

CLOS

Belle Juliette



92, rue du Cherche Midi
75006 Paris

T. +33 1 42 22 53 00

www.labellejuliette.com

SUIVEZ NOUS SUR [INSTAGRAM.COM/HOTELLABELLEJULIETTE](https://www.instagram.com/hotellabellejuliette)

COCKTAILS

LES CLASSIQUES

MARTINI DRY – 15,00 €

Gin Bombay Sapphire,
Martini blanc, zeste de citron

MARGARITA – 15,00 €

Tequila San José,
Triple sec, jus de citron vert

OLD FASHIONED – 15,00 €

Bourbon Four Roses,
Sucre roux, Angostura,
zeste d'orange, eau pétillante

GIN TONIC – 14,00 €

Gin Bombay Sapphire,
Fever Tree tonic water,
jus de citron jaune

NEGRONI – 17,00 €

Gin Bombay Sapphire,
Martini rouge, Campari,
zeste d'orange

MOSCOW MULE – 15,00 €

6 cl de vodka belvédère,
Ginger beer, jus de citron

BLOODY MARY – 15,00 €

Vodka Absolut,
jus de tomate,
jus de citron jaune, tabasco,
sel de céleri, sel et poivre

MANHATTAN – 15,00 €

Bourbon Four Roses,
Martini rouge, bitters,
zest d'orange

MOJITO – 14,00 €

Rhum Trois Rivières,
Angostura bitter,
jus de citron vert,
cassonade, menthe fraîche

APEROL SPRITZ – 13,00 €

Aperol, eau pétillante
Prosecco

EXPRESSO MARTINI – 13,00 €

Vodka Absolut,
expresso, liqueur de café,
sirop de sucre



PRIX TTC.

BAR SNACKING CHIC

DU MARDI AU SAMEDI DE 16h00 À 23h00

ENVIE DE LUXE



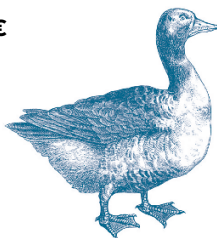
Le saumon fumé écossais — 22,00 €

DE LA MAISON KAVIARI

Le foie gras de canard — 18,00 €

PAIN TOASTÉ, CONFITURE

Cœur de saumon fumé — 26,00 €



LES BOCAUX

Les terrines artisanales
de Campagne [180 g] — 12,00 €



Balade en mer de la Maison Kaviari

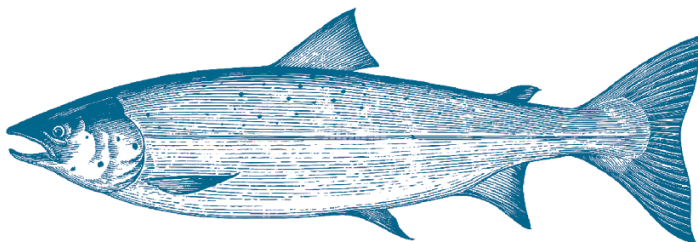
TARAMA À LA TRUFFE — 12,00 €

SARDINES FUMÉES — 12,00 €

RILLETES AU HOMARD — 12,00 €

RILLETES DE SAINT-JACQUES — 12,00 €

RILLETES DE BAR À LA TRUFFE D'ÉTÉ — 12,00 €



DISPONIBLE EN ROOM SERVICE À TOUTE HEURE
AVEC UN SUPPLÉMENT DE 5€ PAR PERSONNE

BAR SNACKING CHIC

DU MARDI AU SAMEDI DE 16h00 À 23h00

LES PLANCHES



Le Jambon Cru du Clos ou
Jambon blanc Prince de Paris — 20,00 €
(À LA COUPE 150 g)

Les Fromages de France — 20,00 €

Planche mixte — 29,00 €



PLAISIRS SUCRÉS

DEMANDEZ LA CARTE



DISPONIBLE EN ROOM SERVICE À TOUTE HEURE
AVEC UN SUPPLÉMENT DE 5€ PAR PERSONNE

VINS ET CHAMPAGNES

Verre [15 cl] Bouteille [75 cl]

CHAMPAGNES

Moët et Chandon Impérial brut 14,00 € 80,00 €

Veuve Clicquot rosé 15,00 € 95,00 €

Charles Collin Brut 10,00 € 55,00 €

80% pinot noir, 20% chardonnay

Blanc de Blanc Champagne Cuvée Charles [2012], Charles Collin 75,00 €

100% Chardonnay — Premières presses. Plus de dix années de vieillissement en cave ont façonné cette complexité aromatique. Le Chardonnay s'ouvre en bouche avec des notes de fruits blancs, de poire et de pomme. La vivacité du Millésime s'impose sur une finale toute en fraîcheur.

Blanc de Noir Champagne Charles Collin 65,00 €

100% pinot noir. L'impression de croquer dans un fruit.

Tonique et très belle longueur.

VINS BLANCS

1753 Viognier IGP du Gard [2023], Château Campuget 7,00 € 32,00 €

En bouche l'équilibre et la rondeur sont très agréables.

Peu corsé, généreusement fruité mais structuré.

Il doit sa fraîcheur et sa précision à son heureuse acidité.

1753 Roussanne VDF [2023], Château Campuget

[Sans sulfites ajoutés] 8,00 € 36,00 €

La Roussanne est un cépage emblématique de la vallée du Rhône.

Vous trouverez des notes de citron mur soutenues par quelques épices et une pointe de tilleul. C'est un vin tout en finesse et en complexité.

Jurançon « Ballet d'Octobre » [2020],

Domaine Cauhapé 9,00 € 48,00 €

100% petit manseng, un vin moelleux mêlant douceur et fraîcheur aux accents de fruits exotiques et d'agrumes, porté par des notes de pain d'épice.

Sancerre « Origine », Domaine Matthias et

Emile Roblin [2022] 10,00 € 59,00 €

100% sauvignon, vin fruité autour de notes de citron, droit, vif et minéral.

Saint Peray « Grain de silex » [2020], Domaine Farge 65,00 €

100% petit manseng, un vin moelleux mêlant douceur et fraîcheur aux accents de fruits exotiques et d'agrumes, porté par des notes de pain d'épice.

VINS ROSÉS

Côte de provence [2022], Château Carpe Diem [BIO] 8,00 € 34,00 €

Cinsault, Grenache, Syrah, un rosé gourmand, frais, citronné avec une belle fraîcheur en fin de bouche.

1753 Syrah-vermentino [2022–2023], Château Campuget ... 8,00 € 34,00 €

En bouche une très belle fraîcheur accompagne des arômes de fruits rouges.

VINS ROUGES

Pomerol [2018–2019] — Château Enclos Haut Mazeyres 75,00 €

100% merlot, vin légèrement boisé, et fruité avec des tanins soyeux.

Côte de Bordeaux Sainte Foy Château Martet « réserve de famille », Patrick de Coninck [2018–2019] 79,00 €

100% Merlot, richesse en bouche explosion de fruits noirs avec un bel équilibre sans agressivité, le vin du directeur !

1753 Saperavi VDF [2021] — Château Campuget [Sans sulfites ajoutés] 7,00 € 32,00 €

Le saperavi est originaire de Géorgie. Travailler sans sulfite c'est travailler sans filet dans l'expression très pure du raisin. Au nez l'expression de cerise grillotte est surprenante, en bouche les tanins présents sont souples, riches et puissants.

Côte de Bordeaux Sainte Foy Château les Hauts de Martet, Patrick de Coninck [2019] 9,00 € 41,00 €

95% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2^e vin du Château Martet, bouquet aromatique avec des tanins harmonieux et souples.

Chorey les Beaune [2022], Domaine Pascal Arnoux 10,00 € 64,00 €

100% pinot noir, nez et bouche élégants, marqués par des notes de fruits rouges telles que la griotte, le cassis et la framboise mêlées aux épices et au poivre noir. Cette note épicée lui apporte une très belle souplesse et une belle rondeur en final.

Saint Joseph « Terroir de Granit » [2020], Domaine Farge 42,00 €

100% syrah, offrant à la fois caractère et finesse, vin légèrement boisé autour de notes de cassis, de mûre, de poivre et de réglisse.

Saint Amour, Domaine Christophe Pacalet [2021] [Sans sulfites ajoutés]... 39,00 €

Un amour de Beaujolais ! Gouleyant, fruité, croquant et très frais ! Idéal avec la charcuterie et fromage.

BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate AQuachiarà Belle Juliette [50 cl/ 75 cl]	2,00 € / 3,00 €
Eau pétillante AQuachiarà Belle Juliette [50 cl/ 75 cl]	2,00 € / 3,00 €
Sirops Monin	
[GRENADINE, MENTHE, PÊCHE]	4,00 €
Perrier [33 cl]	5,00 €
Limonade Pschitt [25 cl]	5,00 €
Coca cola, zéro [33 cl]	5,00 €
Orangina [25 cl]	5,00 €
Tonic water fever tree [20 cl]	5,00 €
Ginger Beer Fever Tree [20 cl]	5,00 €
Jus de fruits Patrick Font [25 cl]	9,00 €
[ORANGE, TOMATE, ANANAS]	

CAFÉTERIE

Expresso	4,00 €
Double expresso	6,00 €
Cappuccino	6,00 €
Chocolat chaud	7,00 €
Café frappé	6,00 €



**Infusion Création
Exclusive & Biologique
« La Belle Juliette »** **10,00 €**

Citronnelle, Boutons et pétales de rose de Damas, Fleurs de Lavande, Fleurs de Mauve, Fleurs de Violette, Fleurs de Sureau, Fleurs de Mauve, Fleurs de Bruyère, Anis, fenouil

Infusion Verveine Bio	8,00 €
Lord A.H.G Grey	6,00 €
Thé Vert Sencha Uchiyama Bio	8,00 €
Thé Blanc Gros Bourgeons Sauvages Mao Cha	8,00 €
Thé Glacé LBJ Jardin d'Humahuli Hawaii ...	8,00 €

BIÈRES

Noam [34 cl]	10,00 €
Lefte [33 cl]	8,00 €
Hoegaarden [33 cl]	7,00 €
Desperados [33 cl]	8,00 €

AQua chiara

EAU RENDUE POTABLE PAR TRAITEMENTS

Notre eau **AQuaChiara** est une eau de qualité, microfiltrée, provenant des réseaux de distribution d'eau potable de la ville de Paris.

AQuaChiara respecte l'environnement, et conserve les qualités naturellement contenues dans l'eau de notre région d'île de France. Cette eau peut également être rendue gazeuse grâce à l'ajout de gaz carbonique et son goût ainsi que ses bulles légères la rendent particulièrement agréable au goût.



JUS DE POMMES — 9,00 €

Pomme
Pomme pétillante
Pomme – Abricot
Pomme – Cerise
Pomme – Framboise
Pomme – Pêche
Pomme – Rhubarbe
Pomme – Carotte

AJCOOLS

BLENDÉD SCOTCH WHISKY [5cl]

Chivas Regal [12 ANS]	13,00 €
Johnny Walker black label [12 ANS]	13,00 €
Timorous Beastie [10 ANS]	17,00 €

SINGLE MALT WHISKY [5cl]

Talisker [10 ANS]	15,00 €
Glenmorangie Nectar d'or [12 ANS]	18,00 €
Lagavulin [16 ANS]	20,00 €

WHISKEY AMÉRICAIN [5cl]

Bushmills Original	9,00 €
Jack Daniel's	11,00 €
Rittenhouse Rye	14,00 €

BOURBON WHISKY [5cl]

Four Roses	10,00
Bulleit Bourbon	13,00
Maker's Mark	13,00

WHISKY JAPONAIS [5cl]

Nikka from the Barrel	15,00 €
-----------------------------	---------

GIN [5cl]

Bombay Sapphire	10,00 €
Gin Citadelle	14,00 €
Tanqueray N° Ten	14,00 €
Monkey 47	15,00 €

VODKA [5cl]

Absolut	12,00 €
Belvedere	14,00 €
Grey goose	14,00 €

TEQUILA [5cl]

San José	10,00 €
Calle 23	14,00 €
Silver Patrón tequila	17,00 €

RHUM [5cl]

Trois Rivières	12,00 €
Mount Gay 1703 Black Barrel	12,00 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	14,00 €
Zacapa [23 YEARS]	18,00 €

COGNAC [5cl]

Godet Folle Blanche	24,00 €
Hennessy X.O	32,00 €

CALVADOS [5cl]

Père Magloire VSOP	16,00 €
--------------------------	---------

ARMAGNAC [6cl]

Charron [2003]	18,00 €
----------------------	---------

LIQUEURS ET APÉRITIFS [5cl]

Cointreau	8,00 €
Limoncello Scogliera	8,00 €
Pastis Henri Bardouin	8,00 €
Get 27	9,00 €
Bailey's	9,00 €
Amaretto Disaronno	10,00 €
Grand Marnier	10,00 €
Chartreuse Verte/Jaune	13,00 €

MIXER EN SUPPLÉMENT

COCA COLA, ZERO, GINGER BEER, JUS,
TONIC, PERRIER

Kir	8,00 €
Kir royal	11,00 €

[CRÈME DE CASSIS, FRAMBOISE OU PÊCHE]



PRIX TTC.

CLOS

Belle Juliette

RÉSERVEZ
VITE VOTRE
TABLE !

«PLAISIRS SUCRÉS»



***Au salon musique
de 16h00 à 18h30
du mardi au samedi***

RÉSERVATION ET PRIVATISATION

commercial@labellejuliette.com

CLOS

Belle Juliette



SUIVEZ NOUS SUR [INSTAGRAM.COM/HOTELLABELLEJULIETTE](https://www.instagram.com/hotellabellejuliette)