

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>	
		<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 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

36 €

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 MONMARTRE

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
 + 1Egg 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
 Espresso | 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*