



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

Direction La Havane 32

Carbonated Bacardi Rum Anejo 4,
Homemade Mint Cordial, Verjus

Détour par la Louisiane 35

The Balvenie 12Yo Doublewood Whisky,
Remy Martin VSOP, Rum Tijuca,
Benedictine, Dolin Red Vermouth

Escale aux Caraïbes 32

Clarified Bacardi Rum Anejo 4,
Coconut, Pineapple, Lemon, Vanilla Syrup

Bienvenue en France 32

Grey Goose Vodka, Mahani Mezcal, Chili Liqueur,
Tomato Water

Arrivederci Milano 32

Hendrick's Gin, Campari Bitter, Tangerine Brandy,
Dolin Red Vermouth, Beetroot Syrup

Aller simple pour Rio 32

Milk Punch Tijuca Cachaça, Lime,
Brazilian Sugar, Elderflower Liqueur

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, Ginger Liqueur, 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

BLANC

Louis Roederer Brut Premier Collection

14cl

30

ROSÉ

Louis Roederer Rose Collection

35

VINS

ROUGES

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

BLANCS

14cl 75cl

AOC Sancerre « Nuance » Vincent Pinard

23 115

AOC Chablis « Montmains » J.P. Drouin

27 135

AOC Condrieu « Invitare » Michel Chapoutier

30 150

ROSÉ

14cl 75cl

Côtes de Provence « Domaine des Valentines »

19 95

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES CLASSIQUES 75cl

Louis Roederer Brut Premier Collection	150
Bollinger Spécial Cuvée	190
Laurent Perrier Ultra Brut	190
Billecart Salmon Cuvée Sous-Bois	230

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS 75cl

Delamotte Blanc de Blancs	165
Deutz Blanc de Blancs 2017	250
Ruinart Blanc de Blancs	295

CHAMPAGNES ROSÉS 75cl

Bollinger Rosé	170
Roederer Rosé	190
Ruinart Rosé	260

CHAMPAGNES PRESTIGES 75cl

Krug Grande Cuvée	510
Cristal Roederer 2009	590
Dom Pérignon Vintage 2015	780

MAGNUM 150cl

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 & MEZCAL 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

VODKAS 5cl

Ketel One	24
Tito's	26
Altamura	26
Absolut Elyx	26
Grey Goose Original	28
Belvedere	28
Beluga Noble	30

GINS 5cl

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

EAUX DE VIE 5cl

Mette Kirsch	26
Mette Mandarine	26
Mette Coing	26
Mette Fraise des Bois	26
Grappa Jacopo Poli	23
Grappa Nardini	26

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

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	5cl
SINGLE MALT	
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
BLENDED	75cl
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

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

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

COGNACS	5cl
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

ARMAGNACS	5cl
Bas Armagnac Gaston Legrand	64

CALVADOS	5cl
Christian Drouin Pays d'Auge	29

BIERES	33cl
Heineken, Corona, Asahi, Gallia Blonde, La Parisienne IPA ou Brune	16

BIERES SANS ALCOOL	33cl
1664 Sans Alcool	14

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

EAUX MINERALES

MINERAL WATERS

PLATES / STILL

Evian 33cl / 75cl

9 / 12

GAZEUSES / SPARKLING

Perrier 33cl

9

Badoit 33cl

9

Badoit 75cl

12

San Pellegrino 1L

12

Chateldon 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

Orange, Pamplemousse, Citron
Orange, Grapefruit, Lemon

20cl
16

JUS D'ALAIN MILLAT

Mangue, Passion, Pêche, Pomme,
Abricot, Tomate, Ananas
Mango, Passion Fruit, Peach,
Apricot, Tomato, Pineapple

33cl
14

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Espresso	9
Double espresso	12
Café Allongé / American Coffee	12
Macchiato, Noisette, Café au Lait	12
Cappuccino, Latte	12
Chocolat Chaud / Hot Chocolate	15

THES NOIRS / BLACK TEA

Earl Grey - Darjeeling - Assam Breakfast 14


THES VERTS / GREEN TEA

Dragon Well - Perles de Jasmin - Genmaïcha - Sencha 14


INFUSIONS / HERBAL TEA


Rooibos - Menthe Poivrée - Citronnelle Gingembre -
Verveine Citron - Camomille 14

A PARTAGER - TO SHARE

Focaccia aux olives et herbes de Provence 	26
tapenade, sauce vierge, houmous et moutabal Focaccia with olives and Provencal 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 "pan con tomate"	50
Iberian Wagyu beef, "pan con tomate"	


A GRIGNOTER - BAR SNACKS

Sélection de Dim Sum (5pcs)	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 

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
All prices are net in Euros, VAT and service included

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


SANDWICHES - PÂTES

SANDWHICHES - PASTA

Croque-Monsieur traditionnel Comté affiné, dinde fumée Classic Croque-Monsieur, aged Comté, smoked turkey	28
Cheeseburger signature - Foie gras, Comté affiné, Oignons et tomates confites, romaine acidulée, frites Signature cheeseburger, duck foie gras, aged Comté, onions and tomatoes confit, sour lettuce, french fries	42
Burger vega.  Fromage gruyère végétalien, oignons et tomates confits, laitue acidulée, frites 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 abatage) 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 Chocolat

Feuilletage express, crème chocolat, pâte à choux, Chantilly chocolat
Puff pastry, chocolate cream, choux pastry, chocolate whipped cream

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, crémeux vanille, praliné vanille, chantilly vanille
Vanilla biscuit, creamy vanilla, vanilla praline, vanilla whipped cream

Citron Menthe

Biscuit citron, confit citron, gel menthe, crémeux et bavaroise citron
Lemon biscuit, candied lemon, mint jelly, creamy and bavarian lemon

La Framboise

Pain de Gènes amande, marmelade framboise, mousse framboise,
ganache montée vanille
Genoa almond bread, raspberry marmelade, raspberry mousse,
vanilla ganache

Pavlova Fraise Rhubarbe

Meringue, marmelade rhubarbe et fraise, chantilly à la vanille, fraise
Meringue, rhubarb and strawberry marmelade, vanilla whipped cream,
strawberry

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

Tarte Pistache

Praliné pistache, crème amande pistache, chantilly pistache
Pistachio praline, creamy almond and pistachio, pistachio whipped
cream

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
vanila 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