



Notre carte de cocktails, créée par le Chef Barman Jérémy Benettayeb, revisite les grands classiques de la mixologie contemporaine. A travers cette carte, il invite chaque hôte à un voyage autour du monde, pour découvrir de nouvelles saveurs innovantes et inédites. Fidèle à l'identité de Mandarin Oriental, Paris, chaque création allie modernité et traditions.

Our cocktail menu, created by Head Bartender Jérémy Benettayeb, revisits the great classics of contemporary mixology. Through this menu, he invites each guest to take a trip around the world, to discover unique and innovative flavours. True to the identity of Mandarin Oriental, Paris, each creation combines modernity and tradition.

Le bar 8 ouvre ses portes tous les jours de 12h à 01h.

Dernière commande : Cuisine 23h / Bar 00h30.

Bar 8 opens its doors every day from 12pm to 1 am.

Last order: Food 11:00 pm / Drinks 00:30 am.

# CLASSIC COCKTAILS OF THE MODERN TIME

<b>Direction La Havane</b>	32€
Carbonated Bacardi Rum Anejo 4, Homemade Mint Cordial, Lime Syrup	
<b>Détour par la Louisiane</b>	35€
The Balvenie 12Yo Doublewood Whisky, The Macallan 12Yo Whisky, Rum Tijuca, Benedictine, Dolin Red Vermouth	
<b>Escale aux Caraïbes</b>	32€
Clarified Bacardi Rum Anejo 4, Coconut, Pineapple, Lemon, Vanilla Syrup	
<b>Bienvenue en France</b>	32€
Grey Goose Vodka, Mahani Mezcal, Chili Liqueur, Tomato Water, Spiced Chutney	
<b>Arrivederci Milano</b>	32€
Hendrick's Gin, Campari Bitter, Tangerine Brandy, Dolin Red Vermouth, Beetroot Syrup	
<b>Aller simple pour Rio</b>	32€
Milk Punch Tijuca Cachaça, Lime, Brazilian Sugar	

## CLASSIC COCKTAILS OF THE MODERN TIME

**Balade à Mexico** 32€  
Patron Silver Tequila, Kumquat Liqueur,  
Shiso, Cointreau, Verjus, Espelette Pepper

**Le temps d'un weekend à Londres** 32€  
Grey Goose Vodka, Passion Fruit,  
Vanilla infused, Kumquat Liqueur,  
Ginger, Champagne foam

## MO'CKTAILS OF THE MODERN TIME

**Voyage à Cape Town** 24€  
Cinnamon infused Rooibos, Passion Fruit,  
Vanilla syrup, Lime

**En route vers l'Inde** 24€  
Mango, Coconut, Almond Milk,  
Vanilla syrup, Ginger

**Au pays du soleil levant** 24€  
JNPR BTTR Alcohol Free, Martini Vibrante,  
Sanbitter Italian Soda, Goji Berries

# CHAMPAGNE A LA COUPE

## CHAMPAGNE BY THE GLASS

<b>BLANC</b>	14cl
Louis Roederer Brut Premier Collection	30

<b>ROSÉ</b>	
Louis Roederer Rose Collection	35

## VINS

<b>ROUGES</b>	14cl	75cl
AOC Crozes Hermitage « Les Galets » Domaine des Hauts Châssis	19	80
AOC Givry « La Ferté » Clos des Mortières	27	135
AOC Côtes de Castillon « Clos des Lunelles »	30	125
IGT Toscana Fattoria « La Massa » Italie	21	105

<b>BLANCS</b>	14cl	75cl
AOC Sancerre « Nuance » Vincent Pinard	23	115
AOC Chablis « Montmains » J.P. Drouin	27	135
AOC Condrieu « Invitare » Michel Chapoutier	30	150

<b>ROSÉ</b>	14cl	75cl
Côtes de Provence « Domaine des Valentines »	19	95

# CHAMPAGNES

<b>CHAMPAGNES CLASSIQUES</b>	<b>75cl</b>
Louis Roederer Brut Premier Collection	150
Bollinger Spécial Cuvée	190
Laurent Perrier Ultra Brut	190
Billecart Salmon Cuvée Sous-Bois	230
<b>CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS</b>	<b>75cl</b>
Delamotte Blanc de Blancs	165
Deutz Blanc de Blancs 2017	250
Ruinart Blanc de Blancs	295
<b>CHAMPAGNES ROSÉS</b>	<b>75cl</b>
Bollinger Rosé	170
Roederer Rosé	190
Ruinart Rosé	260
<b>CHAMPAGNES PRESTIGES</b>	<b>75cl</b>
Krug Grande Cuvée	510
Cristal Roederer 2009	590
<b>MAGNUM</b>	<b>150cl</b>
Roederer Brut Premier	300

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats et des boissons.

# SPIRITUEUX

## RHUMS, CACHAÇA & PISCO

5cl

Sailor Jerry	25
Bacardi Anejo 4	26
Havana Club 3 Anos	26
Bacardi Reserva	26
Havana Club 7 Anos	29
Mount Gay XO	32
Diplomatico 12 ans	34
Santa Teresa 1796	34
Mezan Trinidad 2007	35
Mezan Panama 2004	35
Zacapa 23 ans	39
Zacapa XO	45
J.Bally très vieux 12 ans	48
Cachaça Tijuca	26
Pisco Demonio de los Andes	26

## TÉQUILAS & MEZCALS

5cl

Calle 23	30
Patron Silver	38
Jose Cuervo Reserva de la Familia	60
Don Julio 1942 Anejo	60
Avion Reserva 44	62
Clase Azul Plata	45
Clase Azul Reposado	70
Clase Azul Gold	160
Mezcal Vida Del Maguey	26
Mezcal Mahani	30

# SPIRITUEUX

<b>VODKAS</b>	<b>5cl</b>
Ketel One	24
Tito's	26
Altamura	26
Absolut Elyx	26
Grey Goose Original	28
Belvedere	28
Beluga Noble	30
<b>GINS</b>	<b>5cl</b>
Tanqueray Ten	25
Bombay Sapphire	26
Citadelle	26
The Botanist	26
Beefeater 24	26
Ki No Bi	28
Hendrick's	28
Mare	30
Roku	30
<b>EAUX DE VIE</b>	<b>5cl</b>
Mette Kirsch	26
Mette Mandarine	26
Mette Coing	26
Mette Fraise des Bois	26
Grappa Jacopo Poli	23
Grappa Nardini	26

# SPIRITUEUX

## APERITIFS 7cl

Lillet Blanc	21
Fernet Branca	25
Dolin Blanc, Rouge	26
Noilly Prat	26
Martini Ambrato, Rubino	26
Punt e Mes	26
Amaro Averna	26

## ANISÉ 2cl

Pastis 51	26
Ricard	21

## LIQUEURS & CREMES 5cl

Get 27, Get 31	25
Grand Marnier	26
Cointreau	26
St Germain	26
Italicus	26
Luxardo Maraschino	26
Kahlua	26
Peter Heering	26

## PORTOS & SHERRY 5cl

Sanderman Rouge	20
Sanderman Blanc	20
Tio Pepe	18



# WHISKIES

## ÉCOSSE

SINGLE MALT	5cl
Jura Superstition	25
Talisker Port Ruighe	25
Oban 14 ans	25
The Balvenie 12 ans Doublewood	25
Glenlivet 12 ans	26
Laphroaig 10 ans	26
Caol Ila 12 ans	26
Glenfiddich 12 ans	26
Glenmorangie 10 ans	27
Lagavulin 16 ans	28
Ardbeg 10 ans	32
Glenlivet 18 ans	35
Glenfiddich Projet XX	35
Glenfiddich I.P.A.	35
Laphroaig Quarter Cask	40
Glenfiddich 21 ans	45
Macallan 12 ans	45
Bowmore 18 ans	55
The Balvenie Portwood 21 ans	62
The Macallan 18 ans	130
Glenfiddich 30 ans	147
The Macallan 25 ans	600
Glenfiddich 40 ans	690
Port Ellen 32 ans	760
BLENDÉD	5cl
Chivas Regal 12 ans	26
J.Walker Black Label	26
Chivas Royal Salute 21 ans	50
J.Walker Blue Label	66
Chivas Regal 25 ans	98
Chivas The Icon	890

# WHISKIES

## JAPON

	5cl
Hibiki Harmony	39
Nikka From The Barrel	43
Yamazaki 12 ans	44
Hakushu 12 ans	44
Nikka Coffey Grain	47
Yamazaki 18 ans	125
Hakushu 18 ans	180
Hibiki 21 ans	140

## USA

	5cl
Bulleit Bourbon/Rye	23
Jack Daniel's	25
Rittenhouse 100 proof	25
Maker's Mark	27
Woodford Reserve Bourbon/Rye	29
Four Roses Small Batch	29
Eagle Rare 10 ans	30
Hudson Baby Bourbon	40

## CANADA

	5cl
Canadian Club	25
Crown Royal	25

## IRLANDE

	5cl
Jameson	25
Redbreast 12 ans	28
Middleton Very Rare	64

## TAÏWAN

	5cl
Kavalan Cherry Oak	34

# DIGESTIFS

<b>COGNACS</b>	<b>5cl</b>
Rémy Martin VSOP	30
Martell VSOP	35
Martell Cordon Bleu	57
Hine Homage	58
Hennessy XO	59
Remy Martin XO	60
Martell XO	68
Delamain Vesper XO	75
Remy Martin Carte Blanche	87
Delamain Millésime 1986	89
Martell Cohiba Extra	115
Hennessy Paradis	250
Rémy Martin Louis XIII	520
L'Or de Martell	570
Hennessy Paradis Imperial	580
Hine « Réserve du Paradis » 1878	1,720

<b>ARMAGNACS</b>	<b>5cl</b>
Bas Armagnac Gaston Legrand 1988	64

<b>CALVADOS</b>	<b>5cl</b>
Christian Drouin Pays d'Auge	29

<b>BIERES</b>	<b>33cl</b>
Heineken, Corona, Asahi, Gallia Blonde, La Parisienne IPA ou Brune	16

<b>BIERES SANS ALCOOL</b>	<b>33cl</b>
1664 Sans Alcool	14

# EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

## PLATES / STILL

Evian 33cl / 75cl 9 / 12

## GAZEUSES / SPARKLING

Perrier 33cl 9

Badoit 33cl 9

Badoit 75cl 12

San Pellegrino 1L 12

Châteldon 75cl 15

## SOFTS

### SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl 12

Sprite 33cl 12

Tonic Water 20cl 12

Ginger Beer 20cl 12

Ginger Ale 20cl 12

Orangina 25cl 12

Sanbitter 10cl 12

Red Bull 25cl 14

## SOFTS

### JUS FRAIS / FRESH JUICES 20cl

Orange, Pamplemousse, Citron 16

Orange, Grapefruit, Lemon

### JUS D'ALAIN MILLAT 33cl

Mangue, Passion, Pêche, Pomme, 14  
Abricot, Tomate, Ananas

Mango, Passion Fruit, Peach,  
Apricot, Tomato, Pineapple

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso 9

Double Expresso 12

Café Allongé / American Coffee 12

Macchiato, Noisette, Café au Lait 12

Cappuccino, Latte 12

Chocolat Chaud / Hot Chocolate 15

### THÉS NOIRS / BLACK TEA 14

Earl Grey - Darjeeling - Assam Breakfast

### THÉS VERTS / GREEN TEA 14


Dragon Well - Perles de Jasmin - Genmaïcha - Sencha

### INFUSIONS / HERBAL TEA 14


Rooibos - Menthe Poivrée - Peppermint - Citronnelle

Gingembre - Verveine Citron - Camomille

## A PARTAGER - TO SHARE

Focaccia aux olives et herbes de Provence  26 tapenade, sauce vierge, houmous et moutabal Focaccia with olives and Provençal herbs tapenade, virgin sauce, hummus, moutabal	
Jambon Ibérique Bellota 85g “pan con tomate” 62 Iberian Bellota ham, “pan con tomate”	
Truite marinée par nos soins, blinis à la farine de sarrasin cuits minute, crème acidulée 34 Homemade marinated trout baked “à la minute” buckwheat flour blini sour cream	
Jambon de bœuf Wagyu Ibérique 50 “pan con tomate” Iberian Wagyu beef, “pan con tomate”	


## A GRIGNOTER - BAR SNACKS

Sélection de Dim Sum (5pts) 27 Poulet, légumes, crevette Selection of Dim Sum (5pcs) Chicken, vegetables and shrimp	
Dim Sum au crabe royal, Caviar Oscietàra 46 King crab dim sum, Oscietra caviar (2 pcs)	
Frites, mayonnaise à la truffe noire  18 French fries with black truffle mayonnaise	
Gambas Panko, sauce chili 28 Panko prawns, chili sauce	

Bœuf (Naissance, élevage et abatage) origine France-Espagne  
Volaille origine France - Porc origine France-Espagne


Végétarien / Vegetarian 

## SALADES - SALADS

Salade César au poulet Chicken Caesar salad	30
Salade César aux gambas Prawn Caesar salad	34
Salade Niçoise végétarienne  Vegetarian Niçoise salad	29

## SANDWICHS - PÂTES SANDWICHES - PASTA

Croque-Monsieur traditionnel Comté affiné, dinde fumée Classic Croque-Monsieur, aged Comté, smoked turkey	28
Cheeseburger signature Foie gras, gruyère, Oignons et tomates confites, Romaine acidulée, frites Signature cheeseburger, duck foie gras, gruyere cheese, onions and tomatoes confit, sour lettuce, French fries	42
Burger vegan  Vegan gruyere cheese, onions and tomatoes confit, sour lettuce, French fries	38
Club sandwich volaille Chicken Club sandwich	36
Mini Croque Truffe au jambon Truffled mini croque with ham	28
Tagliatelline pomodoro et basilic Tagliatelline pomodoro and basil	29

Bœuf (Naissance, élevage et abattage) origine France-Espagne  
Volaille origine France - Porc origine France-Espagne  
Végétarien / Vegetarian 

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner  
sur la présence d'allergènes dans la composition des plats et des boissons.

## CAVIAR

Caviar Oscietra Sturia - France 50g	200
Caviar Oscietra Sturia - France 100g	400
Caviar Beluga Sturia - France 50g	580
Caviar Beluga Sturia - France 100g	1,200

Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de Blinis, blanc et jaune d'œufs durs, câpres, persil, crème acidulée et oignons.

*All our caviars are served with a side dish of blinis, hard-boiled egg whites and yolks, capers, parsley, sour cream and onions.*

## GOURMANDISES SWEET TREATS

Madeleines maison, crème au Muscovado Homemade Madeleines, Muscovado cream	13
Cookie chocolat noir, noisettes ou pistache Black chocolate or hazelnuts or pistachio cookie	13



**Pâtisseries signatures**  
**Chef Julien Dugourd**  
**18€ sur place / 15€ à emporter**

**Saint-Honoré Vanille Caramel**

Feuilletage express, crème vanille, pâte à choux,  
Chantilly vanille, caramel  
Puff pastry, vanilla cream, choux pastry,  
Vanilla whipped cream, caramel

**Tarte aux pommes**

Brunoise pommes caramélisées, chantilly coco,  
Pomme Granny Smith  
Caramelized apples brunoise, coconut whipped cream,  
Granny Smith apple

**Tarte à la vanille**

Biscuit vanille, praliné vanille, chantilly vanille  
Vanilla biscuit, vanilla praline, vanilla whipped  
cream

**Citron basilic**

Croustillant et biscuit citron, crémeux citron et  
basilic  
Crispy and lemon biscuit, creamy lemon and basil

**Bell & Ross x Julien Dugourd**

Croustillant Guanaja, crémeux chocolat et caramel,  
Mousse chocolat  
Crispy Guanaja, creamy chocolate and caramel,  
Chocolate mousse

**Pavlova exotique**

Meringue, crémeux exotique, confit passion,  
Chantilly à la vanille, marmelade exotique  
Meringue, exotic cream, passion fruit jam, vanilla  
whipped cream, exotic marmelade

# Pâtisseries signatures

## Chef Julien Dugourd

18€ sur place / 15€ à emporter

### Paris Brest noisette

Pâte à choux, crème et praliné noisette, ganache montée aux noisettes, tuile grué de cacao  
Choux pastry, hazelnut cream and praline, Hazelnut ganache, cocoa tile

### Bell & Ross Sapphire

Croustillant feuilletine, biscuit à la vanille, coulis de framboises, crémeux vanille,  
Mousse à la vanille bleue  
Feuilletine crisp, vanilla biscuit, raspberry coulis, Creamy vanilla, blue vanilla mousse

Nos thés et cafés sont développés dans une approche durable et engagée pour la planète.

Our teas and coffees are developed with a sustainable approach and a commitment to the planet.

Nos poissons sont issus d'une pêche durable avec des certifications MSC et/ou ASC ou autre

Our fish comes from sustainable fisheries with MSC and/or ASC certification or other.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats et des boissons.