



BAR - COCKTAILS

À PARTAGER TO SHARE

TAPENADE D'OLIVES 6
Olive tapenade

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 12
Charcuterie platter

ASSIETTE DE FROMAGES 12
Cheese platter

TERRINE DE CAMPAGNE OU DE LAPIN 12
Country terrine or rabbit terrine

BITTERBALLEN 12
8 pieces

SNACK SNACKING

CROQUE-MONSIEUR, FRITES, SALADE 14
Croque-monsieur, French fries & salad

OMELETTE NATURE OU GARNIE 19
(AU CHOIX : HERBES, JAMBON, CHAMPIGNON OU FROMAGE)
Plain omelette or with your choice of filling (herbs, ham, mushroom or cheese)

CLUB SANDWICH CÉSAR AU POULET, 22
BACON, OEUF, PARMESAN, LAITUE ROMAINE, SAUCE CÉSAR ET FRITES
Chicken Caesar club sandwich with bacon, egg, parmesan, romaine lettuce, Caesar dressing & French fries

SALADE CÉSAR POULET ET BACON 22
OU SAUMON MARINÉ
Caesar salad with chicken & bacon or marinated salmon

BURGER DE BOEUF, CRÈME 27
MASCARPONE FAÇON BÉARNAISE, COMPOTÉE D'OIGNONS AU THYM, BEAUFORT, MOUTARDE VERTE AUX HERBES ET FRITES
Beef burger with Béarnaise-style mascarpone cream, thyme-infused caramelised onions, Beaufort cheese, green herb mustard & French fries

SNACK SNACKING

PIZZA MARGHERITA 19
Margherita pizza

PIZZA LÉGUMES GRILLÉS ET PISTOU 19
Vegetables & pistou pizza

PIZZA QUATRE FROMAGES 24
Four cheese pizza

PIZZA REINE 24
Ham & mushroom pizza

RISOTTO D'ORZO À LA CRÈME DE POIVRONS ROUGES, BASILIC ET BEAUFORT 19
Orzo risotto with red pepper cream, basil & Beaufort cheese

LINGUINE À LA BOLOGNAISE 21
Linguine with bolognese sauce

LASAGNE SAUMON RICOTTA ET EPINARDS 24
Salmon, ricotta & spinach lasagne

FRITES 6
French fries

LES PETITS PLAISIRS CLASSIC DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS INFUSÉS À LA MENTHE 10
Fresh fruit salad with mint infusion

CRÈME CARAMEL 10
Crème caramel

GLACE ET SORBETS ARTISANAUX DE LA MAISON "PÔLE SUD" 12
3 PARFUMS AU CHOIX: FRAISE, VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAFÉ, MANGUE, PASSION, CITRON
Artisanal ice cream & sorbets by Maison Pôle Sud
3 scoops of your choice: strawberry, vanilla, chocolat, pistachio, coffee, mango, passion fruit or lemon

MOUSSE AU CHOCOLAT 12
Chocolate mousse

CAFÉ GOURMAND 14
Gourmet coffee (coffee served with a selection of mini desserts)

SALADE DE FRAISES, CRÉMEUX CITRON BASILIC, ÉCLATS DE MERINGUE AU CITRON VERT 14
Strawberries with lemon & basil cream, crushed lime meringue

COCKTAILS SIGNATURE

15

SIGNATURE COCKTAILS

CANOPEE

CACHAÇA AGUACANA, PURÉE DE KIWI
MAISON, SIROP DE VANILLE, SUCRE
DE CANNE ET CITRON

*Cachaça, homemade kiwi puree, vanilla
syrup, cane sugar & lemon*

FLAMINGO

RHUM BLANC BACARDI, JUS DE
FRAISE, JUS DE BANANE, SIROP DE
FRAISE ET CITRON VERT

*Bacardi white rum, banana & strawberry
juices, strawberry syrup & lime*

FLEUR DE VALK

GIN HENDRICK'S, PURÉE DE PASTÈQUE
MAISON, SIROP D'HIBISCUS,
SCHWEPES ET CITRON VERT

*Hendrick's Gin, homemade watermelon
purée, hibiscus syrup, Schweppes & lime*

LUEUR TROPICAL

TEQUILA PATRON SILVER, JUS DE
PÊCHE, JUS DE PAMPLEMOUSSE,
SIROP DE PÊCHE ET SIROP DE CANNE

*Patron Silver tequila, peach juice,
grapefruit juice, peach syrup & cane
sugar syrup*

TOUCAN

RHUM BLANC BACARDI, CURAÇAO
BLEU, JUS D'ANANAS, SIROP DE
GRENADINE ET CITRON VERT

*Bacardi white rum, blue curaçao,
pineapple juice, grenadine syrup & lime*

WHITE FEATHER

VODKA BELVEDERE, LIQUEUR DE
COINTREAU, JUS D'ORANGE, CRÈME
DE COCO, CHANTILLY

*Belvedere vodka, Cointreau liqueur,
orange juice, coconut cream & whipped
cream*

ENVIE D'UN GRAND CLASSIQUE ?

N'hésitez pas à demander à notre barman
le cocktail classique qui vous fera plaisir.

Tous les classiques sont réalisés à la
demande au tarif de 14 €.

Fancy a classic?

*Feel free to ask our bartender for your
favorite classic cocktail.*

*All classic cocktails are freshly made to
order and priced at €14.*

APÉRITIFS

KIR ROYAL - 12CL

12

KIR VIN BLANC - 12CL

8

APÉROL - 6CL

9

CAMPARI - 6CL

9

MARTINI BIANCO - 6CL

9

MARTINI DRY - 6CL

9

MARTINI ROSSO - 6CL

9

PORTO BLANC - 6CL

9

PORTO ROUGE - 6CL

9

RICARD - 4CL

8

BIÈRES

BEERS

BIÈRES BOUTEILLES

33CL

Bottled beer

HEINEKEN 0.0

6

GUSTAVE BLANCHE

9

GUSTAVE BLONDE

9

GUSTAVE IPA

9

GUSTAVE STOUT

9

BIÈRES PRESSION

25CL

50CL

Draught beer

HEINEKEN BLONDE

6

10

AFFLIGEM BLANCHE

7

11

AFFLIGEM BLONDE

7

11

LAGUNITAS

7

11

MONACO

7

11

PANACHÉ

7

11

PICON

8

12

LES SPRITZ 18CL

14

APÉROL SPRITZ

APÉROL, PROSECCO ET EAU GAZEUSE

Apérol, prosecco & sparkling water

ST-GERMAIN SPRITZ

ST-GERMAIN, PROSECCO ET EAU
GAZEUSE

St-Germain, prosecco & sparkling water

LIMONCELLO SPRITZ

PROSECCO, LIMONCELLO, CITRON ET
EAU GAZEUSE

*Prosecco, limoncello, lemon
& sparkling water*

LES MULES 17CL

14

FRENCH MULE

ST GERMAIN, CITRON VERT, GINGER
BEER ET ANGOSTURA BITTERS

*St Germain, lime, ginger beer
& angostura bitters*

LONDON MULE

GIN, CITRON VERT, GINGER BEER ET
ANGOSTURA BITTERS

Gin, lime, ginger beer & angostura bitters

MEXICAN MULE

TEQUILA, CITRON VERT, GINGER BEER
ET ANGOSTURA BITTERS

*Tequila, lime, ginger beer
& angostura bitters*

MOSCOW MULE

VODKA, CITRON VERT, GINGER BEER
ET ANGOSTURA BITTERS

*Vodka, lime, ginger beer & angostura
bitters*

CHAMPAGNE AU VERRE

CHAMPAGNE BY THE GLASS

MOËT ET CHANDON, IMPÉRIAL BRUT, AOC

14

MARTINI PROSECCO, AOC

8

VINS BLANCS AU VERRE

WHITE WINE BY THE GLASS

SANCERRE, LES CAILLOTES, AOP 

13

PETIT CHABLIS, DOMAINE LAROCHE, AOC

12

VIOGNIER DE COMBE PILATE, COLLINES

10

RHODANIENNES, IGP 

VINS ROUGE AU VERRE

RED WINE BY THE GLASS

N°2 DE MAUCAILLOU, MOULIS EN MÉDOC, AOC

12

SANCERRE, DOMAINE HENRI BOURGEOIS, AOC

12

BOURGOGNE PINOT NOIR, MAISON

11

RÉGNARD, AOC

CAPRICES D'ANTOINE, CÔTES DU RHÔNE,

10

AOC 

CHÂTEAU MIREFLEURS, BORDEAUX SUPÉRIEUR

9

VINS ROSÉ AU VERRE

WHITE WINE BY THE GLASS

WHISPERING ANGEL, CÔTES DE PROVENCE,

12

AOP

DOMAINE LE PIVE, GRIS CAMARGUE, AOP 

7



VINS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ORGANICALLY PRODUCED WINES

ALCOOLS ALCOHOLS

GIN

GORDON'S	10
BOMBAY SAPPHIRE	12
TANQUERAY	14
HENDRICKS	14
MONKEY 47	16

GIN FRANÇAIS

AUDACIEUX	16
Fleur de sureau	
EXPLORATEUR	16
Argousier et yuzu	
ÉPHÉMERE	16
Citron noir	

RHUM

BACARDI SUPERIOR	12
BACARDI GOLD	12
HAVANA CLUB 3 ANS	12
BACARDI RESERVE 8 ANS	14
DIPLOMATICO	14
ANGOSTURA 1919	15
ZACAPA 23 ANS	16

VODKA

SMIRNOFF	10
ABSOLUT	12
BELVEDERE	14

VODKA FRANÇAISE

GREY GOOSE	14
------------	----

TEQUILA

JOSÉ CUERVO	10
PATRON SILVER	14

4CL

WHISKIES

BLENDED SCOTCH

BALLANTINES	10
CHIVAS REGAL 12 ANS	12
JOHNNIE WALKER RED	12

SINGLE MALT SCOTCH

J&B	10
HAIG CLUB	12
GLENFIDDICH 12 ANS	12
ABERFELDY 12 ANS	14
OBAN 14 ANS	14
LAGAVULIN 16 ANS	16

BLENDED IRISH

JAMESON	10
---------	----

SINGLE MALT JAPONAIS

AKASHI	15
--------	----

SINGLE MALT FRANÇAIS

HAUTEFEUILLE	16
--------------	----

TENNESSE

JACK DANIEL'S	12
GENTLEMAN JACK	14

BOURBON

FOUR ROSES	12
JIM BEAM	12
MAKER'S MARK	14

LIQUEURS

4CL

ANISETTE	10
AMARETTO	10
BAILEYS	10
BÉNÉDICTINE	10
CHAMBORD	10
CHERRY BRANDY	10
COINTREAU	10
GET 27	10
GET 31	10
GRAND MARNIER	10
KAHLUA	10
LIMONCELLO	10
MANZANA VERDE	10
ST-GERMAIN	10
SUZE	10

EAUX DE VIE

4CL

FRAMBOISE	9
MIRABELLE	9
POIRE	9
PRUNE	9
GRAPPA	9

DIGESTIFS

4CL

COGNACS

MARTELL V.S.O.P	12
HENNESSY V.S	12

ARMAGNAC

DUC DE LOUSSAC V.S.O.P	12
------------------------	----

CALVADOS

LE POMMERAY	14
-------------	----

COCKTAILS SANS ALCOOL

10

VIRGIN COCKTAILS

EMERAUDE

JUS DE POIRE, JUS DE POMME, SIROP DE GINGEMBRE ET GINGER ALE
Pear juice, apple juice, ginger syrup & ginger ale

JUNGLE

JUS DE MANGUE, JUS DE PASSION, JUS DE GOYAVE ET SIROP DE FRAISE
Mango, passion fruit, guava juice & strawberry syrup

SAVANA

RED BULL, SIROP DE CASSIS ET CITRON VERT
Red Bull, blackcurrant syrup & lime

TROPIVALK

JUS DE MANGUE, JUS DE PASSION, SIROP DE VANILLE, CRÈME DE COCO, CHANTILLY
Mango & passion fruit juices, vanilla syrup, coco cream & whipped cream

ZEPHIR

JUS D'ALOE VERA, CITRON VERT, SIROP DE VANILLE ET GINGER ALE
Aloe vera juice, lime, vanilla syrup & ginger ale

JUS DE FRUITS 20CL

FRUIT JUICES

JUS D'ORANGE FRAIS	6
<i>Fresh orange juice</i>	

ABRICOT, ALOE VERA, ANANAS, BANANE, CANNEBERGE, FRAISE, GOYAVE, MANGUE, PASSION, PAMPLEMOUSSE, PÊCHE, POIRE, POMME, TOMATE	5
<i>Apricot, aloe vera, pineapple, banana, cranberry, strawberry, guava, mango, passion fruit, grapefruit, peach, pear, apple, tomato</i>	

CAFÉS GLACÉS

ICED COFFEE

CAFÉ GLACÉ 6
Iced coffee

CAFÉ GLACÉ LATTE 6
Iced latte coffee

SUPPLÉMENT SIROP 0.50
Extra syrup

VANILLE
Vanilla

NOISETTE
Hazelnut

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
Salted butter caramel

THÉ MATCHA

MATCHA TEA

THÉ MATCHA 7
Matcha tea

THÉ MATCHA LATTE 7
Matcha latte tea

SUPPLÉMENT 0.50
Extra

COULIS DE FRUIT EXOTIQUE
Exotic fruit coulis

CRÈME DE BANANE
Banana cream

CRÈME DE COCO
Coconut cream

SIROP DE VANILLE
Vanilla syrup

SIROP DE NOISETTE
Hazelnut syrup

SIROP DE CARAMEL
Caramel syrup

MIEL
Honey

CAFÉS ET THÉS

COFFEE & TEA

EXPRESSO - Espresso 4

DÉCAFEINÉ - Decaffeinated 4

ALLONGÉ - Americano 6

DOUBLE EXPRESSO - Double espresso 6

CAFÉ LATTE - Latte coffee 6

CAPPUCCINO 6

CHOCOLAT CHAUD - Hot chocolate 6

THÉ - Tea 6

INFUSION - Infusion 6

SUPPLÉMENT SIROP - Extra syrup 0.50

VANILLE, NOISETTE OU CARAMEL
Vanilla, hazelnut or caramel

EAUX ET SODAS

WATER & SOFT

PERRIER - 33CL 4

EVIAN, BADOIT - 50CL 4

EVIAN, BADOIT - 100 CL 7

COCA-COLA - 33CL 6

COCA-COLA ZERO - 33CL 6

ORANGINA - 25CL 6

SEVEN UP - 33CL 6

SCHWEPPES - 25CL 6

GINGER ALE - 20CL 6

GINGER BEER - 20CL 6

ICE TEA - 25CL 6

RED BULL - 25CL 8



VAN DER VALK
HOTEL PARIS CDG AIRPORT