



Notre carte de cocktails, créée par notre Bar Manager Jeremy Benettayeb, revisite les grands classiques de la mixologie contemporaine en leur apportant une touche inédite. Un aspect, une tendance ou une saveur innovante qui surprendra les connaisseurs. Fidèle à l'identité du Mandarin Oriental Paris, chaque création invite à un voyage autour du monde, alliant modernité et traditions.

Our cocktail menu, crafted by our Bar Manager Jeremy Benettayeb, reinvents the great classics of contemporary mixology by adding a unique twist. An aspect, a trend, or an innovative flavor that will surprise connoisseurs. True to the identity of Mandarin Oriental, Paris, each creation invites guests on a journey around the world, blending modernity with tradition.

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

Dernière commande : Cuisine 23h30 / Bar 00h30.

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

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

MO CLASSICS COCKTAIL OF THE MODERN TIME

MO Jito 32€

Carbonated Bacardi Rum Anejo 4
Homemade Mint Cordial, Lime Syrup

MO Carré 35€

The Balvenie 12Yo Doublewood Whisky
The Macallan 12Yo Whisky, Rum Tijuca,
Benedictine, Dolin Red Vermouth

MO Colada 32€

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

Bloody MO 32€

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

MO Negroni 32€

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

MO Caïpi 32€

Milk Punch Tijuca Cachaça, Lime
Brazilian Sugar

MO CLASSICS COCKTAIL OF THE MODERN TIME

MargarEight 32€
Patron Silver Tequila, Kumquat Liqueur
Shiso, Cointreau, Verjus, Espelette Pepper

MO Star 32€
Grey Goose Vodka, Passion Fruit
Vanilla infused Kumquat Liqueur
Ginger, Champagne Foam

MO'CKTAILS OF THE MODERN TIME

THE MOcktail 24€
Cinnamon infused Rooibos, Passion Fruit
Vanilla Syrup, Lime

MO Lassi 24€
Mango, Coconut, Almond Milk
Vanilla Syrup, Ginger

L'Oriental 24€
JNPR BTTR Alcohol Free, Martini Vibrante
San Bitter Italian Soda, Goji Berries

CHAMPAGNE A LA COUPE

CHAMPAGNE BY THE GLASS

BLANC	14cl
Louis Roederer Brut Premier Collection	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

ROSE	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
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 & 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

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

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

BLENDED	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

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 1988	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 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 - 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 (5pcs) 27 Poulet, légumes et crevette Selection of Dim Sum (5pcs) Chicken, vegetables and shrimp	
Dim Sum au crabe royal, Caviar Oscietra 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 Caesar au poulet Chicken Caesar salad	30
Salade Caesar aux gambas Prawn Caesar salad	34
Salade Niçoise végétarienne  Vegetarian Niçoise salad	29

SANDWICHS - PATES 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, tuilé grué au 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.