

LE BAR



Bienvenue au Bar du Boutet !

À quelques pas du Faubourg Saint-Antoine, l'hôtel Paris Bastille Boutet se niche dans l'une des plus anciennes artères de Paris. Sillonné d'innombrables passages pavés et recelant d'artisans des métiers d'ébénistes, ciseleurs et tapissiers, ce quartier emblématique a su conserver son charme d'antan.

Construit en 1926 par Achille Champy pour y abriter la succursale parisienne d'un célèbre fournisseur de bois européens et de bois exotiques situé à Vichy, la Maison Boutet se réinvente de 1944 à 1983 en chocolaterie suisse. En 2015, la Maison Boutet devient "L'Hôtel Paris Bastille Boutet", avec la promesse de témoigner de ce passé industriel en respectant l'esthétique architecturale, la pureté des formes et l'authenticité de l'adresse, pour une expérience dans un univers chic et cosy.

La richesse du savoir-faire qui fait partie de notre établissement se poursuit aujourd'hui par un partenariat lors de la rénovation avec L'Ecole Boulle, créée en 1886, dont la vocation initiale est de former ébénistes, menuisiers en sièges, tapissiers, sculpteurs sur bois.

Chaque collaborateur de l'hôtel Paris Bastille Boutet reste à votre disposition, et est heureux de vous faire découvrir avec passion ce lieu magique dont l'histoire et l'architecture recèlent d'innombrables secrets.

Notre point d'honneur : veiller à assurer l'efficacité d'un service sur-mesure, associé à une expérience de voyage unique dans l'élégance industrielle et au pays des saveurs.

Nous espérons que vous garderez de cet endroit un beau souvenir et que vous y reviendrez avec plaisir.

Welcome to the Boutet Bar !

Just a few steps from the Faubourg Saint-Antoine, the Hotel Paris Bastille Boutet is nestled along one of Paris' oldest thoroughfares. Riddled with cobblestone passageways that harbour cabinetmakers, chisellers, upholsterers and other such craftsmen, this emblematic neighbourhood has lost nothing of its old-worldly splendour.

Built in 1926, by Achille Champy, to house the Parisian branch of a famous European and exotic wood supplier from Vichy, the Maison Boutet building was used for the manufacture of Swiss chocolates from 1944 until 1983. In 2015, the Hotel Paris Bastille Boutet became the new vocation of the Maison Boutet, pledging to honour its industrious past by respecting the building's architectural beauty, pure forms and authentic spirit, while creating memorable stays in a chic and inviting environment. The rich savoir-faire that is such an integral part of our establishment continues today thanks to a partnership, formed during renovations, with the Ecole Boulle. This nearby school for the fine arts was founded in 1886 to train cabinetmakers, carpenters, upholsterers and wood carvers.

All of the Hotel Paris Bastille Boutet team will be more than happy to help you during your stay or share with you the countless fascinating secrets behind the history and architecture of this magnificent building.

Our main goal: to ensure the effectiveness of a customized service, combined with a unique travel experience in an industrial elegance and a country of flavors.

We hope you will keep from our place a nice memory and that we will have the pleasure to welcome you back.

Detox La « Good Attitude »

-9 €-

Les jus GOOD ORGANIC ONLY sont nés de l'association de véritables ambassadrices de la nature et de ses bienfaits, Maréva Galanter et la micro-nutritionniste Valérie Espinasse. Elles ont imaginé une nouvelle vision de la DETOX où bien-être rime avec plaisir gustatif et plaisir esthétique.

The GOOD ONLY ORGANIC juices are borned from the venture of true ambassadors of nature and its benefits, Mareva Galanter and micro- nutritionist Valérie Espinasse . They have created a new vision of DETOX where welfare is synonymous of great taste and aesthetic

GOOD 01 : ZESTY SMILE 118 kcal / 495 kJ

(ananas, papaye, orange, citron jaune, gingembre / *pineapple, papaya, orange, lemon, ginger*)

ZESTY SMILE est recommandé le matin ou en cas de fatigue passagère.

Son apport en vitamines vous dynamisera pour la journée.

ZESTY SMILE fait partie de la cure DETOX pour ses propriétés alcalinisantes et énergisantes.

GOOD 02 : GREEN FARM 94 kcal / 394 kJ

(poire, concombre, roquette, romarin)

GREEN FARM peut être utilisé les lendemains de fêtes ou simplement pour reposer le foie. Il fait partie de la cure DETOX et de la cure GREEN pour son action détoxifiante.

GOOD 05 : HIGH FIVE 165 kcal / 689 KJ

(pomme, mangue, fruit de la passion, gingembre, citron jaune)

HIGH FIVE est un jus que vous pouvez consommer à tout moment de la journée et sans modération.

Il fait partie de la cure DETOX et de la cure ENERGY.

GOOD 08 : PURE BLAST 138 kcal / 576 kJ

(pomme, raisin rouge, fraise, citron jaune)

PURE BLAST boostera votre métabolisme. Il peut être consommé au gré de vos envies.

PURE BLAST fait partie de la cure BODY.

GOOD 12 : MY SUNRISE 111 kcal / 465 kJ

(fenouil, mangue, boisson au soja, betterave)

MY SUNRISE votre formule réconfort.

Vous pouvez l'utiliser également comme jus effet « coup de jeune ».

MY SUNRISE fait partie de la cure BODY.

GOOD 13 : HAPPY JUICE 164 kcal / 685 kJ

(ananas, orange, grenade, mangue)

HAPPY JUICE se consomme en toutes saisons pour booster votre vitalité.

Il fait partie des cures ENERGY et BODY.

100% des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique, crus et pressés à froid. Sans gluten / *100 % of ingredients are from organic agriculture, raw and cold pressed Gluten free*

Les Blancs / <i>White Wines</i>	12cl	75cl
Chablis Domaine William Fèvre <i>2014</i>	8€	38€
Sancerre Henri Bourgeois « Le MD de Bourgeois <i>2014</i> »	10€	48€
Pouilly-Fumé Domaine Hubert Veneau <i>2015</i>	8€	38€
Les Rouges / <i>Red Wines</i>		
Crozes Hermitage Domaine Entrefaux <i>2013</i>	9€	42€
Haut Médoc Château Peyrat-Fourthon « La demoiselle d’Haut-Peyrat <i>2012</i> »	9€	42€
Côtes du Rhône Artésis <i>2013</i> Le Clos de l’oratoire	6€	28€
Côtes du Roussillon – Hommage au Maréchal Domaines Cazes <i>2011</i>	7€	32€
Rosé / <i>Rose Wine</i>		
Côtes de Provence Château Roubine La vie en rose <i>2015</i>	6€	28€
Les Champagnes / <i>Champagnes</i>	12cl	75cl
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune		95€
Moët & Chandon Rosé Brut Impérial	18€	95€
Moët & Chandon Brut Impérial		80€
Laurent Perrier Brut	15€	80€
Laurent Perrier Grand Siècle		230€

Les Classiques / *Classic Cocktails*

-15 €-

Mojito	Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse
Mojito Royal	Rhum, citron vert, sucre de canne, champagne
Americano	Campari, martini, eau gazeuse
Tequila Sunrise	Tequila, jus d'orange, grenadine
Margarita	Tequila, cointreau, citron vert
Pina Colada	Rhum blanc, jus d'ananas, sucre de canne, lait de coco
Caipirihna	Cachaça, citron vert, sucre
Cosmopolitan	Vodka, cointreau, jus de cranberry, citron vert

Les Sans Alcools / *Virgin Cocktails*

-12 €-

Virgin Mojito	Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse
Virgin Colada	Jus d'orange, jus d'ananas, lait de coco
Virgin Mary	Jus de Tomate, jus de Citron, Tabasco, sel de céleri, poivre
Exotic Boutet	Jus d'orange, mangue, passion, ananas, sirop de pêche, grenadine

Apéritifs / *Aperitivos*

-9 €-

6cl

Campari, Aperol
Martini blanc, rouge
Ricard, Pastis 51 (4 cl)
Chartreuse vert, Suze

Rhum & Cachaça

5 cl

Havana 3 ans	13 €
Havana 7 ans	17 €
Cachaça Leblon	14 €

Gin

5 cl

Tanqueray	14 €
Bombay Sapphire	15 €
Gin Gordon's	13 €

Vodka

5 cl

Ketel One,	14 €
Belvedere	15 €
Vodka Smirnoff Red	13 €

Tequila & Mezcal

5 cl

Olmecca Blanco	13 €
Don Julio Repusado	15 €

Whiskies du Monde

5 cl

Tennessee

Jack Daniel's Single Barrel	19 €
-----------------------------	------

Whisky Japonais

Hibiki 12 ans	24 €
---------------	------

Single Malt Scotch Whiskies

5 cl

Speyside

Glenfiddich 15 ans Distillers Edition	18 €
Glenfiddich Malt Master's	16 €

Islay

Lagavulin 16 ans	18 €
------------------	------

Blended Scotch Whiskies

5 cl

Chivas 12 ans	16 €
Johnnie Walker Red Label	13 €
Johnnie Walker Black Label	14 €

Irish Whiskey

5 cl

Jameson	13 €
---------	------

Cognac

5 cl

Hennessy Fine de Cognac	17 €
Hennessy XO	35 €

Armagnac

5 cl

Armagnac Château De Laubade VSOP	16 €
----------------------------------	------

Calvados

5 cl

Père François Hors d'Âges	16 €
---------------------------	------

Portos

6 cl

Porto Rouge Sandeman Ruby	10 €
Porto Sandeman White Apetiv	10 €

Eaux de Vie / Brandy

5 cl

Williamine	14 €
Framboise	14 €
Vieille Prune du Breuil	14 €

Liqueurs / Liqueurs

5 cl

Cointreau	13 €
Chambord	13 €
Grand Marnier Cordon Rouge	13 €
Mandarine Impériale	21 €
Baileys	13 €
Get 27	13 €
Limoncello, Manzana	13 €
Crème de Cassis Cartron 19°	13 €

Bières / Beers

Heineken (33 cl)	8 €
1664 Blonde (33 cl)	8 €
Carlsberg (33 cl)	9 €
Grimbergen Blonde (33 cl)	9 €
Affligem (30 cl)	9 €
Edelweiss (33 cl)	9 €
Desperados (33 cl)	9 €
La Parisienne	9 €
Buckler 25 cl (sans Alcool)	7 €

Softs

Coca Cola, Light, Zero (33 cl)	8 €
Orangina (33 cl)	8 €
Schweppes Tonic, Agrum (25 cl)	8 €
Fanta Orange (33 cl)	8 €
Nestea (25 cl)	8 €
Sprite (25 cl)	8 €
Redbull (25 cl)	9 €
Burn (25cl)	9 €

Jus de Fruit Alain Millat / Alain Millat Fruit Juices

- 8 €-

33cl

Abricot / *Apricot*

Pomme / *Apple*

Tomate / *Tomato*

Raisin rouge Merlot / *Red Merlot Grape*

Raisin rose Cabernet / *Pink Cabernet Grape*

Raisin blanc Sauvignon / *White Sauvignon Grape*

Fraise / *Strawberry*

Mangue / *Mango*

Ananas / *Pineapple*

Groseille / *Red Currant*

Jus de Fruit Frais / Freshly Pressed Juices

- 8 €-

20cl

Orange

Pamplemousse / *Grapefruit*

Citron Jaune / *Lemon*

Carotte / *Carott*

Eaux / Waters

- 6 €-

Perrier (33 cl)
Evian (50 cl)
San Pellegrino (50 cl)
Vittel (50 cl)

Boissons chaudes / Hot Beverages

Café Nespresso, Allongé / Nespresso Coffee	4 €
Déca / Decaffeinated Coffee	4 €
Double Espresso, Double Déca	7 €
Café crème, Cappuccino, Macchiato	8 €
Lait chaud / Hot Milk	5 €

Passion du chocolat / All about Chocolate

Chocolat chaud au lait	7 €
Chocolat chaud Viennois	8 €
Chocolat à l'Ancienne	8 €

Thé & Infusion Dammann / Dammann Tea & Herbal Tea

- 7 €-

Thé Breakfast
Thé de Ceylan
Thé Darjeeling
Thé Earl Grey
Thé Jasmin
Thé Lapsang Souchong
Thé Blanc Passion Fleur
Thé Vert Yunnan
Camomille
Verveine
Tilleul

POUR UNE PETITE FAIM PENDANT LA JOURNEE / FOR A LITTLE CRAVING DURING THE DAY

Servi Jusqu'à 23h / Served until 11pm

Soupe du jour / Soup of the day 14€

BAR À SALADE / SALAD BAR

Salade Boutet (salade de jeunes pousses, chèvre, piment d'espelette, tranche de lard, raisin, noix) 16€/20€

Boutet Salad (salad of young leafs, goat cheese, espelette pepper, slice of bacon, grapes, nuts)

Votre salade / Your salad 16€/20€

Créer votre petite ou grande salade en choisissant un ingrédient de chaque catégorie

Create your own small or large salad by selecting one ingredient of each category

Charcuterie et Poisson / Deli & Fish

- Jambon à la truffe / *Truffled ham*
- Jambon Parisien / *Parisian ham*
- Jambon de parme / *Parma ham*
- Poulet fermier / *Farm chicken*
- Pastrami / *Pastrami*
- Bresaola / *Bresaola*
- Saumon fumé / *Smoked salmon*

Fromage / Cheese

- Comté / *Comte cheese*
- Chèvre / *Goat cheese*
- Parmesan / *Parmigiano*
- Gruyère / *Gruyere cheese*
- Bella Vitano (fromage de vache macéré au merlot ou à la framboise) / *Bella Vitano cheese (merlot wine or raspbeery macerated cow cheese)*

Garniture / Topping

- Tomate / *Tomato*
- Raisin sec / *Grapes*
- Piment d'espelette / *Espelette pepper*
- Noix / *Nuts*
- Olives / *Olives*

Sauce / Sauce

- Huile d'olive / *Olive oil*
- Vinaigre Balsamique / *Balsamic vinegar*
- Vinaigrette / *Olive oil and vinegar sauce*
- Huile d'olive et citron / *Olive oil and lemon*

SNACKS / SNACKS

La Planche du Charcutier / <i>Delis plate</i>	22€
La Planche du Fromager / <i>Cheeses plate</i>	22€
La Planche Mixte / <i>Delis & Cheeses plate</i>	22€
Le Traditionnel Jambon-Fromage / <i>The Authentic Ham & Cheese sandwich</i>	17€
Le Traditionnel Poulet-Crudités / <i>The Authentic Chicken and Vegetables sandwich</i>	17€
Votre Club Sandwich / <i>Your Club Sandwich</i>	21€
Créer votre club sandwich en choisissant un ingrédient de chaque catégorie Create your own club sandwich by selecting one ingredient of each category	

Charcuterie et Poisson / Deli & Fish

- Jambon à la truffe / *Truffled ham*
- Jambon Parisien / *Parisian ham*
- Jambon de parme / *Parma ham*
- Poulet fermier / *Farm chicken*
- Bresaola / *Bresaola*
- Pastrami / *Pastrami*
- Saumon Fumé / *Smoked salmon*
- Rillette d'oie / *Goose rilette*
- Rillette de canard / *Duck rilette*

Fromage / Cheese

- Comté / *Comte cheese*
- Chèvre / *Goat cheese*
- Parmesan / *Parmigiano*
- Gruyère / *Gruyere cheese*
- Bella Vitano (fromage de vache macéré au merlot ou à la framboise) / *Bella Vitano cheese (merlot wine or raspbeery macerated cow cheese)*

Assiette de Saumon Fumé / <i>Smoked salmon</i>	19€
Carpaccio de Bœuf Black Angus / <i>Black Angus beef carpaccio</i>	19€
Pizza Margherita Bio à la mozzarella / <i>Bio Margherita pizza with mozzarella cheese</i>	17€
Pizza 4 Fromages / <i>Four cheeses pizza</i>	17€
Pizza à la Truffe / <i>Truffle pizza</i>	21€
Quiche Lorraine / <i>Quiche Lorraine</i>	17€

LE BAR À DESSERTS / THE SWEETS BAR

Sélection de 3 Fromages / <i>Three cheeses plate</i>	10€
Salade de fruits frais / <i>Fresh fruits salad</i>	10€
Le Bouchon Chocolat Boutet / <i>The Boutet chocolate cake</i>	10€
Le Paris-Brest / <i>The Paris-Brest</i>	10€
Tarte aux pommes et sa glace vanille / <i>Apple pie and vanilla ice cream</i>	10€
Macaron glacé à la Framboise / <i>Frozen strawberry macaron</i>	10€
Soufflé glacé cassis noir de Bourgogne / <i>Frozen blackcurrant from Burgundy souffle</i>	10€
Glaces et sorbets Boutet par l'Alperel / <i>Ice Creams and Sorbets by Alperel</i> (caramel beurre salé, vanille, chocolat guanaja, fraise, framboise, espresso, pêche jasmin, passion, sorbet chocolat/ <i>salted butter caramel, vanilla, guanaja chocolate, strawberry, raspberry, espresso, peach jasmine, passion fruit, chocolate sorbet</i>)	10€
Café ou thé Boutet pour les gourmands / <i>Boutet gourmet coffee or tea</i>	12€
Chocolat Boutet pour les gourmands / <i>Boutet gourmet hot chocolate</i>	12€