

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](http://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 du lundi au vendredi 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 Monday to Friday 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*

39 €

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

*STARTER + MAIN COURSE + DESSERT*

49 €

Produit frais et de saison

Hors boissons

*Seasonal and fresh products*

*Drinks not included*

Toutes les recettes présente 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

**Oignon des Cévennes fondant au cheddar fermier, quinoa soufflé**

*Cévennes onion fondant with farmhouse cheddar, puffed quinoa*

**Entrée du Chef à l'aveugle**

*Chef's surprise appetizer*

**Tartare de Saint-Jacques, pomme Granny Smith, verjus, mayonnaise aneth, œufs de truite**

+4 €

*Scallop tartare, Granny Smith apple, verjuice, dill mayonnaise, trout eggs*

*\*Un supplément de 7 € avec Caviar A surcharge of €7 with Caviar.*

### POISSONS FISH

**Dorade, mousseline de brocolis, sauce beurre blanc aux coques, olives Taggiasche**

*Sea bream, broccoli mousseline, beurre blanc sauce with clams, Taggiasca olives*

**Esturgeon teriyaki, perles du Japon au gingembre, tofu, furikake au wasabi**

+3 €

*Teriyaki sturgeon, ginger-infused tapioca pearls, tofu, wasabi furikake*

### VIANDES MEAT

**Bavette au barbecue, betterave rouge, grenades, jus de viande**

*Barbecued flank steak, red beet, pomegranate, meat jus*

**Caille rôtie, cuisse en sucettes, déclinaison de maïs, jus corsé**

+4 €

*Roasted quail, lollipop-style leg, corn variation, rich jus*

### DESSERTS DESSERTS

**Tiramisu du Chef «Baldassare», dessert signature**

*Tiramisu by the Chef "Baldassare" signature dessert*

**Biscuit coco, citron vert, mangue**

*Coconut biscuit, lime, mango*

**Crumble agrumes et crème pâtissière parfumée à la réglisse**

+2 €

*Citrus crumble with licorice-infused crème pâtissière*

# *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*  
*Hors boissons*

Toutes les recettes présente 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

<b>Oignon des Cévennes fondant au cheddar fermier, quinoa soufflé</b>	26 €
<i>Cévennes onion fondant with farmhouse cheddar, puffed quinoa</i>	
<b>Entrée du Chef à l'aveugle</b>	29 €
<i>Chef's surprise appetizer</i>	
<b>Tartare de Saint-Jacques, pomme Granny Smith, verjus, mayonnaise aneth, œufs de truite</b>	32 €
<i>Scallop tartare, Granny Smith apple, verjuice, dill mayonnaise, trout eggs</i>	

### POISSONS FISH

<b>Dorade, mousseline de brocolis, sauce beurre blanc aux coques, olives Taggiasche</b>	32 €
<i>Sea bream, broccoli mousseline, beurre blanc sauce with clams, Taggiasca olives</i>	
<b>Esturgeon teriyaki, perles du Japon au gingembre, tofu, furikake au wasabi</b>	36 €
<i>Teriyaki sturgeon, ginger-infused tapioca pearls, tofu, wasabi furikake</i>	

### VIANDES MEAT

<b>Bavette au barbecue, betterave rouge, grenades, jus de viande</b>	33 €
<i>Barbecued flank steak, red beet, pomegranate, meat jus</i>	
<b>Caille rôtie, cuisse en sucettes, déclinaison de maïs, jus corsé</b>	38 €
<i>Roasted quail, lollipop-style leg, corn variation, rich jus</i>	

### DESSERTS DESSERTS

<b>Tiramisu du Chef «Baldassare», dessert signature</b>	14 €
<i>Tiramisu by the Chef "Baldassare" signature dessert</i>	
<b>Biscuit coco, citron vert, mangue</b>	15 €
<i>Coconut biscuit, lime, mango</i>	
<b>Crumble agrumes et crème pâtissière parfumée à la réglisse</b>	16 €
<i>Citrus crumble with licorice-infused crème pâtissière</i>	

# *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*

75 €

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*

Toutes les recettes présente 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

**Tartare de Saint-Jacques, pomme Granny Smith, verjus, mayonnaise aneth et œuf de truites**

*Scallop tartare, Granny Smith apple, verjuice, dill mayonnaise and trout egg*

### POISSON FISH

**Dorade, mousseline de brocolis, sauce beurre blanc aux coques, olives Taggiasche**

*Sea bream, broccoli mousseline, beurre blanc sauce with clams, Taggiasca olives*

### VIANDE MEAT

**Bavette au barbecue, betterave rouge, grenades, jus de viande**

*Barbecued flank steak, red beet, pomegranate, meat jus*

### DESSERTS DESSERTS

**Crumble agrumes et crème pâtissière parfumée à la réglisse**

*Citrus crumble with licorice-infused crème pâtissière*

*Les meilleurs*  
MOMENTS SONT CEUX  
*que l'on partage...*

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