



COCKTAILS

LES COCKTAILS DU 19.20

Au programme :

un voyage à travers 100 ans d'histoire vécus au Prince de Galles.

Des années Folles qui virent s'ouvrir l'hôtel

à l'ouverture de la première Fashion week Parisienne

jusqu'à la victoire en coupe du monde des footballeurs Français,

fêtée à quelques pas de l'hôtel,

les grands événements du siècle servent de décors

à 10 Cocktails Signature.



19.20 COCKTAILS

A journey through 100 years of Hotel Prince de Galles history.

From the opening in the Roaring Twenties

to the inauguration of the first Parisian Fashion Week,

through the World Cup victory of the French National soccer team

celebrated just a few steps away from the hotel, the greatest events of the century

set up the scenery for 10 Signature Cocktails.

1920



1929 p 04

Puissant, arômes intenses



FAMOUS CABARET p 08

Onctueux, exotique et rafraîchissant



FASHION 1ST p 12

Complexe, puissant et boisé



ZIZOU p 16

Julep doux et mentholé



LE VAISSEAU p 20

Puissant, herbal et agrume



ROSE D'OR p 07

Floral, doux et citronné



MAI 68 p 11

Puissant, complexe et boisé



LOUPARA p 15

Puissant, épicé et agrumes



LA DAME DE FER p 19

Léger, pétillant et fruité



A.B.P p 23

Innovant, élégant et parfumé

TODAY

1920

LIGHT ——— STRONG



12CL



1930

1940

1950

1960

1970

1980

1990

2000

2010

TODAY



1929

PUISSANT, ARÔMES INTENSES
STRONG, INTENSE FLAVORS

Gin Prince de Galles *Prince de Galles Gin*

L'Avion d'Or *L'Avion d'Or*

Sirop de groseille *Red currant syrup*

Solution saline *Saline solution*



24€

LIGHT ———



————— STRONG

12CL



ROSE D'OR

FLORAL, DOUX ET CITRONNÉ
FLORAL, SMOOTH AND LEMONY

Vodka Absolut Elyx *Vodka Absolut Elyx*
Cordial au jasmin *Jasmine Cordial*
Jus d'airelles *Cranberry juice*
Marmelade *Marmalade*



24€

1920

1930

1940



1950

1960

1970

1980

1990

2000

2010

TODAY

1920

LIGHT ——— STRONG



15CL

1930

1940

1950

1960

1970

1980

1990

2000

2010

TODAY



FAMOUS CABARET

ONCTUEUX, EXOTIQUE ET RAFRAÎCHISSANT
SMOOTH, EXOTIC AND REFRESHING

Rhum Havana Club 3 ans *Rum Havana Club 3 ans*

Suze *Suze*

Falernum *Falernum*

Pomelo *Pomelo*

Fruit de la passion *Passion fruit*



24€

LIGHT —  — STRONG
15CL



MAI 68

PUISSANT, COMPLEXE ET BOISÉ
STRONG, COMPLEX AND WOODY

Calvados Christian Drouin VSOP *Calvados C. Drouin VSOP*
 Mezcal infusé Galanga *Galanga Infused Mezcal*
 Sherbet citron vert *Lime sherbet*
 Soda pêche et jasmin *Peach and jasmine soda*



24€

1920

1930

1940

1950

1960



1970

1980

1990

2000

2010

TODAY

1920

LIGHT ———  ——— STRONG
12CL

1930

1940

1950

1960



FASHION 1ST

COMPLEXE, PUISSANT ET BOISÉ
COMPLEX, STRONG AND WOODY

1970



Cognac VSOP Bio Hardy *Cognac VSOP Bio Hardy*

Rye Whiskey *Rye Whiskey*

1980

Galliano Autentico *Galliano Autentico*

Graines de fenouil *Fennel seeds*

Crème clarifiée *Clarified cream*

1990



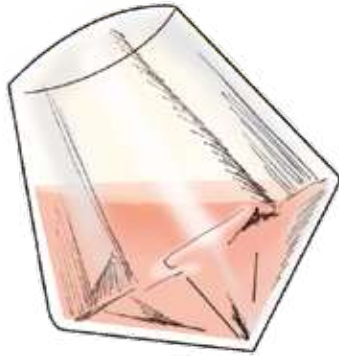
24€

2000

2010

TODAY

LIGHT ———  ——— STRONG
12CL



LOUPARA

PUISSANT, ÉPICÉ ET AGRUMES
STRONG, SPICY AND CITRUS

Woodford Bourbon *Woodford Bourbon*
Cordial orange sanguine pimentée *Spicy blood orange cordial*
Peychaud Bitters *Peychaud Bitters*
Soda cardamome & rhubarbe *Cardamom & rhubarb soda*



24€

1920

1930

1940

1950

1960

1970

1980



1990

2000

2010

TODAY

1920

LIGHT ————



————— STRONG

12CL

1930

1940

1950

1960

1970

1980

1990

2000

2010

TODAY



ZIZOU

JULEP DOUX ET MENTHOLÉ
SWEET MINT JULEP

Cognac Winter Blend Larsen *Cognac Winter Blend Larsen*

Liqueur de pêche *Peach liqueur*

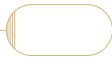
Menthe fraîche *Fresh mint*

Abbots Bitter *Abbots Bitter*



24€

LIGHT ———



——— STRONG

15CL

1920



1930

1940

1950

1960

1970

1980

1990

2000



2010

LA DAME DE FER

LÉGER, PÉTILLANT, FRUITÉ
LIGHT, SPARKLING, FRUITY

Shrub pomme, cannelle, muscade *Apple, cinnamon, nutmeg shrub*

Grand-Marnier *Grand-Marnier*

Champagne Laurent-Perrier *Champagne Laurent-Perrier*

Parfum de citron *Lemon flavor*



24€

TODAY

1920

LIGHT ——— STRONG



12CL

1930

1940

1950

1960



LE VAISSEAU

PUISSANT, HERBAL ET AGRUME
STRONG, HERBAL AND CITRUS

Gin Beefeater 24 *Gin Beefeater 24*

Martini bianco *Martini bianco*

Noilly Prat dry *Noilly Prat dry*

Bénédictine *Bénédictine*

Jus de pamplemousse clarifié *Clarified grapefruit juice*

Liquorice Bitter *Liquorice Bitter*

1970

1980

1990



24€

2000

2010



TODAY

LIGHT ———



——— STRONG

9CL

1920

1930

1940

1950

1960

1970

1980

1990

2000

2010



A.B.P

INNOVANT, ÉLÉGANT, PARFUMÉ
INNOVATIVE, ELEGANT, FLAVORED

Saké *Sake*

Shrub griotte *Morello cherry shrub*

Kaffir Lime *Kaffir Lime*

Émulsion fleur de sureau *Elderberry flower emulsion*



24€



TODAY



COCKTAILS CLASSIQUES CLASSIC COCKTAILS

LES INTEMPORELS TIMELESS

LONG DRINKS 15CL

Mojito / Spritz / Bloody Mary
Champagne Cocktails / Fizz

SHORT DRINKS 10CL

Martinis / Negronis / Sours
Margaritas / Old Fashioned

**N'hésitez pas à demander à notre Barman
votre référence, votre préférence !**

*Do not hesitate to ask our Barman
for your reference, your preference!*

24€





COCKTAILS SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

20CL

FREE#1

Fruité, pétillant, rafraichissant

S.Pellegrino Bitter, jus de mangue, Shrub cerise

Fruity, sparkling, refreshing

S.Pellegrino Bitter, mango juice, cherry shrub

FREE#2

Épicé, aromatique, doux et poivré

Seedlip 94 Spice, Bissap Hibiscus, Thé Anichai

Spicy, fragrant, sweet and peppery

Seedlip 94 Spice, Hibiscus Bissap, Anichai tea

FREE#3

Désaltérant et vivifiant

Ceder's Classic, Tonic Water, herbes aromatiques

Thirst-quenching and invigorating

Ceder's Classic, Tonic Water, aromatic herbs

18€





FRENCH TAPAS FRENCH TAPAS

Croque Prince truffé (5 pièces)

Toasted sandwich with truffles (5 pieces)

Assiette de jambon cru de chez « Patrick Duler » (env. 80gr)

Platter of cured ham from « Patrick Duler » (ca. 80g)

Bouchées de saumon fumé d'Écosse à la Parisienne (5 pièces)

Scottish smoked salmon bites (5 pieces)

Huîtres d'Arcachon, selon arrivage (5 pièces)

Oysters from Arcachon, based on availability (5 pieces)

Mini-burger Rossini (5 pièces)

Mini Rossini burger (5 pieces)

Tempuras de courgettes et brocolis (5 pièces)

Zucchini and broccoli tempuras (5 pieces)

Cromesquis de bar aux amandes (5 pièces)

Sea bass cromesquis with almonds (5 pieces)

Brie de Meaux truffé du Domaine des 30 Arpents (env. 80gr)

Truffle Brie de Meaux from Domaine des 30 Arpents (ca. 80g)

22€



Si vous êtes soumis à un régime alimentaire ou avez des allergies, nous vous invitons à vous rapprocher des équipes afin que nous puissions vous accompagner dans le choix de vos mets.

Tarifs net TVA inclus. Toutes nos viandes sont élevées et abattues au sein de l'Union Européenne et des Etats-Unis.

In the case of any dietary requirements or concern about food allergies, please notify one of our staff members for assistance when selecting menu items. All prices include VAT.

Our entire meat source is raised and processed in the European Union or the USA.



Selon l'article R-3353-2 du code de la santé publique
«Le fait pour les débitants de boissons de donner à boire à des gens manifestement en état d'ébriété ou ayant consommé une trop grande quantité d'alcool, ou de les recevoir dans leur établissement est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4ème classe.»

En conséquence, et afin de préserver la tranquillité et la santé de notre clientèle, la direction se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool à des clients dont elle considérerait qu'ils sont en état d'ébriété ou ayant trop consommé de boissons alcoolisées.

Pursuant to public health code art R-3353-2,

«The fact for licensed operators to serve alcoholic beverages to people who are obviously intoxicated or who have consumed too much alcohol, or to accept them in their establishment is punishable by a fine for the amount provided for 4th class contraventions.»

Consequently, and in order to preserve the tranquility and health of our customers, the management reserves the right to refuse to serve alcohol to clients who are considered intoxicated or who have consumed too much alcohol.



**PRINCE DE GALLES
HOTEL
PARIS**