

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**

The background features a complex geometric pattern of overlapping triangles and circular segments in two shades of gold and a dark red. The pattern is asymmetrical, with larger gold shapes on the left and right, and dark red shapes interspersed, particularly in the upper and lower central areas.

*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 tous les jours 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 everyday 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

**Betterave multicolore, haddock fumé, œuf d'hareng, chips soufflée au sarrazin**

*Multicolored beetroot, smoked haddock, herring roe, buckwheat puffed chips*

**Entrée du Chef à l'aveugle**

*Chef's surprise starter*

**Carpaccio de poulpe, gel d'agrumes, sumac, jeunes pousses\***

*Octopus carpaccio, citrus gel, sumac, microgreens\**

*\*Supplément de 3 € Surcharge of 3€*

### POISSONS FISH

**Saumon mi cuit, mille feuilles de pomme de terre, crème aigrette**

*Lightly cooked salmon, potato millefeuille, tangy cream*

**Cabillaud, salade de fenouil orange, jus anisé\***

*Cod, fennel and orange salad, aniseed jus\**

*\*Supplément de 3 € Surcharge of 3€*

### VIANDES MEAT

**Poitrine de cochon fondante, poivrons fumés, haricots plats, noisettes**

*Tender pork belly, smoked bell peppers, flat green beans, toasted hazelnuts*

**Filet de bœuf, coulis de persil, caviar d'aubergines, tomates cœur de bœuf\***

*Beef tenderloin, parsley coulis, eggplant caviar, heirloom tomatoes\**

*\*Supplément de 4 € Surcharge of 4€*

### DESSERTS DESSERTS

**Douceur au caramel**

*Caramel delight*

**Framboise Verveine\***

*Raspberry-verbena\**

*\*Supplément de 2 € Surcharge of 2€*

**Mille feuille de Figues avec son sorbet**

*Fig millefeuille with sorbet*

# *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

|                                                                                                                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Betterave multicolore, haddock fumé, œuf d'hareng, chips soufflée au sarrazin</b><br><i>Multicolored beetroot, smoked haddock, herring roe, buckwheat puffed chips</i> | 29 € |
| <b>Entrée du Chef à l'aveugle</b><br><i>Chef's surprise starter</i>                                                                                                       | 28 € |
| <b>Carpaccio de poulpe, gel d'agrumes, sumac, jeunes pousses</b><br><i>Octopus carpaccio, citrus gel, sumac, microgreens</i>                                              | 31 € |

### POISSONS FISH

|                                                                                                                                           |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Saumon mi cuit, mille feuilles de pomme de terre, crème aigrette</b><br><i>Lightly cooked salmon, potato millefeuille, tangy cream</i> | 32 € |
| <b>Cabillaud, salade de fenouil orange, jus anisé</b><br><i>Cod, fennel and orange salad, aniseed jus</i>                                 | 35 € |

### VIANDES MEAT

|                                                                                                                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Poitrine de cochon fondante, poivrons fumés, haricots plats, noisettes</b><br><i>Tender pork belly, smoked bell peppers, flat green beans, toasted hazelnuts</i> | 33 € |
| <b>Filet de bœuf, coulis de persil, caviar d'aubergines, tomates cœur de bœuf</b><br><i>Beef tenderloin, parsley coulis, eggplant caviar, heirloom tomatoes</i>     | 38 € |

### DESSERTS DESSERTS

|                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Douceur au caramel</b><br><i>Caramel delight</i>                                   | 14 € |
| <b>Framboise Verveine</b><br><i>Raspberry Verbena</i>                                 | 16 € |
| <b>Mille feuille de Figues avec son sorbet</b><br><i>Fig millefeuille with sorbet</i> | 15 € |

# *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, jeunes pousses**

*Octopus carpaccio, citrus gel, sumac, microgreens*

### POISSON FISH

**Saumon mi cuit, mille feuilles de pomme de terre, crème aigrette**

*Lightly cooked salmon, potato millefeuille, tangy cream*

### VIANDE MEAT

**Filet de bœuf, coulis de persil, caviar d'aubergines, tomates cœur de bœuf**

*Beef tenderloin, parsley coulis, eggplant caviar, heirloom tomatoes*

### DESSERTS DESSERTS

**Douceur au caramel**

*Caramel delight*

*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