

l'assaggio
Ristorante & Bar



STARHOTELS[®]
COLLEZIONE

Champagnes	12,5cl	75cl
Pierre Paillard – Bouzy G.C.		
<i>Cépages: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	25	125
Henriot Blancs de Blanc		
<i>Cépage: Chardonnay</i>	27	135
Henriot Rosé		
<i>Cépages: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	30	150
Vins Blancs/ White Wines		
Ginestra Etna DOC – Calcagno	14	70
<i>Cépage: Carricante</i>		
Albana di Romagna DOCG – Fattoria Monticino Rosso	12	60
<i>Cépage: Albana</i>		
Chablis AOC – Duplessis	15	75
<i>Cépage: Chardonnay</i>		
Sancerre La cote de Monts Damnés – Henri Bourgeois	20	100
<i>Cépage: Sauvignon</i>		
Vins Rouges/ Red Wines		
Valpolicella DOC – Le Falezze by Luca Anselmi	28	140
<i>Cépage: Corvina, Rondinella, Molinara</i>		
Nebbiolo Langhe DOC – Rocca fu Battista	13	65
<i>Cépage: Nebbiolo</i>		
Bourgogne AOC – Trapet	18	90
<i>Cépage: Pinot Noir</i>		
2 nd – Saint Estephe – Château de Pez	18	90
<i>Cépage: Merlot</i>		
Vins Rosé/ Rosé Wines		
Clos Mireille – Domaine Ott	16	80
<i>Cépages: Grenache, Rolle</i>		
Vins Sucrés/ Sweet wines	6 cl	
Moscato d’Asti DOCG – L’Armangia	11	
<i>Cépage: Moscato Giallo</i>		
Albana di Romagna Passito DOCG – Fattoria Monticino Rosso	15	
<i>Cépage: Albana</i>		

Bières/Beers

1664 Kronembourg (33cl)	10
Peroni Nastro Azzuro (33cl)	10
La Parisienne blonde (33cl)	14
La Parisienne rousse (33cl)	14
Brooklyn IPA	14

Jus/ Juices

Jus de fruits – Fruit juice (20cl)	8
Tomate, pomme, poire, pêche, ou mangue	
<i>Tomato, apple, pear, peach, or mango</i>	

Boissons Chaudes & Softs/ Hot Beverages & Softs

Espresso – Espresso	8
Double espresso – Cappucino – Hot chocolate – Tea	10
Ice Coffee/Tea	10
Coca Cola – Coca Cola Zero – Seven Up (33cl)	8
Fever Tree Ginger ale – Ginger beer – Tonic (20cl)	7
Orangina – Limonade – Red bull (25cl)	8
Red Bull (33cl)	10
Badoit – Evian (75cl)	8

ALL TIME COCKTAIL

Gin tonic

Tanqueray gin	20
Premium Gin	25

Vodka tonic

Ketel One	20
Premium Vodka	25

Negroni

Tanqueray gin, Carpano Classico, Bitter Campari	20
- Premium (one big ice cube, choosing Vermouth & gin)	25

Manhattan

Canadian Whisky, Carpano Classico, Angostura	20
--	----

Old Fashioned

Bulleit Bourbon whisky, Angostura bitter, sugar	20
---	----

Clover Club

Tanqueray gin, lemon juice, raspberry, sugar syrup	20
--	----

Pisco Sour

Pisco 1615, lemon juice, sugar syrup, foamer	20
--	----

Dark’N’ Stormy

Gosling’s Black, ginger beer, lime	20
------------------------------------	----

Paloma

Josè Cuervo Silver, lime juice, home-made pink grapefruit soda	20
--	----

Naked and Famous Castille

Vida Mezcal, St Germain, Aperol, lime juice	20
---	----

Tommy’s Margarita

Josè Cuervo silver, lime juice, agave nectar	20
- Premium tequila	

Gin (5cl)

Anaë - Hendrick's - Monkey 47 - Roku	
Tanqueray Ten - Sabatini - Nikka coffey – Sipsmith	20

Accompagnement / accompagnement +5€

Vodka (5cl)

Ketel one - Beluga Export	16
Belvedere - Grey Goose	20
Tito's	16

Accompagnement / accompagnement +5€

Bourbon/ RYE (5cl)

Bulleit Bourbon - Maker's Mark	18
Woodford Bourbon	25
Woodford Rye	16

Cognac (5cl)

Delamain Pale & Dry	20
Delamain Pléiade	30
Hennessy XO	45

Sparkling Cocktails

Bellini 20
Fresh peach puree, prosecco

Hugo 20
St.Germain, prosecco, fresh mint

Kir Royal 20
Crème de cassis, champagne

Aperol Spritz 20
Aperol, prosecco, soda

Campari Spritz 20
Campari, prosecco, soda

Martini's Family

Dry Martini
Tanqueray dry 20
- Premium Gin 25

Vodka Martini
Ketel One 20
- Premium vodka 25

Vesper Martini
Tanqueray gin, Ketel One Vodka, Lillet Blanc 20

French Martini
Ketel One vodka, raspberry liqueur, fresh pineapple juice 20

Lemon drop Martini
Ketel One vodka, lemon juice, Cointreau 20

Tuxedo 20
Noilly Prat dry, old tom gin, maraschino, assenzio, orange bitter

Perfect Martini 20
Noilly Prat dry, Carpano Classico, Tanqueray gin

Aviation 20
Tanqueray gin, maraschino LUXARDO, Violette liqueur
Lemon juice

Rhum (5cl)

Bacardi blanco - Havana 3	16
Bacardi 4 - Don Papa Baroko	18
Zacapa 23	20
Zacapa XO	26
Brugal 1888	20
Brugal Maestro Riserva	38

Whiskey/Whisky (5cl)

Glanfiddich 18	25
Glenmorangie	18
J.W. Blue Label	40
J.W. Black Label	18
Lagavulin 16	25
The Macallan 12	20
The Macallan 18	50
Oban 14	20
Chivas 18	18
Knockando 12	16
The Glenrothes 18	35
The Glenrothes 25	90
Jameson – Paddy – Bushmills	16
Hakushu 12	35

Tequila / Mezcal (5cl)

Don Julio Blanco	20
Don Julio Reposado	20
Don Julio Anejo	22
Patron Reposado	22
Casamigos Blanco	21
Casamigos Anejo	22
Volcan Blanco	20
Del Maguey Vida	18
La Ezcondida	20

Vermouth (5cl)

Mancino rosso	14
Mancino Chinato	14
Carpano Antica Formula	18
Martini Riserva speciale ambrato	16
Carpano Classico	14
Lillet Blanc	14
Noilly Prat dry	12

Amari / Liquori (5cl)

Calvados (5cl)

Lecompte 18	25
-------------	----

Armagnac (5cl)

Janneau 12	18
Janneau 18	35

Grappa (5cl)

Poli Sarpa bianca	15
Poli Sarpa oro	15
Poli Cleopatra	15
Poli Barrique	20
Montanaro bianca	20
Capovilla di moscato	25
Capovilla al tabacco	25
Capovilla bianco	30

SIGNATURE COCKTAILS

Negroni Castille	25
Gin Tanqueray, Vermouth Rosso Antica Formula, Campari infusé à la noisette, zeste d'orange Tanqueray Gin, Antica Formula Vermouth Rosso, Hazelnut-infused Campari, orange zest	
Europe	28
Gin Anaë, Italicus, liqueur de citron vert, mousse Aperol Gin Anaë, Italicus, lime liqueur, Aperol creamy mousse	
Black Korloff	28
Le Castille s'associe à Korloff pour une expérience exclusive avec un cocktail signature inspiré du célèbre diamant noir de la Maison Korloff Castille partners with Korloff for an exclusive experience with a signature cocktail inspired by the Maison Korloff's legendary black diamond	
Mocktail signature	
Capris	16
Frambroise, mûres, jus de pomme, jus de citron jaune, eau gazeuse Raspberry, blackberry, Apple juice, Lemon juice, sparkling water	

Tout au long de la journée / All Day Dining

Apéritif du Castille – Castille aperitivo 42

Sélection de jambon de Parme affiné 24 mois,

Parmigiano Reggiano « Vacche Rosse » 24 mois, noisettes Piedmont IGP, poivrons farcis au thon et pain focaccia

Selection of 24-month-aged Parma ham, 24-month Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse", Piedmont hazelnuts IGP, stuffed peppers with tuna and focaccia bread

Pizza, Focaccia & Burger

Pizza « focaccia » burrata et tomates 26

Burrata and tomatoes «focaccia» pizza

Pizza « focaccia » à la truffe 32

Truffle «focaccia» pizza

Pizza « focaccia » 4 fromages 26

4 Cheese «focaccia» pizza

Hamburger Castille (bacon and cheddar) avec frites 32

Castille hamburger (bacon and cheddar cheese) with french fries

Croque Monsieur 28

Croque Madame 28

Et si l'envie vous prend de savourer l'instant autrement...
n'hésitez pas à demander la carte de L'Assaggio,
notre table piémontaise.

And if you feel like savoring the moment in a different way...
don't hesitate to ask for the menu at L'Assaggio,
our Piedmontese restaurant.

N'hésitez pas à partager votre avis et votre expérience
sur les réseaux en nous mentionnant !

@castille_paris @lassaggio_castille
#castilleparis #starhotelscollezione #assaggiorestaurant

