

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

B SIGNATURE HOTELS & RESORTS



Restaurant
LE V

Pensée dans un esprit où l'expérience gustative côtoie la singularité
des goûts, la carte signée par notre Chef Baldassare Mazzara
évolue au fil des saisons et autour de produits frais.



*Conceived with a vision where the culinary experience embraces the singularity
of flavors, the menu crafted by our Chef Baldassare Mazzara evolves
with the seasons, highlighting the finest fresh ingredients.*

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

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.



*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*

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

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 déjeuner

LUNCH MENU

ENTRÉES STARTERS

Asperges vertes françaises, sauce hollandaise, quinoa soufflé, herbes fraîches*

French green asparagus, hollandaise sauce, puffed quinoa, fresh herbs

*Supplément de 4 € *Surcharge of 4€*

Entrée du Chef à l'aveugle

Chef's surprise appetizer

Carpaccio de poulpe, gel d'agrumes, sumac, pousses du printemps

Octopus carpaccio, citrus gel, sumac, spring shoots

POISSONS FISH

Dorade, mousseline de brocolis, sauce beurre blanc aux coques, olives Taggiasche

Sea bream, broccoli mousseline, beurre blanc sauce with clams, Taggiasca olives

Esturgeon teriyaki, perles du Japon au gingembre, tofu, furikake au wasabi*

Teriyaki sturgeon, ginger-infused tapioca pearls, tofu, wasabi furikake

*Supplément de 3 € *Surcharge of 3€*

VIANDES MEAT

Bavette au barbecue, betterave rouge, grenades, jus de viande

Barbecued flank steak, red beet, pomegranate, meat jus

Caille rôtie, cuisse en sucettes, déclinaison de maïs, jus corsé*

Roasted quail, lollipop-style leg, corn variation, rich jus

*Supplément de 4 € *Surcharge of 4€*

DESSERTS DESSERTS

Crumble au chocolat, caramel et soufflé cappuccino

Chocolate crumble with caramel and cappuccino soufflé

Riz au lait « maison », ananas mariné au citron vert, voile de meringue

Homemade rice pudding, lime-marinated pineapple, meringue veil

Mousse yaourt pamplemousse, sponge cake à la camomille*

Grapefruit yogurt mousse, chamomile sponge cake

*Supplément de 2 € *Surcharge of 2€*

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

Asperges vertes françaises, sauce hollandaise, quinoa soufflé, herbes fraîches	29 €
<i>French green asparagus, hollandaise sauce, puffed quinoa, fresh herbs</i>	
Entrée du Chef à l'aveugle	28 €
<i>Chef's surprise appetizer</i>	
Carpaccio de poulpe, gel d'agrumes, sumac, pousses du printemps	29 €
<i>Octopus carpaccio, citrus gel, sumac, spring shoots</i>	

POISSONS FISH

Dorade, mousseline de brocolis, sauce beurre blanc aux coques, olives Taggiasche	32 €
<i>Sea bream, broccoli mousseline, beurre blanc sauce with clams, Taggiasca olives</i>	
Esturgeon teriyaki, perles du Japon au gingembre, tofu, furikake au wasabi	36 €
<i>Teriyaki sturgeon, ginger-infused tapioca pearls, tofu, wasabi furikake</i>	

VIANDES MEAT

Bavette au barbecue, betterave rouge, grenades, jus de viande	33 €
<i>Barbecued flank steak, red beet, pomegranate, meat jus</i>	
Caille rôtie, cuisse en sucettes, déclinaison de maïs, jus corsé	38 €
<i>Roasted quail, lollipop-style leg, corn variation, rich jus</i>	

DESSERTS DESSERTS

Crumble au chocolat, caramel et soufflé cappuccino	15 €
<i>Chocolate crumble with caramel and cappuccino soufflé</i>	
Riz au lait « maison », ananas mariné au citron vert, voile de meringue	14 €
<i>Homemade rice pudding, lime-marinated pineapple, meringue veil</i>	
Mousse yaourt pamplemousse, sponge cake à la camomille	16 €
<i>Grapefruit yogurt mousse, chamomile sponge cake</i>	

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

Carpaccio de poulpe, gel d'agrumes, sumac, pousses du printemps

Octopus carpaccio, citrus gel, sumac, spring shoots

POISSON FISH

Dorade, mousseline de brocolis, sauce beurre blanc aux coques, olives Taggiasche

Sea bream, broccoli mousseline, beurre blanc sauce with clams, Taggiasca olives

VIANDE MEAT

Bavette au barbecue, betterave rouge, grenades, jus de viande

Barbecued flank steak, red beet, pomegranate, meat jus

DESSERTS DESSERTS

Mousse yaourt pamplemousse, sponge cake à la camomille

Grapefruit yogurt mousse, chamomile sponge cake

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.*

HOTEL VERNET
Modern art story
CHAMPS- ÉLYSÉES



VERNET

HOTEL B SIGNATURE

PARIS