

TAPAS · TO SHARE

Olives & Chips  **8€**

Marinées à l'aneth & chips maison · *Marinated in dill & homemade chips*

Croquetas Pulitzer **14€**

Croquettes maison au Jambon Ibérique · *Homemade croquettes with Iberian ham*

Houmous  **14€**

À l'huile d'herbes, croutons & batônnets de légumes · *With herbs oil, croutons & veggie sticks*

Assiette de Saumon Fumé **14€**

Avec cornichons, fenouil mariné, croutons & crème fraîche · *With pickled fennel and cornichons & cream*

Planche de charcuteries **22€**

Jambon Ibérique, Chorizo & Saucisson aux herbes

Planche de fromages  **22€**

Ossau Iraty, Barisien, Crottin de chèvre, Fourme d'Ambert & Morbier

PLATS · MAINS

Gazpacho Maison  **12€**

Soupe espagnole rafraichissante
Homemade fresh gazpacho

Rigatoni à la sauge  **16€**

Avec petits légumes & chèvre fumé râpé
With small veggies & smoked goat cheese grated

Pulitzer Burger* **18€**

Steak haché 150gr origine France, frites
French Beef 150gr, French fries

*Existe aussi en version poulet & sauce barbecue
**Also available with chicken and homemade barbecue sauce*

Le Poulet dans la Forêt **22€**

Suprême de poulet *origine France*, purée
huile aux herbes & sauce champignons
Chicken breast, potatoes purée, herbs oil & forrestière

Veggie Burger  **18€**

Galette maison, frites & Tomme Vully
Homemade veggie steak, French fries & Tomme Vully

Salade Caesar **16€**

Notre salade Caesar maison
Our homemade Caesar salad

Entrecôte 280gr d'Aubrac **32€**

Accompagnée de frites, salade & 1 sauce (béarnaise/poivre/barbecue)
Entrecote steak from Aubrac (280gr), French fries & 1 sauce (béarnaise/pepper/ BBQ)

CÔTÉ SUCRÉ · SWEET CORNER

Tarte au citron meringue · *Lemon Tart* **8€**

Coulant au chocolat & glace vanille · *Chocolate lava cake & vanilla ice cream* ❄️ **8€**

Croissant perdu & glace vanille · « Croissant Perdu » brioche & vanilla ice cream **8€**

À BOIRE · DRINKS

CAFÉ COFFEE

Mundo Novo Ecológico du Honduras ☼	
Espresso	3€
Noisette · Americano · Allongé	4€
Capuccino · Flat White · Café Au Lait · Chocolat	5€
Irish Coffee	7€

THÉS & INFUSIONS TEAS & INFUSIONS

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

JUS JUICES

ZENAT ☼	7€
Pêche · Pommes · Tomate · Hibiscus BIO <i>Peach · Apple · Tomato · Hibiscus infusion Organic</i>	
Jus d'Oranges · Orange Juice	7€

EAUX & SOFTS

Eau Pulitzer Gazeuse 1L <i>Pulitzer Sparkling Water 1L</i>	2€
Vittel 33cl, Perrier 33cl	5€
Coca-Cola · Zero 33cl, Fever Tree Tonic 20cl	5€
Limonade Phenix 25cl	5€

BIERES BEERS

<i>Gallia – Blonde · Blonde beer</i>	8€
<i>Gallia West IPA – IPA · Indian Pale Ale</i>	8€
<i>Gallia Wiess & Versa – Blanche · White beer</i>	8€
<i>Bière Sans Alcool · Alcohol Free Beer</i>	6€

VINS WINES

Blanc White



PECES DE CIUDAD, D.O Rueda · Espagne	8 / 30€
MAISON VENTENAC « MARIE », Pays d'Oc IGP	7 / 28€
DOMAINE DU CHÂTEAU DE FLEYS, Chablis	45€

Rouge Red

EL VEÏNAT, D.O Montsant · Espagne	8 / 30€
MAISON VENTENAC « EVE », Pays d'Oc IGP	7 / 28€
LES VINS DE VIENNE, Côtes du Rhône	45€

Rosé

P'TIT FERRET, Bordeaux-IGP Atlantique	7 / 28€
---------------------------------------	---------

Cava & Champagne

MONT PARAL VINTAGE · D.O Cava, Catalunya	40€
CHAMPAGNE MARTEAUX, Brut Reserve Pétillant	14/60€
BOLLINGER	140€

PULITZER

PARIS

Tous les jours de 12h00 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

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 / *Sant Germain, Cava, Soda Water*

DARK N STORMY – 14€

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

MOSCOW MULE – 14€

Vodka, Citron, Ginger Beer / *Vodka, Lime juice, Ginger Beer*

NEGRONI – 14€

Gin *Bombay*, Cinzano, Martini, Orange / *Bombay Gin, Cinzano, Martini, Orange*

OLD FASHIONED – 14€

Bourbon, Angostura, Sucre Roux / *Bourbon, Angostura, Brown Sugar*

MARGARITA – 14€

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

ESPRESSO MARTINI – 14€

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

COCKTAILS

EAST SIDE – 14€

Gin, Concombre, Menthe, Citron / *Gin, Cucumber, Mint, Simple syrup, lime*

GOLD RUSH – 14€

Bourbon, Citron, Sirop de miel, Angostura / *Bourbon, Lime juice, Honey syrup, Angostura*

JACK ROSE – 16€

Calvados, Citron, Grenadine / *Calvados, Lime juice, Grenadine*

AMARETTO SOUR – 14€

Amaretto, Citron, Angostura / *Amaretto, Lemon juice, Angostura*

GODFATHER – 13€

Amaretto, Scotch / *Amaretto, Scotch*

CASINO – 15€

Marasquino, Gin, Citron, Bitter / *Marasquino, Gin, Lemon juice, Bitter*

EL DIABLO – 16€

Tequila, Creme de Cassis, Citron, Ginger Beer / *Tequila, Creme de Cassis, Lime juice, Ginger Beer*

FRENCH PARADISE – 16€

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

SPIRITUEUX SPIRITS

GIN

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

VODKA & TEQUILA

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

RHUM

Diplomático Reserva – 22€
Bacardi White – 16€

WHISKY & BOURBON

Jonny Walker Red – 16€
Bulleit Bourbon – 16€
Monkey Shoulder – 18€
Aberlour 12 y.o. – 20€
Nikka from the barrel – 20€

COGNAC

Remy Martin VSOP – 18€

APERITIFS & DIGESTIFS

Cinzano Rosso – 12€
Martini Blanco & Rosso – 12€
Bailey's – 9€

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*

PULITZER

PARIS