

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

@castille_paris @lassaggio_castille
#castilleparis #starhotelscollezione #assaggiorestaurant

l'assaggio
Bar



STARHOTELS
COLLEZIONE

Champagnes	12,5cl	75cl
Bruno Paillard PC Brut <i>Cépages: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	22	110
Henriot Blancs de Blanc <i>Cépage: Chardonnay</i>	27	135
De Venoge Cordon Bleu Rosé <i>Cépages: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	30	150
Vins Blancs/ White Wines		
Biancolella/ Ischia DOC – Casa d’Ambra <i>Cépage: Biancolella</i>	11	55
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOCG – La Staffa <i>Cépage: Erbaluce</i>	13	65
Chablis AOC – William Fevre <i>Cépage: Chardonnay</i>	14	70
Pouilly-Fumé AOC – Régis Minet <i>Cépage: Sauvignon</i>	13	65
Vins Rouges/ Red Wines		
Nebbiolo / Langhe DOC – Giacomo Fenocchio <i>Cépage: Nebbiolo</i>	13	65
Brunello di Montalcino DOCG – Fattoi <i>Cépage: Sangiovese</i>	28	140
Côte de Beaune AOC – Bouchard <i>Cépage: Pinot Noir</i>	20	100
Crozes-Hermitage AOC – Domaine Combier <i>Cépage: Shyrah</i>	13	65
Vins Rosé/ Rosé Wines		
Alié – Marchesi Frescobaldi <i>Cépages: Syrah, Vermentino</i>	11	55
Rock Angel – Château d’Esclan <i>Cépages: Grenache, Rolle</i>	14	70
Vins Sucrés/ Sweet wines		
Moscato d’Asti DOCG – L’Armangia <i>Cépage: Moscato Giallo</i>	11	55
Albana di Romagna DOCG – Fattoria Monticino Rosso <i>Cépage: Albana</i>	15	75
Ben Ryé – DonnaFugata <i>Cépage : Zibibbo</i>	20	100

Tout au long de la journée / All Day Dining

Raviolis au beurre et à la sauge <i>Buttered ravioli with sage</i>	28
Rigatoni à la sauce tomate, bolognaise <i>Rigatoni with tomato sauce and Bolognese sauce</i>	28
Pavé de saumon, courgettes rôties et sauce tartare <i>Salmon steak, roasted zucchini and tartar sauce</i>	32
Suprême de volaille, pommes de terre rôties et jus de viande <i>Chicken supreme, roasted potatoes, and gravy</i>	28
Pizza & Burgers	
Pizza focaccia burrata et tomates confites <i>Burrata and candied tomatoes focaccia pizza</i>	26
Pizza focaccia à la truffe <i>Truffle focaccia pizza</i>	26
Focaccia served with salad:	22
Focaccia di Parma (Focaccia, prosciutto di Parma, mozzarella)	
Focaccia vegetariana (with mozzarella, tomatoes, basilic and basil pesto)	
Focaccia di Bologna (with mortadella di bologna, stracciatella)	
Hamburger Castille <i>Castille hamburger</i>	26
Desserts	
Tarte tatin et crème fraiche <i>Tarte tartin, fresh cream</i>	14
Glace à la vanille, coulis de fruits rouges <i>Vanilla ice-cream, red fruits coulis</i>	14
Salade de fruits* <i>Fruits salad*</i>	14

Tout au long de la journée / All Day Dining

Apéritif du Castille – Castille aperitivo <i>Jambon de Parme 24 mois, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, Noisette, Poivron farci de thon, Focaccia et Grissini de maïs</i> <i>Parma Ham 24 months, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, Hazelnut, Pepper stuffed with Tuna, Focaccia and Corn Grissini</i>	38 pour 2
Sélection de charcuteries – Meat cuts selection* <i>Jambon, Bresaola, Mortadelle</i> <i>Ham, Bresaola, Mortadella</i>	22
Sélection de fromages – Cheese selection* <i>Parmesan Vacche Rosse 24 mois, Comté, Robiola, Roccaverano/Bosina</i> <i>Parmesan Vacche Rosse 24 months, Comté, Robiola, Roccaverano/Bosina</i>	22
Vitello Tonnato <i>Vitello Tonnato</i>	28
Foie gras au torchon, pain brioché, compotée de saison <i>Foie gras au torchon, brioche bread, season compote</i>	28
Burrata, tomates anciennes et basilic* <i>Burrata, heirloom tomatoes and basil</i>	26
Gazpacho à l'italienne* <i>Italian Gazpacho*</i>	22
Salade César <i>Cesar salad</i>	24
Salade Estivale: Mesclun, thon snacké, noix, nectarine, sauce citron <i>Summertime Salad: Mesclun, seared tuna, nuts, nectarine, lemon dressing</i>	26
Saumon Fumé, avocat et quinoa <i>Smoked salmon, avocado and quinoa</i>	24

Disponibles tous les jours de 12h30 à 22h30

Available daily from 12p.m. to 10.30p.m.

* Plats disponibles 24h/24

** Dishes available 24h/24*

No Alcohol Drinks

Capris Fresh raspberries and blackberries, apple juice, lemon juice, soda, sugar syrup	15
Simplecité Fresh orange juice, fresh strawberry puree, lemon juice	15
Pétillant Grapefruit juice, granadine, tonic water	15
Exotique Lemon juice, fresh passion fruit, pineapple, papaya syrup, soda water	15

Bières/Beers

1664 Kronembourg (33cl)	10
Peroni Nastro Azzuro (33cl)	10
Brooklyn Lager Alcohol Free (33cl)	10
La Parisienne blonde (33cl)	11
La Parisienne rousse (33cl)	11

Jus/ Juices

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

Boissons Chaudes & Softs/ Hot Beverages & Softs

Espresso – Espresso	6
Double espresso – Cappuccino – Hot chocolate – Tea	8
Coca Cola – Coca Cola Zero – Seven Up (33cl)	8
Fever Tree Ginger ale – Ginger beer – Tonic (20cl)	7
Orangina – Limonade – Red bull (25cl)	8
Perrier (33cl)	7
Red Bull (33cl)	8
San Pellegrino – Acqua Panna (75cl)	8

ALL TIME COCKTAIL

Gin tonic

Tanqueray gin	18
Premium Gin	23

Vodka tonic

Ketel One	18
Premium Vodka	23

Negroni

Tanqueray gin, Carpano Classico, Bitter Campari	18
- Premium (one big ice cube, choosing Vermouth & gin)	23

Manhattan

Canadian Whisky, Carpano Classico, Angostura	18
--	----

Old Fashioned

Bulleit Bourbon whisky, Angostura bitter, sugar	18
---	----

Clover Club

Tanqueray gin, lemon juice, raspberry, sugar syrup	18
--	----

Pisco Sour

Pisco 1615, lemon juice, sugar syrup, foamer	18
--	----

Dark'N' Stormy

Gosling's Black, ginger beer, lime	18
------------------------------------	----

Paloma

Josè Cuervo Silver, lime juice, home-made pink grapefruit soda	18
---	----

Naked and Famous

Vida Mezcal, Chartreuse yellow, Aperol, lime juice	18
--	----

Tommy's Margarita

Josè Cuervo silver, lime juice, agave nectar	18
- Premium tequila	23

Rhum (5cl)

Bacardi blanco - Havana 3	16
Bacardi 4 - Don Papa Baroko - Havana 7 - Gosling Black	18
Zacapa 23	20
Zacapa XO	26

Scotch (5cl)

Glanfiddich 18	25
Glenmorangie	18
J.W. Blue Label	40
J.W. Black Label	16
J.W. Gold Label	18

Lagavulin 8	18
	20

Lagavulin 16	18
	22

Macallan 12	50
	18

Macallan 15	18
	16

Mcallan 18	18
	18

Oban 14	16
---------	----

The Glenlivet 15	
	16

Caol Ila 12	
-------------	--

Laphroaig 10	16
--------------	----

Chivas 18	16
-----------	----

	19
--	----

The Balvenie 12	19
-----------------	----

Knockando 12	
--------------	--

	20
--	----

Irish (5cl)

Jameson – Paddy – Bushmills	40
-----------------------------	----

	45
--	----

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)

Vermouth Del Professore	16
Mancino rosso	16
Mancino Chinato	16
Carpano Antica Formula	16
Martini Riserva speciale ambrato	15
Carpano Classico	14
Lillet Blanc	12
Noilly Prat dry	12

Amari / Liquori (5cl)

Calvados (5cl)

Lecompte 12	14
-------------	----

Armagnac (5cl)

Janneau 12	18
Janneau 18	20

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

Gin (5cl)

Anaë - Gin Mare - Hendrick's - Monkey 47 - Roku	18
Tanqueray Ten - Oxley - Sabatini - Nikka coffey - Sipsmith	

Bourbon/ RYE (5cl)

Bulleit Bourbon - Maker's Mark - Wild Turkey	18
Woodford Bourbon	25
Woodford Rye	16
Knob Creek Bourbon	16

Cognac (5cl)

Delamain Pale & Dry	20
Delamain Pléiade	30
Hennessy XO	45

Vodka (5cl)

Ketel one - Beluga Export - Belvedere - Grey Goose	16
Beluga Goldline	25
Tito's	16

Cocktails Olympiques / Olympic cocktails

23

Amérique – America

Piment et poivre rose infusés à la Tequila, eau miellée, jus de citron, vin rouge flottant.

Tequila-infused chili and pink pepper, honey water, lemon juice, floating red wine.

Asie – Asia

La Escondida mezcal, jus de citron frais, liqueur de piment de la Jamaïque, sirop de clous de girofle.

La Escondida mezcal, fresh lemon juice, allspice liqueur, clove syrup.

Afrique – Africa

Sirop de gingembre, jus d'orange, Chivas 18, goutte de Pastis, ginger ale, mousse crémeuse à la cerise.

Ginger syrup, orange juice, Chivas 18, Pastis drop, ginger ale, creamy cherry mousse.

Europe

Gin Anaë, Italicus, liqueur de citron vert, mousse crémeuse Aperol.

Gin Anaë, Italicus, lime liqueur, Aperol creamy mousse.

Océanie – Oceania

Negroni classique avec une gelée bleue à l'arancia et à la vanille.
Classic Negroni with arancia and vanilla blue jelly.

Sparkling Cocktails

Rossini (ask for availability)	20
Fresh strawberry puree, prosecco	
Bellini (ask for availability)	20
Fresh peach puree, prosecco	
Hugo	18
St.Germain, prosecco, fresh mint	
Kir Royal	23
Crème de cassis, champagne	
Aperol Spritz	18
Aperol, prosecco, soda	
Campari Spritz	18
Campari, prosecco, soda	

Martini's Family

Gin Martini	
Tanqueray dry	18
- Premium Gin	23
Vodka Martini	
Ketel One	18
- Premium vodka	23
Vesper Martini	
Tanqueray gin, Ketel One Vodka, Lillet Blanc	18
French Martini	
Ketel One vodka, raspberry liqueur, fresh pineapple juice	18
Lemon drop Martini	
Ketel One vodka, lemon juice, Cointreau	18
Tuxedo	
Noilly Prat dry, old tom gin, maraschino, assenzio, orange bitter	18
Perfect Martini	
Noilly Prat dry, Carpano Classico, Tanqueray gin	18
Aviation	
Tanqueray gin, maraschino LUXARDO, Violette liqueur	18
Lemon juice	

Aperitivo Allegro - Castille

Célébrez tous les mercredis l'été en musique dans notre Patio, autour d'une soirée festive et "frizzante" italienne
Summer is celebrated with music every Wednesday in our Patio, with a festive Italian "frizzante" evening.



Dégustez votre Aperitivo Allegro !
Enjoy your Aperitivo Allegro !

58€ pour deux personnes
58€ for two people

2 Cocktails 1 Planche Castille
2 Cocktails, 1 Castille Aperitivo

Jambon de Parme 24 mois, Parmigiano Reggiano
Vacche Rosse, Noisette, Poivron farci de thon,
Focaccia et Grissini de maïs
*Parma Ham 24 months, Parmigiano Reggiano
Vacche Rosse, Hazelnut, Pepper stuffed with
tuna, Focaccia and Corn Grissini*