

CLOS

Belle Juliette

92, rue du Cherche Midi
75006 Paris

T. +33 1 42 22 53 00

www.labellejuliette.com



SUIVEZ NOUS @HOTELLABELLEJULIETTE

COCKTAILS



Les Classiques

MAI TAI	17,00 €
Rhum 3 Rivières Blanc, Rhum 3 Rivières Ambré, Grand-Marnier, sucre de canne, jus de citron vert et sirop d'orgeat	
MARGARITA	15,00 €
Tequila San José, Triple sec et jus de citron vert	
OLD FASHIONED	15,00 €
Bourbon Four Roses, sucre roux, Angostura et zeste d'orange	
MOSCOW MULE	15,00 €
Vodka Belvédère, Ginger beer et jus de citron vert	
MOJITO	14,00 €
Rhum 3 Rivières Blanc, sirop de canne, jus de citron vert et menthe fraîche	
COSMOPOLITAN	15,00 €
Vodka Belvédère, Cointreau, jus de Cranberry et citron jaune	
MIMOSA	15,00 €
Champagne et jus d'orange frais	
APEROL SPRITZ	13,00 €
Aperol, Prosecco et eau pétillante	
SAINT-GERMAIN SPRITZ	15,00 €
Liqueur de Saint-Germain, Prosecco et eau pétillante	
EXPRESSO MARTINI	15,00 €
Vodka Absolut, expresso de café Kahlua et sirop de sucre	

Mocktails

BORA-BORA	6,00 €
Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron jaune et sirop de grenadine	
GINGER & FRAMBOISE	6,00 €
Ginger ale, sirop de framboise et framboise fraîche	
VIRGIN TONIC	6,00 €
Tonic water, jus de citron vert et sirop de concombre	

Gins Tonics

GIN BOMBAY SAPPHIRE	14,00 €
Avec citron vert	
GIN TANQUERAY	15,00 €
Avec citron jaune	
GIN HENDRICK' S	15,00 €
Avec concombre	
CITADELLE	15,00 €
Avec zeste de citron jaune	
MONKEY 47	16,00 €
Avec zeste d'orange et baies de genévrier	

**TOUS NOS GINS SONT À DÉGUSTER
AVEC DIFFÉRENTS TONIC,
CHOISISSEZ LE VOTRE ...**
Tonic water ou ginger beer



PRIX TTC

METS FINS

DU MARDI AU SAMEDI DE 16H00 A 22H30



Entre terre et mer

LE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE 22,00 €

De la Maison Kaviari

Crème d'aneth et citron vert

CARPACCIO DE GAMBAS BLANCHES 19,00 €

De la Maison Kaviari 50 g

Huile d'olive, sel et poivre

THON GERMON FUMÉ 20,00 €

De la Maison Kaviari 50 g

Crème de Wasabi

LE FOIE GRAS DE CANARD

50 g – 18,00 € 90 g – 22,00 €

Maison Le Manoir Alexandre

Pain toasté, confit de figue

LES RILLETTE DE CANARD 19,00 €

Maison Le Manoir Alexandre 100 g

Pain toasté

TERRINE DE MAGRET FUMÉ 15,00 €

Maison Le Manoir Alexandre 100 g

Tartinades

TARAMA À LA TRUFFE 12,00 €

ARTICHAUT AU BASILIC 12,00 €

CAVIAR D'AUBERGINE À LA TRUFFE 12,00 €

TAPENADE D'OLIVE NOIRE 12,00 €

POICHICHADE AU PIMENT 12,00 €

DÉLICE DE COURGETTES AUX AMANDES 12,00 €

En mezze faites votre choix :

PAR 2 : 23,00 € PAR 3 : 35,00 € PAR 4 : 47,00 €

Planches

LE JAMBON CRU DU CLOS 20,00 €

À la coupe 150 g

SAUCISSE SÈCHE DE CANARD 19,00 €

Coupé 150 g

JAMBON BLANC TRUFFÉ 20,00 €

En chifonnade 80 g

PLANCHE DE FROMAGE DE FRANCE 25,00 €

Chez Alexandre

Un bleu, un brie, un chèvre, un fromage à la truffe

PLANCHE MIXTE 30,00 €

Fromage et charcuterie

Plaisirs Sucrés

ASSORTIMENT DE DOUCEURS

Pour 1 pers : 10,00 € Pour 2 pers : 15,00 €



PRIX SERVICE COMPRIS

DISPONIBLE EN ROOM SERVICE À TOUTE HEURE AVEC UN SUPPLÉMENT DE 5€

VINS ET CHAMPAGNES



Champagnes

	Verre [12 cl]	Btl [75 cl]
Charles Collin Brut [80% Pinot noir, 20% Chardonnay]	10,00 €	55,00 €
Blanc de Noir Charles Colin [100% Pinot noir]		65,00 €
Blanc de Blanc Charles Colin [100% Chardonnay]		75,00 €
Moët et Chandon Impérial brut	14,00 €	80,00 €
Veuve Clicquot rosé	15,00 €	95,00 €

Vins blancs

	Verre [12 cl]	Btl [75 cl]
1753 Viognier IGP du Gard, Château de Campuget	7,00 €	32,00 €
Rond en bouche, équilibré, fruité et avec de subtiles notes boisées		
1753 Vermentino VDF, Château de Campuget	7,50 €	33,00 €
Frais et iodé révèle des arômes de fruits exotiques et d'agrumes		
1753 Assyrtiko VDF, Château de Campuget	7,50 €	33,00 €
Frais et équilibré, pureté des arômes de fruits frais et agrumes		
Sancerre « Origine », Domaine Matthias et Emile Robin	10,00 €	59,00 €
Un fruité intense, avec des notes végétales et minérales et des arômes de citron vert		

Vins rosés

	Verre [12 cl]	Btl [75 cl]
Côte de Provence, Château de Capre Diem Bio	8,00 €	34,00 €
Gourmand, frais, citronné et avec une belle fraîcheur en fin de bouche		
1753 Vermentino VDF, Château de Campuget	8,00 €	34,00 €
La très belle fraîcheur accompagne des arômes de fruits rouges		

Vins rouges

	Verre [12 cl]	Btl [75 cl]
1753 Saperavi VDF du Gard, Château de Campuget	7,00 €	32,00 €
Note de cerise griotte au nez, avec des tanins ronds, agréable et soyeux [SANS SULFITES AJOUTES]		
Côte de Bordeaux Saint Foy, Chateau Les Hauts de Martet	9,00 €	41,00 €
Bouquet aromatique, avec des tanins harmonieux et souples		
Chorey les Beaune, Domaine Pascal Arnoux	10,00 €	64,00 €
Nez et bouche élégants, notes de fruits rouges, apportant souplesse et rondeur		
Pomerol, Château Enclos Haut Mazeyres		75,00 €
Vin légèrement boisé et fruité avec des tanins soyeux		
Côte de Bordeaux Saint Foy, « réserve de famille », Château Martet		79,00 €
Richesse en bouche, explosion de fruits rouges et avec un bel équilibre		



Boissons fraîches

Eau plate AQUAchiara	
Belle Juliette [75 cl]	3,00 €
Eau pétillante AQUAchiara	
Belle Juliette [75 cl]	3,00 €
Sirops Monin	
[grenadine, menthe, pêche]	4,00 €
Perrier [33 cl]	5,00 €
Limonade Pschitt [25 cl]	5,00 €
Coca-Cola, zéro [33 cl]	5,00 €
Orangina [25 cl]	5,00 €
Tonic Water Fever Tree [20 cl]	5,00 €
Ginger Beer Fever Tree [20 cl]	5,00 €
Ginger Ale Fever Tree [20 cl]	5,00 €
Jus de fruits Patrick Font [25 cl]	9,00 €
[orange, tomate, ananas]	
Jus de fruits frais	7,00 €
[orange, citron, pamplemousse]	

Bières

Gallia IPA [33 cl]	10,00 €
Leffe [33 cl]	8,00 €
Hoegaarden [33 cl]	7,00 €
Heineken [33 cl]	8,00 €



JUS DE POMMES — 9,00 €

Pomme
Pomme pétillante
Pomme – Abricot
Pomme – Framboise
Pomme – Pêche
Pomme – Coing
Pomme – Fraise

Caféterie

Expresso	4,00 €
Double expresso	6,00 €
Cappuccino	6,00 €
Chocolat chaud	7,00 €
Café frappé	6,00 €



Infusion Création Exclusive & Biologique « La Belle Juliette » 10,00 €

Citronnelle, Boutons et pétales de rose de Damas, Fleurs de Lavande, Fleurs de Mauve, Fleurs de Violette, Fleurs de Sureau, Fleurs de Bruyère, Anis, fenouil

Infusion Verveine Bio	8,00 €
Lord A.H.G Grey	6,00 €
Thé Vert Sencha Uchiyama Bio	8,00 €
Thé Blanc Gros Bourgeons Sauvages	
Mao Cha	8,00 €
Thé Glacé LBJ Jardin d'Humahuli Hawaii	8,00 €

ALCOOLS



BLENDED SCOTCH WHISKY [5 cl]

Chivas Regal [12 ANS]	13,00 €
Johnny Walker black label [12 ANS]	13,00 €
Timorous Beastie [10 ANS]	17,00 €

SINGLE MALT WHISKY [5 cl]

Talisker [10 ANS]	15,00 €
Glenmorangie Nectar d'or [12 ANS]	18,00 €
Lagavulin [16 ANS]	20,00 €

WHISKEY AMÉRICAIN [5 cl]

Bushmills Original	9,00 €
Jack Daniel's	11,00 €
Rittenhouse Rye	14,00 €

BOURBON WHISKY [5 cl]

Four Roses	10,00 €
Bulleit Bourbon	13,00 €
Maker's Mark	13,00 €

WHISKY JAPONAIS [5 cl]

Nikka from the Barrel	15,00 €
-----------------------	---------

GIN [5 cl]

Bombay Sapphire	10,00 €
Gin Citadelle	14,00 €
Tanqueray N° Ten	14,00 €
Monkey 47	15,00 €

VODKA [5 cl]

Absolut	12,00 €
Belvedere	14,00 €
Grey goose	14,00 €

TEQUILA [5 cl]

San José	10,00 €
Calle 23	14,00 €
Silver Patrón tequila	17,00 €

RHUM [5 cl]

Trois Rivières	12,00 €
[Martinique]	
Mount Gay 1703 Black Barrel	12,00 €
[Barbade]	
Diplomatico Reserva Exclusiva	14,00 €
[Venezuela]	
Zacapa [23 YEARS — Guatemala]	18,00 €

COGNAC [5 cl]

Godet Folle Blanche	24,00 €
Hennessy X.O	32,00 €

CALVADOS [5 cl]

Père Magloire VSOP	16,00 €
--------------------	---------

ARMAGNAC [6 cl]

Charron [2003]	18,00 €
----------------	---------

LIQUEURS ET APÉRITIFS [5 cl]

Kir	8,00 €
Kir royal	11,00 €
[Crème de cassis, framboise ou pêche]	

Pastis Henri Bardouin	8,00 €
Cointreau	8,00 €
Limoncello Scogliera	8,00 €
Get 27	9,00 €
Bailey's	9,00 €

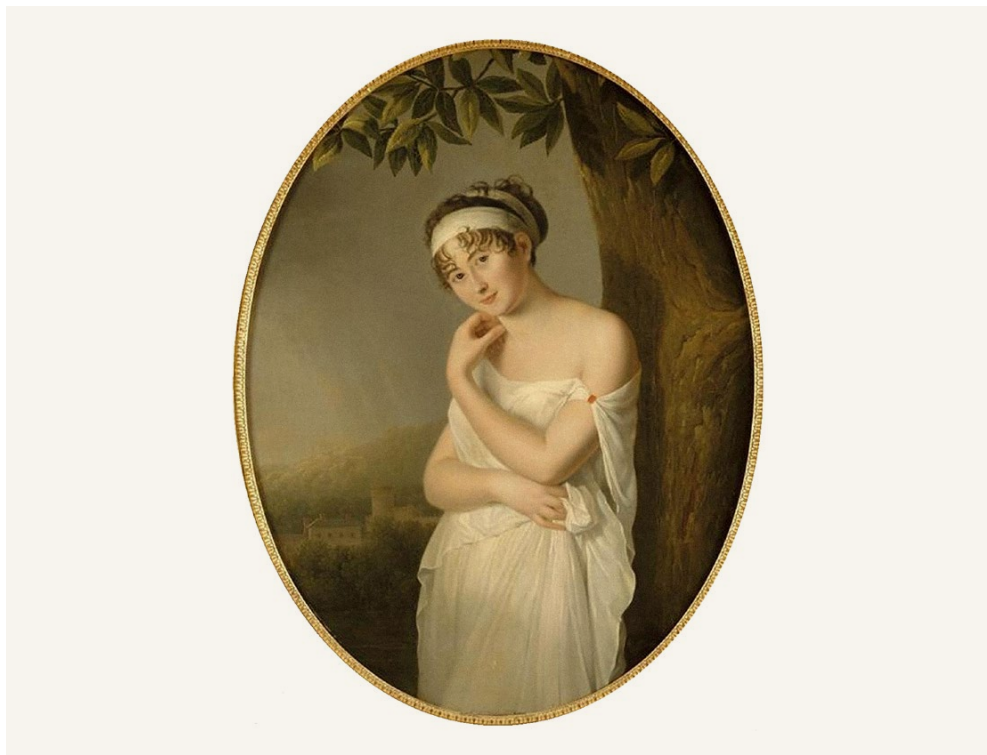
Amaretto Disaronno	10,00 €
Grand Marnier	10,00 €
Chartreuse Verte/Jaune	13,00 €

MIXER EN SUPPLÉMENT 4,00 €

Coca-Cola, Coca-Cola zero, ginger beer, jus, tonic et Perrier



PRIX TTC.



LE SAVIEZ-VOUS ?

L'hôtel & Spa La Belle Juliette rend hommage à Juliette Récamier, muse du XIX^e siècle et grande figure des salons littéraires parisiens.

Dès l'âge de 20 ans, elle réunit l'intelligentsia de son époque, dont Chateaubriand.

L'hôtel raconte son histoire à travers une décoration élégante et poétique, entre classicisme et modernité.

Les 45 chambres uniques évoquent les grandes étapes de la vie de Juliette, à travers des couleurs et des ambiances soignées. Objets anciens, livres rares, portraits et souvenirs d'époque font revivre son univers.

Deux ailes composent l'hôtel : « La Vie parisienne » et « L'Abbaye-aux-Bois ».

Chaque étage dévoile un thème inspiré par cette femme fascinante. Un lieu chargé d'histoire, où romantisme rime avec art de vivre.

L'expérience se prolonge dans notre univers apaisant, où le murmure de l'eau invite à la détente.

Le bassin aux reflets de rêve, les hydrojets massants et la nage à contre-courant offrent une parenthèse de bien-être, tandis que la chaleur douce du hammam enveloppe le corps et calme l'esprit. Des massages personnalisés peuvent être réalisés, sur demande, dans nos cabines, en partenariat avec la maison Fleur's, pour un voyage sensoriel régénérant.



VOS SÉMINAIRES ET ÉVÉNEMENTS AU CLOS LA BELLE JULIETTE

Séminaires, privatisations, déjeuners, dîners, réunions,ancements, conférences.

Notre équipe vous accompagne avec bienveillance et attention pour faire de chaque événement un moment unique.

Nous créons des expériences sur mesure, pour répondre à vos envies.



Contactez-nous : commercial@labellejuliette.com

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Celeri	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Soja	Sésame	Lupin	Lait	Mollusque	Moutarde	Fruit à coque	Arachide	Sulfites
SAUMON FUME D'ÉCOSSE					X				X					
THON FUMÉ					X				X					
CARPACCIO DE GAMBAS BLANCHES			X											
FOIE GRAS DE CANARD														
CONFIT DE FIGUES														
RILLETTE DE CANARD														
TERRINE DE MAGRET FUMÉ														
TARAMA À LA TRUFFE		X	X		X									
ARTICHAUD AU BASILIC														
CAVIAR D'AUBERGINE A LA TRUFFE														
TAPENADE D'OLIVE NOIRE														
POICHICHADE														
COURGETTES AUX AMANDES												X		
JAMBON CRU														
SAUCISSE SÈCHE DE CANARD														
JAMBON BLANC TRUFFÉ														
FROMAGE									X					
PLANCHE MIXTE									X					
PLANCHE DE DOUCEUR		X		X			X		X			X	X	

