

---

## À GRIGNOTER · LOBBY SNACKS

---

### A PARTAGER... · TO SHARE...

**Olives** 🌿 (24h/24) **6€**  
Marinées à l'aneth et à l'huile d'olives  
*Marinated in dill & olive oil*

**Houmous** 🌿 **14€**  
À l'huile d'herbes, croustons de pain &  
batonnets de légumes  
*With herbs oil, bread croutons & veggie sticks*

**Planche de charcuteries** (24h/24) **22€**  
Jambon Ibérique & saucisson aux herbes  
*Iberian ham & cured saucisson with herbs*

**Croquettes Pulitzer** **14€**  
Croquettes maison au Jambon Ibérique  
*Homemade « croquetas » with Iberian ham*

**Assiette de Saumon Fumé** **14€**  
Avec cornichons, fenouil mariné, croustons  
& crème fraîche  
*With fennel and cornichons pickles & cream*

**Planche de fromages** 🌿 (24h/24) **22€**  
Ossau Irraty, Barisien, Chèvre St Maure &  
Fourme d'Ambert AOP  
*French Cheese selection from MONBLEU*

### ...OU PAS · ...OR NOT TO SHARE

**Soupe** 🌿 **12€**  
Soupe du jour selon la saison  
*Daily seasonal soup*

**Pulitzer Burger** **18€**  
Avec sa brochette de chips, ketchup maison  
& Tomme Vully de MONBLEU  
*With its chips stick, homemade ketchup &  
Tomme Vully cheese from MONBLEU*

**Rigatoni à la sauge** 🌿 **16€**  
Avec petits légumes & chèvre fumé râpé  
*With small veggies & smoked goat cheese grated*

**Le Poulet dans la Forêt** **22€**  
Suprême de poulet des Boucheries  
Nivernaises, purée & sauce champignons  
*Chicken breast from Boucheries Nivernaises  
smashed potatoes & mushroom sauce*

**Le Poisson** **24€**  
Poisson Français du jour, moules, purée & bisque d'homard  
*Daily French fish, mussels, mashed potatoes & homard bisque*

### CÔTÉ SUCRÉ · SWEET CORNER

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


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

Tarte à la crème vanille & fruits · *Vanilla cream Tart & fruits* **12€**

# À BOIRE · DRINKS

## CAFÉ COFFEE


---

<b>Mundo Novo Ecológico du Honduras</b> 	
Espresso	3€
Noisette · Americano · Allongé	4€
Capuccino · Flat White · Latte · Café Au Lait	5€
Irish Coffee	7€

---

## THÉS & INFUSIONS TEAS & INFUSIONS


---

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

---

## JUS JUICES

---

<b>ZENAT</b> 	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>La Parisienne – IPA · Indian Pale Ale</i>	8€
<i>Gallia Wiess &amp; Versa – Blanche · White beer</i>	8€
<i>Bière Sans Alcool · Alcohol Free Beer</i>	6€

---

## VINS WINES

---

<b>Blanc White</b>		
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€	

---

<b>Rouge Red</b>		
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€	

---

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

---

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

---

## PULITZER PARIS

Tous les jours de 7h à 22h30 · *Everyday from 7 am till 10:30pm*  
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

---

### **MOCK BERRIES – 9€**

Bière de gingembre, baies / *Ginger beer, berries*

### **VIRGIN MOJITO – 9€**

Soda, citron, sucre, menthe / *Soda, lemon, sugar, mint*

### **MOJITO – 12€**

Rhum, citron, sucre, menthe, eau pétillante

*Rum, lemon, sugar, mint, sparkling water*

### **MIMOSA – 12€**

Cava, jus d'orange / *Cava, orange juice*

### **APEROL SPRITZ – 12€**

Aperol, cava, eau gazeuse / *Aperol, Cava, sparkling water*

### **HUGO SPRITZ – 12€**

St Germain, cava, eau gazeuse / *St Germain, cava, sparkling water*

### **NEGRONI – 14€**

Gin Bombay, Cinzano, Martini, orange / *Bombay Gin, Cinzano, Martini, orange*

### **MARGARITA – 14€**

Tequila, citron, sel / *Tequila, lemon, salt*

### **ESPRESSO MARTINI – 14€**

Café, vodka, sucre, liqueur de café / *Coffee, vodka, sugar, coffee liqueur*

### **GIN & TONIC – 14€**

Gin Bombay, Fever Tree Tonic / *Gin Bombay + Fever Tree Tonic water*

### **FRENCH PARADISE – 16€**

Vodka, St Germain, bière de gingembre, sirop de sucre, blanc d'œuf

*Vodka, St Germain, ginger beer, sugar syrup, egg white*

---

---

## **SPIRITUEUX SPIRITS**

---

### **GIN**

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

### **VODKA & TEQUILA**

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

### **RHUM**

Pampero Aniversario – 18€  
Diplomático Reserva – 22€  
Bacardi White – 16€

### **WHISKY**

Jonny Walker Red – 16€  
Monkey Shoulder – 18€  
Oban 14 y.o. – 20€

### **COGNAC & BRANDY**

Remy Martin VSOP – 18€

### **APERITIFS & DIGESTIFS**

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

Tous les jours de 7h à 22h30 / *Everyday from 7am till 10:30pm*

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*

---