LE CONTINENTAL 24
Corbeille de viennoiseries, café / thé, jus d'orange, fruit au choix
CONTINENTAL BREAKFAST
Pastry basket, coffee / tea, orange juice, fruit of choice

La boulangerie - Bakery

LA VIENNOISERIE 4
Croissant ou pain au chocolat
VIENNESE PASTRY
Croissant or chocolate bread roll

LE PAIN, BEURRE ET CONFITURE 6
Baguette ou complet
BREAD, BUTTER AND JAM
Baguette or whole wheat bread

LE PANIER DU BOULANGER 12
Baguette, croissant et pain au chocolat
THE BAKER'S BASKET
Baguette, croissant and chocolate bread roll

Les fruits - Fruits

FRUIT ENTIER DE SAISON 3
SEASONAL WHOLE FRUIT

SALADE DE FRUITS DU MARCHÉ D'ICI ET D'AILLEURS 10
MARKET FRUIT SALAD

La ferme - The farm

YAOURT 5
Nature, allégé ou aux fruits
YOGHURT
Nature, low fat or fruit yoghurt

CÉRÉALES 8
Corn flakes, Rice Krispies, muesli, All Bran, Granola, flocons d'avoine
CEREALS
Corn flakes, Rice Krispies, muesli, All Bran, Granola, oat flakes

BIRCHER MUESLI 9
À la pomme verte
BIRCHER MUESLI
With green apple

PARFAIT GRANOLA 12
Yaourt nature, baies de goji
GRANOLA PARFAIT
Natural yoghurt, goji berries

FROMAGES 15
Fromages affinés de saison
CHEESES
Selection of quality cheeses

Les œufs de ferme
Farm eggs

ŒUFS NATURE OU GARNIS À VOTRE CONVENANCE 20
Brouillés, au plat, à la coque, pochés ou en omelette
Garniture selon votre choix : Jambon cuit, bacon croustillant, saucisses de porc ou volaille, fromage, champignons, fines herbes, tomates
PLAIN OR GARNISHED EGGS
Scrambled, fried, soft-boiled, poached or omelette
Accompanied with: Cooked ham, crispy bacon, pork or poultry sausages, cheese, mushrooms, herbs, tomatoes

ŒUFS BÉNÉDICTINE 21
Muffins toastés, œufs pochés, sauce hollandaise
Saumon fumé (25)
BENEDICT EGGS
Toasted muffins, poached eggs, hollandaise sauce
Smoked salmon

Service de 8h à 11h
Service from 8 am to 11 am

BREAKFAST

Les légumes - Vegetables

AVOCAT FRAIS 15
Émincé et huile d'olive
FRESH AVOCADO
Finely sliced with olive oil

Terre et Mer - Land and Sea

JAMBON BLANC DE PARIS 9
PARISIAN COOKED HAM

DINDE FUMÉE 10
SMOKED TURKEY

SAUCISSE DE PORC OU VOLAILLE 11
PORK OR POULTRY SAUSAGE

BACON CROUSTILLANT 11
CRISPY BACON

SAUMON FUMÉ, BLINIS 26
SMOKED SALMON, BLINIS

Les entrées - Starters

GRATINÉE À L'OIGNON 22
RECETTE DE 1862
Croûtons et vieux Comté
FRENCH ONION SOUP
CREATED IN 1862
Croutons and vintage Comté cheese

SALADE CÉSAR 23
Poulet, laitue romaine, copeaux de parmesan, œuf poché, croûtons avec ou sans bacon
CAESAR SALAD
Chicken, romaine lettuce, parmesan chips, poached egg, croutons, with or without bacon

CARPACCIO DE BAR 25
Poivrons rouges et verts, citron, basilic et oignons rouges, graines de sésame
SEA BASS CARPACCIO
Red and green peppers, lemon, basil and red onions, sesame seeds

SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN 30
Crème à l'aneth, citron et blinis
NORWEGIAN SMOKED SALMON
Dill cream, lemon and blinis

FOIE GRAS DE CANARD CONFIT 36
« CAFÉ DE LA PAIX »
Chutney de fruits, tranche de brioche dorée
SLOW COOKED DUCK FOIE GRAS
« CAFÉ DE LA PAIX »
Fruits chutney, toast

Plats - Main courses

FISH AND CHIPS 28
Sauce tartare
FISH AND CHIPS
Tartar sauce

SOLE DE NOS CÔTES 74
GRILLÉE OU MEUNIÈRE
Purée de pommes de terre au beurre demi-sel de Vendée
FRENCH SOLE
GRILLED OR MEUNIERE
Mashed potatoes with lighty salted butter

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 36
Pommes Pont-Neuf et cœur de sucrine
HAND-CUT BEEF TARTAR
French fries and little gem lettuce

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, 39
RÔTI AU FOUR
Potiron fondant et en purée, figues et raisins
CHICKEN SUPREME,
OVEN ROASTED
Mashed pumpkin, figs and grapes

CŒUR DE FILET DE BOEUF GRILLÉ 47
Gnocchi de pommes de terre fondants, champignons des bois, sauce béarnaise
GRILLED BEEF TENDERLOIN
Potato gnocchi, mushrooms, béarnaise sauce

Sandwichs - Sandwiches

TARTINE DE PAIN GRILLÉ À L'HUILE D'OLIVE 22
Guacamole au citron vert, œuf poché
GRILLED TOAST WITH OLIVE OIL
Guacamole with lime, poached eggs

CLUB SANDWICH 24
Poulet, tomate, salade, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon
Chicken, tomato, salad, egg, mayonnaise, with or without bacon

CROQUE-MONSIEUR 22
OU CROQUE-MADAME 24
Jambon de Paris et crème de gruyère
Cooked Paris ham, gruyère cheese cream

CHEESEBURGER 35
Viande de boeuf, condiment à la tomate, oignons, pickles, vieux Comté, laitue, sauce barbecue
CHEESEBURGER
Beef, tomato condiment, onions, pickles, Comté cheese, lettuce, BBQ sauce

Tous nos sandwichs sont accompagnés de frites ou de salade de saison.
Sandwiches are served with french fries or seasonal salad on the side.

La ferme
The farm

SÉLECTION DE FROMAGES DE « LA FERME D'ALEXANDRE » 18
Comté affiné 12 mois, Camembert de Normandie AOP fermier, pavé du Cardinal. Pâte de coings, cœur de sucrine, pain de campagne grillé
CHEESE SELECTION FROM « LA FERME D'ALEXANDRE »
12 months maturing Comté, Normandy farmhouse Camembert, goat's cheese pavé du Cardinal. Quince jelly, little gem lettuce, toasted farmhouse bread

Les desserts de Sophie
Sophie's desserts

MILLE-FEUILLE VANILLE 15
Feuilletage caramélisé, crème légère à la vanille
VANILLA MILLEFEUILLE
Caramelized puff pastry, vanilla pastry cream

OPÉRA 15
Glaçage chocolat lait café, crème au beurre chocolat, biscuit «Joconde» chocolat imbibé au sirop café
COFFEE OPERA CAKE
Chocolate milk coffee frosting, coffee buttercream, chocolate buttercream, chocolate biscuit soaked in coffee syrup

TARTE DE TRADITION 15
Aux fruits de saison
TRADITION TART
With seasonal fruits

SALADE DE FRUITS 15
Coing, poire, ananas, ananas pochés au basilic, baies de baruka, sirop au thé vert « genmeicha » accompagné d'un pain perdu croquant
FRUIT SALAD
Quince, pear, pineapple, pineapple poached with basil, baruka berries, genmeicha green tea syrup accompanied by a crunchy French toast

L'équipe est à votre disposition pour vous conseiller un vin en accord avec votre dessert.
The team would be pleased to advise a wine pairing with your dessert.

Cocktails classiques 24
Classic cocktails

FRENCH 75
Gin Citadelle, jus de citron, sucre, champagne, 12 cl
Créé en 1925 par Harry MacElhone au Harry's Bar à Paris
Gin Citadelle, lemon juice, sugar, Champagne
Created in 1925 by Harry MacElhone at the Harry's Bar in Paris

DARK AND STORMY
Rhum Gosling's, jus de citron vert, sirop de gingembre maison, ginger beer, 12 cl
Créé dans l'archipel des Bermudes dans les années 1970
Rum Gosling's, lime juice, homemade ginger syrup, ginger beer
Created in Bermuda in the 70's

PISCO SOUR
Pisco Waqar, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf, 9 cl
Créé en 1920 par Victor Vaughen Morris, Bartender Américain à Lima au Pérou
Pisco Waqar, lime juice, cane sugar syrup, egg white
Created in 1920 by Victor Vaughen Morris, American Bartender in Lima

MANHATTAN
Rittenhouse Rye Whiskey, Vermouth rouge, Angostura, 9 cl
Créé en 1870 par Dr. Ian Marshall au Manhattan Club de New York City
Rittenhouse Rye Whiskey, Red Vermouth, Angostura
Created in 1870 by Ian Marshall at the Manhattan Club of New York

SAZERAC
Bulleit Rye Whiskey, Peychaud's bitter, Absinthe, sucre de canne, 9 cl
Créé en 1870 par Thomas H. Handy à la Nouvelle-Orléans
Bulleit Rye Whiskey, Peychaud's bitter, Absinthe, cane sugar
Created in 1870 by Thomas H. Handy in New Orleans

BOURBON OLD FASHIONED
Bourbon Woodford Reserve, Angostura bitter, sirop de sucre de canne, 12 cl
Créé en 1881 au Pendennis Club de Louisville
Bourbon Woodford Reserve, Angostura bitter, cane sugar syrup
Created in 1881 at the Pendennis Club in Louisville

GIMLET

Gin Bombay Sapphire, Lime Cordial, 9 cl
Crée en 1890 par le Docteur Desmond Gimelette
de la marine britannique
Gin Bombay Sapphire, Lime Cordial
Created in 1890 by Doctor Desmond Gimelette from the Royal navy

MOSCOW MULE

Vodka Stolichnaya, ginger beer, jus de citron vert frais, 12 cl
Créé en 1941 dans un bar à Chatham « New York »
Vodka Stolichnaya, ginger beer, fresh lime juice
Created in 1941 in a bar in New York

BOULEVARDIER

Bourbon, Campari, Vermouth rouge et zeste d'orange, 9 cl
Crée en 1927 par Harry MacElhone au Harry's bar à Paris
Bourbon, Campari, Red Vermouth and orange zest
Created in 1927 by Harry MacElhone at the Harry's bar in Paris

BELLINI

Prosecco, purée de pêche blanche, crème de pêche, 12 cl
Créé en 1948 par Giuseppe Cipriani, fondateur
du Harry's Bar de Venise
Prosecco, white peach puree, peach cream
Created in 1948 by Giuseppe Cipriani, founder of the Harry's Bar in Venice

OLD CUBAN

Rhum Havana Club 7 ans, jus de citron vert, sucre de canne, feuille de menthe, Angostura bitter, Champagne, 9 cl
Créé en 2005 par Audrey Saunders au Pegu Club à New York
Havana Club rum 7 years old, lime juice, cane sugar, mint leaf, Angostura bitter, Champagne
Created in 2005 by Audrey Saunders at the Pegu Club in New York

MOJITO

Rhum Bacardi Cuatro, cassonade, lime, menthe fraîche, soda et Angostura, 14 cl
Cocktail traditionnel de Cuba
Bacardi Cuatro Rum, brown sugar, lime, fresh mint, soda and Angostura
Traditional Cocktail of Cuba

Cocktails signatures 24
Signature cocktails

B BY BUCHERER
Vodka Chopin infusée au thé bleu, Cointreau infusé à la fleur de pois bleu, nectar de poire, sirop de litchi maison, Champagne, 14 cl
Chopin vodka infused with blue tea, Cointreau infused with blue pea flower, pear nectar, homemade lychee syrup, Champagne

LA PIÑA COLADA DU GRAND HÔTEL
Rhum Bacardi Cuatro, Rhum Havana Club brun 7 ans, Galliano, jus d'ananas, lait de coco, bitter cannelle maison, 14 cl
Rum Bacardi Cuatro, Havana Club 7 dark rum, Galliano, pineapple juice, coconut milk, homemade bitter cinnamon

PLANTEUR ANTILLAIS MAISON
Rhum Trois Rivières blanc et brun, jus d'orange, jus d'ananas, jus de banane, jus de goyave, vanille, épices, 14 cl
Trois Rivières rum white and dark, orange juice, pineapple juice, banana juice, guava juice, vanilla, spices

PURPLE HAZE
Vodka Grey Goose, Chambord, jus de citron, jus de cranberry, framboises fraîches, sucre roux, 14 cl
Grey Goose vodka, Chambord, lemon juice, cranberry juice, fresh raspberries, brown sugar

LE TIKKI TAÏ
Rhum Sailor Jerry, Rhum Trois Rivières blanc, jus d'ananas, jus de mangue, jus de passion et sirop d'orgeat, bitter piment, 14 cl
Sailor Jerry Rum, Trois Rivières white rum, pineapple juice, mango juice, passion fruit juice and barley syrup, bitter chilli pepper

MÉMOIRE DE NEMOURS
Cointreau, Gin Hendrick's, sirop de coquelicot, poivre de Timut et citron vert, 9 cl
Cointreau, Hendrick's gin, poppy syrup, Timut pepper and lime

MARGARITA CENTENAIRE
Tequila, Grand Marnier centenaire, jus de citron, gingembre frais, sirop d'érable, blanc d'œuf, 9 cl
Tequila Patron silver, Grand Marnier century-old, lemon juice, fresh ginger, maple syrup, egg white

L'HIBISCUS
Gin Citadelle, citron, gingembre, framboises fraîches et sirop d'hibiscus, blanc d'œuf, 9 cl
Citadelle gin, lemon, ginger, fresh raspberries and hibiscus syrup, egg white

SANTA OLD FASHIONNED
Rhum Santa Teresa 1796, cassonade et Angostura, 9 cl
Santa Teresa 1796 rum, brown sugar and Angostura

Cocktails sans alcool
Mocktails

JARDIN D'HIVER
Gin Citadelle, jus de citron, liqueur de bergamote, crème de pêche et aneth, 9 cl
Citadelle Gin, lemon juice, bergamot liqueur, peach cream and dill

NEPTUNE
Gin Hendrick's, citron jaune, sirop à la fleur de pois bleu, eau de rose, lait d'amande et tonic, 14 cl
Hendrick's gin, lemon, blue pea flower syrup, rose water, almond milk and tonic

L'ORIGINAL DRY MARTINI
Gin Tanqueray, Noilly-Prat vermouth, bitter orange, 9 cl
Recette créée par Franck Newman, chef barman du Grand Hôtel en 1904, en hommage à Sarah Bernhardt, grande amatrice de Dry Martini
Tanqueray's gin, Noilly-Prat vermouth, bitter orange
A cocktail recipe from Franck Newman head bartender at Le Grand Hotel in 1904, in tribute to Sarah Bernhardt who was a Dry Martini lover

THAÏ MOJITO
Gin Hendrick's, basilic thaï, jus de citron vert, crème de pêche, tonic, gingembre frais, 14 cl
Créé en 2011 au Grand Hôtel
Hendrick's gin, Thai basil, lime juice, peach cream, tonic, fresh ginger
Created in 2011 at Le Grand Hôtel

L'HIBISCO — 13
Jus de goyave, jus de bissap (hibiscus et menthe), citron vert et ginger beer, 20 cl
Guava juice, bissap juice (hibiscus and mint), lime and ginger beer

BREEZE — 13
Sirop de rose, jus de pamplemousse frais, jus de cranberry, jus de citron vert, 20 cl
Rose syrup, fresh grapefruit juice, cranberry juice, lime juice