

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 17

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT · STARTER + MAIN OR MAIN + DESERT ..21

ENTRÉE + PLAT + DESSERT · STARTER + MAIN + DESERT 26

ENTRÉES

Œufs Mimosa
Touche de paprika fumé

Carpaccio de betterave (V)
Crème citronnée, noisettes torréfiées et pesto de roquette

PLATS

Salade César
Salade romaine, poulet pané, Parmesan & croûtons au thym

Burger Mont-Vully
Steak haché, bacon, sauce maison & oignons confits
**Disponible en version Veggie (V)*

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

DESSERTS

Coulant choco
Crème anglaise, noisettes

Crème brûlée
Onctueuse

STARTERS

Mimosa Eggs
A touch of smoked paprika

Beetroot carpaccio (V)
Lemon cream, toasted hazelnuts and arugula pesto

MAINS

Caesar Salad
Romaine lettuce, crispy chicken, Parmesan & thyme croutons

Mont-Vully Burger
Steak, bacon, homemade sauce and confit onions
**Also available as Veggie (V)*

Dish of the day
Ask the team for our daily special

DESSERTS

Choco Lava cake
Crème anglaise, hazelnuts

Crème brûlée
Savory

The Menu

STARTERS

Burrata from Puglia (V).....	13
<i>Arugula pesto and tomato confit</i>	
Beetroot carpaccio (V).....	10
<i>Lemon cream, toasted hazelnuts and arugula pesto</i>	
Mimosas eggs (V).....	12
<i>A touch of smoked paprika</i>	
Creamy butternut velouté (V).....	12
<i>Comté cream and fresh arugula pesto</i>	

MAINS

Daily dish.....	17
<i>Ask our team for suggestions</i>	
Caesar Salad.....	21
<i>Romaine lettuce, breaded chicken, Parmesan & thyme croutons</i>	
Mont-Vully Burger.....	18
<i>Steak, bacon, homemade sauce and confit onions</i>	
<i>*Also available as Veggie (V)</i>	
Chicken breast.....	24
<i>Garlic-parsley mushrooms and homemade mashed potatoes</i>	
Faux filet steak VBF.....	28
<i>Peppermint sauce, Seasoned salad and fries</i>	
Linguine with Comté cream.....	22
<i>Crunchy walnuts</i>	
Avocado Toast (V).....	16
<i>Paris mushrooms & cherry tomatoes, hazelnuts, fresh coriander & poached egg</i>	
Beef bourguignon.....	26
<i>Slow-cooked for 4 hours at low temperature, homemade mashed potatoes</i>	

SIDES

French fries.....	6
Parmigiano French fries.....	8
Homemade potato purée.....	6
Seasoned salad.....	6

DESSERTS

Chocolate cake.....	12
<i>Crème anglaise, hazelnuts</i>	
Crème brûlée.....	10
<i>Savory</i>	
Poached pear.....	12
<i>Chocolate & hazelnuts</i>	
Lemon cake.....	12
<i>Vanilla mascarpone cream and orange peels</i>	

Prices are in euros and include VAT and service

Room service +3€

All our meat is from France & EU

The list of allergens is available from our staff

Le Menu

ENTREES

Burrata des Pouilles (V)	13
<i>Roquette en pesto, tomates confites</i>	
Carpaccio de betterave (V)	10
<i>Crème citron, noisettes torréfiées</i>	
Œufs mimosas	12
<i>Touche de paprika fumée</i>	
Velouté de butternut onctueux	12
<i>Crème de Comté & Roquette en pesto</i>	

PLATS

Plat du jour	17
<i>Demandez à notre équipe le plat du jour</i>	
Salade César	21
<i>Salade romaine, poulet pané, Parmesan & croûtons au thym</i>	
Burger Mont-Vully	18
<i>Steak haché, bacon, sauce maison & oignons confits</i>	
*Disponible en version Veggie (V)	
Suprême de poulet fermier	24
<i>Champignons persillés & purée maison</i>	
Faux filet VBF	28
<i>Sauce poivre et frites maison</i>	
Linguine à la crème de Comté affiné	22
<i>Noix croquantes</i>	
Tartine avocat (V)	16
<i>Copeaux champignons de Paris & tomates cerises, noisettes, coriandre & œuf</i>	
Bœuf bourguignon	26
<i>Mijoté 4h à base température, purée maison</i>	

À CÔTÉ

Assiette de frites	6
Assiette de frites & Parmesan	8
Purée de pommes de terre maison	6
Salade fraîche assaisonnée	6

DESSERTS

Coulant choco	12
<i>Crème anglaise, noisettes</i>	
Crème brûlée	10
<i>Onctueuse</i>	
Poire pochée	12
<i>Chocolat & noisettes</i>	
Cake au citron	12
<i>Crème mascarpone à la vanille et quartiers d'orange</i>	

Prix TTC et en euros, service compris

Service en chambre +3€

Toutes nos viandes sont d'origine Française & UE

La liste des allergènes est disponible auprès de notre personnel

Tapas

COMPOSEZ VOTRE TRIO DE TAPAS POUR 30 €

Olives marinées & anchois	10	Poulet pané maison	12
		<i>Sauce César & touche de Tabasco</i>	
Croquetas Pulitzer	12	Nos planches de fromages (V)	12
<i>Croquettes maison au jambon ibérique (4un)</i>		<i>Barisien ou Morbier, confiture de figue & noix</i>	
Houmous (V)	10	Caviar d'aubergines (V)	12
<i>À l'huile d'Olives & bâtonnets de baguette</i>		<i>À l'huile d'Olives & bâtonnets de baguette</i>	
Jamón ibérico	14		
<i>100% Jamón ibérico, & capres</i>			
Assiette de frites Parmesan (V)	8		

TAPAS PAIRING



Blanc . Les Terres Basses	8 30	Pulitzer Spritz	14
<i>Sud-Ouest, Côtes de Gascogne</i>		<i>Aperol, cava et eau gazeuse</i>	
		<i>Aperol, cava and soda water</i>	
Rouge . Plot 7.9 Inspiration	8 30	St Germain Spritz	16
<i>Cahors</i>		<i>St. Germain, cava et eau gazeuse</i>	
		<i>St. Germain, cava and soda water</i>	
Rosé . Palooza	8 30		
<i>Languedoc, Pays d'Oc</i>			
Cava La Gresca ou Codorníu	10 45		
<i>Selon arrivages</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
Schweppes Tonic 25cl	6
Bundaberg Ginger Beer 37,5cl	7
Lemonaid+ Ginger 33cl	7
Limonade 25cl	7

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 d'origine Française & UE · All our meat is from France & 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 30 €

Olives & anchovies	10	Homemade crispy chicken	12
		<i>Caesar sauce & a hint of Tabasco</i>	
Croquetas Pulitzer	12	Our cheese boards (V)	12
<i>Croquettes with iberic ham (4un)</i>		<i>Barisien or Morbier, fig jam & nuts</i>	
Hummus (V)	10	Eggplant caviar (V)	12
<i>With olive oil and bread</i>		<i>With olive oil and bread</i>	
Jamón ibérico	14		
<i>100% Jamón ibérico, & capers</i>			
Parmiggiano French fries (V)	8		

TAPAS PAIRING



Blanc . Les Terres Basses	8 30	Pulitzer Spritz	14
<i>Sud-Ouest, Côtes de Gascogne</i>		<i>Aperol, cava et eau gazeuse</i>	
Rouge . Plot 7.9 Inspiration	8 30	<i>Aperol, cava and soda water</i>	
<i>Cahors</i>		St Germain Spritz	16
Rosé . Palooza	8 30	<i>St. Germain, cava et eau gazeuse</i>	
<i>Languedoc, Pays d'Oc</i>		<i>St. Germain, cava and soda water</i>	
Cava La Gresca or Codorníu	10 45		
<i>Depending on arrival</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
Schweppes Tonic 25cl	6
Bundaberg Ginger Beer 37,5cl	7
Lemonaid+ Ginger 33cl	7
Limonade 25cl	7

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 d'origine Française & UE · All our meat is from France & EU

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

LE PATIO

Brunch

3 6 €

Buffet + Boissons chaudes + Jus + cocktail Mimosa

Buffet + Hot beverages + juice + Mimosa cocktail

+

ŒUFS • EGGS

Brouillés • *Scrambled*

Omelette • *Omelette*

Au plat • *Fried*

Bénédict • *Benedict* +5€

Avec • *With*

ACCOMPAGNEMENTS • ADD ONS

Bacon | Champignons | Tomates | ½ Avocat

Bacon | Mushrooms | Tomatoes | ½ Avocado

+

PLATS • MAINS

Choisir un plat au choix • *Choose one main dish*

Burger Mont-Vully

Steak haché, bacon, tomme Vully * Disponible aussi en version végétarienne

Mont-Vully Burger

*Steak, bacon, tomme Vully cheese *Also available in Veggie option*

Tartine d'Avocat

Copeaux champignons de Paris & tomates cerises, noisettes, coriandre & œuf

Avocado Toast

Champignons & cherry tomatoes, hazelnuts, fresh coriander & poached egg

Salade César

Salade romaine, poulet pané, Parmesan & croûtons au thym

Caesar Salad

Romaine lettuce, breaded chicken, Parmesan & thyme croutons

Enfants 0-3 ans gratuit | 3-12 ans 18€ • *Kids 0-3 years free | 3-12 years, 18€*

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 d'origine Française & Européenne • *All our meat is from France & Europe*

LE PATIO

PETIT DÉJEUNER · BREAKFAST

Lundi - dimanche: 7h - 11h · Monday - Sunday: 7am - 11am
Enfants 0-3 ans gratuit | 3-12 ans 14€ · Kids 0-3 years free | 3-12 years, 14€

PARISIAN EXPRESS 12 /p.p. PULITZER BUFFET..... 22 /p.p

1 Viennoiserie OU Tartine au beurre et confiture
+ un Café ou un Thé + un Jus
1 Pastry OR Bread with butter and marmelade
+ 1 Coffee or 1 Tea + 1 Juice

Buffet + Boisson chaude + Jus + 1 plat
d'Œufs avec leurs accompagnements
Buffet + Hot beverage + Juice
+ 1 Egg dish with their add-ons

ŒUFS · EGGS

Brouillés · *Scrambled*
Omelette · *Omelette*
Pochés · *Poached*
Dur · *Boiled*
Au plat · *Fried*

ASK IF YOU WANT THEM SOFT OR HARD

ACCOMPAGNEMENTS · ADD ONS

Bacon | Champignons | Tomates | ½ Avocat ·
Bacon | Mushrooms | Tomatoes | ½ Avocado

A LA CARTE · ON THE SIDE

Œufs dur · *Boiled eggs* 6
Œufs Pochés · *Poached* 6
Œufs Brouillés · *Scrambled* 6
Omelette · *Omelette* 6
Œufs au plat · *Fried eggs* 6
Accompagnements · *Add ons* 2.5
Tartine d'avocat · *Avocado toast (V)* 9
Œufs Bénédicte · *Eggs Benedict* 9
Pancake sucrée-salée 9
Sweet & salty Pancake
Yaourts · *Yoghurts* 4
Bol Céréales · *Cereal bowl* 4

CAFÉ · COFFEE

LOUTSA · Fazenda Rio © · Plant-based milk available

Expresso | Americano | Allongé | Noisette 4
Capuccino | Flat White | Café Au Lait 6
Chocolat chaud 8
LOUTSA Cold Brew. Café Glacé 7

THÉS · TEAS & INFUSIONS

KUSMI Tea ©

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

JUS · JUICES

Charles Papillon ©

Pommes, Abricot 7
Apple, apricot
Jus d'Oranges ou Jus du jour 25cl 7
Orange or Daily juice
Ice Charitea Green 7

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 d'origine Française & UE · All our meat is from France & EU

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

LE PATIO

PETIT DÉJEUNER · BREAKFAST

Lundi - dimanche: 7h - 11h · *Monday - sunday: 7am - 11am*

PULITZER BUFFET INCLUDED

Buffet + Boisson chaude + Jus + 1 plat
d'Œufs avec leurs accompagnements

*Buffet + Hot beverage + Juice
+ 1 Egg dish with their add-ons*

+

ŒUFS · EGGS

Brouillés · *Scrambled*

Omelette · *Omelette*

Pochés · *Poached*

Dur · *Boiled*

Au plat · *Fried*

ASK IF YOU WANT THEM SOFT OR HARD

ACCOMPAGNEMENTS · ADD ONS · INCLUDED

Bacon | Champignons | Tomates | ½ Avocat ·

Bacon | Mushrooms | Tomatoes | ½ Avocado

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 d'origine Française & UE · *All our meat is from France & EU*

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

VIN | BIÈRE | CHAMPAGNE • WINE | BEER | CHAMPAGNE

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

VIN BLANC • WHITE WINE  15cl |  75cl

- Les Terres Basses 8 | 30
Sud-Ouest, Côtes de Gascogne
- Bourgogne Aligoté 10 | 34
Bourgogne
- Chardonnay 10 | 34
Languedoc, Pays d'Oc
- Sauvignon Coteaux du Giennois 11 | 48
Loire

VIN ROUGE • RED WINE  15cl |  75cl

- Plot 7.9 Inspiration 8 | 30
Cahors
- Bourgogne Côtes d'Auxerre 10 | 34
A.O.P Bourgogne Côtes d'Auxerre
- Domaine du Salut 10 | 34
Bordeaux, Graves
- Domaine des Gravennes Lou Pitchoun ... 11 | 48
Côtes du Rhône

ROSÉ  15cl |  75cl

- Palooza 8 | 30
Languedoc, Pays d'Oc
- Cuvée Fleuri* 10 | 32
PACA, Coteaux d'Aix-en-Provence

CAVA & CHAMPAGNE  15cl |  75cl

- Cava La Gresca ou Codorníu 10 | 50
Selon arrivage
- Moët Impérial - Moët & Chandon. 20 | 100
Brut
- Moët Rosé - Moët & Chandon 24 | 120
Rosé
- Veuve Clicquot 135
Jaune Brut

BIÈRES • BEERS

- 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

Prix TTC et en euros, service compris • *Prices are in euros and include VAT and service*
 Service en chambre +3€ • *Room service +3€*
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé • *Alcohol abuse is dangerous for your health*

BOISSONS · SOFT DRINKS

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

CAFÉ · COFFEE

LOUTSA . Fazenda Rio ©

Expresso Americano Allongé Noisette	4
Capuccino Flat White Café Au Lait	6
Chocolat chaud	8
LOUTSA Cold Brew . Café Glacé	7

EAUX · WATER

Eau plate Abatilles 75cl	7
Chateldon - Eau gazeuse d'Auvergne 75cl	10
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
Schweppes Tonic 25cl	6
Bundaberg Ginger Beer 37,5cl	7
Lemonaid+ Ginger 33cl	7
Limonade 25cl	7

JUS · JUICES

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

SPIRITUEUX / SPIRITS

GIN

Bombay	14
Hendrick's	20

VODKA & TEQUILA

Ketel One	16
Belvedere	18
Belvedere dirty brew	16
Jimador	16
Patron Silver	18

RHUM

Diplomático Reserva	22
Bacardi White	14
Eminente Reserva 7 Ans	18

WHISKY & BOURBON

Bulleit Bourbon	16
Monkey Shoulder	18
Nikka from the barrel	20
Whisky Sir Davis	20

COGNAC

Le Palin VS	16
Hennessy VS	18

APERITIFS & DIGESTIFS

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