

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 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

Gaspacho, tomates multicolours, fraises, ricotta fumée

Gazpacho, mixed-colour tomatoes, strawberries, smoked ricotta

Entrée du Chef à l'aveugle

Chef's surprise starter

Tartelette en feuille de brick, petits pois, guanciale, parmigiano reggiano (+3€)

Brick pastry tartlet, peas, guanciale, Parmigiano Reggiano (+3€)

POISSONS FISH

Maigre, légumes aux saveurs de l'Italie (+3€)

Sea bass, vegetables with Italian flavours (+3€)

Filet de Dorade, sauce bouillabaisse de poissons de roche infusée au safran, calamars, moules et pomme de terre fondante

Sea bream fillet, bouillabaisse sauce made with rockfish and infused with saffron, squid, mussels and melt-in-the-mouth potatoes

VIANDES MEAT

Poitrine de cochon, kimchi, mousseline de poivrons fumé

Pork belly, kimchi, smoked pepper mousseline

Bavette, sucrine grillée, mousseline de courgettes, estragon, pistache (+3€)

F flank steak, grilled sucrine lettuce, courgette mousseline, tarragon, pistachio (+3€)

DESSERTS DESSERTS

Melon jaune, gel mojito, meringue fleurs de montagne

Yellow melon, mojito gel, mountain flower meringue

Parfait Sicilien

Sicilian parfait

Le fraisier, chantilly au citron vert (+2€)

Strawberry shortcake, lime whipped cream (+2€)

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

- Gaspacho, tomates multicolours, fraises, ricotta fumée** 22 €
Gazpacho, mixed-colour tomatoes, strawberries, smoked ricotta
- Entrée du Chef à l'aveugle** 23 €
Chef's surprise starter
- Tartelette en feuille de brick, petits pois, guanciale, parmigiano reggiano** 28 €
Brick pastry tartlet, peas, guanciale, Parmigiano Reggiano

POISSONS FISH

- Maigre, légumes aux saveurs de l'Italie** 28 €
Sea bass, vegetables with Italian flavours
- Filet de Dorade, sauce bouillabaisse de poissons de roche infusée au safran, calamars, moules et pomme de terre fondante** 29 €
Sea bream fillet, bouillabaisse sauce made with rockfish and infused with saffron, squid, mussels and melt-in-the-mouth potatoes

VIANDES MEAT

- Poitrine de cochon, kimchi, mousseline de poivrons fumé** 29 €
Pork belly, kimchi, smoked pepper mousseline
- Bavette, sucrine grillée, mousseline de courgettes, estragon, pistache** 30 €
Flank steak, grilled sucrine lettuce, courgette mousseline, tarragon, pistachio

DESSERTS DESSERTS

- Melon jaune, gel mojito, meringue fleurs de montagne** 14 €
Yellow melon, mojito gel, mountain flower meringue
- Parfait Sicilien** 15 €
Sicilian parfait
- Le fraisier, chantilly au citron vert** 16 €
Strawberry shortcake, lime whipped cream

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

Gaspacho, tomates multicolours, fraises, ricotta fumée

Gazpacho, mixed-colour tomatoes, strawberries, smoked ricotta

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 rockfish bouillabaisse sauce, squid, mussels and
melt-in-the-mouth potatoes*

VIANDE MEAT

Bavette, sucrine grillée, mousseline de courgettes, estragon, pistache

Flank steak, grilled sucrine lettuce, courgette mousseline, tarragon, pistachio

DESSERT DESSERT

Parfait Sicilien

Sicilian parfait

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