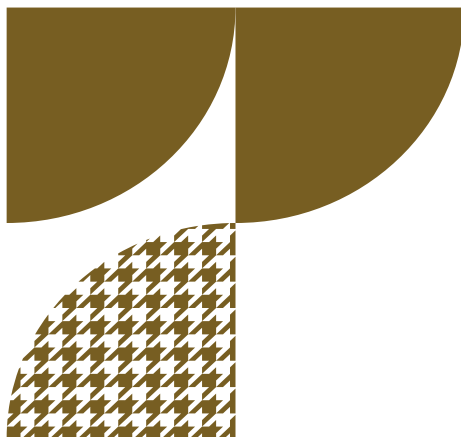


BIENVENUE À L'ÉDOUARD 7

WELCOME AT ÉDOUARD 7



Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés
excluent la contribution employés de 5 %.

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011,
pour votre confort des éthylotests
sont à votre disposition. Les informations sur les allergènes
présents dans les plats sont à votre disposition
à l'accueil de notre restaurant.

Si vous présentez une allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire
part à la prise de commande.

*Prices are in Euros, including VAT and excluding
a 5% employee benefit charge.*

*In accordance with the ministerial decree
of 24 August 2011, for your comfort breathalysers
available upon request Information on allergens present
in our dishes is available at the restaurant desk.*

*If you suffer of any allergies, please inform
a member of the team upon ordering.*



ORIGINE DE NOS PRODUITS
ORIGIN OF OUR PRODUCTS

Tout bon repas COMMENCE PAR *une mise en bouche...*

Désigné dans un esprit couture où l'élégance côtoie la modernité, la cuisine et le lounge de l'E7 vous accueillent tout au long de la journée et vous proposent des cartes pour vos petites ou grandes faims.

La carte signée par notre Chef Exécutif David Braidon évolue au fil des saisons et autour de produits frais.

A la nuit tombée, détendez-vous en savourant un de nos cocktails Signature.



Designed in a couture spirit of elegance and modernity, the E7 kitchen and lounge welcome you all day long, with a menu to suit all tastes.

The menu, designed by our Executive Chef David Braidon evolves with the seasons and around fresh produce.

When evening falls, relax with one of our signature cocktails.

Haute-couture story

Cocktail DU MOIS

WITHOUT QUEEN ALEXANDRA

Pisco, cranberry, citron vert, Ginger beer

Un cocktail frais et acidulé, relevé d'une touche de gingembre.
Un clin d'œil à la liberté de la cour en l'absence de la Reine...
et au Prince Édouard VII.

Pisco, Cranberry, Lime, Ginger Beer

*A fresh and tangy cocktail with a hint of ginger spice.
A playful nod to the freedom of the court in the Queen's
absence... and to Prince Edward VII.*

20 €

Amuse-bouche

Notre barman vous propose une carte
de tapas du moment, avec la possibilité de créer des tapas
sur-mesure selon vos préférences.

*Our barman offers you a menu of current tapas, with the
option of creating custom tapas to suit your preferences.*

Restaurant & BAR

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi
de 12h à 14h & et de 19h à 22h.

Le Bar et le Lounge sont ouverts de 07h à 23h.
Il est possible de vous faire servir dans tous les espaces
de l'hôtel : Restaurant, Lounge, Boudoir, Bar et Terrasse.

Pour les oiseaux de nuit, certains plats vous seront
servis toute la nuit ou presque !

★ 7/7 DE 12H À 22H



*The restaurant is open Monday to Friday
from 12pm to 2pm & and from 7pm to 10pm.
The Bar and the Lounge are open from 7am to 11pm.
You can be served in all areas of the hotel
Restaurant, Lounge, Boudoir, Bar and Terrace.*

*For night owls, some dishes will be served
almost all night long !*

★ 7/7 12PM - 10PM

Bonne dégustation

Entrées

STARTERS

Fraîcheur de burrata	16 €
-----------------------------	------

Burrata, pêche grillée, jambon parme, pesto de basilic, crème glacée à l'huile d'olive du Roussillon

Chilled burrata

Burrata, grilled peach, Parma ham, basil pesto, Roussillon olive oil ice cream

Tartare océanique	18 €
--------------------------	------

Tartare de thon comme un tartare de bœuf, jaune d'œuf confit au soja

Ocean tartare

Tuna tartare prepared like a beef tartare, soy-cured egg yolk

Salade César	17 €
---------------------	------

Filet de poulet cuit en basse température, salade romaine, œuf, tomate, parmesan, croutons

Ceasar salad

Low-temperature cooked chicken fillet, romaine lettuce, egg, tomato,

Parmesan, croutons

Gambas et jardin d'été	18 €
-------------------------------	------

Salade de gambas sauvages grillées, légumes d'été, vinaigrette au citron confit

Prawns and summer garden

Grilled wild prawn salad, summer vegetables, preserved lemon vinaigrette

Gaspacho jaune et maki végétal	16 €
---------------------------------------	------

Gaspacho de tomate jaune, rouleau de concombre comme un maki au fromage frais

Yellow gazpacho and vegetable maki

Yellow tomato gazpacho, cucumber roll in a maki style with fresh cheese

Plats

MAIN COURSES

Agneau fondant et touches méditerranéennes

26 €

Agneau de 7 heures, houmous de carottes et noisette au citron confit, mini carottes panées aux herbes

Melt-in-the-mouth lamb with Mediterranean touches

Seven-hour lamb, carrot and hazelnut hummus with preserved lemon, herb-crusted baby carrots

Tendre Volaille fermière et condiment gourmand

27 €

Volaille fermière marinée et grillée, condiment « adjika » carotte, poivron, noix ; petits pois et brocolinis

Tender free-range chicken and gourmet condiment

Marinated and grilled free-range chicken, carrot, pepper & walnut adjika, green peas and tender broccolini

Le Bœuf Charolais

39 €

Entrecôte de bœuf charolais (250gr), pommes allumettes, salade verte et sauce béarnaise

The Charolais Beef

250g Charolais ribeye, matchstick fries, green salad and Béarnaise sauce

Cabillaud fumé, riz végétal et notes herbacées

26 €

Cabillaud fumé au romarin, tombée d'épinard, fenouil confit, riz sauvage au poivron et ail confit

Smoked cod, plant-based rice and herbal notes

Rosemary-smoked cod, wilted spinach, confit fennel, wild rice with sweet pepper and confit garlic

Saumon grillé et saveurs ligures

26 €

Condiment tomate jaune et olive Taggiasca, fenouil et huile d'herbe

Grilled salmon with Ligurian flavours

Yellow tomato and Taggiasca olive condiment, fennel and herb oil

Desserts

DESSERTS

Crèmeux italien, douceur abricot et éclats d'amandes 13 €

Stracciatella, coulis abricot, abricots grillés, amandes torréfiées

Italian cream with apricot sweetness and almond shards

Stracciatella, apricot coulis, grilled apricots, toasted almonds

Le Fraisier de l'E7 13 €

Génoise moelleuse, crème légère vanille, pistache et fraises

The E7 Fraisier

Soft sponge cake, light vanilla cream, pistachio and strawberries

Pêche Melba 13 €

Pêches pochées dans un sirop parfumé à la vanille, glace vanille, coulis framboise et amandes

Peach Melba

Peaches poached in vanilla syrup, vanilla ice cream, raspberry coulis and almonds

Fraîcheur de fraise 13 €

Coupe de fraises fraîches, coulis de fraise

Strawberry freshness

Fresh strawberry cup with strawberry coulis

Nos glaces artisanales - 1 boule 4 €

Vanille de Madagascar, gianduja noisette, fraise Senga ou mangue Alphonso

Our artisanal ice creams - 1 scoop

Madagascan vanilla, hazelnut gianduja, Senga strawberry or Alphonso mango

Menu DU MARCHÉ

Servi en 45 minutes

Served in 45 minutes

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN COURSE

OR MAIN COURSE + DESSERT

35 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

45 €

Produits de saison et cuisine raisonnée

Hors boissons

Seasonal products and sustainable cooking

Drinks not included

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.



Carte DU LOUNGE

Carte disponible tous les jours de 12h à 22h

Menu available daily from 12 p.m. to 10 p.m.

Entrées

STARTERS

Saumon fumé des îles Féroé

24 €

Avocat et œuf coulant

Faroe Islands smoked salmon

Avocado and soft-boiled egg

Fraîcheur de burrata

16 €

Burrata, pêche grillée, jambon parme, pesto de basilic, crème glacée à l'huile d'olive du Roussillon

Chilled burrata

Burrata, grilled peach, Parma ham, basil pesto, Roussillon olive oil ice cream

Tartare océanique

18 €

Tartare de thon comme un tartare de bœuf, jaune d'œuf confit au soja

Ocean tartare

Tuna tartare prepared like a beef tartare, soy-cured egg yolk

Salade César

17 €

Filet de poulet cuit en basse température, salade romaine, œuf, tomate, parmesan, croutons

Caesar salad

Low-temperature cooked chicken fillet, romaine lettuce, egg, tomato, parmesan and croutons

Gambas et jardin d'été

18 €

Salade de gambas sauvages grillées, légumes d'été, vinaigrette au citron confit

Prawns and summer garden

Grilled wild prawn salad, summer vegetables, preserved lemon vinaigrette

Gaspacho jaune et maki végétal

16 €

Gaspacho de tomate jaune, rouleau de concombre comme un maki au fromage frais

Yellow gazpacho and vegetable maki

Yellow tomato gazpacho, cucumber roll in a maki style with fresh cheese

Plats

MAIN COURSES

Magd'club sandwich 23 €

Pain maison, salade romaine, filet de poulet cuit en basse température, tomate, bacon, oignons confits, œuf poché

Magd'club sandwich

Homemade bread, romaine lettuce, low-temperature cooked chicken fillet, tomato, bacon, confit onions, poached egg

Croque Monsieur ou Madame 18 €

Béchamel aux champignons et aux herbes

Croque Monsieur or Madame

Mushroom and herb béchamel

Les omelettes du chef : aux herbes, aux champignons ou aux légumes 12 €

Chef's omelettes: with herbs, mushrooms or vegetables

Le Bœuf Charolais 39 €

Entrecôte de bœuf charolais (250gr), pommes allumettes, salade verte et sauce béarnaise

The Charolais Beef

250g Charolais ribeye, matchstick fries, green salad and Béarnaise sauce

Saumon grillé et saveurs ligures 26 €

Condiment tomate jaune et olive Taggiasca, fenouil et huile d'herbe

Grilled salmon with Ligurian flavours

Yellow tomato and Taggiasca olive condiment, fennel and herb oil

Lasagne à la bolognaise, cochon et boeuf 23 €

Bolognese lasagna with pork and beef

Pizza Margherita ou pizza aux légumes du Soleil grillés 23 €

Margherita pizza or Grilled sun vegetable pizza

Assiette de frites 6 €

Plate of fries

Desserts

DESSERTS

Crèmeux italien, douceur abricot et éclats d'amandes 13 €

Stracciatella, coulis abricot, abricots grillés, amandes torréfiées

Italian cream with apricot sweetness and almond shards

Stracciatella, apricot coulis, grilled apricots, toasted almonds

Le Fraisier de l'E7 13 €

Génoise moelleuse, crème légère vanille, pistache et fraises

The E7 Fraisier

Soft sponge cake, light vanilla cream, pistachio and strawberries

Pêche Melba 13 €

Pêches pochées dans un sirop parfumé à la vanille, glace vanille, coulis framboise et amandes

Peach Melba

Peaches poached in vanilla syrup, vanilla ice cream, raspberry coulis and almonds

Fraîcheur de fraise 13 €

Coupe de fraises fraîches, coulis de fraise

Strawberry freshness

Fresh strawberry cup with strawberry coulis

Nos glaces artisanales - 1 boule 4 €

Vanille de Madagascar, gianduja noisette, fraise Senga ou mangue Alphonso

Our artisanal ice creams - 1 scoop

Madagascan vanilla, hazelnut gianduja, Senga strawberry or Alphonso mango

Room-Service

MENU

ENTRÉES STARTERS

- ✳ **Saumon fumé des îles Féroé** 24 €

Avocat et œuf coulant

Faroe Islands smoked salmon

Avocado and soft-boiled egg
- ✳ **Fraîcheur de burrata** 16 €

Burrata, pêche grillée, jambon parme, pesto de basilic, crème glacée à l'huile d'olive du Roussillon

Chilled burrata

Burrata, grilled peach, Parma ham, basil pesto, Roussillon olive oil ice cream
- ✳ **Salade César** 17 €

Filet de poulet cuit en basse température, salade romaine, œuf, tomate, parmesan, croutons

Caesar salad

Low-temperature cooked chicken fillet, romaine lettuce, egg, tomato, parmesan and croutons
- ✳ **Gambas et jardin d'été** 18 €

Salade de gambas sauvages grillées, légumes d'été, vinaigrette au citron confit

Prawns and summer garden

Grilled wild prawn salad, summer vegetables, preserved lemon vinaigrette
- 🍷 **Gaspacho jaune et maki végétal** 16 €

Gaspacho de tomate jaune, rouleau de concombre comme un maki au fromage frais

Yellow gazpacho and vegetable maki

Yellow tomato gazpacho, cucumber roll in a maki style with fresh cheese

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

🍷 24/24 AROUND THE CLOCK ✳ 7/7 de 12h à 22h 7 DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM

PLATS MAIN COURSES

- C Magd'club sandwich** 23 €
Pain maison, salade romaine, filet de poulet cuit en basse température, tomate, bacon, oignons confits, œuf poché
Magd'club sandwich
Homemade bread, romaine lettuce, low-temperature cooked chicken fillet, tomato, bacon, confit onions, poached egg
- * Croque Monsieur ou Madame** 18 €
Béchamel aux champignons et aux herbes
Croque Monsieur or Madame
Mushroom and herb béchamel
- * Les omelettes du chef : aux herbes, aux champignons ou aux légumes** 12 €
Chef's omelettes: with herbs, mushrooms or vegetables
- * Le Bœuf Charolais** 39 €
Entrecôte de bœuf charolais (250gr), pommes allumettes, salade verte et sauce béarnaise
The Charolais Beef
250g Charolais ribeye, matchstick fries, green salad and Béarnaise sauce
- * Saumon grillé et saveurs ligures** 39 €
Condiment tomate jaune et olive Taggiasca, fenouil et huile d'herbe
Grilled salmon with Ligurian flavours
Yellow tomato and Taggiasca olive condiment, fennel and herb oil
- C Lasagne à la bolognaise, cochon et boeuf** 23 €
Bolognese lasagna with pork and beef
- C Pizza Margherita** 23 €
Margherita pizza
- * Pizza aux légumes du Soleil grillés** 23 €
Grilled sun vegetable pizza
- C Assiette de frites** 6 €
Plate of fries

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

DESSERTS

- ✱ **Crèmeux italien, douceur abricot et éclats d'amandes** 13 €
Stracciatella, coulis abricot, abricots grillés, amandes torréfiées
Italian cream with apricot sweetness and almond shards
Stracciatella, apricot coulis, grilled apricots, toasted almonds
- ✱ **Le Fraisier de l'E7** 13 €
Génoise moelleuse, crème légère vanille, pistache et fraises
The E7 Fraisier
Soft sponge cake, light vanilla cream, pistachio and strawberries
- ✱ **Pêche Melba** 13 €
Pêches pochées dans un sirop parfumé à la vanille, glace vanille, coulis framboise et amandes
Peach Melba
Peaches poached in vanilla syrup, vanilla ice cream, raspberry coulis and almonds
- ☾ **Fraîcheur de fraise** 13 €
Coupe de fraises fraîches, coulis de fraise
Strawberry freshness
Fresh strawberry cup with strawberry coulis
- ☾ **Yaourt** 5 €
Yogurt
- ☾ **Fruits frais en fonction de la saison** 5 €
Fresh seasonal fruits

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

☾ 24/24 AROUND THE CLOCK ✱ 7/7 de 12h à 22h 7 DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM

Tapas

TAPAS

Les tapas sont servis par 3

Tapas are served in sets of 3

Légumes d'été grillés

8 €

Grilled summer vegetables

Mini croques-monsieur

8 €

Mini croques monsieur

Avocat et saumon fumé

8 €

Avocado and smoked salmon

Carte
DU BAR

Vins et champagnes

WINES AND CHAMPAGNES

EFFERVESCENTS À LA COUPE *SPARKLING BY GLASS*

12 CL

Champagne Charles Heidsieck, brut

19 €

Prosecco Martini

14 €

LES VINS AU VERRE *WINES BY GLASS*

VINS BLANCS *WHITE WINES*

12 CL

SUD BOURGOGNE

Jean-Marc Brocard, Chablis AOP

15 €

Les Vignerons de Mancey, Mâcon AOP

12 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Régis Minet, Pouilly Fumé AOP

14 €

VIN ROSÉ *ROSÉ WINE*

12 CL

CÔTES DE PROVENCE

Domaine de la Grande Bauquière, B Création

10 €

VINS ROUGES *RED WINES*

12 CL

VALLÉE DU RHÔNE

Nobles Rives, Crozes-Hermitage AOC

16 €

BOURGOGNE

Les Vignerons de Mancey, Pinot Noir AOP

13 €

BORDEAUX

Château La Papeterie, Montagne Saint-Emilion AOP

12 €

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

SERVICE 7/7 de 12h à 22h 7SERVICE DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM

Vins et champagnes

WINES AND CHAMPAGNES

CHAMPAGNES *CHAMPAGNES* 75 CL

Charles Heidseick « rosé réserve » 156 €

Charles Heidseick « brut réserve » 97 €

VINS BLANCS *WHITE WINES* 75 CL

CÔTE DU RHÔNE, Clos de l'Oratoire des Papes, Château Neuf du Pape AOP 110 €

SUD BOURGOGNE, Jean-Marc Brocard, Chablis AOP 90 €

SUD BOURGOGNE, Les Vignerons de Mancey, Mâcon AOP 65 €

BOURGOGNE, Pierre Laurent Vignerons, Hautes Côtes de Nuit AOC 50 €

VALLÉE DE LA LOIRE, Domaine Régis Minet, Pouilly Fumé AOP 87 €

ALSACE, Wolfberger, Riesling AOC 50 €

VIN ROSÉ *ROSÉ WINE* 75 CL

CÔTES DE PROVENCE, Minuty, Cuvée Prestige 110 €

CÔTES DE PROVENCE, Domaine de la Grande Bauquière, B Création 46 €

VINS ROUGES *RED WINES* 75 CL

BOURGOGNE, Domaine Prémieux, Nuit Saint-Georges AOC **BIO** 135 €

BOURGOGNE, Les Vignerons de Mancey, Pinot Noir AOP 72 €

VALLÉE DU RHÔNE, Nobles Rives, Crozes-Hermitage AOC 93 €

BORDEAUX, Château des Annereaux, Lalande de Pomerol AOC 87 €

BORDEAUX, Château La Papeterie, Montagne Saint-Emilion AOP 66 €

BEAUJOLAIS, Dominique Piron, Côte du Py Morgon AOP 60 €

Cocktails SIGNÉS

Pour célébrer les belles journées, les petites ou grandes occasions, notre carte de cocktails Signature est une invitation à la détente au cœur de l'élégance parisienne.

Classiques revisités, combinaisons de saveurs audacieuses, ingrédients inattendus... notre mixologue compose ses créations avec précision pour surprendre et séduire vos papilles.



To celebrate beautiful days, small or big occasions, our Signature cocktail menu is an invitation to relax in the heart of Parisian elegance.

Revisited classics, daring flavor combinations, unexpected ingredients... our mixologist composes his creations with precision to surprise and seduce your taste buds.

Bonne dégustation

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

SERVICE 7/7 de 12h à 22h 7SERVICE DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM

Cocktails signature

SIGNATURE COCKTAILS

GINGER SPIRIT

Vodka, citron, pêche, pomme, bière de gingembre 20 €

Vodka, lemon, peach, apple, ginger beer

GOLDEN PISCO

Pisco, soho, jus d'ananas, prosecco 20 €

Pisco, soho, pineapple juice, prosecco

EXOTIC TOUCH

Vodka, ananas, maracuja, citron 20 €

Vodka, pineapple, maracuja, lemon

ALICE'S FAVORITE

Rhum blanc, cognac, orange, citron, pêche, curaçao bleu 20 €

White rum, cognac, orange, lemon, peach, blue curaçao

LILY IN PARIS

Gin, fraise, citron, concombre 20 €

Gin, strawberry, lemon, cucumber

OCTOBRE ROSE

Tequila, cranberry, ananas, citron 20 €

Tequila, cranberry, pineapple, lemon

AUGUSTINA'S ENCHANTMENT

Tequila, cranberry, pêche, citron 20 €

Tequila, canneberge, peach, lemon

EQUINOX OF SARAH

Vodka, cranberry, citron vert, gingembre 20 €

Vodka, cranberry, lime, ginger

WITHOUT QUEEN ALEXANDRA

Pisco, cranberry, citron vert, Ginger beer 20 €

Pisco, cranberry, lime, Ginger beer

Cocktails classiques

CLASSIC COCKTAILS

LES CLASSIQUES *LES CLASSIQUES*

Mojito	20 €
Apero Spritz	20 €
Pina Colada	20 €
Cosmopolitain	20 €
Caipirinha	20 €
Negroni	20 €
Americano	20 €
Margarita	20 €
Daiquiri	20 €

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Apéritifs et bières

APERITIFS & BEER

APÉRITIFS | 4cl

Porto Graham's Rouge, Blanc	15 €
Martini Blanc, rouge, dry	15 €
Ricard	15 €
Pimm's	15 €
Campari	15 €
Lillet Rouge, Blanc	15 €

BIÈRE PRESSION *DRAFT BEER*

Stella Artois 25 cl	8 €
Stella Artois 50 cl	16 €

BIÈRE *BEERS*

1664 33 cl	10 €
La Parisienne 33 cl	10 €
Carlsberg 33 cl	10 €
Maredsous 33 cl	10 €

Spiritueux

SPIRITS

WHISKYS & BOURBONS | 4cl

Johnny Walker Red Label	18 €
Johnny Walker Black Label	20 €
Monkey Shoulder	20 €
Chivas 12 ans	21 €
Lagavulin 16 ans	22 €
Macallan	27 €
Angel's Envy	25 €
Yamazaky	26 €
Talisker	21 €
Glenmorangie	20 €
Jack Daniel's	18 €
Canadian Club	17 €
Blanton's	22 €

RHUMS | 4cl

Trois rivières	18 €
Bacardi 4 ans	18 €
Bacardi 8 ans	22 €
Bacardi Blanc	17 €
Havana club 7 ans	22 €
Zacapa	25 €
Santa TERESA	26 €
Trois Rivières Blanc	17 €
Trois Rivières Ambré	19 €
Rhum Plantation pineapple	20 €

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Spiritueux

SPIRITS

GIN | 4cl

Tanqueray	18 €
Citadelle	18 €
Bombay Original & Sapphire	18 €
Hendrick's	17 €

VODKAS | 4cl

Absolut	20 €
Grey Goose Original & Peer	22 €
Belvedere	22 €

ARMAGNAC, COGNAC, CALVADOS | 4cl

Hennessy XO	30 €
Hennessy Very special	26 €
Rémy Martin VSOP	19 €
Calvados Magloire XO	24 €
Calvados Magloire V.S	19 €
Pisco	17 €
Château Laubade X.O	27 €
Château Laubade V.S.O.P	26 €

LIQUEURS | 4cl

Cointreau Bailey's	17 €
Get27 ou Get31	17 €
Grand Marnier	17 €
Amaretto Disaronno	17 €
Limoncello	15 €

Boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

BOISSONS FRAICHES COLD DRINKS

Vittel, San pellegrino <i>Vittel, San Pellegrino</i> 1 l	9 €
Vittel, San pellegrino <i>Vittel, San Pellegrino</i> 50 cl	7 €
Jus tomate / pomme / mangue / ananas / exotique / cranberry <i>Tomato / apple / mango / pineapple / exotic / cranberry juice</i>	8 €
Orangina, 7up, Coca-cola, Coca-cola Zéro, Perrier <i>Orangina, 7up, Coke, Zero Coke, Perrier</i>	8 €
Ginger Beer La french <i>Ginger Beer La french</i> 25 cl - BIO	8 €
Tonic La french <i>Tonic La french</i> 25 cl - BIO	8 €

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso	7 €
Café décaféiné <i>Decaffeinated</i>	7 €
Café Allongé <i>Americano</i>	7 €
Double expresso	9 €
Café crème <i>Coffee cream</i>	9 €
Cappuccino	9 €
Macchiato	9 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	9 €
Thé <i>Tea</i>	9 €



39 avenue de l'Opéra. 75002 Paris
T. +33 1 42 61 56 90 | reservation@edouard7hotel.com
www.hoteledouard7-paris.com