

HÔTEL ROCHESTER CHAMPS ELYSÉES

★ ★ ★ ★

PARIS

Le **R**  
COCKTAIL BAR

Prix nets en €, service inclus  
*Net prices in €, service included*

Élaborés avec justesse et créativité, les cocktails de notre Chef Barmaid marient produits nobles et frais pour relever de fabuleux et délicieux parfums. Ses concoctions maison et son accueil convivial vous feront voyager bien au delà de Paris. Laissez-vous donc enivrer par ces mélanges frais et corsés dans le confort d'un écrin chaleureux et lumineux .

*Prepared with precision and creativity, the cocktails of our bartender marry noble and fresh products to raise fabulous and delicious perfumes. Her homemade concoctions and a warm welcome will make you travel well beyond Paris. Let yourself be seduced by these fresh and fruity blends in the comfort of a relaxing and bright setting.*





## COCKTAILS CRÉATION - CREATIVE COCKTAILS

---

THE MAPLE ELIXIR	Whisky, sirop d'érable, framboise, pomme <i>Whisky, Maple syrup, Raspberry, Apple</i>	16 €
THE STRIKER	Vodka, St-Germain, jus de citron, sirop d'amande <i>Vodka, St-Germain, Lemon juice, Almond syrup</i>	16 €
DEAR LITCHI	Vodka poire, Litchi, Cranberry <i>Vodka pear, Lychee, Cranberry</i>	14 €
SWEET' N' STRONG	Cointreau, Mezcal, café Patron XO, jus de citron vert <i>Cointreau, Mezcal, Patron XO cafe, lime juice</i>	16 €
NO MORE COLADA	Rhum épicé, liqueur de mûre, crème à fouetter, crème de noix de coco, jus d'ananas, jus de banane <i>Spiced Rum, Blackberry liqueur, Whipping cream, Coconut cream, Pineapple juice, Banana juice</i>	16 €
PRETTYLICIOUS	Cachaça, Baileys, Kahlua, jus de banane, jus d'ananas / <i>Cachaça, Baileys, Kahlua, Banana juice, Pineapple juice</i>	14 €
TEQUILA KICK	Tequila Sauza, jus de fruit de la passion, Limoncello, citron vert, vanille / <i>Tequila Sauza, Maracujà juice, Limoncello, lime, vanilla</i>	14 €
LIKE A BANANA SPLIT	Chocolat, Rhum Mount Gay, Liqueur de cacao, crème à fouetter, vanille / <i>Chocolate, Rum Mount Gay, Cocoa liquor, whipping cream, vanilla</i>	16 €



## COCKTAILS CLASSIQUES - CLASSIC COCKTAILS

---

NEGRONI	Gin, martini Bitter, Vermouth rouge	14 €
MANHATTAN	Rhye, Vermouth Rouge, Angostura <i>Rhye, Red Vermouth, Angostura</i>	14 €
OLD FASHIONED	Bourbon, Angostura, Sucre / <i>Bourbon, Angosture, Sugar</i>	14 €
MARGARITA	Tequila, Cointreau, Citron Vert / <i>Tequila, Cointreau, Lime</i>	14 €
DAIQUIRI	Rhum, Citron Vert, Sirop de sucre <i>Rhum, Green Lime Sugar Sirop</i>	14 €
HEMINGWAY DAIQUIRI	Rhum, Liqueur de Maraschino, Pamplemousse Rose, Citron Vert / <i>Rhum, Maraschino Liqueur, Pink Grapefruit, Lime</i>	14 €
MOSCOWMULE	Vodka, Ginger Beer, Citron Vert <i>Vodka, Ginger Beer, Lime</i>	14 €
MARTINI	Gin, Dry Vermouth, Olive / <i>Gin, Dry Vermouth, Olive</i>	14 €
VODKAKATINI	Vodka, Vermouth Blanc / <i>Vodka, White Vermouth</i>	14 €
SOUR	Whisky, Vodka, Mezcal, sucre, citron jaune <i>Whiskey, Vodka, Mezcal, sugar, lemon</i>	14 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

---

LA DEMOISELLE	Pomme, Orange, Orgeat, Caramel <i>Apple, Orange, Orgeat, Caramel</i>	12 €
R ON THE BEACH	Orange, Ananas, Cranberry, Melon <i>Orange, Pineapple, Cranberry, Melon</i>	12 €



## APÉRITIFS

6 CL

---

Cap Corse Mattei Blanc	8 €	Campari	8 €
Cap Corse Mattei Rouge	8 €	Martini Ambrato	9 €
Martini Bianco	8 €	Martini Rubino	9 €
Martini Rosso	8 €	Pimm's	12 €

## ANISÉS - ANISE BASED DRINKS

4 CL

---

Pastis 51	8 €	Absinthe Pernod	16 €
-----------	-----	-----------------	------

## GIN

4 CL

---

Beefeater	12 €	The Botanist	15 €
Tanqueray	14 €	Bombay Sapphire	16 €
Hendrick's	15 €	Monkey 47	23 €



## VODKA

4CL

---

Wyborowa	10 €	Fair Quinoa	16 €
Ketel One	13 €	Grey Goose	16 €
Absolut	14 €	Accompagnement <i>(Soda, Jus de fruits)</i>	2 €

## TEQUILA

4CL

---

Sauza	12 €	Herradura Blanco	15 €
Altos Blanco	13 €	Patron Silver	24 €
Forteleza	14 €		

## MEZCAL

4CL

---

Union	15 €	El rey zapoteco	16 €
Bruxo n°1	16 €		



## RHUM

4 CL

---

Trois Rivières	12 €	Chairman's Reserve	14 €
Mount Gay	13 €	Diplomatico	14 €
Cachaça Leblon	13 €	Anejo Blanco	14 €
J. Bally 7 yrs	15 €	Botran 15 yrs	17 €

## WHISKY

4 CL

---

Crown Royal	15 €	Red Label	15 €
Talisker 10yrs	15 €	Laphroaig	15 €
Lagavulin 16 yrs	15 €	Oban 14 yrs	16 €
The Balvenie 12 yrs	15 €	Yoichi Singlemalt 10 yrs	18 €

## WHISKEY

4 CL

---

Bushmill Original	14 €	Marker's Mark	15 €
Jim beam	14 €	Jack Daniel's	15 €



## ARMAGNACS

4 CL

---

Clés des Ducs	14 €
Château de Laubade V.S.O.P	14 €
Château de Laubade Hors d'âge	25 €

## COGNACS

4 CL

---

Camus V.S.O.P	14 €	Ile de Ré XO	25 €
Hennessy V.S.O.P	14 €	Hennessy XO	30 €
Camus XO Borderies	25 €		

## CALVADOS

4 CL

---

Boulard V.S.O.P	12 €
Busnel V.S.O.P	12 €
Busnel 12 ans	15 €

## EAUX DE VIE

4 CL

---

Grappa Classica	12 €	Poire Williamine	15 €
Framboise	15 €	Vielle Prune	15 €
Mirabelle	15 €		





## LES LIQUEURS

4 CL

---

Maraschino	12 €	Dom Benedictine	12 €
Amaretto	12 €	Saint Germain	13 €
Baileys	12 €	Limoncello	13 €
Cointreau	12 €	Chartreuse Jaune	13 €

## BIÈRES EN BOUTEILLE BOTTLED BEERS

33 CL

---

1664	7 €	Leffe blonde	7 €
Carlsberg	7 €	La Parisienne Blonde	9 €
Corona Extra (35.5cl)	9 €	La Parisienne Blanche	9 €
Pietra ambrée	9 €	La Parisienne IPA	9 €
Heineken	7 €		

BOUTEILLE  
BOTTLE +  
SOFTS

Johnnie Walker Red Label,  
Beefeater, Absolut, Pampero,  
Wyborowa, Sauza.

S'adresser au Bar  
*Ask at the bar*

**195 €**



## VINS ROUGES - RED WINE

---

	<i>Verre ( 12cl )</i>	<i>Bouteille ( 75cl )</i>
Château Chabiran- Bordeaux Supérieur	8 €	39 €
Croix Saint André- Bordeaux Supérieur 2003		55 €
Clos Saint Emilion Philippe- 2008		70 €

## VINS BLANCS - WHITE WINE

---

	<i>Verre ( 12cl )</i>	<i>Bouteille ( 75cl )</i>
Chablis J.C. Courtault- Bourgogne	8 €	39 €

## CHAMPAGNES

---

	<i>Verre ( 12cl )</i>	<i>Bouteille ( 75cl )</i>
Moët & Chandon	15€	90 €
Laurent Perrier Brut	15€	90 €
Laurent Perrier Rosé		145 €
Laurent Perrier Grand Siècle		170 €
Dom Perignon Vintage 1999		225 €



## JUS DE FRUIT - FRUIT JUICE

33 CL

Orange, Pomme, Ananas, Tomato, Abricot

*Orange, Apple, Pineapple, Tomato, Apricot*

6 €

## SOFTS & EAUX - WATER & SOFTS

Coca Cola / Light 33 cl

6 €

Schweppes Tonic 33 cl 6 €

Limonade Délicieuse 25 cl

6 €

Schweppes Ginger  
Ale Premium Mixer 33 cl 6 €

Ginger Ale 25 cl

7 €

Schweppes Tonic  
Hibiscus Premium Mixer 6 €

Ginger Beer 25 cl

7 €

Perrier 33 cl 6 €

Red Bull 25 cl

7 €

Schweppes Tonic  
Premium Mixer 33 cl

6 €

Perrier 1 L 7.50 €

Vittel 1 L

7.50 €

Vittel 50 cl 5 €

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Espresso , Ristretto, Noisette / *Espresso with a drop of milk*

5 €

Double Espresso, Café Allongé / *Long Coffee*

7 €

Café au lait / *Coffee with milk*, Cappucino, Latte Macchiato, Moka

7 €

Chocolat Chaud / *Hot Chocolate*

7 €

## BOCAUX- JARS

*Servi avec feuilles de pain Kamut® bio  
et graines de sésame ou pain*

**12 €**

- Crème Fine d'Artichauts
- Crème Fine Bio de Pois Chiches au Citron et Cumin
- Crème Fine de Basilic AOP et Parmesan
- Rillettes de Poulet Français
- Rillettes de Maquereaux à la Moutarde Bio
- Aubergines à l'Huile d'Olive Vierge Extra

**15 €**

- Rillettes de Saint-Jacques

**30 €**

- Foie Gras de Canard Entier, mariné à l'Armagnac et au Gros Poivre

*Served with organic Kamut® bread  
Leaves and sesame seeds or bread*

**12 €**

- Fine Artichoke Cream
- Fine Organic Cream of Chickpeas with Lemon and Cumin
- Fine Cream of Basil AOP and Parmesan
- French Chicken Rillettes
- Mackerel Rillettes with Organic Mustard
- Aubergines with Extra Virgin Olive Oil

**15 €**

- Rillettes of scallops

**30 €**

- Whole Duck Foie Gras, marinated with Armagnac and Big Pepper

