINGS
Parking Autocité - Les ternes
33, avenue des Ternes

MÉTRO
Ternes L2

24 décembre 2026: carte habituelle
31 décembre 2026: carte habituelle

Little Nonna

Little Nonna
GLUTEN FREE



MENU MIDI

À L'ARDOISE, DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 26

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32

MENU BAMBINO

20

PIZZETTA MARGHERITA OU RÉGINA

OU

PENNE POMODORO OU FORMAGGIO

GELATI

1 BOISSON

PIZZA

MARGHERITA 20
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic

QUATTRO FORMAGGI 22
Mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola, parmesan

REGINA 22
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella fior di latte

BUFALINA 25
Sauce tomate, mozzarella di buffala, basilic

MARINARA 22
Sauce tomate, huile d'olive, origan, ail, basilic

MARCO POLO 25
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignon rouge, roquette, tomates cerises

ORTOLANA 24
Sauce tomate, courgettes, aubergines, poivrons, tomates cerises

DIAVOLA 24
Sauce tomate, spianata & nduja, poivrons, mozzarella fior di latte, ricotta fraîche

MORTADELLISSIMA 26
Pesto basilic, mozzarella fior di latte, mortadelle, burrata, pistache

PARMA 26
Sauce tomate, jambon de parme, Mozzarella fior di latte, parmesan, basilic

NAPOLETANA 24
Sauce tomate, anchois, tomates cerises, huile d'olive, olive taggiasche, origan, basilic

ANTIPASTI

ARANCINI CACIO E PEPE, SALSA DI POMODORO 15
Arancini au poivre, sauce tomate

CAPRESE POMODORI DATTERINO E MOZZARELLA 18
Caprese de tomates datterino & mozzarella

CALAMARI FRITTI 19
Calamars frits, sauce tartare

CARPACCIO DI CAPESANTE 22
Saint-Jacques, huile d'olive, citron, roquette et parmesan

CARPACCIO DI MANZO, PARMIGIANO, RUCOLA E FUNGHI 24
Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette & champignons de Paris

INSALATA

VERDURE GRIGLIATE 19
Légumes de saison grillés

INSALATA DELLA NONNA 24
Romaine, tomates cerises, olives taggiasche, mozzarella di bufala & avocat

CÉSAR 26
Poulet crispy, romaine, parmesan, anchois & croûtons

CUCINA

RIGATONI ALLA CARBONARA 25
Rigatoni à la carbonara

GNOCCHI AL POMODORO E MOZZARELLA 25
Gnocchis sauce tomate, mozzarella

BURGER DI MANZO, PATATE 28
Burger de bœuf & pommes grenailles

FUSILLI IN PASTICCIO ALLA BOLOGNESE 25
Fusilli à la bolognaise

PENNE ALFREDO, CREMA DI PARMIGIANO, POLLO DORATO E FUNGHI 27
Penne Alfredo, crème de parmesan, poulet doré & champignons

FILETTO DI ORATA, CAPONATA, OLIO AL BASILICO 32
Filet de daurade, caponata & huile au basilic

MILANESE DI VITELLO CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO 34
Milanaise de veau, roquette, tomates cerises et parmesan

RISOTTO CREMOSO ALLE CAPESANTE E FUNGHI 34
Risotto crémeux aux Saint-Jacques et champignons

RISOTTO CON FUNGHI E STRACCIATELLA 30
Risotto aux champignons et straciatella

LINGUINE CON CAPESANTE E FUNGHI 36
Linguine aux Saint-Jacques et champignons

DOLCI

CRÈME BRÛLÉE ALL'AMARETTO 12
Crème brûlée à l'Amaretto

BROWNIE AL CIOCCOLATO, SALSA GIANDUIA & CHANTILLY 13
Brownie au chocolat, sauce gianduia & chantilly

PANNA COTTA AI FRUTTI DELLA PASSIONE 13
Panna cotta aux fruits de la passion

TIRAMISU "LITTLE NONNA" 15
Tiramisu "Little Nonna"

CANNOLI SICILIANI 12
Cannoli siciliens

INSALATA DI FRUTTA 14

PIZZA AL CIOCCOLATO 15
Pizza au chocolat

COPPA DI GELATO, TRE GUSTI, PANNA MONTATA O CIOCCOLATO CALDO 10
Boules de glace (trois parfums), chantilly ou chocolat chaud

PRIX NETS EN EUROS. SERVICE COMPRIS 8% TTC. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LITTLENONNAPARIS

12 Avenue Niel / 01 46 22 68 17

Little Nonna
GLUTEN FREE

NOSTRI VINI

	12cl	50cl	75cl
VINI ROSSI			
BARDOLINO DOC Terre di Verona 2025	6.5	24	32
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Umani Ronchi Podere 2024	7	28	38
VALPOLICELLA CLASSICO DOC Montecampo 2024	7	28	38
NERO D'AVOLA AMIRA - SICILIA DOC Principi Di Butera 2023	9	32	48
CHIANTI CLASSICO DOC Terre del Palio 2022			46
DOLCETTO D'ALBA DOC Gianfranco Alessandria 2022			58
BARBERA D'ALBA DOC Marchesi Di Barolo Ruvei 2021			72
VINI BIANCHI	12cl	50cl	75cl
DELLE VENEZIE DOC PINOT GRIGIO Terre di Verona 2024	6.5	24	32
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC Di Berardino Fonteamonte BIO 2022			36
MAREMMA TOSCANA DOC - TENUTA AQUILAIA Chardonnay 2024	7	28	38
ORVIETO CLASSICO DOC La Carraia 2022	8	32	46
VINI ROSATI	12cl	50cl	75cl
PINOT GRIGIO FRIULI DOC Venezia DOC Nina 2023	6.5	24	32
PINOT GRIGIO ROSATO Puiattino Ramato 2024	7	28	38
CÔTE DE PROVENCE AOP Minuty Côté Presqu'île 2024	8	32	46
CHAMPAGNES			75cl
CHAMPAGNE EPC BLANC DE NOIRS BRUT			90
CHAMPAGNE EPC ROSÉ			105
SPUMANTE	12cl	50cl	75cl
REGGIANO LAMBRUSCO DOC ROSSO SECCO Quercioli - Cantina Medici Ermete	7	28	38
REGGIANO LAMBRUSCO DOC ROSATO DOLCE Quercioli - Cantina Medici Ermete	7	28	38
PROSECCO DOC Riccadonna Brut BIO	7	28	38

BEVANDE

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, PERRIER 33CL	7
LA FRENCH SVP TONIC BIO 25CL	7
SPRITE, ORANGINA 25CL	7
FUZE TEA PÊCHE INTENSE 25CL	7
SUPPLÉMENT SIROP	2

SUCCHI DI FRUTTA

ORANGE, POMME, ANANAS, TOMATES, MANGUE, CRANBERRY, PAMPLEMOUSSE - 25CL 7

ACQUA

	50cl	1L.
EVIAN	6	9
BADOIT	6	9

CAFFETTERIA

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, RISTRETTO, CAFÉ ALLONGÉ	3.5
NOISETTE	4
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME	6
CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD	7
THÉS PARNEY'S BIO Earl Grey, Ceylan, Citron, Vert à la menthe, Fruits Rouges	6.5
INFUSIONS PARNEY'S BIO Verveine, Tilleul, Camomille	6.5

APERITIVO

RICARD, PASTIS 51 3CL	7
CINZANO APERITIVO 6CL	7
LILLET, SUZE 6CL	7
CINZANO BIANCO, CINZANO ROSSO, CAMPARI 6CL	7
KIR VIN BLANC 12CL	7
KIR PROSECCO 12CL	8

BIÈRE GLUTEN FREE

	25cl	50cl
BLONDE BIO PRESSION BRASSERIE PIETRA	7	13

NOSTRI COCKTAIL 20 CL

AMARETTO SOUR 16
Amaretto Disaronno 4cl, blanc d'œuf, citron vert

NEGRONI 16
Cinzano Rosso 3cl, Campari 3cl, Gin Beefeater 1cl

UNA STORIA SPRITZ 16
Cinzano Aperitivo 4cl, Prosecco, eau gazeuse, orange fraîche

BELLUCCI SPRITZ 16
Italicus 4cl, Prosecco, eau gazeuse

MOSCOW MULE 16
Vodka Absolut 4cl, citron vert, la French svp Ginger Beer Bio

ORNELLA SPRITZ 16
Gin Malfy Rosa 4cl, Prosecco, eau gazeuse, orange fraîche, brin de thym

CAIPIROSKA 16
Vodka Absolut 4cl, citron vert, sucre de canne

MARGARITA 16
Tequila Olmeca Altos 4cl, Cointreau 2cl, citron vert

COSMOPOLITAN 16
Vodka Absolut 4cl, Cointreau 2cl, citron vert, jus de cranberry

MOJITO 16
Rhum Havana 3ans 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

DON VITO SUMMER SPRITZ 16
Gin Malfy Lemon 4cl, Prosecco, eau gazeuse, citron jaune, basilic frais

COCKTAIL SENZA ALCOOL 20 CL

BASILICHITO 12
Basilic frais, sirop de citronnelle, jus de citron, la French svp Tonic Bio

BAMBINO 12
Jus d'orange, jus de citron jaune, jus de pamplemousse, sirop de fraise

RESTA FEDELE 12
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine

ALCOOL 4 CL

TEQUILA		RHUM		VODKA	
OLMECA ALTOS	12	HAVANA CLUB 3YO	12	ABSOLUT	12
PATRON SILVER	17	HAVANA CLUB 7YO	14	GREY GOOSE	16
		DIPLOMATICO	16		

GIN		WHISKY			
BEEFEATER	12	CLAN CAMPBELL	11	GLENLIVET	14
BOMBAY SAPPHIRE	16	BALLANTINE'S	12	ABERLOUR 10ANS	16
		CHIVAS 12ANS	13	JAMESON	12
		CHIVAS 18ANS	16	FOUR ROSES	13

DIGESTIVO 4 CL

GET 27	10	LIMONCELLO	9
GET 31	10	GRAPPA BIANCA NARDINI	11
CALVADOS COQUEREL VIEUX	11	AMARETTO DISARONNO	10
ARMAGNAC - CHÂTEAU DE LAUBADE	11	BAILEY'S	10
MARTELL VSOP	15	KAHLUA	10

RICHARD PARIS HOTEL & RESTAURANTS

Hôtel Montaigne - Le Petit Montaigne - Chez Francis - Marius et Janette - Asia Kitchen - Janette Bistrot Parisien - Casa Luca - Cantina Di Luca - Little Nonna - Brasserie Victor Hugo - Le Saint Augustin

NOS ÉTABLISSEMENTS



HÔTEL MONTAIGNE

PRIVATISATION
Petit-déjeuner d'affaires
Déjeuner et dîner privés ou d'entreprise
Réunion en journée
Rendez-vous presse Tournage, Shooting Afterwork
CAPACITÉS
27 chambres & suites
PARTICULARITÉS
Confidentialité et luxe
SERVICES
Service voiturier - Conciergerie
ADRESSE
6, avenue Montaigne
75008 Paris



LE PETIT MONTAIGNE

PRIVATISATION
Petit-déjeuner d'affaires
Déjeuner et dîner privés ou d'entreprise
Réunion en journée
Rendez-vous presse Tournage, Shooting Afterwork
CAPACITÉS
30 places assises et 50 en cocktail
PARTICULARITÉS
Confidentialité et luxe
SERVICES
Service voiturier - Conciergerie
ADRESSE
6, avenue Montaigne
75008 Paris



CHEZ FRANCIS

PRIVATISATION
Petit-déjeuner d'affaires,
Déjeuner et dîner privés ou professionnels Cocktail et afterwork
CAPACITÉS
Groupes de 10 à 180 personnes
Privatisation totale :
140 personnes en diner assis
180 personnes en cocktail
PARTICULARITÉS
Terrasse vue Tour Eiffel
Huîtres et fruits de mer
SERVICES
Réservation et assistance
Service voiturier
ADRESSE
7, Place De L'Alma
75008 Paris



BAR HÉLÈNE

PRIVATISATION
Petit-déjeuner d'affaires,
Déjeuner et dîner privés ou professionnels Cocktail et afterwork
CAPACITÉS
15 à 20 personnes en cocktail
PARTICULARITÉS
Au coeur de Chez Francis
Mixologie créative
Bar convivial ou romantique
SERVICES
Réservation et assistance
Service voiturier
ADRESSE
7, Place De L'Alma
75008 Paris



BRASSERIE VICTOR HUGO

PRIVATISATION
Petit-déjeuner. Déjeuner. Dîner Afterwork. Brunch. Soirées festives
CAPACITÉS
Salle piano : 50 personnes
Bar : 20 personnes
Privatisation totale :
110 personnes en diner assis
120 personnes en cocktail
PARTICULARITÉS
Ouvert dès 6h. Soirées piano
Terrasse estivale
SERVICES
Réservation et assistance
Animation musicale
ADRESSE
4, place Victor Hugo
75116 Paris



MARIUS & JANETTE

PRIVATISATION
Déjeuners et dîners privés ou d'entreprise
CAPACITÉS
Tables jusqu'à 18 personnes
Privatisation totale : Jusqu'à 75 personnes
PARTICULARITÉS
Design intérieur
Cuisine gastronomique Produits de la mer
Terrasse estivale
SERVICES
Réservation et assistance
Service voiturier
ADRESSE
4, avenue George V
75008 Paris



JANETTE BISTROT PARISIEN

PRIVATISATION
Déjeuners et dîners privés ou d'entreprise Cocktail et afterwork
CAPACITÉS
Salle intérieure : jusqu'à 80 pers.
Privatisation totale :
80 personnes en diner assis
80 personnes en cocktail
PARTICULARITÉS
Fruits de mer
Terrasse estivale
ADRESSE
6, avenue George V
75008 Paris



SAINT AUGUSTIN

PRIVATISATION
Petit-déjeuner d'affaires,
Déjeuners et dîners privés ou d'entreprise. Afterwork
CAPACITÉS
Salle principale : 110 personnes
Bar comptoir : 15 personnes
Terrasse extérieure : 80 personnes
Privatisation totale :
130 personnes en diner assis
150 personnes en cocktail
PARTICULARITÉS
Proche des grands magasins
Terrasse estivale
ADRESSE
114, boulevard Haussmann
75008 Paris



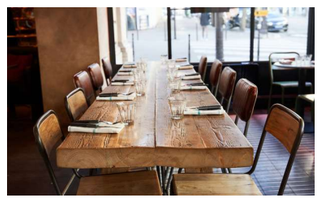
CASA LUCA

PRIVATISATION
Déjeuner et dîner privés ou d'entreprise Soirées festives
Cocktail et afterwork
CAPACITÉS
Groupes de 15 à 90 personnes
Terrasse : 45 personnes
Privatisation totale :
100 personnes en diner assis
130 personnes en cocktail dinatoire
PARTICULARITÉS
Vue Arc de Triomphe
Décoration branchée
SERVICES
Réservation et assistance
ADRESSE
82, avenue Marceau
75008 Paris



CANTINA DI LUCA

PRIVATISATION
Déjeuner et dîner privés ou d'entreprise
Aperitivo
CAPACITÉS
Groupes de 10 à 90 personnes
Privatisation totale :
90 personnes en diner assis
100 personnes en cocktail
PARTICULARITÉS
Trattoria conviviale et décontractée
Four à pizza
SERVICES
Réservation et assistance
ADRESSE
12 Avenue George V
75008 Paris



LITTLE NONNA

PRIVATISATION
Déjeuner et dîner privés ou d'entreprise
Cocktails et afterwork
CAPACITÉS
Groupes de 10 à 90 personnes
Privatisation totale :
90 personnes en diner assis
120 personnes en cocktail
PARTICULARITÉS
Cuisine Gluten free
Décor vintage et industriel
SERVICES
Service de réservation et assistance commerciale
ADRESSE
6, avenue Montaigne
75008 Paris

SERVICE COMMERCIAL

DEMANDES & RÉSERVATIONS
01 45 63 07 15

CÉLINE VILETTE
celine.villette@richard-paris.com

KEVIN POUSSARD
kevin.poussard@richard-paris.com

RICHARD
PARIS

DEMANDES ET RÉSERVATIONS
01 45 63 07 15
commercial@richard-paris.com