

PULITZER
PARIS

LE PATIO

PRIVATISATIONS | GROUPES | EVENEMENTS D'ENTREPRISE

Contactez nous: +33 1 87 65 34 66 | fb@hotelpulitzer.com

MENU DU JOUR · DAILY MENU

PLAT DU JOUR · DISH OF THE DAY 15

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT · STARTER + MAIN OR MAIN + DESERT ..19

ENTRÉE + PLAT + DESSERT · STARTER + MAIN + DESERT 24

ENTRÉES

Œufs Mimosa
Sur leur nid de salade

Burrata (V)
Au pesto maison & tomates confites

STARTERS

Mimosa Eggs
On their salad nest

Burrata (V)
With homemade pesto & tomato confit

PLATS

Salade César crispy
*Salade romaine, poulet pané, anchois, oignons, parmesan,
sauce césar*

Cheeseburger Pulitzer
*Steak haché, bacon, tomme Vully
Disponible en version Veggie (V)

Plat du jour
Demandez à l'équipe notre proposition du jour

MAINS

Crispy caesar salad
*Romaine, fried chicken, anchovies, onion, parmigiano,
Caesar sauce*

Pulitzer's cheeseburger
*Steak, bacon, tomme Vully cheese
Also available as Veggie (V)

Dish of the day
Ask the team for our daily special

DESSERTS

Coulant choco
Glace vanille, noisettes

Crème brûlée
Onctueuse

DESSERTS

Choco Lava cake
Ice cream, hazelnuts

Crème brûlée
Savory

The Menu

STARTERS

Burrata (V) 12
With homemade pesto & tomato confit

Melon soup (V) 10
Fresh melon balls with mint and olive oil

Mimosas eggs 12
On their salad nest

MAINS

Daily dish 15
Ask our team for suggestions

Crispy Caesar salad 18
Romaine, crispy chicken breast, anchovies, onion, caesar sauce & parmigiano

Cheeseburger Pulitzer 16
Steak, bacon, cheese
**Also available as Veggie (V)*

Chicken Forestier 20
Chicken breast, potato purée, sauce forestière pesto & mushrooms

Daily meat, fries & salad 26
Ask our team for daily meat

Linguine with ragù 18
With beef stew & parmigiano

Avocado Toast (V) 14
Avocado, cherry tomatoes, hazelnuts, coriander & egg

Lemon & sage Rigatonis (V) 16
Parmesan and lemon zest

SIDES

Fries dish 6

Homemade potato purée 6

Salad 6

DESSERTS

Chocolate cake 10
Ice cream, hazelnuts

Crème brûlée 12
Savory

Pineapple carpaccio 10
with Vanilla ice cream

Single scoop of ice cream 4
Chocolate, Pistachio, Vanilla, Strawberries

Prices are in euros and include VAT and service

Room service +3€

Our meat is originary from France and the EU

The list of allergens is available from our staff

Le Menu

ENTREES

Burrata (V) 12
Au pesto maison & tomates confites

Soupe de Melon 10
Et ses billes de melon fraîches, menthe & huile d'olive

Ceufs mimosas 12
Avec leur lit de salade

PLATS

Plat du jour 15
Demandez à notre équipe le plat du jour

Salade César *Crispy* 18
Salade romaine, poulet pané, anchois, oignons, parmesan, sauce César

Cheeseburger Pulitzer 16
Steak haché, bacon, fromage
**Disponible en version Veggie (V)*

Poulet forestier 20
Suprême de poulet, purée de pommes de terre, sauce forestière champignons & pesto

Pièce du boucher, frites & salade 26
Demandez à notre équipe la viande du jour

Linguines au ragù 18
Avec ragù & parmesan

Tartine avocat (V) 14
Avocat, tomates cerises, noisettes, coriandre & œuf

Rigatonis citron & sauge (V) 16
Parmesan & zeste de citron

À CÔTÉ

Assiette de frites 6

Purée de pommes de terre maison 6

Salade 6

DESSERTS

Coulant choco 10
Glace vanille, noisettes

Crème brûlée 12
Onctueuse

Carpaccio Ananas 10
à la Glace vanille

Glace à la boule 4
Chocolat, Pistaches, Vanille, Fraises

Prix TTC et en euros, service compris

Service en chambre +3€

Toutes nos viandes sont origine France et UE

La liste des allergènes est disponible auprès de notre personnel

Tapas

COMPOSEZ VOTRE TRIO DE TAPAS POUR 28 €

PETITES BOUCHÉES, GRANDS PLAISIRS...

Olives marinées & chips maison (V)	8
Croquetas Pulitzer	12
<i>Croquettes maison au jambon ibérique (4un)</i>	
Houmous (V)	10
<i>À l'huile d'Olives & bâtonnets de baguette</i>	
Jamón ibérico	12
<i>100% Jamón ibérico, & capres</i>	
Assiette de frites (V)	6

Poulet pané	12
<i>Sauce Thai</i>	
Nos planches de fromages (V)	12
<i>Barisien ou Morbier</i>	
Caviar d'aubergines (V)	10
<i>À l'huile d'Olives & bâtonnets de baguette</i>	
Arancinis (V)	10
<i>2 arancinis à la Mozzarella & sauce maison</i>	

UN VERRE, UNE AMBIANCE...

Blanc . L'Éclat Sec	6 28
<i>Sud-Ouest, Côtes de Gascogne</i>	
Rouge . Plot 7.9 Inspiration	6 28
<i>Cahors</i>	
Rosé . Eros	6 28
<i>Sud-Ouest, Côtes de Gascogne</i>	
Cava Vintage Brut 2022 - Codorníu	10 50
<i>Blanc Cava DO</i>	

Mojito	12
<i>Rhum, citron, sucre, menthe et eau gazeuse</i>	
<i>Rum, lemon, sugar, mint and soda water</i>	
Aperol Spritz	12
<i>Aperol, cava et eau gazeuse</i>	
<i>Aperol, cava and soda water</i>	
St Germain Spritz	14
<i>St. Germain, cava et eau gazeuse</i>	
<i>St. Germain, cava and soda water</i>	

BIÈRES & CIDRES · BEERS & CIDERS

Gallia – Blonde · Blonde beer 33cl	9
Gallia West IPA · Indian Pale Ale 33cl	9
Gallia Wiess & Versa – Blanche · White beer	9
Bière Sans Alcool · Alcohol free beer 33cl	6
Cidre · Bolée d'Armorique Brut 27,5cl	8

SOFTS · SOFTS

Coca-Cola 33cl Coca-Cola Zero 33cl	6
Fever Tree Mediterranean 20cl	7
Fever Tree Tonic Water 20cl	7
Schweppes agrumes 25cl	6
Bundaberg Ginger Beer 37,5cl	7
Lemonaid+ Ginger 33cl	7
Limonade 25cl	6

Prix TTC et en euros, service compris · Prices are in euros and include VAT and service

Service en chambre +3€ · Room service +3€

Toutes nos viandes sont origine France et UE · Origin of meat is France and EU

La liste des allergènes est disponible auprès de notre personnel · The list of allergens is available from our staff

Tapas

MIX 3 TAPAS FOR 28 €

Olives & homemade chips (V)	8	Crispy chicken	12
		<i>Thai sauce</i>	
Croquetas Pulitzer	12	Our cheese dishes (V)	12
<i>Croquettes with iberic ham (4un)</i>		<i>Barisien or Morbier</i>	
Hummus (V)	10	Eggplant caviar (V)	10
<i>With olive oil and bread</i>		<i>With olive oil and bread</i>	
Jamón ibérico	12	Arancinis (V)	10
<i>100% Jamón ibérico, & capers</i>		<i>2 arancinis with Mozzarella & chef's sauce</i>	
French fries (V)	6		

TAPAS PAIRING

Blanc . L'Éclat Sec	6 28	Mojito	12
<i>Sud-Ouest, Côtes de Gascogne</i>		<i>Rhum, citron, sucre, menthe et eau gazeuse</i>	
Rouge . Plot 7.9 Inspiration	6 28	<i>Rum, lemon, sugar, mint and soda water</i>	
<i>Cahors</i>		Aperol Spritz	12
Rosé . Eros	6 28	<i>Aperol, cava et eau gazeuse</i>	
<i>Sud-Ouest, Côtes de Gascogne</i>		<i>Aperol, cava and soda water</i>	
Cava Vintage Brut 2022 - Codorníu	10 45	St Germain Spritz	14
<i>Blanc Cava DO</i>		<i>St. Germain, cava et eau gazeuse</i>	
		<i>St. Germain, cava and soda water</i>	

BIÈRES & CIDRES • BEERS & CIDERS

Gallia – Blonde · <i>Blonde beer</i> 33cl	9
Gallia West IPA · <i>Indian Pale Ale</i> 33cl	9
Gallia Wiess & Versa – Blanche · <i>White beer</i>	9
Bière Sans Alcool · <i>Alcohol free beer</i> 33cl	6
Cidre . <i>Bolée d'Armorique Brut</i> 27,5cl	8

SOFTS • SOFTS

Coca-Cola 33cl Coca-Cola Zero 33cl	6
Fever Tree Mediterranean 20cl	7
Fever Tree Tonic Water 20cl	7
Schweppes agrumes 25cl	6
Bundaberg Ginger Beer 37,5cl	7
Lemonaid+ Ginger 33cl	7
Limonade 25cl	6

Prix TTC et en euros, service compris · Prices are in euros and include VAT and service

Service en chambre +3€ · Room service +3€

Toutes nos viandes sont origine France et UE · Origin of meat is France and EU

La liste des allergènes est disponible auprès de notre personnel · The list of allergens is available from our staff

VIN | BIERE | CHAMPAGNE • WINE | BEER | CHAMPAGNE

Tous les jours de 12h00 à 23h30
Everyday from 12am till 11:30pm

VIN BLANC • *WHITE WINE* 15cl | 75cl

L'Éclat Sec 6 | 28

Sud-Ouest, Côtes de Gascogne

Bourgogne Aligoté 10 | 34

Bourgogne

Chardonnay 10 | 34

Languedoc, Pays d'Oc

100% Sauvignon Pierre Blanche 11 | 48

*Bordeaux*VIN ROUGE • *RED WINE* 15cl | 75cl

Plot 7.9 Inspiration 6 | 28

Cahors

Bourgogne Côtes d'Auxerre 10 | 34

A.O.P Bourgogne Côtes d'Auxerre

Domaine du Salut 10 | 34

Graves

Les Vins de Vienne 11 | 48

Côtes du Rhône

ROSÉ

 15cl |  75cl

Eros 6 | 28

Sud-Ouest, Côtes de Gascogne

Cuvée Fleuri 10 | 32

*PACA, Coteaux d'Aix-en-Provence*CAVA & CHAMPAGNE 15cl | 75cl

Cava Vintage Brut 2022 - Codorníu 10 | 50

Blanc Cava DO

Moët Impérial - Moët & Chandon. 18 | 70

Brut

Moët Rosé - Moët & Chandon 19 | 80

Rosé

Veuve Clicquot 140

*Jaune Brut*BIÈRES • *BEERS*Gallia – Blonde • *Blonde beer* 33cl 9Gallia West IPA • *Indian Pale Ale* 33cl 9Gallia Wiess & Versa – Blanche • *White beer* .. 9Bière Sans Alcool • *Alcohol free beer* 33cl 6Cidre • *Bolée d'Armorique Brut* 27,5cl 8

BOISSONS · SOFT DRINKS

Tous les jours de 12h00 à 23h30
Everyday from 12am till 11:30pm

CAFÉ · COFFEE

LOUTSA . Fazenda Rio ©

Espresso Americano Allongé Noisette	4
Capuccino Flat White Café Au Lait	6
Chocolat	6
LOUTSA Cold Brew . Café Glacé	7

EAUX · WATER

Eau plate Abatilles 75cl	7
Pulitzer Sparkling Filtered water 75cl	6
Pulitzer Sparkling Filtered water 25cl	4
Perrier 33cl	6

THÉS · TEAS & INFUSIONS

KUSMI Tea ©

Earl Grey English Breakfast Green Tea with Mint White Anastasia Rooibos Vanille Verveine Camomille Boost Maté	7
Ice Charitea Green	7

SOFTS · SOFTS

Coca-Cola 33cl Coca-Cola Zero 33cl	6
Fever Tree Mediterranean 20cl	7
Fever Tree Tonic Water 20cl	7
Schweppes agrumes 25cl	7
Bundaberg Ginger Beer 37,5cl	7
Limonade 25cl	6

JUS · JUICES

Pommes, Abricot	7
<i>Apple, apricot Charles Papillon ©</i>	
Jus de fruits Bharlev	7
<i>Orange</i>	

SPIRITUEUX / SPIRITS

GIN

Bombay	14
Citadelle	16
Hendrick's	20

VODKA & TEQUILA

Ketel One	16
Grey Goose	20
Patron Silver	18
Jimador	18

RHUM

Diplomático Reserva	22
Bacardi White	16
Kraken	18

WHISKY & BOURBON

Bulleit Bourbon	16
Monkey Shoulder	18
Nikka from the barrel	20

COGNAC

Le Palin VS	18
-------------------	----

APERITIFS & DIGESTIFS

Martini Blanco & Rosso	12
Bailey's	9
Ricard	9
Limoncello	9

LE PATIO

Cheese & Wine

29 €

ACTE I – LA RENCONTRE

Une mise en bouche tout en fraîcheur, pour éveiller les sens...

VIN : Sauvignon Pierre Blanche (*Bordeaux*) – Sec, vif et aromatique.

FROMAGE : Crottin de Chavignol – Chèvre frais, texture fondante.

ACCORD : La vivacité du Sauvignon sublime la finesse du chèvre frais.

ACTE II – L'UNION

Des saveurs qui se marient avec intensité et équilibre...

VIN: Plot 7.9 (*Cabors*) – Minéral, aux notes de fruits noirs et cerise.

FROMAGE : Brie de Meaux – Pâte molle, croûte fleurie, cœur crémeux.

ACCORD : L'onctuosité du brie s'harmonise avec la finesse du vin.

ACTE III – LA PASSION

Une finale chaleureuse et généreuse, pour conclure en beauté.

VIN: Château Guilhem (*Chardonnay Pays d'Oc*) – Robe jaune pâle, aux notes de fruits blanc et une bouche puissante.

FROMAGE : Saint Nectaire – Pâte souple, croûte fine, cœur fondant.

ACCORD : L'onctuosité du Saint Nectaire s'harmonise avec la fraîcheur du vin.

Nos fromages sont soigneusement choisis en collaboration avec

MONBLEU
FAUBOURG MONMARTRE

Samedi, Dimanche & Fériés de 12h à 15h00 · Sat., Sun. & holidays from 12am till 3:00pm

Prix TTC, service compris · Prices are VAT and service included

Toutes nos viandes sont origine France · All our meat is origin France