

MENU TARTARE 42€

Disponible à la carte

Tartare végétal, légumes croquants, dattes 22€

Tartare de daurade, pomme Granny Smith, algues 32€

ou

Tartare de veau à la sauge, huile de truffe 32€

Tartare de fruits de saison, granola 15€

ENTRÉES

Mêlée de légumes crus et cuits aux agrumes 24€
Mélasse de grenade

Saumon fumé Bio Écossais et ses blinis 34€

PLATS

Dos de cabillaud cuit au naturel 36€
Fricassée de légumes d'été, sauce vierge au citron confit

Langouste sauvage rôtie au beurre de tandoori 45€
Courgette farcie, condiment piquillos et olives noires

LES INCONTOURNABLES

Lobster roll Prince de Galles 35€
Toast brioché, homard, avocat

Tendre romaine nature 20€
Œufs de caille, anchois, pain melba, parmesan

DESSERTS SIGNATURE DU CHEF

Pavlova aux framboises 15€

Assiette de fruits rouges 18€

Toutes nos viandes sont élevées et abattues
au sein de l'Union Européenne et des États-Unis.



LES HEURES

33, avenue George V - 75008 Paris
bar-les-heures.fr

PETIT-DÉJEUNER

À L'HEURE CONTINENTALE 38€

Nos Comptoirs Gourmands
Accompagnés d'une boisson chaude de votre choix

À L'HEURE AMÉRICAINE 49€

Nos Comptoirs Gourmands
Accompagnés d'une boisson chaude de votre choix,
De vos œufs et garnitures préférées

L'HEURE DU THÉ

À L'HEURE DU THÉ À L'ANGLAISE 48€

95€ pour deux personnes

LE CHAMPAGNE S'INVITE À L'HEURE DU THÉ 62€

120€ pour deux personnes

UN DIMANCHE AU PRINCE DE GALLES

NOTRE BRUNCH 98€
sans coupe de champagne Laurent Perrier Brut
(hors eaux)

LE BRUNCH DES PETITS PRINCES ET PRINCESSES 58€
(3-11 ans)

Tea Time de 15h00 à 18h00 et le dimanche de 16h00 à 18h00
et notre Brunch du dimanche de 12h15 à 15h

BOISSONS CHAUDES

Thés 13€
Infusions 12€
Expresso 9€
Chocolat chaud ou froid Préparation par notre Chef Pâtissier 12€

BOISSONS FRAÎCHES

Sodas 13€
Evian, Badoit, Chateldon 75cl 12€

SÉLECTION DE BIÈRES

Pression 33cl 50cl
1664 33cl 14€ 18€

Bouteille
Grimbergen, Carlsberg 33cl 15€
Corona 33cl 15€
Kronembourg Pur Malt sans alcool 25cl 15€

COCKTAILS

Cocktails sans alcool 16€
Cocktails avec alcool 23€

ALCOOLS

Vermouth, Bitter 8cl
Campari, Aperol 17€
Gin 4cl
Beefeater Angleterre 19€
Vodka 4cl
Beluga Gold Line Russie 29€
Accompagnement +3€

CHAMPAGNES

Bruts 14cl 75cl 150cl
■ Laurent Perrier 20€ 96€ 190€
Rosés 14cl 75cl
■ Laurent Perrier 25€ 148€

CÔTÉ CAVE

■ Vin blanc 14cl 75cl
14€ 67€
■ Vin rosé 13€ 62€
■ Vin rouge 16€ 77€

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.