

QUINTE  
& SENS

Au Quinte & Sens, les bières parisiennes côtoient des cocktails signatures élaborés à partir de plantes issues de l'agriculture biologique.

Chaque gorgée met en valeur l'importance du produit, sa qualité, son authenticité.

Un lieu où l'on trinque avec sens, et où chaque instant a du goût.

*At Quinte & Sens, Parisian craft beers meet signature cocktails crafted from organically grown plants.*

*Every sip highlights the essence of the product — its quality and authenticity.*

*A place to raise your glass with meaning, where every moment is full of flavor.*

Hôtel Pullman Paris la Défense  
11 Avenue de l'Arche, 92400 Courbevoie  
01 47 17 59 99



Redécouvrez vos cocktails favoris !  
Cinq cocktails créations aux notes  
fraîches et végétales, créés à partir de  
plantes biologiques.

Page 8



Spéculos, pistache, figue & miel,  
matcha ou ube...  
Nos cafés signatures revisitent le  
coffee shop avec style.

Page 11



Le chariot à champagnes *Laurent-Perrier* s'invite au bar, à la coupe ou à la bouteille. Une invitation pétillante pour célébrer chaque moment de la journée.

Page 10



Retransmission des événements  
sportifs sur grand écran ! Bières  
fraîches et planches à partager : tout  
est réuni pour vibrer ensemble.  
Notre équipe se fera un plaisir de  
vous indiquer la prochaine rencontre.

Page 5

# A partager

To share

## Ardoise de fromages\* | 20 🌱

3 fromages affinés

*Selection of 3 aged cheeses*

## Ardoise Mer\* | 28

Saumon fumé, blinis et crème acidulée

*Smoked salmon, blinis and sour cream*

## Houmous de pois chiches\* | 14 🌱

Sumac et pita croustillante

*Sumac chickpea hummus, crispy pita*

## Ardoise mixte\* | 22

Assortiment de charcuteries et de fromages affinés

*Selection of cold cuts and aged cheeses*

## Ardoise Terre\* | 18

Assortiment de charcuteries

*Meat cold cuts assortment*

## Gyozas au boeuf Wagyu | 22 🌱

*Wagyu beef gyozas*

## Les incontournables

### Highlights

#### Rigatoni alla Norma | 28 🌱

Sauce tomate, aubergine, olives Taggiasche, stracciatella et basilic

*Rigatoni alla Norma, tomato sauce, eggplant, Taggiasca olives, stracciatella and basil*

#### Cheeseburger | 29

Haché de boeuf, cheddar, oignons frits, servi avec frites et salade

*Cheeseburger, minced beef, cheddar and crispy onions, served with French fries and salad*

#### Croque-monsieur au carpaccio de truffe d'été | 29

Pain de campagne toasté, jambon cuit, béchamel, servi avec frites et salade

*Croque-monsieur with summer truffle carpaccio, country bread, ham and béchamel, served with French fries and salad*

# Viandes françaises

## French meat selection

**Filet de bœuf, sauce au poivre et chipotle, pommes de terre grenailles confites** | 41 🍴

*Beef fillet, pepper and chipotle sauce, confit baby potatoes*

**Onglet de bœuf, jus court, pommes de terre grenailles confites** | 32 🍴 🌱

*Beef hanger steak, reduced jus, confit baby potatoes*

## Salades

### Salads

**César, poulet karaage, bacon, salade romaine, œuf dur, parmesan, croûtons rôtis** | 29

*Karaage chicken, romaine lettuce, bacon, hard-boiled egg, Parmesan and toasted croutons*

**César au saumon confit, salade romaine, œuf dur, parmesan, croûtons rôtis** | 31

*Confit salmon, romaine lettuce, hard-boiled egg, Parmesan, toasted croutons*

## Desserts

### Desserts

14

**Assiette de fromages d'Ile-de-France**

*Cheese selection from Île-de-France*



**Panier de fruits frais** 🍴 🌱

*Fresh fruits basket*

**Café ou thé gourmand** 🍴

*Gourmet coffee or tea with a selection of desserts*

**Chariot à desserts** 🍴

*Dessert trolley*

# Pour nos membres All

For our All members

*Profitez de votre boisson d'accueil parmi notre sélection. \**

Vin blanc Chardonnay "Terra Ligera"

Vin rouge Pinot noir "Domaine Preignes Le Vieux"

Vin rosé Château Lacoste

Cuba Libre

Gin Tonic

Heineken (50cl)

Affligem (50cl)

Soft

Eaux minérales

Cafés & thés



Scannez pour devenir membre All

*\*Offre valable pour les membres Silver, Gold, Platinum, Diamond et Limitless.*

# Cocktails Signatures | 14

## Signature Cocktails

En collaboration avec le chef Damien Duquesne, nous avons imaginé une collection de cocktails uniques. Chaque création met en valeur des plantes issues de l'agriculture biologique, pour une expérience raffinée, responsable et pleine de saveurs authentiques.

### Gin Sauvage\* 25cl

Gin, fleur de bruyère, fleur de sureau, reine des prés

*Gin, heather blossom, elderflower, meadowsweet*

### Gentiane Alpin\* 20cl

Gentiane, menthe verte, menthe poivrée,  
bourgeons de pin

*Gentian, spearmint, peppermint, pine buds*

### Courba Libre\* 30cl

Rhum, cola maison à la noix de cola, vanille et café,  
citron jaune

*Rum, house-made cola with kola nut, vanilla and  
coffee notes, lemon*

### Quinte & Spritz\* 30cl

Campari, orange amère,  
gentiane, hibiscus, verveine  
*Campari, bitter orange, gentian,  
hibiscus, verben*

### Mojitino\* 25cl

Rhum, menthe verte, menthe poivrée, jus de pomme,  
citron vert

*Rum, spearmint, peppermint, fresh apple juice, lime*



# Mocktails Signatures | 12

## Signature Mocktails

### Bruyère 25cl

Fleur de bruyère, fleur de sureau, reine des prés

*Heather blossom, elderflower, meadowsweet*

### Alpin 20cl

Menthe verte, menthe poivrée, bourgeons de pin

*Spearmint, peppermint, pine buds*

### Qola Twist 30cl

Cola maison à la noix de cola, vanille et café, citron

jaune

*House-made cola with kola nut, vanilla and  
coffee notes, lemon*

### Oranquina 30cl

Orange amère, gentiane, hibiscus, verveine

*Bitter orange, gentian, hibiscus, verbena*

### Virginito 25cl

Menthe verte, menthe poivrée, jus de pomme, citron vert

*Spearmint, peppermint, fresh apple juice, lime*



# Vins & Champagnes

## Wine & Champagne



### Vins blancs

|                                                 |    |    |
|-------------------------------------------------|----|----|
| Chablis AOP* <i>Domaine Jean-Marc Brocard</i>   | 14 | 70 |
| Muscadet AOP* <i>Les Montys-Le Parc</i>         | 11 | 49 |
| Ch. Hostens-Picant AOP* <i>Sainte-Foy</i>       | 12 | 62 |
| Jurançon moelleux Ch. <i>Les Cygognes Jolys</i> | 12 | 60 |

### Vins rouges

|                                                   |    |    |
|---------------------------------------------------|----|----|
| Ch. Hostens-Picant AOP* <i>Sainte-Foy</i>         | 12 | 62 |
| Saint-Estèphe AOP* <i>Franck Phélan</i>           | 16 | 88 |
| Crozes Hermitage AOP* <i>Michelas Saint Jemms</i> | 12 | 69 |
| Morgon AOP* Ch. <i>Gaillard</i>                   | 11 | 62 |

### Champagne

|                                 |    |    |
|---------------------------------|----|----|
| Laurent Perrier, Cuvée Spéciale | 16 | 96 |
|---------------------------------|----|----|

## Spiritueux <sup>4cl</sup>

### Spirits

#### Whisky\*

Lagavulin | 18  
Talisker | 18  
Black Label | 18

#### Gin\*

Gin Mare | 16  
Bombay | 14  
Hendricks | 14

#### Cognac\*

Hennessy Extra Old | 30

#### Vodka\*

Belvedere | 16

#### Tequila\*

Tequila 1800 | 14

## Bières

### Beers

La Parisienne\* | 10 <sup>33cl</sup>

*Bière blonde Pale Ale*  
IPA

Moretti\* | 8/12 <sup>25cl / 50cl</sup>

Affligem\* | 8/13 <sup>25cl / 50cl</sup>

Heineken\* | 8/12 <sup>25cl / 50cl</sup>

Heineken 0.0%\* | 8 <sup>33cl</sup>

Prix en euros, TVA incluse / Prices in euros, all taxes included

Présence de sulfite dans l'alcool, carte d'allergènes sur demande / Presence of sulfite in alcohol, allergen card on request

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

\*\*Verre d'eau et carafe d'eau gratuits sur demande / Complimentary glass of water and water carafe on request

# Cafés Signatures | 9

## Signature Coffees

### Latte spéculos

Café ristretto, mousse de lait, sirop spéculos, brisure de spéculos  
*Ristretto coffee, steamed milk, speculoos syrup, speculoos crumble*

### Latte pistache

Café nocciollatta, mousse de lait, sirop de pistache, éclats de pistache  
*Nocciollatta coffee, steamed milk, pistachio syrup, pistachio crumbles*

### Latte figue et miel

Café finezzo, mousse de lait, sirop de figue, éclats de noix, filet de miel  
*Finezzo coffee, steamed milk, fig syrup, walnut pieces, honey drizzle*

### Latte matcha Shizuka

Matcha, mousse de lait  
*Matcha, steamed milk*

### Latte ube vanille

Ube, mousse de lait  
*Ube, steamed milk*

# Boissons chaudes

## Hot drinks

### Cafés ☕

Cappucino | 7

Espresso | 6

Double / Double espresso | 7

Allongé ou décaféiné | 6

*Americano or decaffeinated*

Latte | 7

### Chocolat chaud | 7

*Hot chocolate*

### Thé et infusions | 7

Thés Darjeeling, Earl Grey 🍵

*Darjeeling or Earl Grey tea*

Thés vert ou vert menthe 🍵

*Green tea or Mint tea*

Thés English Breakfast ou Early morning 🍵

Infusions camomille, tilleul ou verveine 🍵

*Chamomile, lime blossom or*

*vervain infusions*

Notre sélection de cafés est également disponible avec du lait végétal : amande, avoine, soja (+1€)  
*Our coffee selection can be prepared with plant-based milk : almond, oats, soya (+€1)*

# Softs | 7

Coca-Cola ou Zéro 33cl

Sprite, Orangina, Fanta orange,  
Ice tea, Schweppes Indian Tonic,  
Schweppes aux agrumes, Tonic  
pamplemousse 25 cl

Tonic, Tonic yuzu, boissons aux fruits 20cl

Ginger Beer 20cl

Redbull 25cl

Monster Energy 25cl

## Eaux minérales

### Mineral waters

Vittel, Badoit, San Pellegrino | 4 50cl

Vittel, Badoit, San Pellegrino | 7 1L

Perrier | 4,50 33cl

Prix en euros, TVA incluse.

\*Pour toute information concernant les allergènes, merci de vous rapprocher de notre personnel /  
For any information regarding allergens, please refer to our personnel.



Végétarien / vegetarian



Sans gluten / Gluten free



Sans lactose / Lactose free



Produits locaux/ Local products



Label Rain Forest



Biologique / Organic

