



Bienvenue au VERANDABAR
de l'hôtel Le Littré,
« l'intemporel parisien »

Welcome to the VERANDABAR
of the hotel Le Littré

CHAMPAGNES

| | | | |
|-----------------------------|-------|--------|-------|
| | coupe | 37.5cl | 75cl |
| CANARD DUCHENE | 8 € | 25 € | 45 € |
| RUINART | | | |
| Rosé | | | 90 € |
| Brut | | | 70 € |
| R de Ruinart Millesime 2016 | | | 120 € |

COCKTAILS CHAMPAGNES & PROSECCO

| | | | |
|--------------------------------------|--|--|------|
| KIR ROYAL 12cl | | | 11 € |
| Cassis, framboise, mûre, pêche. | | | |
| MARTINI ROYALE BIANCO 12cl | | | 10 € |
| Martini Bianco, Champagne | | | |
| GRAND SPRITZ PROSECCO 30cl | | | 9 € |
| (Aperol ou Campari ou Saint Germain) | | | |

LES VINS

Verre de vin 12cl 9€ Bouteille 75cl 35€

vin blanc

| | | |
|--|--|-----|
| CHABLIS - Olivier Savary- Chardonnay | | |
| CHEVERNY AOC -Les Borderies - Sauvignon, Chardonnay | | |
| SANCERRE AOC -Raffaitin Planchon - Sauvignon | | |
| MUSCADET - Confluent- | | |
| KIR CHABLIS 12cl (creme de cassis, framboise, mure, pêche) | | 10€ |

vin rose

| | |
|-----------------------------------|--|
| COTES DE PROVENCE Minuty prestige | |
| COTES DE PROVENCE Miraval | |

vin rouge

| | |
|--|--|
| BOURGOGNE -Frederic Magnien - Pinot noir | |
| BORDEAUX GRAVE - Château Pouyanne - Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon | |

Grands vins en flacons de 10 cl. servis avec la D-Vine dans les conditions parfaites de température et d'aération.

| | |
|---|------|
| ST ESTEPHE BEAU SITE - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i> | 14 € |
| PESSAC LEOGNAN - L'esprit de Chevalier- <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i> | 16 € |

APERITIFS

| | |
|---|------|
| VERMOUTH, QUINQUINAS ET BITTERS 7cl | 7 € |
| MARTINI ROUGE, MARTINI BLANC, MARTINI DRY CAMPARI | 7 € |
| LES ANISES 4cl | |
| RICARD | 5 € |
| PERNOD | 5 € |
| LES PORTOS 7cl | |
| SANDEMAN (blanc) | 7 € |
| SANDEMAN (rouge) | 7 € |
| WHISKIES - 5cl | |
| SCOTCH WHISKIES | |
| DEWAR'S WHITE LABEL | 8 € |
| JOHNNIE WALKER RED LABEL | 8 € |
| CHIVAS REGAL 12 ans | 14 € |
| BOURBONS | |
| JACK DANIEL'S n°7 | 10 € |
| JIM BEAM | |
| IRISH WHISKEY | |
| JAMESON | 10 € |
| SINGLE MALT | |
| GLENFIDICH | 12 € |
| LES GINS, VODKAS, RHUMS, TEQUILAS - 5cl | |
| GIN BEEFEATER | 10 € |
| GIN BOMBAY SAPHIRE | 12 € |
| VODKA STOLICHNAYA | 9 € |
| VODKA GREY GOOSE | 12 € |
| VODKA GREY GOOSE AROMATISEE | 12 € |
| RHUM BACARDI SUPERIEUR | 10 € |
| RHUM BACARDI RESERVA | 12 € |
| TEQUILA CAMINO | 8 € |

DIGESTIFS - 5cl

COGNACS 10€
FINE COGNAC « GRAND HOTEL LITRE »
HENNESSY
MARTELL V.S.

CALVADOS 10€
BOULARD

ARMAGNAC 10€
CHATEAU DE LAUBADE V.S.O.P

EAUX-DE-VIE 8€
MIRABELLE, QUETSCH, KIRSCH, FRAMBOISE, POIRE WILLIAM

LIQUEURS 10€
GRAND MARNIER, COINTREAU, FERNET BRANCA, GET 27, GET 31, KAHLUA,
BAILEYS, DRAMBUIE, MANZANA VERDE, SAINT GERMAIN

BIERES - 33cl 6€
KRONENBOURG 1664
HEINEKEN

SOFT DRINKS

JUS DE FRUITS 25cl 5€
Pomme, Mangue, Litchees, Multifruits, Abricot, Orange, Ananas, Tomate,
Cranberry

SODAS 5€
LIMONADE 25cl
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 33cl
SCHWEPPES 20cl

EAUX MINERALES

| | |
|------------------------------|-----|
| VITTEL, SAN PELLEGRINO 100cl | 5 € |
| VITTEL, SAN PELLEGRINO 50cl | 4 € |
| PERRIER 33cl | 4 € |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|-----|
| CAFES NESPRESSO | 4 € |
| (Ristretto intense, Ristretto, Espresso, Espresso du Brésil, Café long, Espresso décaféiné) DOUBLE ESSPRESSO | 5 € |
| CAFE AU LAIT | 5 € |
| CHOCOLAT, CAPPUCCINO | 6 € |
| LAIT CHAUD, LAIT FROID | 3 € |

THES PASCAL HAMOUR PARIS (Thés bio) 5 €

Thé Noir

Breakfast Intense Assam, Royal Ceylan, Darjeeling Imperial,
Earl Grey Intense, Grand Thé Noir Oolong, Pêche Abricot

Thé Vert

Sencha, Grand Thé Vert Sencha Yamato, Thé Vert Citron,
Grand Thé Vert 4 Fruits Rouges, Grand Thé Vert Darjeeling Jasmin,
Grande thé Vert Darjeeling Menthe

Infusions

Rooibos, Oceania Detox, infusion pour enfant «J'aime le Bonbons », Camomille,
Tilleul Officiel à la Menthe, Verveine Bio, Menthe Poivrée Bio, Pamplemousse

AMERICANO

Martini Rosso, Campari, eau gazeuse.

MOJITO FRAISE

Rhum Bacardi Superior, menthe, citron vert, sucre de canne, jus de fraise.

CAIPIRHINA

Cachaça Leblon, citron vert, sucre brun.

CAIPIROSKA

Vodka Stolichnaya, citron vert, sucre brun.

DAÏQUIRI

Rhum Bacardi Superior, jus de citron vert, sucre de canne.

PINA COLADA

Rhum St James, crème de noix de coco, jus d'ananas.

COSMOPOLITAN

Vodka Grey Goose, Cointreau, jus d'aireselles, citron vert.

BLOODY MARY

Vodka Stolichnaya, jus de tomates, sel de céleri.

DRY MARTINI

Martini dry, Gin Bombay Sapphire ou Vodka Grey Goose.

GIN FIZZ

Gin Bombay Sapphire, jus de citron, eau gazeuse.

MARGARITA

Tequila Camino, Cointreau, jus de citron.

TAMPICO

Cointreau, Campari, schweppes, citron.

SOURS

scotch, rye ou bourbon, sucre, citron.

SIDE CAR

Cointreau, Cognac, citron.

BLUE LAGOON

Vodka Stolichnaya, Curaçao bleu, citron.

STRAWBERRY DAIQUIRI

Rhum Bacardi Superior, jus de fraises, sucre, citron.

BLUE HAWAIIAN

Rhum Bacardi Superior, curaçao bleu, ananas, coco.

ACAPULCO

Tequila Camino, curaçao bleu, soho, pamplemousse.

BLUE NIGHT

Vodka Stolichnaya, Malibu, Curaçao bleu, coco, pamplemousse.

COCKTAILS SANS ALCOOL

8€

SPRITZ Crodino.

GREEN

ananas, pamplemousse, sirop de menthe, schweppes.

FLORIDA

citron, orange, grenadine.

FRUIT CUP

citron, orange, ananas, sirop de fraise.

KENTUMI

ananas, jus d'aireselles, pamplemousse, coco.

Potage

Potage aux légumes 6 €

Entrées & snacking

Salade de chèvre chaud sur toast 8 €

Planche de charcuterie 8 €

Planche de fromages 8 €

Quiche Méditerranéenne 8 €

Pizza aux légumes du soleil 10 €

Pizza Chèvre 10 €

Croque Monsieur 8 €

Sandwich

Beurre ou mayonnaise avec 3 ingrédients au choix 7 €

Jambon, dinde, fromage, salade, concombres, tomates, poivrons

Plats

Poulet Tikka et riz 13 €

Lasagnes Bolognaises 11 €

Bocal de parmentier de confit de canard 11 €

Bocal crumble de légumes & fromage de chèvre 11 €

Bol de frites 6 €

Bol de légumes vapeur 7 €

Desserts

Tarte Tatin-glace vanille 6 €

Cœur coulant chocolat 6 €

Salade de fruits 6 €

Yoghourt nature ou aux fruits 3 €

Fruits de saison (Corbeille de 5 fruits) 6 €

Glace vanille (2 boules) 6 €

Menu enfants 10 €

Nuggets de poulet + Portion de frites +

1 mini cône vanille
et 1 mini cône
chocolat

Room Service Menu

Soup

Vegetable soup 6 €

Starters

Salad with warm goat cheese on a toast 8 €

Selection of cold cuts 8 €

Selection of cheeses 8 €

Mediterranean Quiche 8 €

Vegetables Pizza 10 €

Goat cheese Pizza 10 €

Croque Monsieur 8 €

Sandwich (with butter or mayonnaise) 7 €

Possibility of 3 choices:

Ham, turkey, cheese, salad, cucumber, tomato, pepper

Main courses

Tikka Chicken with rice 13 €

Bolognese lasagna 11 €

Jar of parmentier with duck confit 11 €

Jar of crumble with vegetables and goat cheese 11 €

Bowl of steamed vegetables 6 €

Bowl of French fries 7 €

Desserts

Tarte Tatin-vanilla ice cream 6 €

Creamy chocolate cake 6 €

Fruits salad 6 €

Nature Yoghurt or with fruits 3 €

Fruits basket (selection of 5 fruits) 6 €

Vanilla ice cream (2 scoops) 6 €

Kids' meal 10 €

chicken nuggets + French fries +

Small ice cream Vanilla
and
Small ice cream
chocolate

Caldos

Caldo de legumes 6 €

Entradas

Salada com torrada e queijo de cabra 8 €

derretido Porção de frios 8 €

Porção de queijos 8 €

Quiche Mediterrânea 8 €

Pizza de legumes 10 €

Pizza Queijo de cabra 10 €

Croque Monsieur 8 €

Sanduíche (manteiga ou maionese) 7 €

Opções de composição:

Presunto, queijo, salada, pepino, tomate,
pimentão

Pratos

Frango Tikka e arroz 13 €

Lasanha à bolonhesa 11 €

Parmentier de pato confit no pote 11 €

crumble de legumes e queijo de cabra no pote 11 €

Porção de patatas fritas 6 €

Legumes no vapor 7 €

Sobremesa

Tarte Tatin com sorvete de baunilha 6 €

Cœur coulant de chocolate 6 €

Salada de frutas 6 €

logurte natural ou de frutas 3 €

Frutas da estação (5 frutas) 6 €

Sorvete de baunilha (2 bolas) 6 €

Menu infantil 10 €

Filé de frango
empanado + Patatas fritas +

Sorvete Baunilha
e
sorvete chocolate