

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

Oeufs 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

Lundi - Vendredi: 12h - 15h · Monday - Friday: 12am - 15am

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

Toutes nos viandes sont d'origine Française & UE · All our meat is from France & EU

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

Croquetas Pulitzer 12
Croquettes maison au jambon ibérique (4un)

Houmous (V) 10
À l'huile d'Olives & bâtonnets de baguette

Jamón ibérico 14
100% Jamón ibérico, & capres

Assiette de frites Parmesan (V)..... 8

Poulet pané maison 12
Sauce César & touche de Tabasco

Nos planches de fromages (V) 12
Barisien ou Morbier, confiture de figue & noix

Caviar d'aubergines (V) 12
À l'huile d'Olives & bâtonnets de baguette

TAPAS PAIRING



Blanc . Les Terres Basses 8 | 30
Sud-Ouest, Côtes de Gascogne

Rouge . Plot 7.9 Inspiration..... 8 | 30
Cahors

Rosé . Palooza 8 | 30
Languedoc, Pays d'Oc

Cava La Gresca ou Codorníu.....10 | 45
Selon arrivages

Pulitzer Spritz 14
*Aperol, cava et eau gazeuse
 Aperol, cava and soda water*

St Germain Spritz 16
*St. Germain, cava et eau gazeuse
 St. Germain, cava and soda water*

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

Cheese & Wine

1 ACTE - 14 €

2 ACTES - 26 €

3 ACTES - 38€

ACTE I – LA RENCONTRE

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

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

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

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

ACTE II – L'UNION

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

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

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

ACCORD - PAIRING : 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 - WINE: Château Guilhem (*Chardonnay Pays d'Oc*) – Robe jaune pâle, aux notes de fruits blancs et une bouche puissante.

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

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

Nos fromages sont soigneusement choisis en collaboration avec

MONBLEU
FAUBOURG MONTMARTRE

Tous les jours de 12h à 22h00 · *Everyday from 12am till 22:00pm*
Prix TTC, service compris · *Prices are VAT and service included*

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 Bénédict · *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*