





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 barmen !

Feel free to ask our bartenders for more classic cocktails!

COCKTAIL SIGNATURE

20€

VELOURS DES ÎLES - 13CL

Rhum Planteray Sealander, amaretto Disaronno, jus de pomme, liqueur de cacao brun, liqueur de vanille

Rum Planteray Sealander, amaretto Disaronno, apple juice, brown cacao liqueur, vanilla liqueur

COCKTAILS

17€

WHISKY SUNSHINE - 9cl

Whisky Jack daniel's, Grand Marnier, citron vert, sirop de miel, sirop de gingembre

Whiskey Jack daniel's, Grand Marnier, lime, honey syrup, ginger syrup

MOJITO - 18cl

Rhum Bacardi carta blanca, citron vert, menthe fraiche, sucre de canne, eau gazeuse

Rum Bacardi carta blanca, lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water

MARGARITA - 9cl

Tequila Patron Silver, Cointreau, citron vert

Tequila Patron Silver, Cointreau, lime

MEXICAN MULE - 12cl

Tequila Patron Reposado, ginger beer, jus de citron vert, sucre de canne

Tequila Patron Reposado, ginger beer, lime juice, cane sugar

SAINT GERMAIN SPRITZ - 16cl

Saint Germain, prosecco, eau gazeuse

Saint Germain, prosecco, sparkling water

COSMOPOLITAN - 9cl

Vodka Grey goose, Cointreau, citron vert, jus de cranberry

Vodka Grey goose, Cointreau, lime, cranberry juice

CORPSE REVIVER N°2 - 12 cl

Gin Citadelle original, Cointreau, Lillet blanc, jus de citron jaune

Gin Citadelle original, Cointreau, Lillet blanc, lemon juice

ESPRESSO MARTINI - 7cl

Vodka Grey goose, Kahlúa, café

Vodka Grey goose, Kahlúa, coffee

MAI TAI - 9cl

Rhum Planteray Stiggins' Fancy, rhum Planteray 3 Stars, Cointreau, sirop d'orgeat, citron vert

Rum Planteray Stiggins' Fancy, rhum Planteray 3 Stars, Cointreau, orgeat syrup, lime

PINK POWER - 8cl

Gin Citadelle rouge, sirop de fraise, jus de citron jaune

Gin Citadelle rouge, strawberry syrup, lemon juice

REMY SIDECAR - 6cl

Cognac Remy Martin VSOP, Cointreau, jus de citron jaune

Cognac Remy Martin VSOP, Cointreau, lemon juice





G&T DE LYRE - 16 cl

15€

HIGHBALL ITALIEN DE LYRE - 15cl

15€

PASSION TROPICALE - 20cl

13€

BIENVENIDO TO MY ISLAND - 20cl

13€

JUS ET NECTAR ALAIN MILLIAT / ALAIN MILLIAT JUICE AND NECTAR - 33cl

7€

JUS DE FRUITS PRESSES / FRESH SQUEEZED FRUIT JUICES - 20cl

7€

Thé glacé citron menthe 25cl

London essence, Tonic / Ginger beer / Pamplemousse romarin / Pêche jasmin 20cl

Fanta / Orangina 25cl

Sprite 25cl

Coca-Cola / Coca Zero 33cl

Redbull 25cl

EAU / WATER

Perrier 20cl / 33 cl

Vittel 25cl / 50cl / 75cl

San Pellegrino 50cl / 75 cl / 1L



SPIRITUEUX

APERITIF	6cl
Campari	12€
Martini Bianco / Fiero / Rubino / Rosso	12€
Martini Vibrante 0.0 %	12€
Noilly Prat Extra Dry	12€
Lillet blanc / rouge	12€
Pastis 3cl	10€
Suze	10€
Kir 14cl <i>mûre, pêche, fraise des bois, framboise ou cassis</i>	12€

GIN	4cl
Bombay Sapphire	16€
Citadelle original	17€
Citadelle rouge	18€
Roku	18€
Monkey 47	20€

RHUM	4cl
Bacardi carta blanca	16€
Planteray 3 Stars	16€
Planteray Stiggins’ Fancy	18€
Planteray Sealander	20€
Planteray XO	22€
Diplomatico reserva exclusiva	18€

VODKA	4cl
Absolut	16€
Belvedere	18€
Grey Goose	18€

TEQUILA ET MEZCAL	4cl
Patron Silver	20€
Patron Reposado	22€
Patron Anejo	24€
Noble Coyote	15€

WHISKY	4cl
Michter’s us 1 <i>Rye - Américain</i>	23€
Jack Daniel’s Gentleman <i>Tennessee Whiskey - Américain</i>	18€
Woodford reserve double oaked <i>Bourbon - Américain</i>	20€
Lagavulin 16 ans <i>Single malt - Écossais</i>	24€
Cardhu <i>Single malt - Écossais</i>	18€
Glenmorangie original 10 ans <i>Scotch -Écossais</i>	20€
Monkey shoulder <i>Scotch -Écossais</i>	17€
Nikka From the Barrel <i>Blended - Japonais</i>	20€
Jameson <i>Irish whiskey - Irlandais</i>	16€

SPIRITUEUX

DIGESTIF

Hennessy VS	4cl
Hennessy XO	18€
Remy Martin VSOP	50€
	22€

	6cl
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

Pomme verte "Cambusier"	10€
Citron de Menton "Cambusier"	10€
Mirabelle "Cambusier"	10€
Benedictine	12€
Pimm's	8€

BIERE ET CIDRE

Bière artisanale BAP BAP <i>Faubourg ou Blanc bec</i>	33cl
Blonde ou Blanche	9€
Bière artisanale BAP BAP <i>Vertigo</i>	10€
Ambrée IPA	
Bière artisanale BAP BAP <i>Bang bang 0.0 %</i>	8€
Desperados	9€
Cidre Sassy Poiré	7€

BIERE PRESSION DU MOMENT

En 25cl ou en 50cl	6 / 10 €
--------------------	----------

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



VINS & CHAMPAGNES / WINES & CHAMPAGNES

BLANC / WHITE	12cl	75cl
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		
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	-	140€
Pommery Blanc de Blanc	-	170€
Pommery Apanage 1874	-	210€
Pommery Louise 2006 Edition Parcelle	-	270€

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.





Boutet

MGALLERY PARIS

BOISSONS CHAUDES

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

Espresso / Allongé / Décaféiné 4€

Double Espresso / Double Décaféiné 7€

Café Crème 8€

Latte 8€

Cappuccino 8€

Thé & Infusions / Tea & Infusions 7€

Noirs: Morning breakfast, Earl grey, Darjeeling
Verts: Vert de Chine, Menthe, Jasmin,
Infusions: Camomille, Verveine
Herboristerie: Donne moi la pêche, Grenadine Adrénaline

Lait Chaud / Hot Milk 6€

Café Frappé 8€

Iced Caramel Macchiato 8€

Le Chocolat Chaud signature du Boutet

Signature Hot Chocolate by Le Boutet

8€

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.
Octobre 2025 / October 2025

