

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**



*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 présentes 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

**Seiche, gaspacho vert, chips de pomme de terre**

*Cuttlefish, green gazpacho, potato chips*

**Entrée du Chef à l'aveugle**

*Chef's surprise starter*

**Asperges de saison du Domaine Saint-Vincent (+4€)**

*Seasonal asparagus from Domaine Saint-Vincent (+4€)*

### POISSONS FISH

**Filet de dorade, sauce bouillabaisse de poissons de roche infusée au safran, calamars, moules et pommes de terre fondantes (+3€)**

*Sea bream fillet, saffron-infused rock fish bouillabaisse jus, squid, mussels and fondant potatoes (+3€)*

**Sandre, légumes de saison aux saveurs de l'Italie**

*Pike-perch, seasonal vegetables with Italian flavors*

### VIANDES MEAT

**Haut de cuisse de volaille fermière, bouillon aromatisé à la verveine, petits pois, asperges**

*Farm-raised chicken thigh, verbena-infused broth, green peas, asparagus*

**Quasi de veau, tombée d'épinards, noisettes du Piémont torréfiées, shiitakés marinés (+5€)**

*Veal rump, wilted spinach, toasted Piedmont hazelnuts, shiitake mushrooms (+5€)*

### DESSERTS DESSERTS

**Crèmeux Baileys, glace banane, yaourt grec, tagète**

*Baileys cream, banana ice cream, Greek yogurt, marigold*

**Parfait sicilien aux amandes, sauce chocolat, tuile caramélisée**

*Sicilian almond parfait, chocolate sauce, caramelized tuile*

**Le fraisier, chantilly au citron vert (+3€)**

*Strawberry shortcake, lime whipped cream (+3€)*

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*  
*Drinks not included*

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

Toutes les recettes présentes 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

- Seiche, gaspacho vert, chips de pomme de terre** 28 €  
*Cuttlefish, green gazpacho, potato chips*
- Entrée du Chef à l'aveugle** 27 €  
*Chef's surprise starter*
- Asperges de saison du Domaine Saint-Vincent** 29 €  
*Seasonal asparagus from Domaine Saint-Vincent*

### POISSONS FISH

- Filet de dorade, sauce bouillabaisse de poissons de roche infusée au safran, calamars, moules et pommes de terre fondantes** 30 €  
*Sea bream fillet, saffron-infused rock fish bouillabaisse jus, squid, mussels and fondant potatoes*
- Sandre, légumes de saison aux saveurs de l'Italie** 29 €  
*Pike-perch, seasonal vegetables with Italian flavors*

### VIANDES MEAT

- Haut de cuisse de volaille fermière, bouillon aromatisé à la verveine, petits pois, asperges** 35 €  
*Farm-raised chicken thigh, verbena-infused broth, green peas, asparagus*
- Quasi de veau, tombée d'épinards, noisettes du Piémont torréfiées, shiitakés marinés** 40 €  
*Veal rump, wilted spinach, toasted Piedmont hazelnuts, shiitake mushrooms*

### DESSERTS DESSERTS

- Crèmeux Baileys, glace banane, yaourt grec, tagète** 14 €  
*Baileys cream, banana ice cream, Greek yogurt, marigold*
- Parfait sicilien aux amandes, sauce chocolat, tuile caramélisée** 16 €  
*Sicilian almond parfait, chocolate sauce, caramelized tuile*
- Le fraisier, chantilly au citron vert** 15 €  
*Strawberry shortcake, lime whipped cream*

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

# *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*

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 présentes 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

**Seiche, gaspacho vert, chips de pomme de terre**

*Cuttlefish, green gazpacho, potato chips*

### POISSON FISH

**Filet de dorade, sauce bouillabaisse de poissons de roche infusée  
au safran, calamars, moules et pommes de terre fondantes**

*Sea bream fillet, saffron-infused rock fish bouillabaisse jus, squid,  
mussels and fondant potatoes*

### VIANDE MEAT

**Quasi de veau, tombée d'épinards, noisettes du Piémont torréfiées,  
shiitakés marinés**

*Veal rump, wilted spinach, toasted Piedmont hazelnuts, shiitake mushrooms*

### DESSERT DESSERT

**Parfait sicilien aux amandes, sauce chocolat, tuile caramélisée**

*Sicilian almond parfait, chocolate sauce, caramelized tuile*

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



VERNET

HOTEL B SIGNATURE

PARIS