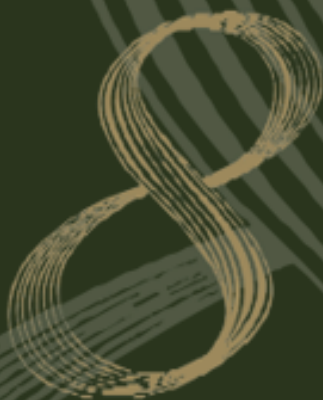




MANDARIN ORIENTAL  
PARIS





*Le cocktail signature des amoureux de Paris*

*Paris lover's signature cocktail*

Vodka infusée à la vanille Bourbon  
Sirop de croissant maison  
Jus de clémentine  
Champagne Roederer Brut Collection

*Vodka infused with bourbon  
vanilla Croissant syrup  
Clementine juice  
Champagne*

**Cocktail 30 €**



# Londres



*Porter un toast à l'after eight, so british !*  
*Propose a toast to the after eight so british!*

Gin Bombay Sapphire  
Liqueur de chocolat  
Cordial Earl Grey  
Emulsion Peppermint

*Gin Bombay Sapphire  
Chocolate liquor  
Earl Grey Cordial  
Peppermint emulsion*

**Cocktail 30 €**



*Un cocktail « haute couture » aux parfums d'Italie*  
*A 'haute-couture' style cocktail with flavors from Italy*

Campari  
Vermouth Rouge  
Tonka  
Grains de cafés torréfiés  
\*Cocktail clarifié à la crème

Campari  
Red Vermouth  
Tonka  
Roasted coffee beans  
\*Clarified cocktail with cream

**Cocktail 30 €**



# Bangkok



*Toutes les saveurs du célèbre « Mango sticky rice »  
dans un cocktail*

*All the flavors of the famous 'mango sticky rice'  
dessert, in a cocktail*

Rhum Challong Bay citronnelle  
Liqueur de gingembre  
Falernum de noix de coco  
Purée de mangue  
Eau de riz torréfié

Rum Challong Bay lemongrass  
Ginger liquor  
Coconut falernum  
Mango Puree  
Roasted rice water

**Cocktail 30 €**



*Hommage aux izakayas japonais*  
*Tribute to Japanese izakayas*

Shochu Yanagita Mizunara  
Sirop Jasmin  
Purée de mandarine  
Essence de Yuzu

Shochu Yanagita Mizunara  
Jasmine syrup  
Mandarin purée  
Yuzu Essence

**Cocktail 30 €**



# Santiago



*Voyage des sens à travers la cordillère des Andes*  
*Journey of the senses through the Andes Cordillera*

Pisco infusé à l'huile d'avocat  
Purée d'avocat  
Citron vert  
Mousse sucré

*Pisco infused with avocado oil*  
*Mashed avocado*  
*Lime*  
*Sweet mousse*

**Cocktail 30 €**

# Canouan



*Un concentré d'exotisme*  
*Pure exoticism!*

Rhum Plantation Pineapple  
Infusion d'écorce d'orange et feuilles de kaffir  
Jus d'ananas  
Nectar de Litchi  
Dry Curacao

*Rum Plantation Pineapple*  
*Infusion of Orange peel and kaffir leaves*  
*Pineapple juice*  
*Litchi nectar*  
*Dry Curacao*

**Cocktail 30 €**



# New York



Toute l'énergie de la *Big Apple* et du  
whiskey américain

All the energy of the *Big Apple* and  
american whiskey

Rye Whiskey  
Sirop de Thym  
Jus de pomme clarifié

Rye Whiskey  
Thyme syrup  
Clarified apple juice

**Cocktail 30 €**



MANDARIN ORIENTAL  
PARIS



*Hommage au Pictura, le légendaire bar du  
Mandarin Oriental, Ritz Madrid*  
*Tribute to the legendary Pictura bar at  
Mandarin Oriental, Ritz Madrid*

Gin Ceder's sans alcool infusé aux fleurs  
Butterfly Pea  
Sirop de violettes  
Blanc d'œuf  
Crème liquide  
Verjus

Nonalcoholic Ceder's Gin infused with  
Butterfly Peas flowers  
Violet flower syrup  
Egg white  
Fresh cream  
Verjus

**Mocktail 22 €**





*Un subtil mélange d'agrumes et de poivre doux*  
*A subtle blend of citrus fruits and sweet pepper*

Jus de Yuzu  
Jus de Kalamansi  
Poivre de Sichuan  
Thé Dragonwell

*Yuzu juice  
Kalamansi juice  
Sichuan pepper  
Dragonwell Tea*

**Mocktail 22 €**

# Istanbul



*Sur la route des épices*

*Following the famous 'spice route'*

Labné  
Sirop de dattes aux épices  
Jus de citron vert  
Eau de poivron

*Labné  
Date syrup with spices  
Lime juice  
Red capsicum water*

**Mocktail 22 €**



# Marrakech

*Immersion au cœur du souk et de ses parfums envoûtants*

*Into the heart of the souk and its captivating perfumes*

Infusion de grenade et mandarine  
Cordial de citron confit  
Shrub de coing  
Eau de fleur d'oranger

*Infusion of pomegranate and mandarin  
Lemon confit cordial  
Quince Shrub  
Orange Blossom water*

**Mocktail 22 €**

**Cocktails classiques Classic Cocktails**  
30€

**Cocktails au Champagne Champagne**  
**Cocktails**  
32€

**Cocktails sur mesure Tailor made Cocktails**  
30€

**Mocktails sur mesure Tailor made Mocktails**  
30€

**Thé glacé maison Home made Iced Tea**  
19 €

**Café glacé maison Home made Iced Coffee**  
19€

**Limonade maison Home made Lemonade**  
19€





MANDARIN ORIENTAL  
PARIS

# LES INCONTOURNABLES

---

<b>Salade Italienne / Version végétane</b> 	29/24 €
<i>Italian Salad / Vegan Version</i>	
<hr/>	
<b>Cheeseburger au bacon</b>	38 €
<i>Bacon cheeseburger</i>	
<hr/>	
<b>Burger Végan</b> 	38 €
<i>Vegan Burger</i>	
<hr/>	
<b>Lobster Roll</b>	48 €
<hr/>	
<b>Croque-Monsieur</b>	26 €
<i>Croque-Monsieur</i>	
<hr/>	
<b>Salade César Poulet et bacon</b>	38 €
<i>Caesar Salad with Chicken and bacon</i>	
<hr/>	
<b>Club Sandwich saumon</b>	36 €
<i>Club Sandwich with salmon</i>	
<hr/>	
<b>Club Sandwich volaille et bacon</b>	32 €
<i>Club Sandwich with poultry and bacon</i>	
<hr/>	
<b>CAVIAR "PETROSSIAN"</b>	
<b>Servi avec blinis et condiments</b>	
<i>Served with blinis and sides</i>	
<b>20g caviar Daurencki</b>	138 €
<b>20g caviar Ossetra</b>	138 €

---

 Vegan



# TAPAS

---

**Sélection Dim Sum (5 pièces)**    
**Crevette - Poulet - Boeuf - Edamame et truffe - Crabe** 27 €

*Dim Sum selection (5 pieces)*  
*Shrimp - Chicken - Beef - Edamame and truffle - Crab*

**Crevette et légumes - Shrimp and vegetables** 27 €

**Poulet et chou chinois - Chicken and chinese cabbage** 27 €

**Boeuf - Beef** 27 €

**Edamame et truffe - Edamame and truffle** 29 €

**Crabe Royal - Royal Crab** 38 €

---

**Croque truffe au jambon (5 pièces)**  
*Truffle croque with ham (5 pieces)* 26 €

---

**Gambas Panko (5 pièces)**  
*Deep fried tiger prawns* 25 €

---

**Sélection libanaise/ Houmous, Moutabal, Labné, pain Pita** 28 €  
*Lebanese mezze, Houmous, Moutabal, Labné, Pita bread*

---

**Frites et aïoli à la truffe noire** 18 €  
*French fries with black truffle aioli*

---

**Légumes japonais en pickles** 16 €  
*Japanese pickled vegetables* 

---

**Trio de tapas (parmi la sélection proposée)** 68 €  
*Trio of tapas (within the selection of suggestions)*

---

 **Vegan**

 **Sans lactose / Lactose Free**

 **Sans fruits à coques / Without nuts**

# LES PATISSERIES

## D'ADRIEN BOZZOLO

18 €

Disponible toute la journée  
*Available all day*

---

### LE SAINT-HONORÉ

Arlette caramel et vanille, chantilly, mascarpone et caramel tendre

*Vanilla and caramel tile, mascarpone whipped cream and soft caramel*

---

### TARTE PASSION ET NOTE DE THÉ NOIR

Pâte sucrée aux fruits de la passion, crémeux passion thé noir, compotée mangue passion

*Sweet dough with passion fruit, black tea and passion fruit cream, mango and passion fruit compote*

---

### PARIS BREST CACAHUÈTE & CAMEL

Pâte à choux à la pistache, crémeux et praliné pur à la pistache, pistaches finement salées

*Pistachio choux pastry, pistachio cream and pure praline, finely salted pistachios*

---

### BLACK MANGO

Biscuit à la vanille grillée, mangue cuisinée au gingembre et citron caviar, mousse vanille

*Grilled vanilla biscuit, mango cooked with ginger and finger lime, vanilla mousse*

---

### FRAGRANCE

Fine coque et biscuit au chocolat, croustillant noisettes et pollen, crémeux hukambi parfumé au citron

*Chocolate shell and biscuit, crispy hazelnut and pollen, creamy hukambi with lemon*

---

### POIRE & GALABÉ

Fine coque de chocolat Grand Cru 70%, crémeux vanille Galabé, amande caramélisée, poire et gingembre, crème légère Manjari

*Grand Cru 70% chocolate fine shell, Galabe vanilla cream, caramelized almond, pear and ginger, Manjari light cream*



Champagnes au verre

## CHAMPAGNES BLANCS

---

**Roederer Brut Premier**

30 €

---

## CHAMPAGNES ROSÉS

---

**Roederer 2015**

35 €

---



# CHAMPAGNES BLANCS

---

## CHAMPAGNE CLASSIQUE

Roederer Brut Premier	150 €
Bollinger Special Cuvée	150 €
Laurent Perrier Ultra Brut	165 €
Billecart Salmon Cuvée Sous-Bois	230 €

## CHAMPAGNE CLASSIQUE

Delamotte Blanc de Blancs	165 €
Deutz Blanc de Blancs 2017	250 €
Ruinart Blanc de Blancs	260 €

## CHAMPAGNE ROSÉ

Bollinger	170 €
Roederer 2016	190 €
Ruinart	260 €

## CHAMPAGNE PRESTIGE

Krug Grande Cuvée	510 €
Cristal Roederer 2009	590 €

## MAGNUM

Roederer Brut Premier	300 €
Roederer Millésime 2014	410 €

---

# VINS

---

## VINS BLANCS

AOC Sancerre « Nuance » 2021 Vincent Pinard	21 €	105 €
AOC Riesling 2020 Albert Mann	23 €	115 €
AOC Chablis « Montmains » 2021 JP et Benoit Droin	25 €	125 €
AOC Condrieu « Invitare » 2021 Chapoutier	29 €	150 €

## VINS ROUGES

AOC Crozes hermitage « les galets » Domaine Hauts Chassis	16 €	80 €
GT Toscana Fattoria 2019 La Massa	18 €	95 €
IAOC Givry Clos des Mortières 2020 « Domaine de la Ferté »	24 €	110 €
Côtes de Castillon « clos les lunelles »	27 €	125 €

## VINS ROUGES

AOC Côtes de Provence 2021 « Domaine Les Valentines »	18 €	95 €
---	------	------

---

# PORTO & SHERRY

---

Tio Pepe	19 €
Porto Ramos Pinto adriano bianco	28 €

---

# BIÈRES EN BOUTEILLE

---

1664 sans alcool 25cl	12 €
Asahi 33cl	15 €
Gallia blonde 33cl	15 €
Heineken 33cl	15 €
Corona 33cl	15 €
Bière La Parisienne I.P.A 33cl	15 €
Bière La Parisienne Brune 33cl	15 €

---

# EAUX MINÉRALES

---

<b>Evian 33cl</b>	8 €
<b>Perrier 33cl</b>	8 €
<b>Badoit 33cl</b>	8 €
<b>Evian 75cl</b>	12 €
<b>Badoit 75cl</b>	12 €
<b>San Pellegrino 1L</b>	12 €
<b>Chateldon 75cl</b>	13 €

---

# SODAS

---

<b>Red Bull 25cl</b>	12 €
<b>Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl</b>	12 €
<b>Orangina 33c</b>	12 €
<b>Tonic Fever Tree 20cl</b>	12 €
<b>Limonade 33cl</b>	12 €
<b>Bitter San Pellegrino 10cl</b>	12 €
<b>Ginger Beer 20cl</b>	12 €
<b>Ginger Ale 20cl</b>	12 €

---

# JUS DE FRUITS

---

Citron	12 €
Citron vert	12 €
Orange	12 €
Pamplemousse	12 €

Alain Milliat 33cl, parfum au choix 12 €

Mangue

Passion

Pêche

Pomme

Abricot

Tomate

---

# BOISSONS CHAUDES

---

## CAFÉ

Espresso	8 €
Double Espresso	11 €
Café allongé • American Coffee	11 €
Cappuccino ou Latté Macchiato	11 €
Macchiato (café noisette)	11 €
Chocolat chaud • Hot chocolate	11 €

## THÉ NOIR

	12 €
Earl Grey - Sri Lanka	
Darjeeling - Inde	
Assam Breakfast - Inde	

## THÉ VERT

	14 €
Perle de jasmin - Chine	
Genmaicha - Japon	
Sencha – Japon	

## THÉ BLANC

	14 €
Aiguilles d'argent	

## INFUSION

	12 €
Rooibos - Afrique du Sud	
Menthe poivrée - Serbie	
Citronnelle et Gingembre - Thaïlande	
Camomille - Egypte	



# APÉRITIF 4 cl

---

<b>Anisés (Ricard, Pastis 51)</b>	21 €
<b>Vermouths (Martini, Antica Formula)</b>	21 €
<b>Lillet Blanc</b>	21 €
<b>Amers (Campari, Picon, Fernet Branca, Averna Amaro)</b>	25 €
<b>Byrrh</b>	25 €
<b>Suze</b>	25 €

---

# SAKÉ 4 cl

---

<b>Sayori</b>	21 €
<b>Kawasemi</b>	25 €

---

# GIN 4 cl

---

<b>Beefeater 24</b>	25 €
<b>Bombay Sapphire</b>	25 €
<b>Tanqueray Ten</b>	27 €
<b>Hendrick's</b>	27 €
<b>Batch N°1 " Distillerie de Paris "</b>	29 €
<b>The Botanist Islay Dry</b>	29 €
<b>Mare</b>	29 €
<b>Monkey 47</b>	29 €
<b>Citadelle</b>	29 €
<b>Roku</b>	29 €
<b>Ki No Bi</b>	32 €

---

# VODKA 4 cl

---

<b>Absolut Elyx</b>	24 €
<b>Tito's</b>	24 €
<b>Ketel One</b>	24 €
<b>Belvedere</b>	26 €
<b>Grey Goose</b>	26 €
<b>Beluga Noble</b>	29 €

# LIQUEURS 4 cl

---

<b>Amaretto</b>	25 €
<b>Get 27, Get 31</b>	25 €
<b>Sambuca</b>	25 €
<b>St Germain</b>	25 €
<b>Cointreau</b>	25 €
<b>Bailey's</b>	25 €
<b>Frangelico</b>	25 €
<b>Bénédictine</b>	25 €
<b>Grand Marnier</b>	25 €
<b>Chartreuse</b>	25 €
<b>Kahlua</b>	25 €
<b>Skinos Mastiha</b>	25 €
<b>Chartreuse Verte VEP</b>	36 €

---

# RHUM 4 cl

---

<b>Havana Club 3 ans</b>	25 €
<b>Chalong Bay lemongrass</b>	25 €
<b>Plantation Original Dark</b>	25 €
<b>J.M Blanc 50°</b>	25 €
<b>Mount Gay Black Barrel</b>	27 €
<b>Pacto Navio</b>	27 €
<b>Plantation Pineapple</b>	27 €
<b>Havana club 7 ans</b>	29 €
<b>Mount Gay XO</b>	32 €
<b>Diplomatico 12 ans</b>	34 €
<b>Santa Teresa 1796</b>	34 €
<b>Zacapa 23 ans</b>	39 €
<b>Zacapa XO</b>	45 €
<b>J.Bailly très vieux 12 ans</b>	48 €
<b>J.M Hors d'âge</b>	50 €
<b>Plantation XO</b>	55 €

## CACHAÇA & PISCO 4 cl

---

Pisco Demonio De Los Andes	25 €
Cachaça Sagatiba	25 €

---

## TEQUILA & MEZCAL 4 cl

---

Avion Silver	25 €
Mezcal Vida Del Maguey	25 €
Calle 23 Anejo	30 €
Avion Reposado	35 €
Mezcal Meteoro	38 €
Don Julion 1942 Anejo	60 €
José Cuervo Familia	60 €
Avion Reserva 44	62 €

---

## CALVADOS 4 cl

---

Camut 6 ans	20 €
Christian Drouin VSOP	29 €
Camut 12 ans	38 €

---

# COGNAC 4 cl

---

<b>Remy Martin VSOP</b>	30 €
<b>Martell VSOP</b>	35 €
<b>Hine Homage</b>	58 €
<b>Hennessy XO</b>	59 €
<b>Remy Martin XO</b>	60 €
<b>Martell XO</b>	68 €
<b>Delamain Vesper XO</b>	75 €
<b>Remy Martin Carte Blanche</b>	87 €
<b>Delamain Millésime 1986</b>	89 €
<b>Martell Cohiba Extra</b>	115 €
<b>Hennessy Paradis</b>	250 €
<b>Remy Martin Louis XIII - 5 cl</b>	520 €
<b>L'or de Jean Martell</b>	570 €
<b>Hennessy Paradis Impérial</b>	580 €
<b>Hine « Réserve du Paradis » Millésime 1878</b>	1720 €

## EAUX-DE-VIE 4 cl

---

**Mette** (fraise des bois, coing, citron, mandarine)

24 €

---

## WHISKY

---

### BLEND ÉCOSSAIS 4 cl

---

<b>J.Walker Black Label</b>	25 €
<b>Monkey Shoulder</b>	25 €
<b>Chivas Regal 12 ans</b>	25 €
<b>Chivas Royal Salute 21 ans</b>	50 €
<b>J.Walker Blue Label</b>	66 €
<b>Chivas Regal 25 ans</b>	98 €
<b>Chivas The Icon</b>	890 €

---

### IRLANDAIS 4 cl

---

<b>Jameson</b>	25 €
<b>Redbreast 12 ans</b>	25 €
<b>Midleton Very Rare</b>	64 €

---

# MALTS FRANÇAIS 4 cl

---

Benjamin Kuentz « D'un Verre Printanier »	33 €
Domaine des Hautes Glaces	40 €

---

# AMÉRICAINS 4 cl

---

Bulleit Rye	25 €
Bulleit Bourbon	25 €
Rittenhouse 100 proof	25 €
Jack Daniel's	25 €
Maker's Mark	27 €
Woodford Reserve Bourbon	29 €
Eagle Rare 10 ans	30 €
Jack Daniel's Single Barrel	37 €
Hudson Baby Bourbon	40 €

---

# MALTS JAPONAIS 4 cl

---

Nikka from the barrel	43 €
Hibiki Harmony	39 €
Yamazaki 12 ans	44 €
Hakushu 12 ans	44 €
Nikka Coffey grain	47 €
Hakushu 18 ans	100 €
Yamazaki 18 ans	125 €
Hibiki 21 ans	125 €

---

# WHISKY DU MONDE 4 cl

---

Crown Royal (Canadien)	25 €
Kavalan Sherry Oak (Taiwanais)	34 €

---

# SINGLE MALT ECOSSAIS 4 cl

---

Glenfiddich 12 ans	25 €
The Glenlivet 12 ans	25 €
Glenmorangie 10 ans	27 €
Knockando 12 ans	27 €
Oban 14 ans	28 €
The Balvenie 12 ans	30 €
The Glenlivet 18 ans	35 €
Aberlour A'bunadh	42 €
Glenfiddich 21 ans	45 €
Macallan 12 ans	45 €
Balvenie Portwood 21 ans	62 €
Glenfiddich Grand Cru	95 €
Macallan 18 ans	130 €
Glenfiddich 30 ans	147 €
Macallan 25 ans	600 €
Glenfiddich 40 ans	690 €

---



## ISLAY 4 cl

---

Laphroaig 10 ans	26 €
Lagavulin 16 ans	28 €
Ardbeg 10 ans	32 €
Kilchoman Machir Bay	38 €
Laphroaig Triplewood	42 €
Bruichladdich 16 ans	45 €
Bowmore 18 ans	55 €
Octomore 7.2	85 €
Port Ellen 32 ans	760 €

---

## JURA 4 cl

---

Isle of Jura Superstition	25 €
---------------------------	------

---

## SKYE 4 cl

---

Talisker Port Ruighe	25 €
Talisker 57° North	55 €

---