



Boutet

MGALLERY PARIS

Bienvenue au Bar du Boutet !

À quelques pas du Faubourg Saint-Antoine, l'Hôtel Paris Bastille Boutet se niche dans l'une des plus anciennes artères de Paris. Sillonné d'innombrables passages pavés et recelant d'artisans des métiers d'ébénistes, ciseleurs et tapissiers, ce quartier emblématique a su conserver son charme d'antan.

Construit en 1926 par Achille Champy pour y abriter la succursale parisienne d'un célèbre fournisseur de bois européens et de bois exotiques situé à Vichy, la Maison Boutet se réinvente de 1944 à 1983 en chocolaterie suisse. En 2015, la Maison Boutet devient « L'Hôtel Paris Bastille Boutet », avec la promesse de témoigner de ce passé industriel en respectant l'esthétique architecturale, la pureté des formes et l'authenticité de l'adresse, pour une expérience dans un univers chic et cosy.

La richesse du savoir-faire qui fait partie de notre établissement se poursuit aujourd'hui par un partenariat lors de la rénovation avec L'Ecole Boulle, créée en 1886, dont la vocation initiale est de former ébénistes, menuisiers en sièges, tapissiers, sculpteurs sur bois.

Ouvert tous les jours de 8h à 23h





Boutet

MGALLERY PARIS

Welcome to the Boutet Bar !

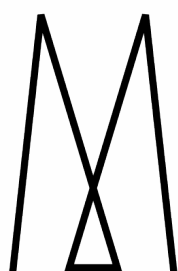
Just a few steps from the Faubourg Saint-Antoine, the Hotel Paris Bastille Boutet is nestled along one of Paris' oldest thoroughfares.

Riddled with cobblestone passageways that harbour cabinetmakers, chisellers, upholsterers and other such craftsmen, this emblematic neighbourhood has lost nothing of its old-worldly splendour.

Built in 1926, by Achille Champy, to house the Parisian branch of a famous European and exotic wood supplier from Vichy, the Maison Boutet building was used for the manufacture of Swiss chocolates from 1944 until 1983. In 2015, the Hotel Paris Bastille Boutet became the new vocation of the Maison Boutet, pledging to honour its industrious past by respecting the building's architectural beauty, pure forms and authentic spirit, while creating memorable stays in a chic and inviting environment.

The rich savoir-faire that is such an integral part of our establishment continues today thanks to a partnership, formed during renovations, with the Ecole Boulle. This nearby school for the fine arts was founded in 1886 to train cabinetmakers, carpenters, upholsterers and wood carvers.

Open everyday from 8 a.m. to 11 p.m.



GALLERY
HOTEL
COLLECTION

Boutet

MGALLERY PARIS

*D'autres cocktails classiques sont disponibles sur demande auprès de nos barmans !
Feel free to ask our bartenders for more classic cocktails!*

Cocktail Signature

22€

DOUCEUR FUMÉE

Mezcal, Amaretto, Cocolac, liqueur de vanille, chocolat noir
Mezcal, Amaretto, Cocolac, vanilla liqueur, dark chocolate

Cocktails

15€

WHISKY SUNSHINE

Whisky, Grand Marnier, citron jaune, sirop de miel et sirop de gingembre
Whiskey, Grand Marnier, lemon, honey syrup and ginger syrup

MOJITO

Rhum blanc, citron vert, menthe fraiche, sucre de canne, eau gazeuse
White rum, lime, Fresh Mint, cane sugar, sparkling water

MARGARITA

Tequila, Triple sec, citron vert
Tequila, Triple sec, lime

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, eau gazeuse
Aperol, Prosecco, sparkling water

SAINT GERMAIN SPRITZ

Saint Germain, Prosecco, Eau
Saint Germain, Prosecco, Sparkling Water

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple sec, jus de citron, jus de cranberry
Vodka, Triple sec, lime juice, cranberry juice

NEGRONI

Gin, Vermouth rouge, Campari
Gin, Red Vermouth, Campari

ESPRESSO MARTINI

Vodka, kahlúa, café
Vodka, kahlúa, coffee

MAI TAI

Rhum Ambré, Rhum Blanc, Triple sec, sirop d'orgeat, citron vert, sucre de canne
Dark rum, White Rum, Triple sec, Orgeat Syrop, lime , cane sugar

Prix net TTC en euros, service et taxes comprises
VAT net price including taxes and services

MOCKTAILS

13€

BIENVENIDO TO MY ISLAND

Jus de mangue, jus d'ananas, jus de citron, sirop de falernum

Mango juice, Pineapple juice, lemon juice, falernum syrup

PASSION TROPICALE

Jus d'ananas, sirop de fruit de la passion, sirop de grenadine, jus de citron vert

Pineapple juice, passion fruit syrup, grenadine syrup, lime juice

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe fraiche, sucre de canne, Sprite

Lime, fresh mint, cane sugar, Sprite

BOISSONS, SOFTS

33cl/330ml

JUS ET NECTARS ALAIN MILLIAT / ALAIN MILLIAT JUICES AND NECTARS

7€

Pomme/ Fraise / Ananas / Tomate / Pêche

Apple/ Strawberry / Pineapple / Tomato / Peach

JUS DE FRUITS PRESSES / FRESH SQUEEZED FRUIT JUICES

7€

Orange / Citron / Pamplemousse

Orange / Lemon / Grapefruit

SODAS

Lipton Ice Tea 25cl

6€

Schweppes Tonic / Ginger beer La French Bio /Sprite 25cl

6€

Coca-Cola / Coca Zero / Orangina 33cl

7€

EAUX / WATER

Perrier 33 cl

5€

Vittel 50cl / 1L

6/8€

San Pellegrino 50cl / 1L

6/8€

Prix net TTC en euros, service et taxes comprises
VAT net price including taxes and services

BOISSONS, ALCOOLS

4cl/40ml

APERITIF

Campari	12€
Martini Bianco	12€
Martini Rosso	12€
Martini Rubino	12€
Pastis	10€
Suze	10€
Kir (mûre, pêche ou cassis)	12€

GIN

Gin Gordon's	15€
Bombay Sapphire / Bombay Sapphire Brumble	17€

RHUM ET CACHAÇA

Havana 3 ans	15€
Havana 7ans	17€
Diplomatico	18€
Santa Teresa	22€
Sagatiba pura	15€

VODKA

Zubrowka Biala	15€
Absolut Vodka	16€
Grey Goose	17€

TEQUILA ET MEZCAL

Olmecca Blanco	15€
Silver Patron	20€
Noble Coyote	18€

WHISKY

Bulleit 95 RYE	16€
Maker's Mark	16€
Cardhu	18€
Chivas 12 ans	18€
Nikka From the Barrel	20€
Lagavulin 16 ans	24€

Prix net TTC en euros, service et taxes comprises
VAT net price including taxes and services

BOISSONS, ALCOOLS

4cl/40ml

COGNAC

Hennessy 20€

DIGESTIF

Porto Rouge ou blanc Graham's 10€

Cointreau 12€

Bailey's 12€

Get 27 12€

Pimm's 10€

Armagnac 10€

Calvados 10€

Benedictine 12€

Amaretto 12€

Grand Marnier 15€

LIQUEUR



Pomme verte "Cambusier" 15€

Citron de Menton "Cambusier" 15€

Mirabelle "Cambusier" 15€

BIERE ET CIDRE

33cl/330ml

Heineken 8€

Desperados 9€

Grimbergen Blanche 9€

Duvel 10€

Cidre Sassy 7€

Cidre Sassy Poiré 7€

BIERE PRESSION DU MOMENT

6 / 10 €

En 25cl ou en 50cl

Prix net TTC en euros, service et taxes comprises
VAT net price including taxes and services

VINS & CHAMPAGNES / WINES & CHAMPAGNES

BLANC / WHITE

	15cl/150ml	75cl/750ml
Chardonnay IGP Val de Loire, Terra Ligeria, 2022 <i>Cépage Chardonnay ; Élégant, raffiné et légèrement toasté</i>	10€	37€
Chablis AOC, Domaine Jean Brocard, 2022, <i>Cépage Chardonnay ; Élégant, ciselé et acidulé</i>	12€	50€
Sancerre AOC, Domaine Tassin, 2023 <i>Cépage Sauvignon ; Sec et fruité</i>	13€	55€

ROUGE / RED

Brouilly AOP, Le Chatelin, 2022 <i>Cépage Gamay ; Fruitée et bien équilibrée</i>	10€	38€
Puisseguin St-Emilion AOC, Champs d'Elise, 2020 <i>Cépage Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon, Merlot ; Arômes de fruits très marqués.</i>	12€	48€
Côte du Rhône AOP, Réserve Mont-Redon, 2021 <i>Cépage Grenache, Syrah ; Equilibré et tendre</i>	13€	51€

ROSE / ROSE

Gris Blanc IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand, 2023 <i>Cépage Grenache ; Élégant, léger</i>	10€	37€
Côtes de Provence AOP, Château Roubine, 2023 <i>Cépage Syrah, Rolle, Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Tibouren ; Élégant, Fraîcheur, Equilibré</i>	11€	43€

CHAMPAGNE ET PROSECCO

Prosecco Andrea Berro	12€	50€
Pommery Apanage Brut	20€	120€
Pommery Apanage Rosé	24€	140€
Pommery Blanc de Blanc	-	170€

Prix net TTC en euros, service et taxes comprises
VAT net price including taxes and services



MGALLERY PARIS

BOISSONS, CHAUDES

Lait de soja et d'amande disponibles à la demande !
Soy and almond milk available on request

Espresso / Décaféiné	4€
Double Espresso / Double Décaféiné	7€
Café Crème	8€
Latte	8€
Cappuccino	8€
Thé / Tea (Noir, Earl Grey, Vert, Vert Menthe, Vert Jasmin, Infusion Camomille, Infusion Verveine)	7€
Lait Chaud / Hot Milk	6€
Café Frappé	8€
Iced Caramel Macchiato	8€

Le Chocolat Chaud du Boutet
The Boutet Hot Chocolate

8€

Prix net TTC en euros, service et taxes comprises
VAT net price including taxes and services
Mars 2025 / May 2025



Boutet

22

24

H

HOTEL

M
GALLERY
BY
SOFITEL

Boutet