

CROWNE PLAZA PARIS REPUBLIQUE

LES CLASSIQUES CLASSIC COCKTAIL

Nous avons tous un cocktail favori. Si le vôtre est un Negroni ou bien un Cosmopolitain, n'hésitez pas à lever votre doigt et nous nous ferons une joie. We all have our favourite cocktail, so if yours is a Negroni or a Cosmopolitan just ask and we will mix to order.

LES COCKTAILS - €14.00 COCKTAILS

Hard Thé Glacé
Vodka, Rhum, Cointreau, Gin, Citron & Thé au gingembre
Hard Iced Tea
Vodka, Rum, Cointreau, Gin, Lemon & Ginger Tea

Rhum & Thym
Bacardi, Dubonnet, Mûres, Jus de pommes, Sirop d'érable, Thym
Rum & Thyme
Bacardi, Dubonnet, Blackberries, Apple Juice, Maple Syrup, Thyme

Pink Rose
Gin rosé, Grand Marnier, Sirop de genièvre
Pink Rose
Pinkster Gin, Grand Marnier, Juniper Syrup

Martini Espresso Chocolat
Espresso, Vodka, Crème de Cacao, Sirop de Muscovado
Chocolat Espresso Martini
Espresso, Vodka, Crème de Cacao, Muscovado syrup

LES BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso/Décaféiné - €3.90
Espresso/Décaféiné

Café allongé - €4.20
Long coffee

Double espresso/Cappuccino/café crème - €6.00
Double espresso/Cappuccino/Flat white

Mokaccino - €6.00
café et chocolat
Mokaccino
Coffee and chocolate

Café viennois/café glacé - €6.00
Coffee with whipped cream/iced coffee

Chocolat chaud/chocolat viennois - €6.00
Hot chocolate/chocolate with whipped cream

Lait chaud - €4.00
Hot milk

Thé - €6.00
English breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Thé vert, Jasmin
Tea
English breakfast, Earl Grey, Darjeeling, green tea, Jasmine

Infusion - €6.00
Camomille, Verveine, Menthe, Fruits rouges, Citron, Tilleul
Infusion
Camomille, Verbena, Minth, Red berries, lemon, Linden

LES COCKTAILS SANS ALCOOL - €10.00 NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Kiwi glacé
Kiwi, Jus de pommes, Jus de citron, Sirop de sucre
Kiwi Cooler
Kiwi, Apple Juice, Lemon Juice, Sugar Syrup

Potion de poire
Jus de poires, Sirop de thé vert, Sirop de sucre, Citron, Menthe
Pear Potion
Pear Juice, Green Tea Syrup, Sugar Syrup, Lemon, Mint

Thé épicé
Sirop de sucre, Jus de citron, Épices Seedlip, Thé, Piment
Spiced Tea
Sugar syrup, Lemon Juice, Seedlip Spice, Tea, Chili

Mûres & Thym
Mûres, Jus de grenade, Jus de pommes, Jus de citron vert, Thym
Blackberry & Thyme
Blackberries, Pomegranate Juice, Apple Juice, Lime Juice, Thyme

LES SOFTS SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / 7up / Orangina / Lipton Ice Tea / Schweppes Tonic / Schweppes Ginger Ale - €6.50

Jus de fruit - €6.50
Abricot / Ananas / Mangue / Orange / Pamplemousse / Pomme / Tomate
Fruit juices
Apricot / Pineapple / Mango / Orange / Grapefruit / Apple / Tomatoe

Syrup - €1,00

Evian (25cl) - €4.00
Perrier (33cl) - €5.00
San-Pellegrino - €5.50
Evian, Badoit (1L) - €8.00

CREMES ET LIQUEURS CREAM AND LIQUORS

Bailey's (5cl) - €11.50

Cointreau (5cl) - €11.50

Get 27 (5cl) - €11.50

DRAUGHT BEER EN PRESSION

1664 (25cl) - €7.00

1664 (50cl) - €10.00

Grimbergen (25cl) - €7.00

Grimbergen(50cl) - €10.00

BOTTLED BEER EN BOUTEILLE

Heineken, Leffe (33cl) - €8.50

Grimbergen blanche (33cl) - €9.00

La French Ginger beer bio (20cl) - €8.00

Parisienne Blonde (33cl) - €9.50

Lindemans Framboise (25cl) - €9.50

DIGESTIFS DIGESTIVES (5cl)

Calvados Pays d'Auge VSOP (5cl) - €12.50

Hennessy Fine de Cognac (5cl) - €14.50

RED WINE

Bordeaux Château Brane
Cantenac Margaux AOP - Baron de Brane
Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Bottle - €76.00

Bordeaux Château Haut Baradieu
Saint-Estèphe AOP
Cabernet-Sauvignon, Merlot
Glass - €10.00
Bottle - €53.00

Bordeaux Château Liviersan
Haut-Médoc AOP
Cabernet-Sauvignon, Merlot
Glass - €8.50
Half bottle - €24.00
Bottle - €41.00

Pomerol Château Lafleur Grangeneuve
Pomerol AOP
Cabernet Franc, Merlot
Bottle - €64.00

Beaujolais Domaine Piron
Brouilly AOP
Gamay
Glass - €7.50
Bottle - €28.00

Val de Loire Couly-Dutheil Aisselieres
St Nicolas de Bourgueil AOP
Cabernet Franc
Glass - €8.00
Half bottle - €19.00
Bottle - €31.00

Bourgogne Bouchard Père et fils
Santenay AOP
Pinot noir
Glass - €9.50
Bottle - €47.00

Vallée du Rhône Monsieur Chapoutier Deschants
Saint-Joseph AOP
Syrah
Glass - €9.50
Bottle - €48.00

APERITIFS APERITIVES

Kir (12cl) - €9.00

Ricard (12cl) - €9.50

Martini blanc ou rouge (7cl) - 9.50
Martini red or white

Suze (7cl) - €9.50

Campari (7cl) - €9.50

SPIRITS

Vodka
Absolut - € 11.50
Cap-Ferret - €13.50
Grey Goose - €14.50

Gin
Bombay Sapphire - €13.50
Roku - €14.50
Fieldfare - €15.50

Rum
Havana brun 7 ans - €14.50
HSE Reserve VSOP €15.50
Zacapa 23 ans - €18.50

Whisky
Monkey Shoulder - €14.50
Chivas Regal 12 ans - €14.50
Nikka Coffey Grain - €16.50
Lagavulin - €18.50

Bourbon
Buffalo Trace - €14.50
Woodford Reserve - €14.50
Maker's Mark - €15.50

Tequila
Olmeca - €12.50
Patron Silver - €17.50
Kah Reposado - €18.50

WHITE WINE

Val de Loire Joseph Mellot La Chatellenie
Sancerre AOP
Sauvignon
Glass - €9.00
Bottle - €42.00

Bourgogne Domaine Jean Marc Brocard
Chablis AOP 1er cru Montmains
Chardonnay
Glass - €12.50
Half bottle - €34.00
Bottle - €65.00

Bordeaux Château d'ALix
Pessace-Léognan AOP
Sauvignon, Sémillon
Glass - €9.50
Bottle - €44.00

ROSE

Vallée du Rhône Chapoutier Beaurevoir
Tavel AOP
Grenache
Glass - €8.00
Bottle - €35.00

CHAMPAGNE

Tsarine
Glass - €15.00
Bottle - €90.00

Lanson rosé
Glass - € 18.00
Bottle - €120.00

Glass : 12.5cl - Half bottle : 12.5cl - Bottle : 75cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - *Alcohol abuse is dangerous for health*
Prix nets en Euros, TVA et service inclus - *All prices are in Euros, VAT and service included*
La maison n'accepte pas les chèques - *We do not accept checks.*

CROWNE PLAZA PARIS REPUBLIQUE

PETIT -DÉJEUNER BREAKFAST

De 8H à 11h00
From 8:00 to 11:00

Bol Acai, banane et muesli - €10.00
Acai Bowl, banana and muesli

Granola, fromage blanc et fruits rouge - €10.00
Granola with cottage cheese and red berries

Tartine grillée, purée d'avocat - €11.00 €
Grilled toast with mashed avocado

Saumon fumé et œuf poché sur pain poilâne toasté - €12.00
Smoked salmon and poached egg on a toast

Omelette à votre convenance - €10.00
Omelet on your preference

Formule : Plat + boisson chaude + jus de fruit - €16.00
Menu : one of the above + hot drink + juice

ENTRÉES ET PETITES ASSIETTES SMALL PLATES

Champignons et Mozzarella sur
pain poilâne toasté - €11.00
Mushrooms, mozzarella & chili on toasted sourdough

Planche de charcuterie, pickles,
focaccia aux herbes - €15.00
Cured ham, dry sausage, pickles & focaccia

Tataki de thon, radis noir et
sauce soja - €12.00
Tuna tataki, black radish & soy sauce

Kefta d'agneau, fromage blanc pimenté
à la menthe - €11.00
Middle Eastern spiced lamb koftas
with mint & chilli

Falafels de betteraves, sauce tahini
au curcuma - €11.00
Beetroot falafels served with a turmeric, lemon and tahini dressing

Tartine de saumon fumée, avocat
et crème citronnée - €12.00
Smoked salmon, avocado and cream cheese on toasted sourdough

BOWLS - €17.00

César : salade romaine, brochette de volaille marinée, sauce César
Caesar: romain lettuce, charred chicken with French Baguette croutons, Cesar
sauce

Mezzés : taboulé de boulgour,
avocat, patate douce
Meze: tabbouleh, avocado, sweet potatoes

Grec : taboulé de boulgour, feta snackée,
fallafel de betterave
Greek: tabbouleh, baked feta, beetroot falafel

GRANDES ASSIETTES LARGE PLATES

Brochette de poisson du jour à la plancha, légumes Wok, aioli - €19.00
Grilled fish skewer, stir fried vegetables & aioli

Côtes d'agneau grillées,
brochette de légumes, Chimichuri - €25.00
Grilled lamb chops with chimichurri &
grilled vegetables

Burger : bœuf Charolais,
Comté 18 mois, Pancetta - €22.00
Burger : "Charolais" Beef,
Comté 18 month, Pancetta

Burger brioche, poulet frit, bacon - €21.00
Buttermilk chicken burger on brioche, with smoked bacon & house mayo

Faux filet de bœuf,
pomme grenailles, Béarnaise - €24.00
Beef rib eye, baby roast potatoes & Bearnaise

Filet de dorade royal,
salade de fenouil mi-cuit - €22.00
Grilled Royal sea bream filet &
summer fennel salad

ACCOMPAGNEMENTS SIDES - €4.00

Pommes de terre grenailles rôties
Baby roast potatoes

Pommes frites
French fries

Epinard frais au beurre et ail
Sautéed spinach with garlic

Wok de légumes façon Coréenne
Stir fried Korean vegetables

Haricots verts
Green beans

DESSERTS

Carotte cake, crème de coco et noix de cajou - €11.00
Raw carrot cake, cashews and coconut cream

Mousse au chocolat, madeleine maison - €11.00
Chocolate mousse served with warm homemade madeleine

Méli-mélo de fruits rouges, sorbet verveine - €11.00
Summer red berries, crumble, lemon verbena sorbet

Carpaccio d'ananas, sorbet de la passion - €11.00
Pineapple carpaccio with passion fruit sorbet

Assortiments de glaces et sorbets - €11.00
Assortment of ice cream and sorbet

Assiette de fromages - €12.00
Locally sourced cheeses