

BIENVENUE À L'HÔTEL VERNET  
*WELCOME TO HOTEL VERNET*



25 Rue Vernet. 75008 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 right and more intricate, overlapping red and gold shapes on the left.

*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 €

**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.*

# Menu déjeuner

## LUNCH MENU

---

### ENTRÉES STARTERS

**Saumon mariné, beurre blanc perlé aux œufs de truite**

*Marinated salmon, beaded beurre blanc with trout roe*

**Entrée du Chef à l'aveugle**

*Blind Tasting of the Chef's Special*

**Raviolis déstructurés, paleron de bœuf, scamorza fumée et sa jardinière de légumes (+3€)**

*Deconstructed ravioli, beef chuck, smoked scamorza and vegetable medley (+3€)*

### POISSONS FISH

**Cabillaud nacré, sauce pilpil et légumes de saison (+3€)**

*Pearlescent cod with pilpil sauce and seasonal vegetables (+3€)*

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

*Sea bream fillet with a saffron-infused bouillabaisse sauce made with rockfish, calamari, mussels, and melt-in-your-mouth potatoes*

### VIANDES MEAT

**Pressé de volaille fermière farcie aux trompettes de la mort et poireaux fondants**

*Pan-seared free-range chicken stuffed with black trumpet mushrooms and tender leeks*

**Filet de bœuf, betterave rouge, framboise et son jus corsé (+3€)**

*Beef tenderloin, red beet, raspberry, and a full-bodied sauce (+3€)*

### DESSERTS DESSERTS

**Tiramisu signature du chef Baldassare Mazzara**

*Chef Baldassare Mazzara's Signature Tiramisu*

**Déclinaison autour du chocolat - Guanaja 70%, Caramélia 36%, Ivoire 35% (+2€)**

*A chocolate collection - Guanaja 70%, Caramelia 36%, Ivory 35% (+2€)*

**Fraîcheur de kiwi, glace au fromage blanc et citron vert**

*The freshness of kiwi, with cream cheese and lime ice cream*

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

- Saumon mariné, beurre blanc perlé aux œufs de truite** 26 €  
*Marinated salmon, beaded beurre blanc with trout roe*
- Entrée du Chef à l'aveugle** 23 €  
*Blind Tasting of the Chef's Special*
- Raviolis déstructurés, paleron de bœuf, scamorza fumée et sa jardinière de légumes** 28 €  
*Deconstructed ravioli, beef chuck, smoked scamorza and vegetable medley*

### POISSONS FISH

- Cabillaud nacré, sauce pilpil et légumes de saison** 30 €  
*Pearlescent cod with pilpil sauce and seasonal vegetables*
- Filet de dorade, sauce bouillabaisse de poissons de roche infusée au safran, calamars, moules et pomme de terre fondante** 29 €  
*Sea bream fillet with a saffron-infused bouillabaisse sauce made with rockfish, calamari, mussels, and melt-in-your-mouth potatoes*

### VIANDES MEAT

- Pressé de volaille fermière farcie aux trompettes de la mort et poireaux fondants** 30 €  
*Pan-seared free-range chicken stuffed with black trumpet mushrooms and tender leeks*
- Filet de bœuf, betterave rouge, framboise et son jus corsé** 32 €  
*Beef tenderloin, red beet, raspberry, and a full-bodied sauce*

### DESSERTS DESSERTS

- Tiramisu signature du chef Baldassare Mazzara** 14 €  
*Chef Baldassare Mazzara's Signature Tiramisu*
- Déclinaison autour du chocolat - Guanaja 70%, Caramélia 36%, Ivoire 35%** 16 €  
*A chocolate collection - Guanaja 70%, Caramelia 36%, Ivory 35%*
- Fraîcheur de kiwi, glace au fromage blanc et citron vert** 15 €  
*The freshness of kiwi, with cream cheese and lime ice 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*

**Produits 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

**Saumon mariné, beurre blanc perlé aux œufs de truite**

*Marinated salmon, beaded beurre blanc with trout roe*

### POISSON FISH

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

*Sea bream fillet with a saffron-infused bouillabaisse sauce made with rockfish,  
calamari, mussels, and melt-in-your-mouth potatoes*

### VIANDE MEAT

**Pressé de volaille fermière farcie aux trompettes de la mort et poireaux fondants**

*Pan-seared free-range chicken stuffed with black trumpet mushrooms and tender  
leeks*

### DESSERT DESSERT

**Déclinaison autour du chocolat - Guanaja 70%, caramelia 36%, ivoire 35%**

*A chocolate collection - Guanaja 70%, caramelia 36%, ivory 35%*

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 are available  
upon request. Information on allergens present  
in our dishes is available at the restaurant desk.  
If you have any allergies, please inform  
a member of the team upon ordering.*

HOTEL VERNET  
*Modern art story*  
CHAMPS-ÉLYSÉES



VERNET

HOTEL B SIGNATURE

PARIS