

sorsi

14 RUE BEAUJON 75008 PARIS

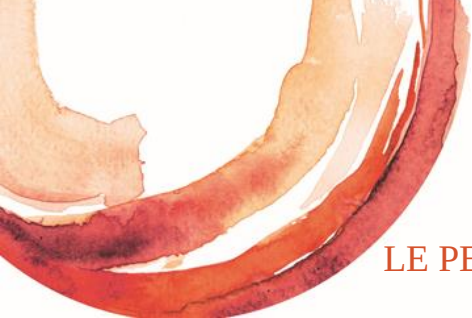
+33 (0)1 53 89 50 50

TOUS LES JOURS DE 8H00 A 00H00

EVERY DAY FROM 08.00 AM TO 12.00 AM

S O F I T E L
PARIS ARC DE TRIOMPHE





LE PETIT DEJEUNER

08H00 - 11H00

Le Parisien

14

Café ou thé, croissant, jus pressé (orange, pamplemousse)
Coffee or tea, croissant, freshly squeezed juice (orange, grapefruit)

Le Sorsi

16

Café ou thé, notre croissant Signature, jus pressé (orange, pamplemousse)
Coffee or tea, our Signature croissant, freshly squeezed juice (orange, grapefruit)

Les eaux de vie - 4cl

Framboise	13	Poire williamine	13
Mirabelle	13	Chartreuse verte	20

Les armagnacs - 4 cl

Château Laubade V.S.O.P	15	Château Laubade hors d'âge	18
-------------------------	----	----------------------------	----

Les cognacs - 4 cl

Hennessy VS	20	Hennessy X.O	32
Rémy Martin VSOP	20	Rémy Martin X.O	38
Hine rare	20	Rémy Martin 1738	25

Le calvados - 4 cl

Sassy	18
-------	----

Les tequilas / Mezcal - 4 cl

Patron silver	18	Patron anejo	28
Patron reposado	22	Los siete misterios (mezcal)	16

La cachaça - 4 cl

Leblon	17
--------	----

LES BIERES ET CIDRES EN BOUTEILLE - 33 CL

Sassy cidre brut	13	Corona	13
Heineken	13	La Parisienne IPA	13
Heineken 0%	13		

LES BIERES PRESSION

	25 cl	50 cl
Heineken	7	14
Affligem	7	14

LES SPIRITUEUX

Les rhums - 4cl

Bacardi 4 ans	15	Planteray Cut & Dry	17
Dillon agricole	17	Planteray Sealander	24
Diplomatico	17	Zacapa	24
Planteray 3 stars	17	Santa Teresa	24
Planteray XO	30	Dillon agricole	17
Bacardi carta Blanca	14	Don Papa	20

Les vodkas - 4 cl

Tito's	18	Ciroc	19
Belvedere	19	Grey Goose	19
Guillotine Originale	19	Grey Goose vanille	20
Guillotine Heritage	23	Grey Goose Altius	35
Guillotine Caviar	38		

Les gins - 4 cl

Hendrick's	19	The Botanist	20
Bombay Sapphire	18	The Botanist Rested	22
Citadelle	18	Monkey 47	22
Citadelle Rouge	20	Roku	18

Les liqueurs et anis - 6 cl

Belle de Brillet	13	Campari	13
Amaretto Disaronno	13	Lillet Blanc/Rouge	13
Grand Marnier	13	Get 27	13
Martini Blanc/Rouge	13	Benedictine	14
Aperol	13	Limoncello	14
Baileys	13	Noilly Prat	14
Cointreau	13	Ricard 4cl	14
Saint-Germain	13	Ricard Plantes Fraîches 4cl	14
Martini Fiero	13		

LES BOISSONS CHAUDES

Les cafés

Espresso	5,5	Latté	9
Décaféiné	5.5	Cappuccino	9
Café allongé	7		
Double espresso	9		

Supplément - double shot de café 2

Nous préparons vos boissons avec le lait de votre choix – demi-écrémé, entier, avoine, amande ou soja

French Press

Café moulu Terres de Café, 100% café Arabica 9

Le chocolat chaud

Chocolat chaud Monbana 9

Les thés - Betjeman & Barton 9

Thé vert - Chine, jasmin, menthe

Thé noir - Early morning broken, Earl Grey, Ceylan blackwood, Darjeeling

Les infusions Betjeman & Barton 9

Verveine, camomille, tilleul, rooibos orange

Nos thés et cafés sont le fruit d'un engagement durable.

Our teas and coffees are the result of a commitment to sustainability.

Prix nets en euros/ taxes et service inclus – Net prices in euros/ taxes and service included

LES INCONTOURNABLES - CLASSICS

12H00 - 22H00

SALADE CESAR AU POULET ROTI DU GÂTINAIS ET PARMESAN AFFINE 	24
Caesar salad with roasted Gâtinais chicken and aged parmesan	
CLUB SANDWICH POULET, MESCLUN ET FRITES MAISON	32
Chicken club sandwich, homemade French fries and salad	
CHEESEBURGER BLACK ANGUS ET FRITES MAISON	34
Black Angus cheeseburger with homemade French fries	
CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON DE PARIS ET COMTE	29
Croque-Monsieur with Paris ham and Comté with salad	
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE 	32
Fish & chips with tartar sauce	
RIGATONI AU BASILIC ET PARMESAN AFFINE	25
Rigatoni with basil and aged parmesan	
ONGLET DE BŒUF ABERDEEN AU POIVRE NOIR SARAWAK ET FRITES 	37
Aberdeen beef hanger steak with Sarawak black pepper and French fries	
VOLAILLE FERMIERE DU GÂTINAIS RÔTIE, POMMES PONT-NEUF	33
Gâtinais roasted free-range chicken, Pont-Neuf potatoes	

Chers clients,

Nous privilégions l’agriculture biologique et les producteurs de fruits et légumes provenant de circuits courts.

Nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France, sauf l’onglet de bœuf provenant d’Ecosse. Tous nos poissons sont issus de la pêche durable.

Nous sommes à votre écoute si vous avez des besoins alimentaires particuliers, des allergies ou des intolérances alimentaires. La liste de nos allergènes est à votre disposition.

*

Dear guests,

We prioritize organic farming and local fruit and vegetable producers from short supply chains.

Our meats are born, bred, slaughtered, and butchered in France, except for the beef hanger steak, coming from Scotland. Our fish are sustainably caught.

Please let us know should you have any special dietary requirements. The allergen list is available for your own reference.

LES WHISKYS

Ecosse

Talisker Port ruighe	19	Lagavulin 16 ans	27
Glenfiddich 12 ans	17	Macallan Double Cask	26
Monkey shoulder	16	The Dalmore	24
Oban	20	Chivas 12 ans	19
Bruichladdich The Classic Laddie	22	Royal Salute 21 ans	40
The Balvenie Doublewood 12 ans	23		

Etats-Unis

Angel’s Envy	23	Michter’s Rye	20
Woodford Double Oak Bourbon	18	Michter’s Bourbon	20
Jack Daniel’s	14		

Irlande

Jameson	14	Hakushu	36
Tullamore Dew 12 ans	20	Hibiki	33

Japon

Prix nets en euros/ taxes et service inclus – Net prices in euros/ taxes and service included
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé – Abuse of alcohol is dangerous for your health

LES VINS & CHAMPAGNES

Vins blancs - white wines		15cl	75cl
Sancerre « la Gravelière », Joseph Mellot	2025	16	78
Chablis 1 ^{er} cru, Domaine Charly Nicolle	2023	19	96
Côteaux d'Aix-en-Provence Château La Coste	2023	17	82
Vins rouges - red wines			
Morgon, Domaine du Petit Pérou	2023	12	56
Saint-Estèphe, Frank Phélan	2018	19	92
Chinon, Domaine Pierre Sourdais	2023	14	59
Bourgogne « Cœur de Violette », Domaine Magnien	2022	18	89
Moulin à vent, Château des Jacques	2021		94
Savigny-lès-Beaunes, Domaine Louis Jadot	2021		190
1 ^{er} Cru « Clos des Guettes »			
Vins rosés - rosé wines			
Côtes-de-Provence, Minuty Prestige	2025	16	74
Coteaux d'Aix-en-Provence, Château La Coste	2025	16	62
Les bulles		15cl	75cl
Pommery Apanage brut		25	120
R de Ruinart			155
Pommery Apanage Blanc de Blancs			160
Pommery Apanage Rosé			170
Pommery Apanage 1874			220
Ruinart blanc de blancs			260
Grand Siècle itération par Laurent-Perrier			320
Pommery cuvée Louise "Parcelles"	2006		380
Dom Pérignon	2017		480
Prosecco		14	60
Rosé pétillant Château La Coste – La Bulle		20	89
Sans alcool - non-alcohol			
French Bloom (effervescent – sparkling)		19	88

INSPIRATIONS ESTIVALES - TASTE OF SUMMER

12H00 - 22H00

BAR MARINE AU BASILIC, TOMATES CONFITES ET PESTO DE ROQUETTE	21
Sea bass with basil, candied tomatoes, and arugula pesto	
CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS, COPEAUX DE PARMESAN ET ROQUETTE	24
Black Angus beef carpaccio, parmesan and arugula	
SALADE NIÇOISE	24
Niçoise salad	
TOMATES DATTERINO, STRACCIATELLA FUMEE ET BASILIC 	18
Datterino tomatoes, smoked stracciatella and basil	

DOUCEURS & PÂTISSERIES - SWEETS & DESSERTS

FROMAGES DE NOS REGIONS DE MARIE QUATREHOMME	18
Selection of regional cheeses by Marie Quatrehomme	
TIRAMISU AU CAFÉ	12
Coffee tiramisu	
PANA COTTA FRAMBOISE 	12
Raspberry pana cotta	
AFFOGATO	13
A scoop of creamy vanilla gelato dropped in a shot of hot espresso	
NOS FRUITS ROUGES DU MOMENT, CONDIMENT MENTHE ET CITRON VERT 	18
Seasonal red berries with mint and lime dressing	
GLACE ET SORBET DE SAISON	14
Seasonal ice cream and sorbet	

Prix nets en euros/ taxes et service inclus – Net prices in euros/ taxes and service included

LE TEMPS D'UNE PAUSE

15H30 - 17H00

€12

Une boisson fraîche ou chaude
A hot or cold drink

&

Deux madeleines maison
ou la pâtisserie du moment
Two homemade madeleines or our seasonal pâtisserie



LES COCKTAILS CREATIONS 18

Spritz *Rafraîchissant - 16 cl*
Liqueur Aperol, Prosecco, Tonic water

Negroni *Amer - 10 cl*
Gin Citadelle, Martini Rosso, Campari

Garibaldi *Frais - 16 cl*
Campari, Liqueur Cointreau, Jus d'orange, Sirop gingembre

Bellini *Gourmand - 15 cl*
Rhum Planteray, Jus de pêche, Sirop pêche, Champagne Pommery

LES COCKTAILS SIGNATURES 19

Le Triomphe *Poivré - 8 cl*
Gin Citadelle, Liqueur Saint-Germain, Jus de citron vert,
Poivre de Timut, Bitter orange, Tonic water

Limoncello Imperial *Rafraîchissant - 10 cl*
Limoncello, Liqueur Suze, Gin Bombay Sapphire, Bitter Pamplemousse,
Champagne Pommery

Americano Blanc *Floral - 10 cl*
Liqueur Saint-Germain, Lillet Blanc, Noilly Prat, Soda water.

LES COCKTAILS CLASSIQUES 18

Cosmopolitan Vodka Grey Goose, Cointreau, Jus de cranberry, Jus de citron vert 8 cl

Sazerac Remy Martin VSOP, Whisky Michter's Rye, Sucre, Absinthe, Bitters 6 cl

Daiquiri Rhum Bacardi Carta Blanca, Sucre, Jus de citron vert 9 cl

Margarita Tequila Patron Silver, Cointreau, Jus de citron vert 9 cl

Old Fashioned Whisky Michter's Bourbon, Sucre, Bitters 6 cl

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 13

Virgin Spritz *Frais – 13,5 cl*

Lyre's Spritz italien, Prosecco sans alcool

Cosmopolite *Pimant et acidulé – 16,5 cl*

Lyre's White cane, Jus de cranberry, sirop d'orgeat,
Jus de citron vert, Eau pétillante

Bellinini *Rond et gourmand – 12,5 cl*

Jus de pêche, Sirop de pêche, Prosecco sans alcool

Not a Negroni *Frais et pétillant – 9 cl*

Lyre's Spritz Italien, Jus d'orange, San bitter, Jus de cranberry

LES COCKTAILS LOW-ALCOHOL 13

0,5°-1,2° VOL / LOW ABV

Low Spritz (1,1 abv) *Frais et désaltérant – 23 cl*

Lyre's Italian Spritz, Eau pétillante, Prosecco

Low Negroni (1,2 abv) *Amer et gourmand – 10 cl*

Campari, Lyre's gin, Lyre's Italian Spritz

SOFTS

Les eaux

Vittel	6	10	Perrier 33cl	7
San Pellegrino	6	10	Chateldon 75cl	10

Les jus et nectars Alain Millat - 33cl 12

Poire, pomme Cox's, Tomate, Pêche blanche
Pear, Cox apple, Tomato, White peach

Les jus frais - 33cl 10

Orange, Pamplemousse, Citron
Orange, Grapefruit, Lemon

Les sodas - 33cl 10

Coca-Cola, Coca-Cola zero
Orangina, Fanta, Sprite
Ice Tea Lipton
London Essence: Tonic water, Pink grapefruit, Ginger beer, Ginger ale

Les créations du Sorsi - 33cl 9

Limonade maison
Thé glacé, Menthe, Citron

SPARKLING HOURS

17H00 - 20H00

Les bulles - 15 cl

Pommery brut Apanage	19
Prosecco	11
Rosé pétillant - Château La Coste – La Bulle	15

Les cocktails 15

Le Triomphe *Poivré – 8 cl*

Gin Citadelle, Liqueur Saint-Germain, jus de citron vert,
poivre de Timut, Bitter orange, Tonic water

Americano blanc *Floral – 10 cl*

Liqueur Saint-Germain, Lillet blanc, Noilly Prat, Soda Water.

Cocktail sans alcool 10

Cosmopolite *Pimant et acidulé – 16,5 cl*

L'Original Lyre's White cane, jus de cranberry,
Sirop d'orgeat, jus de citron vert, eau pétillante

Les vins – 15 cl

Sancerre blanc « La Gravelière » Joseph Mellot 2023	10
Chinon, Domaine Pierre Sourdaïs, 2020	10
Côteaux d'Aix-en-Provence, « Rosé d'une nuit » Château La Coste 2023	10

Bières pression – 50 cl

Heineken	9
Affligem	9

ANTIPASTI

17H00 - 20H00

FOCACCIA, STRACCIATELLA FUMÉE ET TOMATES CONFITES	13
Focaccia, smoked Stracciatella and sun dried Tomatoes	

SUPPLÌ ALLA ROMANA, COEUR FONDANT DE MOZZARELLA	14
Suppli alla Romana, Mozzarella	

ANCHOIS DE CANTABRIE, TOASTS DE PAIN DE CAMPAGNE ET BEURRE A L'AIL CONFIT	14
Cantabrian Anchovies, toast and confit garlic butter	

FRITTO MISTO DE CALAMARS ET COURGETTES	18
Mixed fried Squid and Zucchini	

JAMBON DE PARME AFFINÉ ET BURRATINA DES POUILLES	17
Aged Parma Ham and Burratina from Puglia	

BELLE ASSIETTE DE CHARCUTERIES ITALIENNES SELECTIONNÉES	21
Italian Cured meats selection	

Prix nets en euros/ taxes et service inclus – Net prices in euros/ taxes and service included
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – Abuse of alcohol is dangerous for your health

