

BIENVENUE À L'HÔTEL VERNET  
*WELCOME AT THE HOTEL VERNET*



25 Rue Vernet. 75 008 Paris  
T. +33 1 44 31 98 00 | E.reservation@hotelvernet.com  
[www.hotelvernet-paris.com](http://www.hotelvernet-paris.com)

**B SIGNATURE HOTELS & RESORTS**

*Tout bon repas*  
COMMENCE PAR  
*une mise en bouche...*

Désigné dans un esprit couture où l'élégance côtoie la modernité, la cuisine et le lounge de l'Hôtel Vernet vous accueillent tout au long de la journée en vous proposant des cartes pour vos petites ou grandes faims.

La carte signée par notre Chef Exécutif Baldassare Mazzara évolue au fil des saisons et autour de produits frais.

A la nuit tombée, détendez-vous en savourant un de nos cocktails Signature.



*Designed in a couture spirit of elegance and modernity, the Hôtel Vernet kitchen and lounge welcome you all day long, with a menu to suit all tastes.*

*The menu, designed by our Executive Baldassare Mazzara evolves with the seasons and around fresh produce.*

*When evening falls, relax with one of our one of our signature cocktails.*

*Modern art story*

## *Restaurant* & BAR

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi  
de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h.

Le bar est ouvert du lundi au vendredi  
de 10h à 23h.

Pour les oiseaux de nuit, certains plats vous seront  
servis jusqu'au petit matin !

---

*The restaurant is open Monday to Friday  
from 12:30 to 14:00 & from 19:30 to 21:00.*

*The bar is open Monday to Friday  
from 10am to 11pm*

*For night owls, some dishes will be served  
served until the wee hours of the morning!*

*Bonne dégustation*

# *Menu déjeuner*

## LUNCH MENU

**Servi le midi de 12h30 à 14h**

*Served at noon from 12:30 to 2 pm*

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**

*STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT*

39 €

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

*STARTER + MAIN COURSE + DESSERT*

49 €

Produit frais et de saison

Hors boissons

*Seasonal and fresh products*

*Drinks not included*

# Menu déjeuner

## LUNCH MENU

---

### ENTRÉES STARTERS

**Oignon de Cévenne fondant au cheddar, quinoa soufflé**

*Cévennes onion fondant with cheddar cheese, puffed quinoa*

**Pizza soufflée carpaccio faux filet fumé, pecorino, tomates confites**

*Pizza soufflée carpaccio faux filet smoked, pecorino, tomato confit*

**Saumon Gravlax, pois gourmands, salicorne, mayonnaise raifort\***

*Salmon Gravlax, snow peas, samphire, horseradish mayonnaise\**

*\*Un supplément de 2 € est appliqué sur le prix du menu A surcharge of €2 is applied to the menu price*

### POISSONS FISH

**Dorade, mille-feuille de pomme de terre, poivrons, escabèche de moules**

*Sea bream, potato mille feuille, sweet peppers, mussel escabeche*

**Cabillaud, kimchi, beurre blanc, sésame wasabi\***

*Cod, kimchi, white butter, wasabi sesame\**

*\*Un supplément de 3 € est appliqué sur le prix du menu A surcharge of €3 is applied to the menu price*

### VIANDES MEAT

**Joue de bœuf persillade, mousseline de cèpes, artichauts poivrade\***

*Persillade beef cheek, porcini mushroom mousseline, artichoke peppade\**

*\*Un supplément de 3 € est appliqué sur le prix du menu A surcharge of €3 is applied to the menu price*

**Croustillant de cuisse de volaille pressée, purée de pomme de terre, girolles, jus aux trompettes de la mort**

*Pressed poultry leg, mashed potatoes, girolles, trompettes de la mort jus*

### DESSERTS DESSERTS

**Le tiramisu du Chef «Baldassare», dessert signature**

*Tiramisu by the Chef "Baldassare" signature dessert*

**Gianduia, riz soufflé, sorbet yaourt, amarena**

*Gianduia, puffed rice, yoghurt sorbet, amarena*

**Crumble, yuzu soufflé avec son sorbet, parfumé à la réglisse**

*Crumble, puffed yuzu with its sorbet, licorice flavored*

# *Carte du soir*

## DINNER MENU

**Servi le soir de 19h30 à 21h**  
*Served evenings from 7:30 to 9 pm*

Produits frais et de saison  
Hors boissons

*Seasonal and fresh products*  
*Hors boissons*

Toutes les recettes présente sur ce menu sont élaborées sur place, avec des ingrédients frais et dans le respect d'un savoir-faire maison. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.  
*All recipes on this menu are prepared on site, with fresh ingredients and in-house expertise. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.*

---

# Carte du soir

## DINNER MENU

---

### ENTRÉES STARTERS

- Oignon de Cévenne fondant au cheddar, quinoa soufflé** 24 €  
*Cévennes onion fondant with cheddar cheese, puffed quinoa*
- Pizza soufflée carpaccio faux filet fumé, pecorino, tomates confites** 26 €  
*Pizza soufflée carpaccio faux filet smoked, pecorino, tomato confit*
- Saumon Gravlax, pois gourmands, salicorne, mayonnaise raifort** 29 €  
*Salmon Gravlax, snow peas, samphire, horseradish mayonnaise*

### POISSONS FISH

- Dorade, mille-feuille de pomme de terre, poivrons, escabèche de moules** 29 €  
*Sea bream, potato mille feuille, sweet peppers, mussel escabeche*
- Cabillaud, kimchi, beurre blanc, sésame wasabi** 33 €  
*Cod, kimchi, white butter, wasabi sesame*

### VIANDES MEAT

- Joue de bœuf persillade, mousseline de cèpes, artichauts poivrade** 30 €  
*Persillade beef cheek, porcini mushroom mousseline, artichoke peppade*
- Croustillant de cuisse de volaille pressée, purée de pomme de terre, girolles, jus aux trompettes de la mort** 33 €  
*Pressed poultry leg, mashed potatoes, girolles, trompettes de la mort jus*

### DESSERTS DESSERTS

- Le tiramisu du Chef «Baldassare», dessert signature** 14 €  
*Tiramisu by the Chef "Baldassare" signature dessert*
- Giandua, riz soufflé, sorbet yaourt, amarena** 15 €  
*Giandua, puffed rice, yoghurt sorbet, amarena*
- Crumble, yuzu soufflé avec son sorbet, parfumé à la réglisse** 16 €  
*Crumble, puffed yuzu with its sorbet, licorice flavored*

# *Menu dégustation*

## TASTING MENU

**Servi le soir de 19h30 à 21h**

*Served evenings from 7:30 to 9 pm*

**ENTRÉE + POISSON + VIANDE + DESSERT**

*STARTER + FISH + MEAT + DESSERT*

75 €

Élaboré par le chef Baldassare Mazzara

*Created by Chef Baldassare Mazzara*

Produit frais et de saison

Hors boissons

*Seasonal and fresh produce*

*Drinks not included*

Toutes les recettes présente sur ce menu sont élaborées sur place, avec des ingrédients frais et dans le respect d'un savoir-faire maison. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.  
*All recipes on this menu are prepared on site, with fresh ingredients and in-house expertise. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.*

# Menu dégustation

## TASTING MENU

---

### ENTRÉE STARTER

**Saumon Gravlax, pois gourmand, salicorne, mayonnaise raifort**

*Gravlax salmon, snow peas, samphire, horseradish mayonnaise*

### POISSON FISH

**Dorade, mille-feuille de pomme de terre, poivrons, escabèche de moules**

*Sea bream, potato mille feuille, peppers, mussel escabeche*

### VIANDE MEAT

**Croustillant de cuisse de volaille pressée, purée de pomme de terre, girolles,  
jus aux trompettes de la mort**

*Pressed poultry leg, mashed potatoes, girolles, trompettes de la mort jus*

### DESSERTS DESSERTS

**Gianduia, riz soufflé, sorbet au yaourt, amarena**

*Gianduia, puffed rice, yogurt sorbet, amarena*

Toutes les recettes présente sur ce menu sont élaborées sur place, avec des ingrédients frais et dans le respect d'un savoir-faire maison. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

*All recipes on this menu are prepared on site, with fresh ingredients and in-house expertise. Prices are in Euros, including*

*VAT and excluding a 5% employee benefit charge.*

---

*Les meilleurs*  
MOMENTS SONT CEUX  
*que l'on partage...*

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés  
excluent la contribution employés de 5 %.

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011,  
pour votre confort des éthylotests  
sont à votre disposition. Les informations sur les allergènes  
présents dans les plats sont à votre disposition  
à l'accueil de notre restaurant.

Si vous présentez une allergie à certains produits,  
nous vous remercions de nous en faire  
part à la prise de commande.

*Prices are in Euros, including VAT and excluding  
a 5% employee benefit charge.*

*In accordance with the ministerial decree  
of 24 August 2011, for your comfort breathalysers  
available upon request Information on allergens present  
in our dishes is available at the restaurant desk.*

*If you suffer of any allergies, please inform  
a member of the team upon ordering.*



VERNET

HOTEL B SIGNATURE

PARIS