

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

The background features a complex geometric pattern of overlapping triangles and circular segments in two shades of gold and a deep maroon. The shapes are arranged in a way that creates a sense of depth and movement, with some elements appearing to be layered on top of others. The overall aesthetic is modern and sophisticated.

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

40 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

50 €

Produit frais et de saison

Hors boissons

Seasonal and fresh products

Drinks not included

**Des options végétariennes et véganes sont disponibles sur demande*

**Vegetarian and vegan options available upon request*

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

Bar, mousseline de petit pois, chorizo, oignons nouveaux

Sea bass, pea mousseline, chorizo, spring onions

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

Poitrine de cochon fondante, patate douce, fruit de la passion, sauce moutarde

Slow-cooked pork belly, sweet potato purée, passion fruit and mustard sauce

Suprême de volaille de Bresse, Parmiggiana d'aubergine avec Ricotta salée*

Bresse chicken supreme, eggplant parmigiana with salted ricotta

**Supplément de 4 € Surcharge of 4€*

DESSERTS DESSERTS

Crumble au caramel et soufflé cappuccino

Caramel crumble and cappuccino soufflé

La Fraise en tartelette, glace fraise verveine

Strawberry tartlet, strawberry and verbena ice cream

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

*Des options végétariennes et véganes sont disponibles sur demande
**Vegetarian and vegan options available upon request*

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 €
French green asparagus, hollandaise sauce, puffed quinoa, fresh herbs
- Entrée du Chef à l'aveugle** 28 €
Chef's surprise appetizer
- Carpaccio de poulpe, gel d'agrumes, sumac, pousses du printemps** 29 €
Octopus carpaccio, citrus gel, sumac, spring shoots

POISSONS FISH

- Bar, mousseline de petit pois, chorizo, oignons nouveaux** 32 €
Sea bass, pea mousseline, chorizo, spring onions
- Esturgeon teriyaki, perles du Japon au gingembre, tofu, furikake au wasabi** 36 €
Teriyaki sturgeon, ginger-infused tapioca pearls, tofu, wasabi furikake

VIANDES MEAT

- Poitrine de cochon fondante, patate douce, fruit de la passion, sauce moutarde** 33 €
Slow-cooked pork belly, sweet potato purée, passion fruit and mustard sauce
- Suprême de volaille de Bresse, Parmiggiana d'aubergine avec Ricotta salée** 38 €
Bresse chicken supreme, eggplant parmigiana with salted ricotta

DESSERTS DESSERTS

- Crumble au caramel et soufflé cappuccino** 14 €
Caramel crumble and cappuccino soufflé
- La Fraise en tartelette, glace fraise verveine** 15 €
Strawberry tartlet, strawberry and verbenice ice cream
- Mousse yaourt pamplemousse, sponge cake à la camomille** 16 €
Grapefruit yogurt mousse, chamomile sponge cake

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

*Des options végétariennes et véganes sont disponibles sur demande
**Vegetarian and vegan options available upon request*

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

Bar, mousseline de petit pois, chorizo, oignons nouveaux

Sea bass, pea mousseline, chorizo, spring onions

VIANDE MEAT

Suprême de volaille de Bresse, Parmiggiana d'aubergine avec Ricotta salée

Bresse chicken supreme, eggplant parmigiana with salted ricotta

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 éthylo-tests
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