



CASTILLE
PARIS

STARHOTELS
COLLEZIONE

l'assaggio
Ristorante & Bar

Prix nets en euros, taxes et service compris.

All prices are in Euros, taxes and service are included.

N'hésitez pas à nous communiquer toute allergie ou intolérance alimentaire, la liste des allergènes est disponible auprès du personnel.

Do not hesitate to communicate any kind of allergy or food intolerance, the list of allergens is available on demand.

Champagnes

Champagne Brut	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Moët & Chandon Vintage	22€	110€
Henriot- Brut Souverain	15€	80€
Henriot - Blanc de Blancs	20€	100€
Champagne Rosé		
Henriot - Brut Rosé	20€	100€

Cocktails Signatures - Signature cocktails

16€

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda

Campari Spritz

Bitter Campari, Prosecco, soda

Hugo

Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, eau de Selz et feuilles de menthe

Bellini

Purée de pêche, Prosecco

Bellini Royal

Purée de pêche, Champagne

Virgin Bellini

Purée de pêche, lemon, ginger Ale

Americano

Bitter Campari, Vermouth Martini Riserva Rubino, soda

Negroni

Bitter Campari, Gin, Vermut Carpano

Sbagliato

Bitter Campari, Prosecco, Vermut Carpano

Gin Tonic

Gin, Fever Tree Tonic water

Vins italiens & français - Italian & French wines

Blanc – White

Verre 12cl

Bouteille 75cl

Italie

Doc Soave, Fornaro Capitello del Tenda 11€ 60€
100% Garganega

Doc Verdicchio di Matelica, Collestefano 8€ 40€
100% Verdicchio

France

AOC Chablis, Fevre 10€ 55€
100% Chardonnay

AOC Pouilly Fumé, V.V Regis-Minette 10€ 55€
100% Sauvignon Blanc

Rouge – Red

Italie

Doc Nebbiolo, Fenocchio 11€ 55€
100% Nebbiolo

DOC Valpolicella, Sant'urbano, Speri 12€ 60€
Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

DOCG Brunello di Montalcino, Fattoi 25€ 125€
100% Sangiovese

France

AOC Hautes Côtes de Beaune, Bouchard 10€ 50€
100% Pinot noir

AOC Saint Emilion G.C - Riou de Thailas 12€ 60€
100% Merlot

Rosé

France

AOP Costières de Nîmes – Rock Angel 12€ 70€
Syrah, Vermentino



Menu du Castille Paris Castille Paris' menu

Salade du Castille - fruits et légumes de saison <i>Castille's salad - seasonal vegetables and fruits</i>	18€
Salade César du Castille <i>Castille's caesar salad</i>	22€
Soupe de potimarron, biscuit amaretto, fromage de chèvre* <i>Pumpkin soup, amaretto biscuits, chestnuts, goat cheese*</i>	22€
Burrata des Pouilles, tomates, basilic et oignons marinés* <i>Burrata cheese from Puglia with tomatoes, basil and marinated onions*</i>	22€
Foie gras au torchon, compote de pommes et pain brioché <i>Foie gras cooked «au torchon», apple compote and brioche bread</i>	25€
Lasagna à la bolognaise <i>Bolognese lasagna</i>	22€
Spaghetti à la sauce tomate <i>Spaghetti with tomatoes sauce</i>	22€
Pizza à la poêle - burrata, olives et anchois <i>Pizza «alla torinese» - burrata, olives and anchovies</i>	22€
Saumon fumé, salade verte et toast* <i>Smoked salmon, salad and toast*</i>	22€
Sélection de charcuterie et fromages du Castille* <i>Castille Paris' selection of cold meats and cheeses*</i>	22€
Maxi Club Sandwich <i>Maxi club sandwich</i>	24€
Le Burger du Castille Paris, frites <i>Castille's Burger, French fries</i>	28€
Macédoine de fruits frais* <i>Fresh fruits macedonia*</i>	12€

*Disponible 24H/24 * Available 24/7

Inspiré de la carte de l'Assaggio

Disponible au Bar et Restaurant de 12h00 à 14h30
et de 19h30 à 22h30

From the main carte

Available at the Bar and Restaurant from 12:00 to 2:30 pm
and from 7:30 pm to 10:30 pm

Vitello Tonnato à la piémontaise <i>Vitello Tonnato piemontese style</i>	25€
Joue de veau cuite lentement à basse température au vin Nebbiolo accompagnée d'une purée de pomme de terre <i>Braised veal cheek cooked at low temperature in Nebbiolo wine, with mashed potatoes</i>	34€

Douceur - Dessert

Panettone chaud et sa crème anglaise <i>Hot panettone with crème anglaise</i>	14€
Tiramisu du Castille <i>The Tiramisu of the Castille Paris</i>	14€

Nos viandes bovines sont d'origine irlandaise.

*Tous nos plats sont « faits maison » élaborés sur place à partir de produits bruts.
All Bovine meats are of Irish origin and all our dishes are prepared in-house from raw products.*

Alcools - Alcohols

Bière - Beer

Nastro Azzurro (33cl)	9€
1664 Kronenbourg	9€

Bourbon

Jack Daniel's	13€
Woodford reserve	15€

Irish Whisky

Paddy	10€
-------	-----

Scotch

Johnnie Walker black label 12 ans	12€
Chivas 12 ans	14€

Single Malt

Glenlivet 12 ans	12€
Macallan Amber	14€
Glenkinchie 10 ans	14€
Glenfiddich 12 ans	14€
Glenfiddich 15 ans	16€
Oban 14 ans	17€
Lagavulin 16 ans	17€
Craigellachie 13 ans	18€

Gin (4cl)

Tanqueray	13€
Bombay Sapphire	15€
Hendricks	16€
Oxley 7	16€
Tanquere Ten	16€

Vodka (4cl)

Zubrowska	13€
Absolut	15€
Grey Goose	17€
Millenium Belvedere	17€

Tequila (4cl)

Patrón Silver	16€
Patrón Añejo	20€
Patrón XO Café	20€
Patrón Reposado	22€

Rhum & Cachaça (4cl)

Bacardi blanc	13€
Bacardi gold	14€
Bacardi 4 ans	16€
Bacardi 8 ans	18€
Diplomático	16€
Don Papa	16€

Liqueur (4cl)

Amaretto, Bailey's, Chambord, Chartreuse verte, Cointreau, Drambuie, Fernet Branca, Get 27/31, Malibu, Grand Marnier, Limoncello, Saint Germain, South Comfort, Sambuca, Vacca Mora, Cambusier Génépi, prunelle, violette, genièvre	13€
---	-----

Porto (6cl)

Grahm's tawny	8€
Grahm's tawny 10 ans	10€

Calvados (4cl)

Père François Hors d'âge	14€
--------------------------	-----

Cognac

Rémy Martin VSOP	16€
Rémy Martin XO	25€

Armagnac (4cl)

Marquis de Montesquieu	22€
------------------------	-----

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, please drink responsibly.*

Boissons chaudes

Hot beverages

Espresso - <i>Espresso</i>	6€
Double espresso - <i>Double espresso</i>	8€
Cappuccino - <i>Cappuccino</i>	8€
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	8€
Thé - <i>Tea</i>	8€

Boissons sans alcool

Soft drinks

Jus de fruits pressés – Fresh squeezed fruit juices 10€

Orange, pamplemousse ou citron

Orange, grapefruit or lemon

Jus de fruits Zenat Bio – Fresh fruit juices Zenat Bio 8€

Orange, pomme, poire, pêche, ou mangue

Orange, apple, pear, peach, or mango

Sodas 7€

Coca-Cola, Coca-Cola zero (33cl)

Seven up, Fever Tree Tonic, Orangina (25cl)

Eaux minérales – Waters

Perrier (33cl) 6€

San Pellegrino (75cl) 8€

Acqua Panna (75cl) 8€

L'Assaggio Restaurant & Bar

33-37 rue Cambon

75001 Paris

lassaggio@castille.com

+33 (0)1 44 58 44 58