

Digestifs

Liqueur (4cl) 10 €
Amaretto, Bailey's, Chambord, Chartreuse verte,
Cointreau, Drambuie, Fernet Branca, Get 27/31, Martini,
Midori, Pastis, Aperol, Campari,
Grand Marnier, Limoncello, Saint Germain,
Sambuca, Vacca Mora,
Cambusier Génépi, prunelle, violette, genièvre

Porto (6cl)
Graham's tawny 8 €
Ramos Pinto L. B. V. 10 €

Calvados (4cl) 14 €
Lecomte 12ys

Cognac
Delamain Pale & Dry 20 €
Delamain Pléiade 30 €

Armagnac (4cl)
Janneau 20 €
Marquis de Montesquiou 18 €

Jus - Juices

Jus de fruits pressés – Freshly squeezed fruit juices 10 €
Orange, pamplemousse ou citron
Orange, grapefruit or lemon

Jus de fruits – Fruit juice 8 €
Tomate, pomme, poire, pêche, ou mangue
Tomato, apple, pear, peach, or mango

Boissons chaudes - Hot beverages

Expresso - Espresso 6 €
Double expresso - Double espresso 8 €
Cappuccino - Cappuccino 8 €
Chocolat chaud - Hot chocolate 8 €
Th  - Tea 8 €

l'assaggio
Bar


CASTILLE
PARIS

STARHOTELS®
COLLEZIONE

Cocktail signature

Signature Negroni - Castille 18 €
Bitter campari, gin Tanqueray Ten, vermouth Antica Formula
Bitter campari, Tanqueray Ten gin, Antica Formula Vermouth

Signature du Barman 16 €
Laissez-vous guider par notre barman
avec un cocktail créé sur mesure pour vous
Let our bartender guide you
with a cocktail made to measure for you

Classics

Spritz 16 €
Campari ou Aperol, Prosecco,
Mashed peach, Prosecco

Hugo 16 €
Prosecco, liqueur Saint Germain,
eau de Selz et feuilles de menthe
Prosecco, Saint Germain liquor,
Selz water et mint leaves

Bellini 16 €
Purée de pêche, Prosecco
Mashed peach, Prosecco

Espresso martini 16 €
Vodka, Kahlua, espresso, sucre
Vodka, Kahlua, espresso, sugar

Old Fashioned 16 €
Bourbon, sucre, Angostura
Bourbon, sugar, Angostura

Dry martini 16 €
Vodka ou Gin, Vermouth
Vodka or Gin, Vermouth

Digestif

Bourbon
Knob Crrk 16 €
Jack Daniel's 12 €
Woodford Reserve 16 €
Marker's Mark 14 €

Irish Whisky
Jameson 10 €

Scotch
Johnnie Walker blue label 25 €
Johnnie Walker black label 12 ans 13 €
Chivas 12 ans 14 €
Glenlivet 12 ans 12 €
Lagavulin 8 ans 14 €
Macallan 12 ans 18 €
Macallan 15 ans 23 €
Macallan 18 ans 40 €
Glenfiddich 12 ans 14 €
Dalwhinnie 15 ans 16 €
Oban 14 ans 17 €
Craigellachie 13 ans 18 €
Caol Ila 17 ans 18 €

Tequila (4cl.)
Herradura 13 €
Don Julio 15 €
Don Julio Reposado 18 €

Rhum & Cachaça (4cl.)
Yaguara 13 €
Bacardi 4 ans 15 €
Bacardi blanc 10 €
Bacardi gold 13 €
J. Bally 15 €
Don Papa 16 €
Santa Theresa 1786 18 €

Champagnes

	12cl.	75cl.
Bollinger Brut	22 €	110 €
Henriot, Blanc de Blancs	22 €	110 €
Henriot Brut Rosé	22 €	110 €
Louis Roederer, Brut Rosé		140 €
Moët & Chandon, Brut Vintage 2013		120 €

Vins italiens

Blanc - White

DOC Verdicchio Matelica, Collestefano - Verdicchio, 2021	9 €	45 €
Mazzei, IGT Toscana, Belguardo - Vermentino, 2021	11 €	55 €
Antoniolo, DOCG Erbaluce di Caluso, 2021		70 €

Rouge - Red

DOC Colli Tortonesi, Vigneti Boveri - Croatina, 2020	10 €	50 €
DOCG Brunello di Montalcino, Fattori - Sangiovese, 2017	25 €	125 €
Pira Luigi, Nebbiolo, 2020		65 €
Federico Graziani, Etna Rosso, 2019		85 €

Vins français

Blanc - White

Fèvre, Chablis AOC, Chardonnay, 2021	13 €	60 €
Régis Minet, Pouilly Fumé AOC, Sauvignon Blanc, 2021	13 €	60 €

Rouge - Red

Bouchard, Hautes Côtes de Beaune AOC, Pinot noir, 2018	13 €	60 €
Riou de Thailas, Saint-Emilion AOC, Merlot, 2019	14 €	70 €

Apéritifs

Gin - 4 cl.

Hendricks	16 €
Oxley 7	16 €
Nikka Coffey Gin	16 €
Tanqueray Ten	16 €
Bombay Saphir	14 €
Gin Mare	16 €
Anaë	16 €
+ Accompagnement	5 €

Vodka - 4 cl.

Grey Goose	15 €
Belvedere	15 €
Absolut	12 €
Beluga	16 €
Beluga Goldline	25 €
+ Accompagnement	5 €

Bières

La Parisienne blonde	11 €
La Parisienne rousse	11 €
1664 Kronembourg	9 €
Peroni Nastro Azzurro	9 €
Brooklyn Lager Alcohol Free	10 €

Mocktails

Virgin Colada	14 €
Sirop de coco, lait, jus d'ananas Coconut sirup, milk, pineapple juice	

Virgin Mojito	14 €
Eau de Selz, feuilles de menthe, ginger ale, citron vert Selz water, mint leaves, ginger ale, green lemon	

A partager ou pas... / To share or not...

**Caviar osciètre 15 gr
servis avec blinis, crème fraîche et ciboulette** 48 €

Caviar oscietra 15 gr
served with blinis, crème fraîche, chives

Saumon fumé d'Écosse, yaourt grec, radicchio tardivo 24 €

Smoked Salmon from Scotland, greek yogurt, radicchio tardico

Foie gras au torchon, pain brioché, compotée de saison 28 €

Foie gras au torchon, brioche bread, season compote

**Burrata des Pouilles
Tomates datterino et herbes aromatiques** 26 €

Burrata from Puglia,
Datterino tomatoes, aromatic herbs

Sélection de charcuterie et fromages italiens 26 €

Selection of italian cold cuts and cheeses

**Anchois de Cantabrie
Pain de campagne, beurre salé** 18 €

Cantabrie anchovies,
Bread and salted butter

Soft Drinks

Soda 7 €

Coca Cola, Coca Cola Zeo - 33 cl.
Seven up, Fever Tree Tonic, Orangina - 25 cl

Eaux minérales / Waters 7 €

Perrier - 33 cl.
San Pellegrino - 75 cl.
Acqua Panna - 75 cl

All day dining

Salade César 24 €

Velouté de potimarron, fromage de chèvre et croûtons 24 €

Pumpkin soup, goat cheese and croutons

Lasagnes bolognaises 28 €

Bolognese lasagna

Ravioli de viandes braisées au beurre, sauge et parmigiano 28 €

Braised meat ravioli with butter, sage and parmigiano

Spaghetti, sauce tomates et basilic 25 €

Spaghetti, tomato sauce, basil

Cuisse de canard confit, radicchio sauté 28 €

Candied duck leg, radicchio sautéed

Arrancini al ragù boeuf et truffe 20 €

Arrancini al ragù beef and truffle

Pizza à la poêle, stracciatella, olives, anchois, basilic 26 €

Pizza in the pan, stracciatella, olives, anchovies, basil

Pavé de saumon grillé, brocolis, sauce citronnée 32 €

Grilled salmon steak, broccoli, lemon sauce

Bacon cheese burger du Castille, frites 28 €

Castille bacon cheese burger, french fries

Panettone Classico, sauce au chocolat 15 €

Panettone Classico, chocolate sauce

Mousse au chocolat, crumble et fruits des bois 15 €

Chocolate mousse, crumble, and wild berries

Salade de fruits 12 €

Fruits salad