

LE JARDIN FRANÇAIS



Le Jardin Français est un joyau rare au cœur de Paris - un endroit où les invités peuvent boire et déjeuner au milieu de verdure fraîche et de roses parfumées.

Notre jardin, d'une beauté exquise, est un lieu enchanteur où l'on peut savourer des délices en plein air tout au long de la journée, loin de l'agitation de la ville.



LE BRISTOL
PARIS

LE JARDIN FRANCAIS VOUS PROPOSE

de 12h00 à 15h30 | de 18h00 à 22h30

LES ENTRÉES

- Tataki de « Saku » de thon au soja • 57€ 🍷
- Asperges blanches cuites vapeur, vinaigrette au xérès • 52€ 🌿 🍷
- Asperges vertes cuites vapeur, sabayon au citron • 58€ 🌿 🍷
- Carpaccio de daurade mariné à l'huile d'olive et citron • 56€ 🍷
- Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, blinis et crème acidulée • 59€
- Avocat, oeuf poché sur toast et saumon fumé • 48€
- Carpaccio de boeuf, huile d'olive et copeaux de vieux parmesan • 49€ 🍷
- Foie gras de canard confit « poivre et sel » pain grillé • 67€
- Chou-fleur doré à l'huile de curry, parmesan et oignon frits • 45€ 🌿 🍷
- Crème d'asperges vertes, crème mi-montée truffée • 39€ 🌿 🍷

LES SALADES

- Haricots verts et artichauts Camus aux noisettes • 49€ 🌿 🍷
- Salade croquante aux saveurs du sud, thon à l'huile • 49€
- César salade au poulet grillé et bacon • 49€

LES SANDWICHES

- Les sandwichs selon votre goût • 49€
- poulet, fromage, jambon d'York, saumon fumé...
- Club sandwich au bacon grillé • 59€
- Club sandwich végétarien • 49€ 🌿
- Club sandwich au homard bleu • 89€
- Croque-monsieur jambon comté au beurre de truffe noire • 75€

🌿 Plat vegan 🌿 Plat végétarien 🍷 Sans gluten

« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

LES PÂTES DES "ATELIERS DU BRISTOL"

- Fusilli au pesto de basilic, pignon de pin et huile d'olive • 44€ 🌿
Rigatoni cuites au jus de tomate épicée, olive basilic et chorizo • 49€
Ravioles de langoustines au basilic, beurre battu au citron • 68€

LES PLATS

- Sauté d'agneau au curry, raisins et amandes, riz Basmati • 69€ 🍷
Escalope de veau milanaise, gnocchis, tomates et basilic • 75€
Filet de boeuf poêlé au poivre vert, pommes purée • 79€ 🍷
Cheeseburger au bacon « crispy », tomate épicée • 57€
Steak tartare de boeuf au couteau, pommes frites • 57€ 🍷
Suprême de volaille Fermier rôti, petits pois au lard fumé • 79€
Daurade grillée à l'huile d'olive, légumes au citron confit • 72€ 🍷
Minute de poissons au jus de coques, sauté d'épinards • 69€ 🍷
Fish and chips, sauce tartare • 69€
Saumon rôti au tandoori, chou vert au gingembre et citron • 62€ 🍷



L'H3ritage plat signature • 180€

Membres uniquement

🌿 Plat vegan 🌿 Plat végétarien 🍷 Sans gluten

Carte allergène disponible sur demande

« Les viandes sont d'origine irlandaise et française - Taxes et service compris - TVA 10% »

LES FROMAGES

Assortiment de fromages affinés • 28€

LES DESSERTS 🌿

Choux craquelin cacao, sauce chocolat et glace vanille • 28€

Pavlova aux framboises, shiso vert • 35€ 🍷

Tarte feuilletée aux fraises, sorbet fraise • 28€

Tarte au chocolat « Nyangbo » au grué de cacao, sorbet chocolat • 28€ 🍷

Millefeuille à la vanille de Bourbon, caramel au beurre salé • 30€

Crème brûlée à la vanille de Bourbon • 27€ 🍷

Glaces et sorbets du moment • 29€ 🍷

Pâtisserie du jour • 27€

Sélection de mignardises • 24€

🍷 Sans gluten

Carte allergène disponible sur demande

« Taxes et service compris - TVA 10% »

LA CARTE À L'HEURE DU THÉ

de 15h00 à 18h00

LES ENTRÉES

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, blinis et crème acidulée • 59€

Carpaccio de boeuf, huile d'olive et copeaux de vieux parmesan • 49€ 🍷

Foie gras de canard confit « poivre et sel » pain grillé • 67€

LES SALADES

Haricots verts et artichauts Camus aux noisettes • 49€ 🌱 🍷

Salade croquante aux saveurs du sud, thon à l'huile • 49€

César salade au poulet grillé et bacon • 49€

LES SANDWICHES

Les sandwichs selon votre goût • 49€
poulet, fromage, jambon d'York, saumon fumé...

Club sandwich au bacon grillé • 59€

Club sandwich végétarien • 49€ 🌱

Croque-monsieur jambon comté au beurre de truffe noire • 75€

LES FROMAGES

Assortiment de fromages affinés • 28€

LES DESSERTS

Tarte au chocolat « Nyangbo » au grué de cacao, sorbet chocolat • 28€ 🍷

Glaces et sorbets du moment • 29€ 🍷

Pâtisserie du jour • 27€

Sélection de mignardises • 24€

Millefeuille à la vanille de Bourbon, caramel au beurre salé • 30€

🌱 Plat vegan 🌱 Plat végétarien 🍷 Sans gluten

« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

« Les viandes sont d'origine irlandaise et française - Taxes et service compris - TVA 10% »

LA CARTE À L'HEURE DU THÉ

de 15h00 à 18h00

THÉ COMPLET CLASSIQUE • 79 €

Votre choix de thé
Bouchées salées et sucrées

THÉ COMPLET "LE BRISTOL" • 95 €

Thé complet classique avec une coupe de Champagne
Moët & Chandon « Brut Impérial »

FORMULE THÉ ET PATISSERIE DU JOUR • 32 €

Pâtisserie du jour de notre Chef • 27€

Scones maison • 18€

Sélection de macarons • 20€

Sélection de mignardises • 24€

SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS BIO • 18 €

Rooibos Khoisan

Un rooibos frais et léger, rond en bouche et légèrement sucré, idéal en dégustation du soir.

Sous un cerisier

Mélange délicat de poire, de pomme et de feuilles de mûrier

Jardin à la française

Mélange délicat de poire, de pomme et de feuilles de mûrier

Amazone

Infusion mêlant fleurs de bourrache, lavandin et fleurs de sureau.

SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS • 16€

Big Ben

Chocolat et boisé, aux accents de noix de muscade et de noisette

Blue of London

Un thé noir de Yunnan aromatisé à la bergamote

Darjeeling Margaret's hope

Très fruité, fleuri et boisé, arômes de miel et réglisse

Montagne bleue

Thé noir gourmand à la lavande, fraise, rhubarbe et miel

Sencha Ariake

Puissance aromatique d'un thé vert au caractère iodé et tonique

Long jing impérial

Thé vert aux arômes chauds avec des notes de soja et de châtaigne

Grand jasmin Mao Feng

Thé vert très rare dont les feuilles sont façonnées à la main

Paris for her

Thé vert de Chine parfumé à la framboise, rose et litchi

Dong ding

Un élégant oolong de Taiwan, avec des notes fleuries et boisées

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Expresso • 12€

Double expresso, Cappuccino, Café latte • 18€

Le chocolat « Le Bristol » • 19€

Le chocolat viennois et sa Chantilly maison • 23€

Notre café est issu de l'agriculture biologique

BOISSONS FRAÎCHES

Vittel (25 cL) • 12€

Perrier (33 cL) • 12€

Badoit (50 cL), Evian (50 cL), San Pellegrino (75 cL) • 16€

Eau micro filtrée « Be Wtr » plate ou gazeuse (50cl) • 10€

Coca Cola ou Coca Cola zéro (33 cL) • 16€

Ginger Ale (25 cL), Schweppes tonic (25 cL), Sprite (25 cL) • 16€

JUS DE FRUITS FRAIS

Jus de fruits au choix: citron, orange, pamplemousse, ananas • 19€

Jus de fruits selon votre goût • 20€

Jus de tomate Alain Milliat • 19€

THÉS GLACÉS ET INFUSIONS • 23€

20 cl

JARDIN D'EAU

Infusion gourmande aux fruits et plantes,
Jardin d'Eau est un mélange aux saveurs de melon,
de papaye et de baies de goji qui évoque la fraîcheur de la rosée.

JARDIN ANGLAIS

Mélange de menthe, de citronnelle et de fruits jaunes,
Jardin anglais évoque la douceur d'une nuit d'été.

THÉ NOIR CITRONNÉ

Un thé noir de Yunnan aromatisé à la bergamote et au citron

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURE • 29 €

BRISTOL FIZZ 18 cl

*Vodka, St Germain, Perrier, sirop de rose,
jus de citron vert*

CHARTREUSE MULE 14 cl

Vodka, Chartreuse, ginger beer, jus de citron

DOLCE VITA 12 cl

Champagne, Limoncello, framboise

QUEEN'S GARDEN 14 cl

*Gin, thé Earl grey, jus de citron vert,
liqueur de mûres*

THE MACALLAN OLD FASHIONED 7cl

The Macallan 12 ans, angostura, sucre

COCKTAILS SANS ALCOOL • 26 €

GARDEN FIZZ 20 cl

*Basilic, concombre, jus de citron vert,
ginger ale*

PUSSY FOOT 20 cl

*Jus d'orange, jus d'ananas, jus de
pamplemousse, grenadine*

COCKTAILS CLASSIQUES

Long classics 18 cl • 30€

Mojito, Bloody Mary, Gin Tonic

Short classics 7 cl • 30€

Espresso Martini, Old Fashioned, Negroni,
Margarita

Cocktail Champagne 14 cl • 34€

Aperol Spritz, Bellini, Champagne
cocktail

A P E R I T I F S

VERMOUTHS & BITTERS (5 cl) • 26€
Martini Rosso, Bianco, Dry, Campari, Apérol

ANISÉS (4 cl) • 26€
Ricard, Pastis 51

PORTOS (7 cl)
Porto rouge, Niepoort, Tawny 10 ans • 26€
Porto rouge, Niepoort, Tawny 20 ans • 44€

BIÈRES - BEER (33 cl) • 16€
Heineken, Carlsberg, Kronenbourg,
Corona, Volcelest

GINS (5 cl)
Tanqueray Ten, Bombay Sapphire • 30€
Monkey 47 • 32€

VODKAS (5 cl) • 30€
Belvedere, Ketel one, Grey Goose

TEQUILA & CACHAÇA (5 cl) • 30€
Don Julio Blanco, Leblon, Volcan Blanco

RHUMS (5 cl)
Bacardi 4 ans • 30€
Pacto Navio • 32€
Zacapa 23 • 40€

W H I S K I E S • 4 C L

B L E N D E D S C O T C H W H I S K I E S

Haig Club "Clubman" • 29€

Chivas Regal 12 ans • 30€

Chivas Regal 25 ans • 110€

Johnnie Walker Black Label • 30€

Johnnie Walker Blue Label • 70€

Glenfiddich 12 ans • 30€

Bowmore 12 ans • 30€

Bowmore 18 ans • 65€

I S L A Y

Laphroaig Quarter Cask 10 ans • 35€

S P E Y S I D E & H I G H L A N D S

Glenlivet 12 ans • 28€

Glenmorangie 18 ans • 35€

The Macallan 12 ans • 35€

The Macallan 18 ans • 85€

The Macallan Sherry oak 25 ans • 690€

S K Y E & O R C A D E S

Talisker Port Ruighe • 30€

Highland Park 18 ans • 40€

B O U R B O N & R Y E

Bulleit Bourbon • 30€

Maker's Mark • 30€

J A P O N A I S

Yamasaki 12 ans • 45€

Hibiki 21 ans • 165€

D I G E S T I F S • 5 C L

C O G N A C

Hennessy VS • 30€

Guy Lheraud VSOP • 30€

Hennessy X.O • 60€

Rémy Martin X.O • 60€

Hennessy Paradis • 95€

Rémy Martin Louis XIII • 350€

B A S - A R M A G N A C

Dartigalongue 1988 • 50€

C A L V A D O S

Christian Drouin « Sélection » • 30€

L I Q U E U R S

Amaretto Disaronno, Cointreau,

Get 27/31, Bailey's, Limoncello,

Chartreuse verte, Drambuie • 26€

CANAPÉS - TAPAS

à partir de 18h

Croque-monsieur « jambon comté » beurre de truffe noire • 75€

Avocat pilé au mortier relevé au piment • 16€ ✓

Houmous au cumin et aux graines de grenade • 19€ ✓

Tartines de saumon fumé au beurre de citron et aneth • 32€

Tataki de Thon « Saku » au soja • 32€ 🍷

Accras de morue, sauce aïoli • 21€

Aiguillettes de poulet frit, sauce cajun • 29€

Tartines de foie gras de canard confit « poivre et sel » • 45€

Crevettes « Rock shrimp » mayo épicé chili garlic • 49€

Caviar Impérial de Sologne 30g • 115€ / 50g • 190€

✓ Plat vegan 🌿 Plat végétarien 🍷 Sans gluten

MENU ENFANT



ENTRÉES

Saumon fumé et ses blinis • 28€

PLATS

Mini hamburger, pommes frites • 23€

Nuggets de poulet (3 pièces), pommes frites • 24€

Fusilli au pesto de basilic, pignon de pin et huile d'olive • 23€

DESSERTS

Cookie, glace à la vanille Bourbon • 15€

Glaces et sorbets du moment (2 boules) • 13€