

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](mailto:reservation@hotelvernet.com)  
[www.hotelvernet-paris.com](http://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 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*

41 €

### **ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

*STARTER + MAIN COURSE + DESSERT*

51 €

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

**Oignons des Cévennes fondants, cheddar fermier, quinoa soufflé**

*Melted Cévennes onions, farmhouse cheddar, puffed quinoa*

**Entrée du Chef à l'aveugle**

*Chef's surprise starter*

**Tartare de Saint-Jacques, pomme Granny Smith, verjus, mayonnaise aneth et œufs de truite (+3€)**

*Scallop tartare, Granny Smith apple, verjuice, dill mayonnaise and trout roe (+3€)*

### POISSONS FISH

**Poulpe grillé, mousseline brocoli, olives taggiasche, café**

*Grilled octopus, broccoli mousseline, Taggiasca olives, coffee*

**Sériole, poireaux charbonneux, beurre blanc orange sanguine, salicornes (+4€)**

*Amberjack, charred leeks, blood orange beurre blanc, samphire (+4€)*

### VIANDES MEAT

**Joue de boeuf braisée, pleurotes, siphon sauce verte**

*Braised beef cheek, oyster mushrooms, green sauce siphon*

**Selle d'agneau farcie, déclinaison de céleri rave, ail noir (+4€)**

*Stuffed lamb saddle, variations of celeriac, black garlic (+4€)*

### DESSERTS DESSERTS

**Crémeux mascarpone, kaki, châtaignes et romarin**

*Mascarpone cream, persimmon, chestnuts and rosemary*

**Douceur de Noël**

*Christmas delight*

**Crumble agrumes, siphon yuzu, parfumé à la réglisse (+2€)**

*Citrus crumble, yuzu foam, infused with liquorice (+2€)*

### SUPPLÉMENTS ADD-ONS

Caviar +5€ (remplace œufs de truite) | Truffe fraîche +10€

*Caviar +€5 (instead of trout roe) | Fresh truffle +€10*

Garnitures : Purée de pommes de terre +10€ | Cocotte de légumes +10€

*Sides : Mashed potatoes +€10 | Seasonal vegetable cocotte +€10*

# *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

**Oignons des Cévennes fondants, cheddar fermier, quinoa soufflé** 29 €  
*Melted Cévennes onions, farmhouse cheddar, puffed quinoa*

**Entrée du Chef à l'aveugle** 29 €  
*Chef's surprise starter*

**Tartare de Saint-Jacques, pomme Granny Smith, verjus, mayonnaise aneth et œufs de truite** 31 €  
*Scallop tartare, Granny Smith apple, verjuice, dill mayonnaise and trout roe*

### POISSONS FISH

**Poulpe grillé, mousseline brocoli, olives taggiasche, café** 33 €  
*Grilled octopus, broccoli mousseline, Taggiasca olives, coffee*

**Sérieole, poireaux charbonneux, beurre blanc orange sanguine, salicornes** 35 €  
*Amberjack, charred leeks, blood orange beurre blanc, samphire*

### VIANDES MEAT

**Joue de boeuf braisée, pleurotes, siphon sauce verte** 35 €  
*Braised beef cheek, oyster mushrooms, green sauce siphon*

**Selle d'agneau farcie, déclinaison de céleri rave, ail noir** 38 €  
*Stuffed lamb saddle, variations of celeriac, black garlic*

### DESSERTS DESSERTS

**Crèmeux mascarpone, kaki, châtaignes et romarin** 14 €  
*Mascarpone cream, persimmon, chestnuts and rosemary*

**Douceur de Noël** 15 €  
*Christmas delight*

**Crumble agrumes, siphon yuzu, parfumé à la réglisse** 16 €  
*Citrus crumble, yuzu foam, infused with liquorice*

### SUPPLÉMENTS ADD-ONS

Caviar +5€ (remplace œufs de truite) | Truffe fraîche +10€  
Caviar +€5 (instead of trout roe) | Fresh truffle +€10

Garnitures : Purée de pommes de terre +10€ | Cocotte de légumes +10€  
Sides : Mashed potatoes +€10 / Seasonal vegetable cocotte +€10

# *Menu dégustation*

## TASTEING MENU

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

### **ENTRÉE + POISSON + VIANDE + DESSERT**

#### *STARTER + FISH + MEAT + DESSERT*

77 €

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

**Tartare de Saint-Jacques, pomme Granny Smith, verjus, mayonnaise aneth et œufs de truite**

*Scallop tartare, Granny Smith apple, verjuice, dill mayonnaise and trout roe*

### POISSON FISH

**Poulpe grillé, mousseline brocoli, olives taggiasche, café**

*Grilled octopus, broccoli mousseline, Taggiasca olives, coffee*

### VIANDE MEAT

**Selle d'agneau farcie, déclinaison de céleri rave, ail noir**

*Stuffed lamb saddle, variations of celeriac, black garlic*

### DESSERT DESSERT

**Crumble agrumes, siphon yuzu, réglisse**

*Citrus crumble, yuzu siphon, liquorice*

### SUPPLÉMENTS ADD-ONS

Caviar +5€ (remplace œufs de truite) | Truffe fraîche +10€

*Caviar +€5 (instead of trout roe) | Fresh truffle +€10*

Garnitures : Purée de pommes de terre +10€ | Cocotte de légumes +10€

*Sides : Mashed potatoes +€10 / Seasonal vegetable cocotte +€10*

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



B SIGNATURE HOTELS & RESORTS