

THE MENU

TAPAS

- Olives & homemade chips (V) 8 €
- Croquetas Pulitzer 12 €
Homemade croquetas with jamón ibérico (4un)
- Hummus (V) 10 €
With olive oil & crunchy veggies
- Burrata (V) 10 €
With homemade pesto & tomato confit
- Iberian charcuteries 22 €
Jamón ibérico, chorizo & pan con tomate
- Cheese Platter (V) 22 €
Our seasonal cheese selection (5u)

STARTERS

- Pumpkin soup (V) 12 €
With cream & croutons
- Smoked salmon 14 €
With cucumber, radish & dill cream
- Mimosas eggs 14 €
On their salad nest
- Avocado toast 12 €
Avocado, tomatoes, hazelnuts & coriander

MAINS

- Niçoise Salad 16 €
Romaine, egg, tuna, anchovies, onion, basil vinaigrette, tomatoes, green beans
- Caesar salad 16 €
Romaine, chicken breast, anchovies, onion, parmigiano, caesar sauce
- Croque-Monsieur | Madame 14 €
Pain de campagne, pork ham, cheese, béchamel & pickles | Egg
- Pulitzer's cheeseburger 14 €
Steak 150gr, bacon, tomme Vully cheese
**Also available as Veggie (V)*

- Poulet Forestier 20 €
Chicken breast, purée, gravy, parmigiano, sauce forestière & mushrooms
- Boeuf Bourguignon 22 €
24h marinated beef & its unctuous veggies
- Rumsteak 18 €
Beef 180gr, salad, pepper or béarnaise sauce
- Sausage & purée 16 €
Toulouse sausage, potatoe purée, gravy & salad
- Tagliatelles with meat stew 16 €
With beef stew & parmigiano
- Truffled tagliatelles (V) 16 €
With truffled sauce
- Cod Fillet 16 €
With pumpkin purée, fresh salade & pesto

SIDES

- Homemade fries 5 €
- Homemade purée 5 €
- Vegetables dish 5 €
- Salad 5 €

DESSERTS

- Choco Lava cake 10 €
Custard, hazelnuts
- Profiterole 12 €
Choco, hazelnuts, ice cream
- Salade de fruits 8 €
Seasonal & fresh
- Creme brûlée 10 €
Homemade
- Cheese platter 10 €
Cantal, Ossau Irraty, nuts, fig jam

LE MENU

TAPAS

- Olives marinées & chips maison (V) 8 €
- Croquetas Pulitzer 12 €
Croquettes maison au jambon ibérique (4un)
- Houmous (V) 10 €
À l'huile d'Olives & bâtonnets de légumes
- Burrata (V) 10 €
Au pesto maison & tomates confites
- Charcuteries ibériques 22 €
Jamón ibérico, chorizo & pan con tomate
- Nos fromages (V) 22 €
Notre sélection des fromages du moment (Sun)

ENTRÉES

- Veloute de potimarron (V) 12 €
Avec de la crème & croutons
- Saumon fumé 14 €
Avec concombre, radis & crème aneth
- Œufs Mimosas 14 €
Avec son lit de salade
- Tartine avocat 12 €
Avocat, tomates cerises, noisettes & coriandre

PLATS

- Salade Niçoise 16 €
Romaine, œuf, thon, anchois, oignons, vinaigrette basilic, tomates, haricots verts
- Salade Cesar 16 €
Salade romaine, blanc de poulet, anchois, oignons, parmesan, sauce césar
- Croque-Monsieur | Madame 14 €
Pain de campagne, jambon blanc de porc, fromage, béchamel & cornichons | œuf
- Cheeseburger Pulitzer 14 €
Steak haché 150gr, bacon, tomme Vully
**Disponible en version Veggie (V)*

- Poulet Forestier 20 €
Suprême de poulet, purée, jus de viande, parmesan, sauce forestière & champignons
- Boeuf Bourguignon 22 €
Bœuf mariné 24h et ses légumes onctueux
- Rumsteak 18 €
Bœuf 180gr, salade, sauce poivre ou béarnaise
- Saucisse purée 16 €
Saucisse de Toulouse, purée de pomme de terre, jus de viande & salade
- Tagliatelles au ragoût 16 €
Avec son ragoût & tuile de parmesan
- Tagliatelles truffées (V) 16 €
Avec sauce truffée
- Filet De Cabillaud 16 €
Accompagné de sa purée de potimarron, salade fraîche & pesto

À CÔTÉ

- Frites Maison 5 €
- Purée Maison 5 €
- Légumes 5 €
- Salade 5 €

DESSERTS

- Coulant choco 10 €
Crème anglaise, noisettes
- Profiterole 12 €
Choco, noisettes, glace vanille
- Salade de fruits 8 €
Fraîche & de saison
- Crème brûlée 10 €
Fait Maison
- Fromages 10 €
Cantal, Ossau Irraty, noix, figues

BOISSONS · DRINKS

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

CAFÉ · COFFEE

Mundo Novo Ecológico du Honduras ©

Espresso	3 €
Noisette Americano Allongé	4 €
Cappuccino Flat White	5 €
Café Au Lait Chocolat	5 €
Irish Coffee	10 €

THÉS · TEAS & INFUSIONS

KUSMI Tea ©

Earl Grey English Breakfast Green Tea with Mint White Anastasia Rooibos Vanille Verveine Camomille Boost Maté	6 €
---	-----

JUS · JUICES

Charles Papillon ©

Pommes, Abricot	7 €
<i>Apple, apricot</i>	
Jus de fruits Bharlev	7 €
<i>Orange, or Daily Juice</i>	

EAUX & SOFTS · WATER & SOFTS

Pulitzer Sparkling Filtered water 75cl	5 €
Vittel 25cl Perrier 33cl	5 €
Coca-Cola 33cl Coca-Cola Zero 33cl	6 €
Fever Tree Mediterranean 20cl	7 €
Fever Tree Ginger Beer 20cl	7 €
Fever Tree Tonic Water 20cl	7 €

BIÈRES · BEERS

Gallia – Blonde · <i>Blonde beer</i>	9 €
Gallia West IPA · <i>Indian Pale Ale</i>	9 €
Gallia Wiess & Versa – Blanche · <i>White beer</i> ..	9 €
Bière Sans Alcool · <i>Alcohol free beer</i>	6 €

VIN BLANC · WHITE WINE

12cl | 75cl

Bourgogne Aligoté	8 30 €
<i>Bourgogne</i>	
Chardonnay	7 28 €
<i>Languedoc, Pays d'Oc</i>	
100% Sauvignon Pierre Blanche	9 45 €
<i>Bordeaux</i>	

VIN ROUGE · RED WINE

12cl | 75cl

Bourgogne Côtes d'Auxerre	8 30 €
<i>A.O.P Bourgogne Côtes d'Auxerre</i>	
Domaine du Salut	7 28 €
<i>Graves</i>	
Les Vins de Vienne	9 45 €
<i>Côtes du Rhône</i>	

ROSÉ

12cl | 75cl

Cuvée Fleuri	7 28 €
<i>PACA, Coteaux d'Aix-en-Provence</i>	

CAVA & CHAMPAGNE

12cl | 75cl

Cava la Fábrica de los Sueños	12 40 €
<i>Método tradicional. Ecológico</i>	
Champagne Louis Constant	14 60 €
<i>Brut Pétillant</i>	
Champagne Louis Constant <i>Rosé</i>	15 70 €
<i>Brut Rosé</i>	
Veuve Clicquot	140 €
<i>Jaune Brut</i>	

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

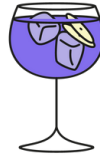
Service en chambre +3€ · Room service +3€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé · Alcohol abuse is dangerous for your health

SIGNATURE COCKTAILS

FRENCH PARADISE 18 €

Rhum, St Germain, Gingembre,
Miel, Sirop simple, Egg white
*Rum, St Germain, Ginger, Honey,
Simple syrup, Egg white*



LAGUNE BLEUE 16 €

Citadelle Gin, Thé Bleu, Citron vert,
Citron Jaune, Miel
*Citadelle Gin, Blue Tea, Lime,
Yellow Lemon, Honey*

LA FRESA 16 €

Ricard, Yaourt, Grenadine, Lait
Ricard, Yoghurt, Grenadine, Milk



CANCAN ROUGE 18 €

Cognac, Jus de pamplemousse,
Grenadine, Cerise
*Cognac, Grapefruit juice,
Grenadine, Cherry*

EL BONBON 16 €

Quinquinoix, Baileys, Nutella
Quinquinoix, Baileys, Nutella



PULITZER SUNSET 18 €

Kraken, Camomille, Sirop de Fleur,
Citron, Egg white
*Kraken, Chamomile, Flower Syrup,
Lemon, Egg white*

CLASSIC COCKTAILS

MOJITO 12 €

Rhum, Citron, Sucre, Menthe, Eau gazeuse
Rum, Lemon, Sugar, Mint, Soda Water

APEROL SPRITZ 12 €

Aperol, Cava, Eau gazeuse
Aperol, Cava, Soda Water

ST GERMAIN SPRITZ 12 €

St. Germain, Cava, Eau gazeuse
St. Germain, Cava, Soda Water

DARK'N STORMY 16 €

Rhum Brun, Citron, Sirop simple, Ginger Beer
Dark Rum, Lime, Simple syrup, Ginger Beer

OLD FASHIONED 16 €

Bourbon, Angostura, Sucre Roux
Bourbon, Angostura, Brown Sugar

MARGARITA 14 €

Tequila, Cointreau, Sirop simple, Citron, Sel
Tequila, Cointreau, Simple syrup, Lemon, Salt

MOSCOW MULE 14 €

Vodka, Citron, Ginger Beer
Vodka, Lime juice, Ginger Beer

NEGRONI 14 €

Gin Bombay, Cinzano, Martini, Orange
Bombay Gin, Cinzano, Martini, Orange

ESPRESSO MARTINI 16 €

Café, Vodka, Sirop simple, Kahlua
Coffee, Vodka, Simple syrup, Coffee liqueur

EAST SIDE 16 €

Gin, Concombre, Menthe, Citron vert
Gin, Cucumber, Mint, Simple syrup, Lime

AMARETTO SOUR 16 €

Amaretto, Citron, Angostura, Egg white
Amaretto, Lemon juice, Angostura, Egg white

DRY MARTINI 16 €

Gin Bombay, Martini blanc, Citron, Olives
Gin Bombay, white Martini, Lemon, Olives

SPIRITUEUX / SPIRITS

GIN

Bombay	14 €
Citadelle	16 €
Hendrick's	20 €
Botanist	20 €

VODKA & TEQUILA

Ketel One	16 €
Grey Goose	20 €
Patron Silver	18 €

RHUM

Diplomático Reserva	22 €
Bacardi White	16 €
Kraken	18 €

WHISKY & BOURBON

Jonny Walker Red	16 €
Bulleit Bourbon	16 €
Buffalo Trace Bourbon	16 €
Monkey Shoulder	18 €
Aberlour 10 y.o.	20 €
Nikka from the barrel	20 €

COGNAC

Remy Martin VSOP	18 €
Martell Médaillon VSOP	28 €

APERITIFS & DIGESTIFS

Cinzano Rosso	12 €
Martini Blanco & Rosso	12 €
Bailey's	9 €
Ricard	9 €
Limoncello	7 €

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

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

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé · *Alcohol abuse is dangerous for your health*