



THE **B**YRON
AR
Menu

OUVERT TOUS LES JOURS
De 15H à 23H

OPEN EVERY DAY
From 3PM to 11PM

Ici, le printemps explose dans le verre...
...il s'invite comme une promenade dans un jardin secret.

Chaque cocktail est une histoire, une émotion, une tension entre fraîcheur et chaleur, aromatique et tranchant.

Laissez-vous guider par les arômes, les textures, les souvenirs et vivez l'expérience du Byron Bar :

"UNE BRANCHE DE ROMARIN FROISSÉE ENTRE LES DOIGTS, LA MENTHE FRAICHE DU MATIN, LA FRAISE ROUGISSANTE SOUS LE SOLEIL, UN CITRON PRESSÉ À L'OMBRE D'UNE TERRASSE..."

Plus qu'une carte, c'est une expérience à vivre — une invitation à suivre les saisons et à explorer les assemblages fruités, floraux et épicés de notre barman *Syed Mohammed Ali*.

Here, spring comes alive in the glass...
...unfolding like a walk through a secret garden.

Each cocktail tells a story, stirs an emotion — a tension between freshness and warmth, aromatic depth and a sharp, vibrant edge.

Let yourself be guided by aromas, textures, memories and experience Byron Bar :

**"A SPRIG OF ROSEMARY CRUSHED BETWEEN THE FINGERS,
FRESH MINT AT DAWN, SUN-RIPENED STRAWBERRIES,
A LEMON PRESSED IN THE SHADE OF A TERRACE..."**

More than a menu, this is an experience — an invitation to follow the seasons and explore our Chef Barman's, *Syed Mohammed Ali*, signature of fruity, floral, and spiced creations.

Prix Net en Euros, taxes et services inclus
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Net price in Euros, taxes and service included.
Excessive alcohol consumption is dangerous for your health, please drink responsibly.



Smoky Fashion

Le jardin après l'orage — quand la terre fume encore et que le bois sent le souvenir.

The garden in the storm's wake — where the earth still breathes smoke and the wood holds the memory of fire.

TASTE : OLD FASHIONED

ALCOOL : WHISKY DE SEIGLE, ANGOSTURA

Activi



L'herboriste au petit matin, les mains vertes, le sel sur les lèvres, cueillant ce qu'il ne faut pas toucher.

The herbalist at dawn, hands stained green, salt on the lips, gathering what should not be touched.

TASTE : NEGRONI

ALCOOL : CHARTREUSE VERTE, LIQUEUR DE CITRON, VERMOUTH BLANC



Green Lord

Le jardin du petit matin, quand personne ne l'a encore traversé — la menthe fraîche, le romarin, et une douceur crémeuse et vanillée qui lie le tout.

The garden of the early morning, before anyone has walked through it — fresh mint, rosemary, and a creamy, vanilla-like sweetness that ties it all together.

VEGETARIAN DRINK

ALCOOL : GIN

Pinky Byron



Une fraise trop mûre, une fleur qui tombe : l'été en un verre — une légère acidité à la fin, comme quand une belle journée se termine trop vite.

An overripe strawberry, a falling blossom : summer in a glass — a slight acidity at the end, like when a beautiful day ends too quickly.

TASTE : STRAWBERRY DAIQUIRI

ALCOOL : RHUM AMBRÉ



Byron Bloom

Un fruit qu'on mord trop vite, le jus qui coule sur les doigts — sucré, vif, avec une fraîcheur acidulée qui surprend à chaque fois.

A fruit bitten into too quickly, juice running over your fingers — sweet, lively, with that tangy freshness that surprises every time.

TASTE : FRUITY SMOOTHIE

ALCOOL : RHUM AMBRÉ

Solstice



L'heure où le jardin brûle — quelque chose de fumé, d'amer, avec une pointe piquante qui réveille et désaltère en même temps.

The hour the garden seems aflame — smoky, bitter notes, with a piercing touch that stirs and quenches at once.

TASTE : SPICY BITTER TOUCH OF SWEET

ALCOOL : MEZCAL

COCKTAILS

Cocktails Signatures

- Le Smoky Fashion** 17 €
Whisky de seigle, Angostura, sirop de sucre, fumée
Whisky Rye, Angostura, simple syrup, smoke
- L'Altini** 17 €
Chartreuse verte, liqueur de citron, Vermouth blanc, sel et céleri
Chartreuse verte, lemon liqueur, White Vermouth, salt and celery
- Le Green Lord** 17 €
Gin, menthe, romarin, poivre blanc, sirop de sucre, émulsion de lait d'amande et vanille
Gin, mint, rosemary, white pepper, simple syrup, emulsion of almond milk and vanilla
- Le Pinky Byron** 17 €
Rhum ambré, fraise, citron vert, vanille, émulsion d'hibiscus et fleur d'oranger
Dark Rum, strawberry, lime, vanilla, hibiscus emulsion and orange blossom
- The Byron Bloom** 17 €
Mangue, coco, citron vert, rhum ambré
Mango, coco, lime, Dark Rum
- Le Solstice** 17 €
Mezcal, pamplemousse, sirop de sucre, Tabasco,
Mezcal, grapefruit, simple Syrup, Tabasco

Cocktails Sans Alcool / Mocktails

- Le Green Lord** 12 €
Eau pétillante, menthe, romarin, poivre blanc, sirop de sucre, émulsion de lait d'amande et vanille
Sparkling water, mint, rosemary, white pepper, simple syrup, emulsion of almond milk and vanilla
- Le Pinky Byron** 12 €
Eau pétillante, fraise, citron vert, vanille, émulsion d'hibiscus et fleur d'oranger
Sparkling water, strawberry, lime, vanilla, hibiscus emulsion and orange blossom
- Le Solstice** 12 €
Eau pétillante, pamplemousse, sirop de sucre, Tabasco,
Sparkling water, grapefruit, simple Syrup, Tabasco

Cocktails Iconiques / Classic Cocktails

Margarita

17 €

*Tequila, triple sec, jus de citron vert et sirop de sucre
Tequila, triple sec, lime juice and simple syrup*

Sidecar

17 €

*Cognac, Grand Marnier, Jus de Citron Vert
Cognac, Grand Marnier, Fresh Lime Juice*

French Martini

17 €

*Vodka, Chambord (Liqueur de Framboise), Jus d'Ananas
Vodka, Chambord (Raspberry Liqueur), Pineapple Juice*

Clover Club

17 €

*Gin, Jus de Citron Vert, Sirop de Framboise, Foamer
Gin, Fresh Lime Juice, Raspberry Syrup, Foamer*

Daiquiri

17 €

*Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de sucre
White rum, lime juice, simple syrup*

Manhattan

17 €

*Bourbon, Vermouth Royal La Quintinye, Angostura Bitter
Bourbon, La Quintinye Vermouth Royal, Angostura Bitter*

Espresso Martini

17 €

*Vodka, shot d'espresso, liqueur de vanille
Vodka, shot of espresso, vanilla liquor*

Negroni

17 €

*Gin, Vermouth Royal La Quintinye, Bitter Rinomato Scuro
Gin, La Quintinye Vermouth Royal, Rinomato Bitter Scuro*

Dry Martini

17 €

*Gin ou Vodka, Vermouth Sec Dolin, Olive ou Zeste de Citron Jaune
Gin or Vodka, Dolin Dry Vermouth, Olive or Lemon Zest*

Whisky Sour

17 €

*Bourbon, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre, Angostura Bitter, Foamer
Bourbon, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup, Angostura Bitter, Foamer*

Pina Colada

17 €

*Rhum blanc, purée d'ananas, purée de noix de coco, jus de citron vert,
sirop de sucre
White rum, pineapple purée, coconut purée, lime juice, simple syrup*

Cocktails Iconiques | Classic Cocktails

Les Spritz | The Spritz

Aperol & Champagne Spritz

17 €

*Aperol, Champagne, eau gazeuse
Aperol, Champagne, sparkling water*

Spritz Saint Germain & Champagne

17 €

*Liqueur de Saint Germain, Champagne, eau gazeuse
Saint Germain, Champagne, sparkling water*

Spritz Campari & Champagne

17 €

*Campari, Champagne, eau gazeuse
Campari, Champagne, sparkling water*

Bitter spirits

17 €

*Campari bitter, Champagne, eau gazeuse
Campari bitter, Champagne, sparkling water*

Les Gin & Tonic | The Gin & Tonic

Gin & Tonic

17 €

Monkey 47, Tanqueray no ten, Handrick's, Citadelle or Bombay sapphire, tonic

Une carte signée Syed Mohammed Ali, Chef Barman du Byron Bar..

A menu crafted by Syed Mohammed Ali , Head Bartender at the Byron Bar.

SPIRITUEUX | SPIRITS

Whiskys / Whiskeys

4 cl

Hibiki Japanese Harmony – Japanese Blended Whisky	35 €
Lagavulin 16 Year Old – Islay Single Malt Scotch Whisky	30 €
Port Charlotte 10 Year Old – Islay Single Malt Scotch Whisky	22 €
Nikka From The Barrel – Japanese Blended Whisky	22 €
Glenmorangie The Nectar d'Or 12 ans – Highland Single Malt Scotch Whisky	18 €
Bellevoe Blanc – Triple Malt Whisky, Sauternes Cask Finish	14 €
Woodford Reserve Distiller's Select – Kentucky Bourbon Whiskey	14 €
Lot No. 40 – Canadian Rye Whisky	14 €
Jameson Black Barrel – Blended Irish Whiskey	12 €
Jack Daniel's Gentleman Jack – Tennessee Whiskey	12 €
Chivas Regal 12 Year Old – Blended Scotch Whisky	12 €
Monkey Shoulder – Blended Malt Scotch Whisky	12 €

Rhums

4 cl

Ron Zacapa 23 Solera - Aged Premium Rum, Guatemala	22 €
Appleton Estate 15 Year Old Black River Casks - Aged Rum, Jamaica	18 €
Flor de Caña 12 ans Centenario - Aged Dry Rum, Nicaragua	14 €
Diplomático Reserva Exclusiva - Aged Rum, Venezuela	14 €
Clément Select Barrel – Rhum Vieux Agricole	14 €
The Kraken Black Spiced Rum - Spiced Rum, Caribbean	12 €
Doorly's 5 Year Old - Fine Old Rum, Barbados	12 €
Plantation Three Stars - White Rum Blend, Caribbean	10 €
Thoreau - Rhum & Cognac	15 €

Cachaças

4 cl

Cachaça Leblon - Premium Cachaça, Brazil

12 €

Gins

4 cl

Monkey 47 – Schwarzwald Dry Gin, Germany

16 €

Tanqueray No. Ten - Small Batch Citrus Gin, London

15 €

Hendrick's - Scottish Gin

14 €

Citadelle - French Dry Gin

12 €

Bombay Sapphire - London Dry Gin

10 €

Vodkas

4 cl

Grey Goose L'Original - French Wheat Vodka

16 €

Belvedere Organic - Polish Rye Vodka

14 €

Guillotine Original - French Grape Vodka

12 €

Ketel One – Dutch Wheat Vodka

10 €

Tequilas

4 cl

Calle 23 Blanco – 100% Agave Tequila, Mexico

14 €

Herradura Reposado - 100% Agave Tequila, Mexico

18 €

Cognacs & Armagnac

4 cl

Hennessy XO - Extra Old Cognac

40 €

Rémy Martin 1738 Accord Royal – Fine Champagne Cognac

10 €

Camus Borderise XO - Extra Old Cognac

30 €

Janneau Armagnac - Fine Armagnac, France

12 €

Chateau de Laubade - Bas Armagnac, France

14 €

Sassy Calvados XO -)Extra Old Calvados

15 €

Apéritifs & Vins Fortifiés

4 cl

Apérol - Italian Aperitivo	10 €
Bitter Scuro Rinomato – Italian Bitter	12 €
Vermouth Rouge Royal La Quintinye - French Red Vermouth	12 €
Vermouth Dry Dolin - French Dry Vermouth, Savoie	10 €
Pastis Ricard - French Pastis, Provence	10 €
Messias Tawny Porto - Tawny Porto, Portugal	10 €

Liqueurs

4 cl

Merlet C2 - Cognac & Coffee Liqueur, France	15 €
FAIR Café Liqueur - Coffee Liqueur, France	12 €
Five Farms - Irish Cream Liqueur	14 €
Frangelico - Hazelnut Liqueur, Italy	12 €
Adriatico Amaretto - Almond Liqueur, Italy	12 €
Pierre Ferrand Dry Curaçao - Orange Curaçao Liqueur, France	12 €
Grand Marnier Cordon Rouge - Orange & Cognac Liqueur, France	15 €
Giffard Madagascar Vanilla - Premium Vanilla Liqueur, France	12 €
Giffard Lichi-Li - Lychee Liqueur, France	10 €
Belle de Brillet - Pear & Cognac Liqueur, France	14 €
Chambord Royale - Black Raspberry Liqueur, France	14 €
Bénédictine D.O.M - Herbal Liqueur, France	14 €
Saint Germain - Elderflower Liqueur, France	14 €
Citroncello Arty Spirits - Lemon Liqueur, France	12 €

VINS | WINES

Blanc

	15 cl	75 cl
<i>Chablis, Domaine Laroche, Saint Martin, 2023</i>	12 €	53 €
<i>Côtes du Rhône, Domaine Ogier, Artésis, 2023</i>	10 €	45 €
<i>Côtes Catalanes, Domaine Cazes, 2023</i>	10 €	44 €
<i>Pays d'Oc, Mas Neuf, L'inédit, 2023</i>	11 €	45 €

Rouge

	15 cl	75 cl
<i>Pinot Noir, V. Jeanjean, Secret de Lunès, 2023</i>	10 €	45 €
<i>Médoc, Patache d'Aux, Cru Bourgeois, 2016</i>	12 €	55 €
<i>Châteauneuf du Pape, L'oratoire, 2021</i>	14 €	65 €

Rosé

	15 cl	75 cl
<i>Gris de Camargue, Domaine Le Pive, 2023</i>	9 €	40 €
<i>Côtes de Provence, Château Gassier, 2023</i>	12 €	55 €

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
<i>Henriot Brut Souverain</i>	17 €	95 €
<i>Henriot Rosé</i>	21 €	130 €
<i>Henriot Blanc de Blancs</i>		130 €
<i>Henriot Millésimé 2014</i>		180 €
<i>Henriot l'Inattendue 2016</i>		230 €
<i>Taittinger Brut Réserve</i>		110 €
<i>Taittinger Prestige Rosé</i>		150 €
<i>Taittinger Comtes de Champagnes</i>		480 €

BIÈRES | BEERS

Pression | Draught

	25 cl	50 cl
<i>Leffe (blonde)</i>	6 €	10 €
<i>Hoegaarden (blanche)</i>	6 €	10 €

Bouteille | Bottled

	33 cl
<i>Paillette Blonde</i>	8 €
<i>Paillette IPA</i>	8 €
<i>Carlsberg</i>	8 €
<i>La Parisienne Sans alcool</i>	8 €

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

<i>Espresso</i>	4 €
<i>Americano / Café Allongé</i>	7 €
<i>Cappucino / Café Latte</i>	7 €
<i>Chocolat Chaud / Hot Chocolate</i>	6 €
<i>Tea / Thé Dammann Frères®</i>	6 €

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

	33 cl	75 cl
<i>Evian</i>	5 €	9 €
<i>Badoit</i>	5 €	9 €

BOISSONS SOFTS

SOFT DRINKS

<i>Granini (Orange, Ananas or Tomate) 25cl</i>	6 €
<i>Parismonade (33cl)</i>	7 €
<i>Coca Cola (Original or Zero) 33cl</i>	7 €
<i>Fever Tree (Ginger Beer, Ginger Ale or Tonic) 20cl</i>	7 €
<i>Sirop / Syrup</i>	3 €

À PARTAGER

FOOD TO SHARE

Planches / Boards

Planche de Fromage Affiné <i>French Cheese Board</i>	13 €
Planche de Saumon Fumé <i>Smoked Salmon Board</i>	15 €
Planche de charcuteries <i>Charcuterie Board</i>	13 €
Planche mixte <i>Mixed charcuterie and cheese board</i>	13 €
Saucisson truffé <i>Truffle salami</i>	12 €

Terrines

Terrine de Campagne au Piment d'Espelette <i>Country-Style Pâté with Espelette Pepper</i>	10 €
Terrine de la Mer au Saumon <i>Seafood Terrine with Salmon</i>	10 €

À PARTAGER

FOOD TO SHARE

Tartinades / Savory Spreads

Écrasé de Poireaux au Sésame <i>Mashed Leeks with Sesame</i>	10 €
Champignon de Paris à Tartiner <i>Creamy Paris Mushrooms Spread</i>	10 €
Purée d'Olives aux Figues <i>Fig & Olive Tapenade</i>	10 €
Rillettes de Poulet Épicé <i>Spiced Chicken Rillettes</i>	10 €
Rillettes de Lieu Noir au Fenouil <i>Black Pollock Rillettes with Fennel</i>	10 €
Aubergines Confites à la Coriandre <i>Slow-Cooked Eggplant with Coriander</i>	10 €
Confit de Tomate Rôtie <i>Roasted Tomato Confit</i>	10 €

Le bar de l'hôtel Lord Byron est
ouvert **tous les jours de 15h à 23h**

The Lord Byron's hotel bar is opened
every day from 3p.m. to 11 p.m.

Informations & Contact

5 rue Chateaubriand, 75008 Paris
bar@hotel-lordbyron.com
+33 (0)1 43 59 89 98



@hotellordbyronparis



Hôtel Lord Byron Paris



THE **B** **YRON**
AR

PARIS • CHAMPS-ÉLYSÉES
HÔTEL LORD BYRON