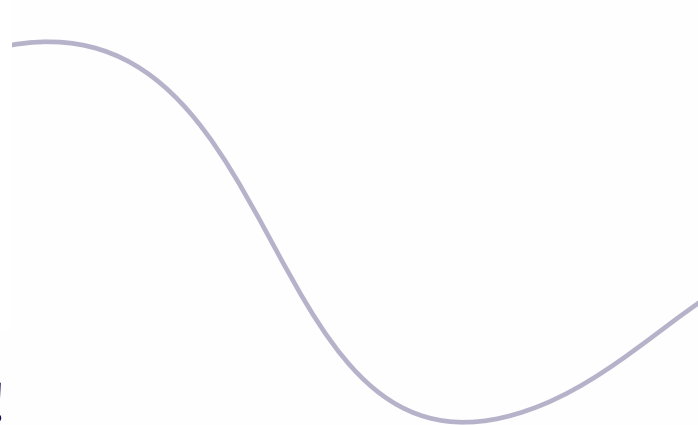




MGALLERY PARIS

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.

Ouvert tous les jours de 10:30 à 23:00



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.

Open every day from 10:30 a.m. to 11:00 p.m.





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

COCKTAILS

15€

WHISKY SUNSHINE

Whisky, grand Marnier, citron vert, sirop de miel et sirop de gingembre
Whiskey, grand Marnier, lime, 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, citron vert, jus de cranberry
Vodka, triple sec, lime, 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 Rhum, triple sec, orgeat Syrop, lime , cane sugar





MOCKTAILS

13€

BIENVENIDO TO MY ISLAND

Jus de mangue, jus d’ananas, citron vert, sirop de falernum
Mango juice, pineapple juice, lemon juice, falernum syrup

PASSION TROPICALE

Jus d’ananas, Jus de fruit de la passion, sirop de grenadine, jus de citron vert
Pineapple juice, passion fruit juice, grenadine syrup, lime juice

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe fraiche, sucre de canne, Sprite
Lime, fresh mint, cane sugar, Sprite

BOISSONS, SOFTS

JUS ET NECTARS ALAIN MILLIAT / ALAIN MILLIAT JUICES AND NECTARS

7€

Pomme/ Fraise / Ananas / Tomate / Pêche 25cl
Apple/ Strawberry / Pineapple / Tomato / Peach 25cl

JUS DE FRUITS PRESSES / FRESH SQUEEZED FRUIT JUICES

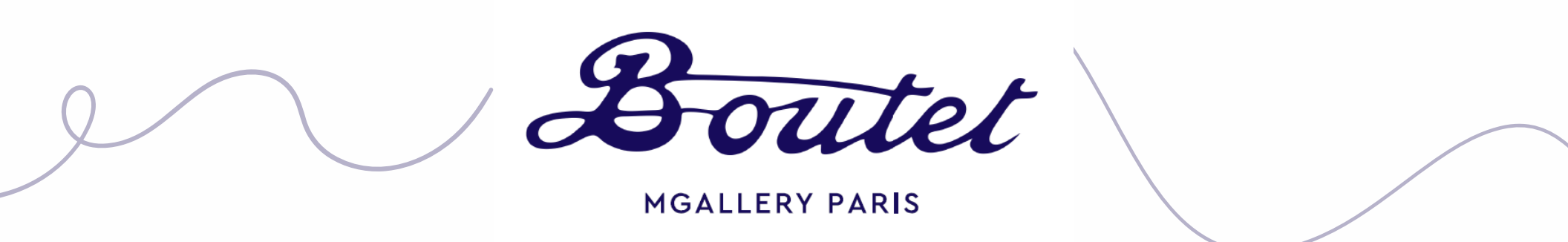
7€

Orange / Citron / Pamplemousse 25cl
Orange / Lemon / Grapefruit 25cl

SODAS	
Lipton ice tea 25cl	6€
London essence Tonic / London essence ginger Beer 20cl	6€
Cacolac 20cl	6€
Sprite 25cl	6€
Coca-Cola / Coca Zero / Orangina 33cl	7€
Redbull 25cl	6€

EAUX / WATER	
Perrier 33 cl	5€
Vittel 50cl / 1L	6/8€
San Pellegrino 50cl / 1L	6/8€





MGALLERY PARIS

BOISSONS, ALCOOLS

APERITIF

6cl/60ml

Campari	12€
Martini Bianco / Fiero / Rubino / Rosso	12€
Martini Vibrante <i>sans alcool / without alcohol</i>	12€
Noilly Prat Extra Dry	12€
Lillet blanc / rouge	12€
Pastis 3cl	10€
Suze	10€
Kir <i>mûre, pêche, fraise des bois, framboise ou cassis</i>	12€

GIN

4cl/40ml

Citadelle	17€
Bombay Sapphire	17€
Monkey 47	18€

RHUM

4cl/40ml

Bacardi Blanc	15€
Havana 7 ans	17€
Planteray 3 Stars	16€
Diplomatico	18€
Santa Teresa	22€

VODKA

4cl/40ml

Absolut	16€
Belvedere	20€
Grey Goose	20€

TEQUILA ET MEZCAL

4cl/40ml

Olmecca Blanco	15€
Patron Silver	20€
Patron Reposado	23€
Noble Coyote	15€

WHISKY

4cl/40ml

Michter's us 1 <i>Rye</i>	20€
Bulleit 95 <i>Rye</i>	15€
Maker's Mark <i>Bourbon</i>	15€
Cardhu <i>Single malt</i>	18€
Lagavulin 16 ans <i>Single malt</i>	24€
Nikka From the Barrel <i>Blended</i>	20€



BOISSONS, ALCOOLS

COGNAC	4cl/40ml
Hennessy VS	17€
Hennessy XO	50€
Remy Martin VSOP	20€

DIGESTIF	6cl/60ml
Porto Rouge ou blanc Graham's	10€
Cointreau	15€
Bailey's	12€
Get 27	12€
Armagnac Laubade VSOP	13€
Calvados Christian drouin	12€
Amaretto Disaronno	14€
Grand Marnier	15€

LIQUEUR	6cl/60ml
Pomme verte "Cambusier" 	10€
Citron de Menton "Cambusier" 	10€
Mirabelle "Cambusier" 	10€
Benedictine	12€
Pimm's	8€

BIERE ET CIDRE	33cl/330ml
Desperados	9€
Grimbergen Blanche	9€
Duvel	10€
Cidre Sassy Poiré	7€

BIERE PRESSION DU MOMENT	6 / 10 €
En 25cl ou en 50cl	



VINS & CHAMPAGNES / WINES & CHAMPAGNES

BLANC / WHITE	15cl/150ml	75cl/750ml
Chardonnay IGP Val de Loire, Terra Ligeria, 2022 Cépage Chardonnay ; <i>Elégant, raffiné et légèrement toasté</i>	10€	37€
Chablis AOC, Domaine Jean Brocard, 2022, Cépage Chardonnay ; <i>Elégant, ciselé et acidulé</i>	12€	50€
Sancerre AOC, Domaine Tassin, 2023 Cépage Sauvignon ; <i>Sec et fruité</i>	13€	55€
ROUGE / RED		
Brouilly AOP, Le Chatelin, 2022 Cépage Gamay ; <i>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 ; Elégant, léger</i>	10€	37€
Côtes de Provence AOP, Château Roubine, 2023 <i>Cépage Syrah, Rolle, Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Tibouren ; Elégant, Fraîcheur, Equilibré</i>	11€	43€
CHAMPAGNE ET PROSECCO		
Prosecco Andrea Berro	12€	50€
Pommery Apanage Brut	20€	120€
Pommery Apanage Rosé	-	140€
Pommery Blanc de Blanc	-	170€

Prix net en euros, taxes et service comprise. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Net price in euro,taxes and service included. Alcohol abuse is dangerous for health. Consume in moderation.





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

Le Chocolat Chaud signature du Boutet
Signature Hot Chocolate by Le Boutet **8€**

Net price in euro,taxes and service included. Alcohol abuse is dangerous for health. Consume in moderation.



