

Carte du *Bar*

H O R A I R E S
Tous les jours de 15h à 23h00



LORD BYRON

PARIS • CHAMPS-ÉLYSÉES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

Too much alcohol can damage your health. Please drink with moderation

Prix net en euros, taxes et services inclus

Price all taxes and service included

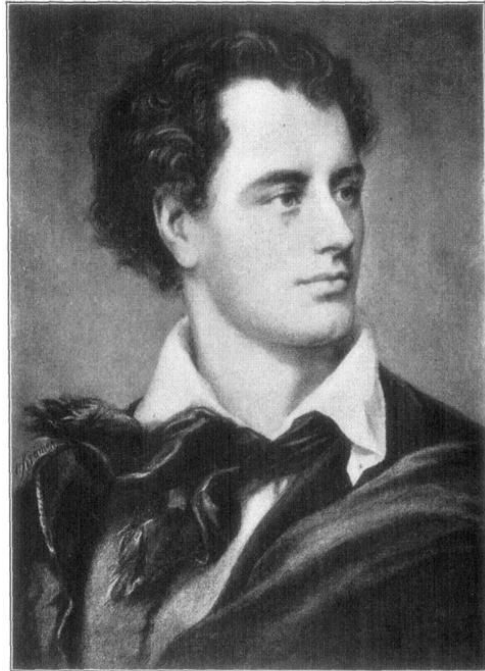
Une adresse doublement romantique

Quand un hôtel porte le nom d'un poète illustre et se trouve situé rue Chateaubriand, l'opportunité de réviser ses classiques s'impose.

François -René de Chateaubriand (1768-1848), écrivain et homme politique, était contemporain de Lord Byron mais il ne l'a jamais rencontré, sinon en pensée dans ses *Mémoires d'Outre-Tombe*.

Poète anglais, figure du préromantisme, *Lord Byron* (1788-1824) est considéré par Goethe comme le plus grand esprit de son temps. Il est adulé par Musset qui lui dédia un poème entier, adoré par Victor Hugo, George Sand, Lamartine et Vigny.

Dans le lobby de l'hôtel, un portrait du XIXe, lui rend un hommage discret comme s'il était le maître des lieux.



From the painting by P. Krüger

LORD BYRON

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Expresso	4 €
Double expresso	7 €
Capuccino / Café latte	7 €
Chocolat chaud	6 €
Thé <i>Dammann Frères®</i>	6 €
Infusion <i>Dammann Frères®</i>	6 €

EAUX MINERALES

MINERAL WATERS

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

BOISSONS SANS ALCOOL

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola zero <i>33cl</i>	7 €
Granini Orange, Ananas, Tomate <i>25cl</i>	6 €
FuzeTea, Parismonade <i>25cl</i>	7 €
Tonic Fever Tree & Ginger Ale <i>20cl</i>	7 €
Sirop	3 €

VIN BLANC

WHITE WINE

15cl

75cl

Chablis, Domaine Laroche, Saint Martin, 2023	12 €	53 €
Côtes du Rhône, Domaine Ogier, Artésis, 2023	10 €	45 €
Côtes Catalanes, Domaine Cazes, 2023	10 €	44 €
Pays d'oc, Mas Neuf, L'Inédit, 2023	11 €	45 €

VIN ROUGE

RED WINE

15cl

75cl

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

VIN ROSE

ROSE WINE

15cl

75cl

Gris de Camargue, Domaine Le Pive, 2023	9 €	40 €
Côtes de Provence, Château Gassier, 2023	12 €	55 €

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

		<i>12cl</i>
<i>75cl</i>		
Champagne Henriot Brut	17 €	95 €
Champagne Henriot Rosé	21 €	130 €
Champagne Henriot Blanc de blancs	-	130 €
Champagne Henriot Millésimé 2014	-	180 €
Champagne Henriot L'Inattendue 2016	-	230 €
Taittinger Brut Réserve	-	110 €
Taittinger Prestige Rosé	-	150 €
Taittinger Comtes de Champagne	-	480 €

BIERES

BEERS

		<i>25cl</i>
<i>Pression</i>		
<i>50cl</i>		
Leffe (<i>blonde</i>)	6 €	10 €
Hoegaarden (<i>blanche</i>)	6 €	10 €
<i>Bouteille</i>		<i>33cl</i>
Paillette Blonde		8 €
Paillette IPA		8 €
Carlsberg		8 €
La Parisienne <i>Sans alcool</i>		8 €

COCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE COCKTAILS

Hugo 75

"Let us pass round the cup of love's bliss in full measure"

Gin, Liqueur de Fleurs de Sureau, Citron Vert, Menthes, Champagne

17 €

LN Bramble

"A shock to one - A thunderbolt to all"

Gin, Triple Sec, Citron vert, Crème de Mûre

17 €

Rooibos citrus sans alcool

The precious hour of parting lingers still

Rooibos, jus de citron, sirop de sucre, menthe fraîche

12 €

COCKTAILS CLASSIQUES

TRADITIONAL COCKTAILS

Acidulés & Citronnées – Citrus & Sour

Daiquiri - *Rhum, Citron Vert, Sirop de Sucre*

Whisky Sour - *Whisky, Citron Vert, Sirop de Sucre, Foamer, Bitter*

Margarita - *Tequila, Triple Sec, Citron Vert*

Sidecar - *Cognac, Grand Marnier, Citron Vert*

15 €

Fruités & Gourmands – Fruity & Tasty

French Martini - *Vodka, Chambord (Liqueur de Framboise), Ananas*

El Diablo - *Tequila, Crème de Cassis, Citron Vert, Ginger Ale*

Clover Club - *Gin, Citron Jaune, Framboise, Foamer*

17 €

Crémeux & Réconfortants – Creamy & Comforting

17 €

Espresso Martini - *Vodka, Espresso, Liqueur de Café*

White Russian - *Vodka, Liqueur de Café, Lait*

Screaming Orgasm - *Vodka, Liqueur de Café, Amaretto, Baileys, Lait*

Herbacés & Végétaux – Herbal & Botanical

17 €

Southside - *Gin, Menthe, Citron, Sucre*

Mojito - *Rhum, Menthe, Citron Vert, Sucre, Eau Gazeuse*

Mint Julep - *Bourbon, Menthe, Angostura Bitter*

Intenses & Élégants – Bold & Elegant

16 €

Old Fashioned - *Bourbon, Sucre, Angostura Bitter*

Negroni - *Gin, Sweet Vermouth, Campari*

Manhattan - *Whisky, Sweet Vermouth, Angostura Bitter*

Dry Martini - *Gin ou Vodka, Dry Vermouth, Olive ou Zeste*

Vieux carré - *Rye, Cognac, Sweet Vermouth, Bénédictine, Bitter*

Sazerac - *Cognac ou Rye, Sucre, Peychaud's Bitter, Absinthe*

B&B - *Cognac, Bénédictine*

...

Cocktail sans alcool

12 €

Fruit de l'imagination du chef barman Clément Duong et de la Barmaid Sarah Rebello, tous les cocktails sont des créations originales et préparés avec des produits frais.

Ils s'ajustent aux attentes et goûts de chacun.

N'hésitez pas à leur demander votre cocktail préféré.

Imagined by Clément Duong our Head Barman and our Barmaid Sarah Rebello, all cocktails are original creations, created with fresh produce.

They can be adjusted to suit individual tastes and preferences.

Feel free to ask them for your favorite cocktail.

SPIRITUEUX

4cl

SPIRITS

Whisky

Lagavulin 16 ans	22 €
Bulleit Rye	16 €
Nikka From the Barrel	20 €
Bourbon Maker's Mark	14 €
Jack Daniel's	12 €
Cardhu Double Matured	15 €

Vodka

Vodka Absolut	12 €
Grey Goose	14 €
Belveder	14 €

Rhum

Zaccapa 23 ans	22 €
Bacardi Carta Blanca	12 €
Kraken Spiced	14 €



Gin

Bombay Sapphire	12 €
Hendrick's	14 €
Monkey 47	15 €
Tanqueray Ten	14 €
Citadelle	14 €
Lyre's Dry London Spirit <i>sans alcool</i>	8 €

Tequila

Patron Silver	14 €
---------------	------

Liqueurs

Get 27	12 €
Saint Germain	12 €
Cointreau	12 €
Baileys	12 €
Amaretto	12 €

Apéritifs

Ricard	10 €
Noilly Prat Vermouth Français	12 €
Messias Tawny Porto	12 €
Martini Bianco ou Rosso	11 €
Campari / Aperol	12 €

Cognac

Hennessy, VS	14 €
Hennessy, XO	50 €

Armagnac

Armagnac Janneau

12 €

Accompagnement

Soda, Tonic

3 €

A PARTAGER

TO SHARE

Planche de Fromage Affinés *sélection du moment*

12 €

Terrine de campagne au piment d'Espelette

10 €

Terrine de la mer au Saumon

10 €

Tartinades :

10 €

- Ecrasé de Poireaux au Sésame
- Champignons de Paris à Tartiner
- Crème de Brocolis Pecorino et Amandes
- Purée d'Olives aux Figues
- Rillettes de Poulet Epicé
- Rillettes de Lieu Noir au Fenouil



INFORMATION DE L'HOTEL

HOTEL INFORMATION



ACCÈS WIFI HAUT DÉBIT GRATUIT

Nom du réseau :

HOTEL_LORD_BYRON

Mot de passe :

romantic

Les prix sont en euros, taxes et service compris. Les paiements par chèque ne sont pas acceptés. Selon l'article R 3353-2 du Code de la santé publique, le fait pour les débitants de boissons de servir de l'alcool à des clients en état d'ébriété manifeste ou de les recevoir dans leurs établissements est passible d'une contravention de 4e classe. En conséquence, nous nous réservons le droit de refuser de servir de l'alcool aux clients en état d'ébriété ou ayant consommé trop de boissons alcoolisées.

La liste des allergènes est consultable sur demande

The prices are in euros, taxes and service included. Payments by check are not accepted. The article R 3353-2 of the French Public Health Code states that the fact for licensed premises tenants to serve alcoholic beverages to clients under the influence of alcohol or to receive them in their establishment is punishable by the law with a 4th category fine. Therefore, we reserve the right to refuse to serve alcohol to clients who are under the influence of alcohol or have consumed too many alcoholic beverages.

The list of allergens is available upon request