
À GRIGNOTER · LOBBY SNACKS

A PARTAGER... · TO SHARE...

Olives 🌿 Marinées à l'aneth et à l'huile d'olives <i>Marinated in dill & olive oil</i>	6€	Croquettes Pulitzer Croquettes maison au Jambon Ibérique <i>Homemade « croquetas » with Iberian ham</i>	14€
Houmous 🌿 À l'huile d'herbes, croustons de pain & batonnets de légumes <i>With herbs oil, bread croutons & veggie sticks</i>	14€	Assiette de Saumon Fumé Avec cornichons, fenouil mariné, croustons & crème fraîche <i>With fennel and cornichons pickles & cream</i>	14€
Planche de charcuteries Jambon Ibérique & saucisson aux herbes <i>Iberian ham & cured saucisson with herbs</i>	22€	Planche de fromages 🌿 Ossau Irraty, Barisien, Chèvre St Maure & Fourme d'Ambert AOP <i>French Cheese selection from MONBLEU</i>	22€

...OU PAS · ...OR NOT TO SHARE

Soupe 🌿 Soupe du jour selon la saison <i>Daily seasonal soup</i>	12€	Rigatoni à la sauge 🌿 Avec petits légumes & chèvre fumé râpé <i>With small veggies & smoked goat cheese grated</i>	16€
Pulitzer Burger Avec sa brochette de chips, ketchup maison & Tomme Vully de MONBLEU <i>With its chips stick, homemade ketchup & Tomme Vully cheese from MONBLEU</i>	18€	Le Poulet dans la Forêt Suprême de poulet des Boucheries Nivernaises, purée & sauce champignons <i>Chicken breast from Boucheries Nivernaises smashed potatoes & mushroom sauce</i>	22€
Le Poisson		24€	
Poisson Français du jour, purée & bisque d'homard <i>Daily French fish, mashed potatoes & homard bisque</i>			

CÔTÉ SUCRÉ · SWEET CORNER

Tarte au citron meringuée · Lemon Tart	8€
Coulant au chocolat & glace de vanille · Chocolate lava cake & vanilla ice cream	8€

À À GRIGNOTER · LOBBY SNACKS

A PARTAGER... · TO SHARE...

Olives 🌿 Marinées à l'aneth et à l'huile d'olives <i>Marinated in dill & olive oil</i>	6€	Croquettes Pulitzer Croquettes maison au Jambon Ibérique <i>Homemade « croquetas » with Iberian ham</i>	14€
Houmous 🌿 À l'huile d'herbes, croustons de pain & batonnets de légumes <i>With herbs oil, bread croutons & veggie sticks</i>	14€	Assiette de Saumon Fumé Avec cornichons, fenouil mariné, croustons & crème fraîche <i>With fennel and cornichons pickles & cream</i>	14€
Planche de charcuteries Jambon Ibérique & saucisson aux herbes <i>Iberian ham & cured saucisson with herbs</i>	22€	Planche de fromages 🌿 Ossau Irraty, Barisien, Chèvre St Maure & Fourme d'Ambert AOP <i>French Cheese selection from MONBLEU</i>	22€

...OU PAS · ...OR NOT TO SHARE

Soupe 🌿 Soupe du jour selon la saison <i>Daily seasonal soup</i>	12€	Rigatoni à la sauge 🌿 Avec petits légumes & chèvre fumé râpé <i>With small veggies & smoked goat cheese grated</i>	16€
Pulitzer Burger Avec sa brochette de chips, ketchup maison & Tomme Vully de MONBLEU <i>With its chips stick, homemade ketchup & Tomme Vully cheese from MONBLEU</i>	18€	Le Poulet dans la Forêt Suprême de poulet des Boucheries Nivernaises, purée & sauce champignons <i>Chicken breast from Boucheries Nivernaises smashed potatoes & mushroom sauce</i>	22€
Le Poisson		24€	
Poisson Français du jour, purée & bisque d'homard <i>Daily French fish, mashed potatoes & homard bisque</i>			

CÔTÉ SUCRÉ · SWEET CORNER

Tarte au citron meringuée · Lemon Tart	8€
Coulant au chocolat & glace de vanille · Chocolate lava cake & 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, Champ Libre – 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 · <i>Espagne</i>	8 / 30€
DOMAINE DU CHAMP CHAPRON, <i>Chardonnay</i>	7 / 28€
DOMAINE DU CHÂTEAU DE FLEYS, <i>Chablis</i>	45€

Rouge Red

EL VEÏNAT, D.O Montsant · <i>Espagne</i>	8 / 30€
CHÂTEAU LAUDUC, <i>Bordeaux</i>	7 / 28€
LES VINS DE VIENNE, <i>Côtes du Rhône</i>	45€

Rosé

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

Cava & Champagne

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

PULITZER

PARIS

Tous les jours de 12h00 à 23h00 · *Everyday from 12am till 11:00pm*

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 23h00 / *Everyday from 12am till 11:00pm*

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