



LE
DAMANTIN
HÔTEL SPA PARIS

Doses de service pour nos alcools listés / *Volume of listed alcohols per dose :*

Gin	5 cl
Vodka	5 cl
Rhum	5 cl
Tequila, Cachaça	5 cl
Whisky, Bourbon	5 cl
Bières / Beers	33 cl
Apéritifs / Before-dinner	7 cl
Champagne à la coupe / Glass of Champagne	15 cl
Vin au verre / Glass of wine	12 cl
Liqueurs & Digestifs / After-dinner	5 cl
Cocktail short-drink	7 cl
Cocktail long-drink	15 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink responsibly and with moderation.

Prix net, TVA et service inclus. La Maison n'accepte pas les chèques.
Net prices in Euro, taxes and service included.
Please note that checks are not accepted for payment.



LE BAR

&

LA CARTE ROOM SERVICE

NOTRE CAVE
OUR CELLAR

VINS ROUGES / RED WINES

12 cl / 75 cl

LOIRE

Saumur-Champigny « cuvée Ferry » Château de Targé 2018 16 € / 56 €

BOURGOGNE

Mercurey Vieilles Vignes – Louis Jadot - 2022 16 € / 66 €

Chorey les Beaune – Domaine Arnoux - 2021 85 €

Gevrey-Chambertin – Maison Goichot - 2017 160 €

VALÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » Bio 2022 - Michel Chapoutier 16 € / 66 €

Châteauneuf du Pape « Clos de l'oratoire » 2020 75 €

BORDEAUX

Montagne Saint-Emilion, Château de Montalbret - 2019 16 € / 66 €

Lalande de Pomerol – Plaisir de Sauriac 2019 66 €

La Réserve de Léoville Barton – St Julien 80 €

Pauillac, La Fleur de Haut Bages Liberal 2016 - Villars Merlaut 140 €

Margaux - 3ème Cru Classé, Chateau Prieuré Lichine 2016 - Famille Ballande 160 €

NOTRE SELECTION DE THÉS ET INFUSIONS
OUR SELECTION OF TEAS & INFUSIONS

THÉS NOIRS / BLACK TEAS

10 €

Breakfast Tea, corsé / Breakfast Tea, strong

Earl Grey Supérieur, bergamote et fleurs de bleuet
Superior Earl Grey, bergamot and cornflowers

Ceylan O.P.H.G., délicat à feuilles fines / Ceylan O.P.H.G., delicate, fine leaves

Darjeeling Himalaya, vif et parfumé / Darjeeling Himalaya, intense and fragrant

Chine Extra, délicatement fumé / Extra China, slightly smoked

THÉS VERTS / GREEN TEAS

10 €

Sencha, feuilles larges / Sencha, large leaves

Chine Jasmin, léger et équilibré / Jasmine China, light and balanced

Thé vert menthe / Whole leaf mint tea

INFUSIONS / HERBAL TEAS

10 €

Rooibos des Tropiques – zestes d'orange, fruits rouges et pétales de noix de coco
Tropical Rooibos – orange zest, red fruits and coconut chips

Infusion de fleurs de Camomille matricaire / Chamomile flowers Infusion

Infusion de Verveine / Verbena Infusion

THÉS PARFUMÉS / AROMATIC TEAS

10 €

4 Fruits Rouges / 4 Red Berries

Caramel & Fleurs / Caramel & Flowers

Ceylan Vanille / Vanilla Ceylan

BOISSONS SANS ALCOOL SOFT DRINKS

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Eau minérale Vittel ou San Pellegrino (50 cl) / <i>Vittel or San Pellegrino Water (50 cl)</i>	7 €
Eau gazeuse Perrier (33 cl) / <i>Perrier soda Water (33 cl)</i>	8 €
Eau plate ou gazeuse micro-filtrée (75 cl) <i>Micro-filtred Water, still or sparkling (75 cl)</i>	4 €

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

Sélection de jus de fruits « Alain Millat », fabrication artisanale (33 cl) <i>Selection of « Alain Millat » fruit juices, traditionally crafted (33 cl)</i>	12 €
---	------

Pomme, Tomate, Poire, Fraise, Framboise, Lychee, Abricot, Mangue, Orange
Apple, Tomato, Pear, Strawberry, Raspberry, Lychee, Apricot, Mango, Orange

Jus de fruits frais pressés (25 cl) / <i>Fresh fruits juices (25 cl)</i> Orange, Pamplemousse, Citron / <i>Orange, Grapefruit, Lemon</i>	12 €
---	------

BOISSONS SANS ALCOOL / SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero (33 cl)	9 €
Orangina (25 cl), Ice Tea Pêche (33 cl)	9 €
Fever Tree Tonic (20 cl), Ginger Ale Fever Tree, Limonade (20 cl)	9 €
Red Bull (25 cl)	12 €

BOISSONS CHAUDES / WARM BEVERAGES

Café d'Éthiopie Yeti Village « Terre de Café » / <i>Ethiopian Yeti Village coffee « Terre de Café »</i>	
Espresso, Allongé, Décaféiné / <i>Espresso, Americano, Decaffeinated</i>	6 €
Double Espresso, Cappuccino, Latte macchiato / <i>Double Espresso, Cappuccino, Latte</i>	12 €
Trésor de Chocolat, Chaud ou Froid « Maison Monbana » / <i>Hot or Cold Chocolate</i>	12 €
Thés et Infusions « Compagnie Coloniale », savoir-faire français <i>Teas & Herbal Teas « Compagnie Coloniale », french craftsmanship</i>	10 €

NOTRE CAVE OUR CELLAR

VINS BLANCS / WHITE WINES

12 cl / 75 cl

LOIRE

Saumur Blanc – Les Fresnettes – Château du Targé - 2019	16 € / 66 €
Pouilly Fumé – Bourgeois – 2022	18 € / 75 €

BOURGOGNE

Pouilly Fuissé – Maison Goichot - 2021	95 €
Chablis – Domaine Billaud Simon - 2022	18 € / 75 €
Meursault – Les Vireuils – Maison Goichot – 2020	110 €
Corton-Charlemagne Grand Cru – Domaine Cauvard – 2017	280 €
Chassagne Montrachet – La Canière - 2021	150 €

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

CÔTES DE PROVENCE

Domaine Pey Blanc – Aix-En-Provence 2023	16 € / 66 €
Whispering Angel 2023 – Château d'Esclans	75 €

NOTRE CAVE
OUR CELLAR

CHAMPAGNE À LA COUPE / GLASS OF CHAMPAGNE 15 cl

Coupe de Champagne « Le Damantin » Grand Cru Blanc de Blancs 24 €

Coupe de Champagne « Le Damantin » Rosé 28 €

BOUTEILLES DE CHAMPAGNE / BOTTLES OF CHAMPAGNE 75 cl

« Le Damantin » Grand Cru Blanc de Blancs 135 €

« Le Damantin » Rosé 160 €

Ruinart Blanc de Blancs 240 €

Dom Pérignon (Vintage 2015) 399 €

ENCAS SALÉS ET SUCRÉS
SAVORY AND SWEET SNACKS

Sélection de Fromages affinés / *Selection of matured Cheeses* 18 €

Assiette de charcuterie / *Delicatessen selection* 16 €

Assiette de Saumon fumé, blinis, crème d'aneth / *Smoked salmon aneth cream* 25 €

Salade César / *Caesar Salad* 25 €

Pizza Margherita / *Margherita pizza* 19 €

Croque-Monsieur / *Croque-Monsieur and mesclun salad* 18 €

Croque Madame / *Croque Madame and mesclun salad* 19 €

Croque-Monsieur à la truffe / *Truffle Croque-Monsieur* 26 €

Club sandwich saumon ou poulet et salade verte / *Salmon or Chicken Club sandwich and salad* 24 €

Pâtes à la bolognese / *Bolognese pasta* 28 €

LES DESSERTS / DESSERTS

Riz au lait au lait aux pralines roses et framboises 12 €

Coupe de glace au choix (3 boules : vanille, chocolat, framboise, coco, citron vert, rhum-raisin) 12 €

Brioche perdue caramel et fruits rouges / *French brioche with caramel and red fruits* 18 €

Assiette de fruits frais / *Fresh fruit salad* 18 €

NOS COCKTAILS *OUR COCKTAILS*

COCKTAILS SIGNATURES / SIGNATURE COCKTAILS

26 €

Damantin

Gin – Sirop de grenadine – Liqueur Chambord – Blanc d'œuf – Emulsion ananas

Bords de Seine

Rhum ambré – Vin rouge – Miel – Fruit de la Passion - Absinthe

Espresso Martini Mandarine

Vodka – Khalua- Mandarine impériale - Espresso

COCKTAILS CLASSIQUES / CLASSIC COCKTAILS

22 €

Spitz, Apérol ou Campari

Mojito, Moscou Mule, Martini, Sour, Cosmopolitan

COCKTAILS SANS ALCOOL / VIRGIN COCKTAILS

15 €

D-Tox

Citron vert – Citron jaune – Concombre – Sucre de canne – Eau gazeuse

Mocktail Passion-Basilic

Citron vert – Citron jaune – Passion – Basilic – eau gazeuse

L'Attier

Cramberry – Fraise – Ginger beer – Sirop d'amande grillé

NOTRE SÉLECTION D'ALCOOLS *OUR SELECTION OF ALCOHOLS*

BIÈRES / BEERS

IPA, par « Valmy » (Bio)

12 €

Heineken, Corona, La Belle Blonde française.

12 €

APÉRITIFS / BEFORE-DINNER

Vermouth « La Quintinye » Blanc, Rouge, Dry / *White, Red, Dry*

14 €

Porto « Graham's » Blanc ou Rouge / *White or Red*

14 €

Noilly Prat

14 €

Campari, Aperol

14 €

Pastis « Henri Bardouin »

14 €

Liqueur « Folle Envie »

14 €

RHUMS

Saint James Blanc (Martinique)

16 €

Sailor Jerry (Etats-Unis)

16 €

Mout Gay (La Barbade)

20 €

Diplomatico (Venezuela)

22 €

Rum XO « Fair » (Belize)

26 €

TEQUILA & CACHAÇA

Cachaça « Lebon » (Brésil)

16 €

Mezcal Union (Mexique)

19 €

Tequila Patron Silver (Mexique)

25 €

Tequila Patron « Anejo » (Mexique)

32 €

NOTRE SÉLECTION D'ALCOOLS OUR SELECTION OF ALCOHOLS

GINs

Bombay Sapphire (Angleterre)	16 €
Citadelle (France), Hendricks (Ecosse), Roku (Japon)	18 €
Brockmans (Angleterre)	22 €
N°3 Berry Bros & Rudd (Pays Bas)	25 €
Ki No Bi (Japon)	28 €
Roku (japon)	18 €

VODKAS

Stolihnyaya (Russie)	18 €
Veuve Capet Original (France)	22 €
Guillotine (France)	22 €
Grey Goose (France)	22 €
Belvedere (Pologne)	24 €

LIQUEURS

Bailey's, Pimms N°1, Get 27, Get 31	14 €
Amaretto Disaronno, Cointreau, Chambord	14 €
Anisette Marie Brizard, Benedictine, Mandarine Napoleon	14 €
Grand Marnier, Fernet Branca, Khaluà, Chartreuse Verte	16 €
Saint Germain	20 €

DIGESTIFS / AFTER-DINNER

Calvados Boulard	22 €
Armagnac Château Laubade VSOP	22 €
Hennessy VS / Hennessy VO	27 € / 50 €
Poire Williamine Morand, Vieille Prune	22 €

NOTRE SÉLECTION DE WHISKIES ET BOURBONS OUR SELECTION OF WHISKIES & BOURBONS

SINGLE MALT

Glen Grant 12 ans	18 €
Nikka Pure Malt Black	20 €
Glen Garioch 12 ans	22 €
Highland Park 12 ans	22 €
Auchentoshan « Three Wood »	26 €
Laphroaig « Quarter Cask »	28 €
Lagavulin 16 ans	30 €
The Macallan « Triple Cask » 12 ans	32 €

BLENDED

Johnnie Walker Black Label	19 €
Monkey Shoulder	20 €
Chivas Regal 12 ans	21 €
Hibiki	35 €

WHISKIES FRANÇAIS / FRENCH WHISKIES

Bellevoie, Triple Malt	22 €
Fin de Partie par Benjamin Kuentz, Single Malt	25 €

BOURBONS

Jack Daniel's N°7	18 €
Makers Mark	20 €

RYE WHISKY

Journeyman Last Feather	25 €
-------------------------	------

CANADIEN / CANADIAN

Canadian Club	18 €
---------------	------