

PULITZER
PARIS

LE PATIO

PRIVATISATIONS | GROUPES | EVENEMENTS D'ENTREPRISE

Contactez nous: +33 1 87 65 34 66 | fb@hotelpulitzer.com

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

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

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*

LE PATIO

SIGNATURE COCKTAILS

“Hear no evil, speak
no evil, and you
won’t be invited to
cocktail parties”

— Oscar Wilde —

PULITZER
PARIS

LE PATIO

PULITZER
PARIS

LE PATIO

French Paradise

FR

Rhum, St Germain, gingembre,
miel, lime jus et blanc d'œuf

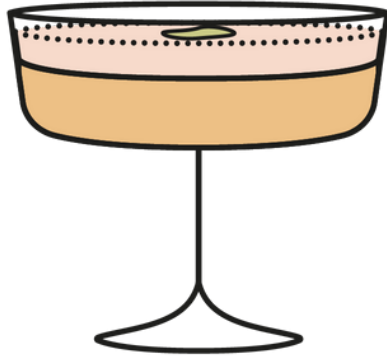
EN

Rum, St Germain, ginger, honey,
lime juice and egg white

18 €

PULITZER
PARIS

LE PATIO



FR

Le cocktail star de Pulitzer, qui a franchi les frontières depuis Barcelone, pour se réinventer derrière le bar Parisien, en y apportant sa touche la plus chic. Une combinaison parfaite de saveurs fortes, à la fois sucrées et acides, qui s'entremêlent parfaitement et se fondent dans une texture veloutée et crémeuse.

EN

The star of Pulitzer, which has crossed borders from Barcelona to reinvent itself behind the Parisian bar, adding its chic touch. A perfect combination of strong flavors, both sweet and sour, that weave together seamlessly, melting into a velvety and creamy texture.

PULITZER
PARIS

LE PATIO

Lagune Bleue

FR

Gin, thé bleu et miel

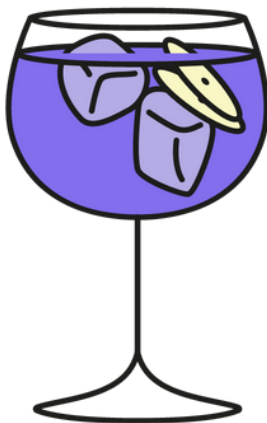
EN

Gin, blue tea and honey

18€

PULITZER
PARIS

LE PATIO



FR

Un voyage sensoriel vers les plages bioluminescentes du Venezuela. La magie du miel, la délicatesse de la fleur du papillon et les nuances du gin Citadelle se réunissent dans un cocktail qui change de couleur sous vos yeux. Un élixir rafraîchissant et floral qui vous transportera dans un paradis tropical.

EN

A sensory journey to Venezuela's bioluminescent beaches. This cocktail combines the sweetness of honey, the delicate flavor of butterfly pea flower, and the complexity of Citadelle gin. Watch as it magically changes color. A refreshing, floral elixir that will transport you to a tropical paradise.

LE PATIO

Cancan Rouge

FR

Cognac, jus de pamplemousse, citron juice
grenadine et Cerise

EN

Cognac grapefruit juice, lime juice
grenadine and cherry

18 €

PULITZER
PARIS

LE PATIO



FR

Sa saveur sensuelle et élégante s'inspire des cabarets emblématiques de Paris où étaient exécutées des danses exotiques et parfois...épicées. De la même manière, une danse d'agrumes et de notes fruitées est évoquée, menée par le citron vert, le jus de pamplemousse et la grenadine, qui, ajoutés à l'amertume du cognac, envahissent le palais avec une douceur inattendue.

EN

Its sensual and elegant flavor is inspired by the iconic cabarets of Paris, where exotic and slightly spicy dances were performed. Similarly, it evokes a dance of citrus and fruity notes led by lime, grapefruit juice, and grenadine, which, combined with the bitterness of cognac, invade the palate with an unexpected sweetness.

LE PATIO

Pulitzer Sunset

FR

Rhum, camomille, sirop de fleur de sureau,
citron, blanc d'œuf et sirop simple

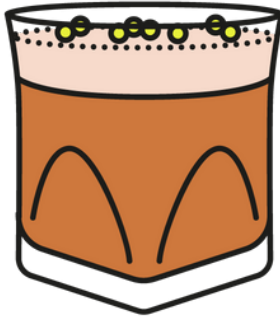
EN

Rum, chamomile, elderflower syrup,
lemon, egg white and simple syrup

18 €

PULITZER
PARIS

LE PATIO



FR

Un cocktail unique inspiré des couchers de soleil Parisiens sur notre patio caché. La camomille et le citron se mélangent au rhum épicé Kraken, créant une expérience gustative inoubliable. Sa touche finale de sirop de fleur de sureau et de blanc d'œuf lui confère une texture onctueuse et sophistiquée.

EN

A unique cocktail inspired by Parisian sunsets in our hidden patio. Chamomile and lemon are combined with spiced Kraken rum for an unforgettable flavor. Finished with elderflower syrup and egg white for a creamy, sophisticated texture.

LE PATIO

Melocotón

FR

Jus de pêche, jus de citron, sirop de fruit de la passion, vodka et sirop de grenadine.

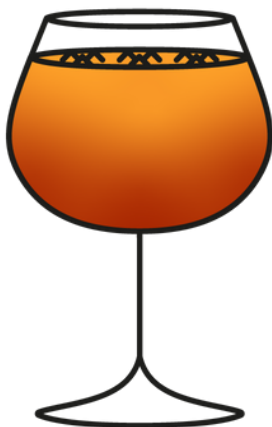
EN

Peach juice, lemon juice, passion fruit syrup, vodka and grenadine syrup.

18 €

PULITZER
PARIS

LE PATIO



FR

Célébrez nos origines avec ce cocktail inspiré des couchers de soleil sur les plages de Barcelone. L'association de la pêche, du fruit de la passion et d'une touche de grenadine évoquera l'énergie chaleureuse de Barcelone.

EN

Celebrate our roots with this cocktail inspired by sunsets in Barcelona's beach. The combination of peach, passion fruit, and a touch of grenadine will evoke the warm energy of the Catalan city.

LE PATIO

Bitter Bianco

FR

Bitter, jus de citron, sirop simple, vermouth
blanc et blanc d'œuf.

EN

Bitter, lemon juice, simple syrup, white
vermouth and egg white.

18 €

PULITZER
PARIS

LE PATIO



FR

Une combinaison rafraîchissante de vermouth blanc et d'amer, parfaite pour les amateurs de cocktails classiques. Sa saveur équilibrée et complexe vous transportera dans les bars italiens les plus authentiques.

EN

A refreshing blend of white vermouth and bitters, perfect for classic cocktail lovers. Its balanced and complex flavor will transport you to the most authentic Italian bars.

PULITZER
PARIS

LE PATIO

Valentina

FR

Sirop simple, jus de citron, sirop de fraise,
tequila, tabasco et piment rouge.

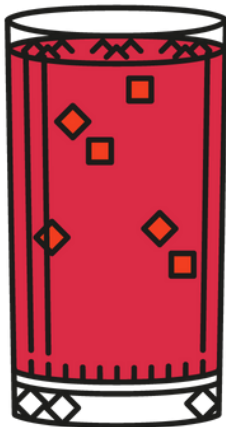
EN

Simple syrup, lemon juice, strawberry syrup,
tequila, tabasco and red pepper.

18 €

PULITZER
PARIS

LE PATIO



FR

Inspiré de la sauce mexicaine Valentina, ce cocktail vibrant vous emmènera sur les plages d'Acapulco. La douceur de la fraise rencontre le piquant du Tabasco et une touche d'agrumes de citron vert, créant une explosion de saveur à chaque gorgée.

EN

Embark on a flavor adventure to Acapulco with this cocktail inspired by Valentina sauce. The sweet strawberry, spicy Tabasco, and a zesty twist of lime combine for an explosion of taste with every sip.

LE PATIO

Coco

FR

Noix de coco, lait condensé, cannelle, rhum, eau
salée et sirop de sucre brun.

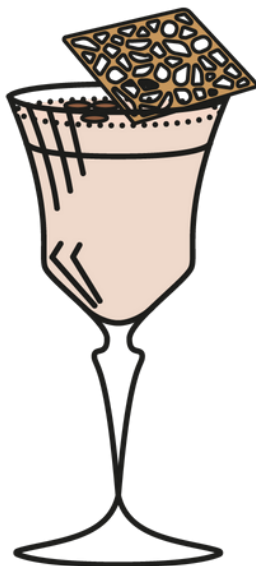
EN

Coconut, condensed milk, cinnamon, rum, salt
water and brown sugar syrup.

18 €

PULITZER
PARIS

LE PATIO



FR

Un cocktail aux influences caribéennes, inspiré de la saveur des *cocadas* vénézuéliennes, un dessert sucré typique de cette terre. Le mélange de tous ses ingrédients, ainsi que la touche crémeuse du Baileys, vous transporteront dans un voyage de saveurs latines, vers les plages du Venezuela, vers le soleil et ses gens heureux.

EN

A cocktail with Caribbean influence, inspired by the taste of Venezuelan *cocadas*, a sweet dessert typical of that region. The mix of all its ingredients, along with the creamy touch of Baileys, will transport you on a journey of Latin flavors, to the beaches of Venezuela, to the sun, and its cheerful people.

LE PATIO

Monte Cristo

FR

Amaretto, amaro et rhum.

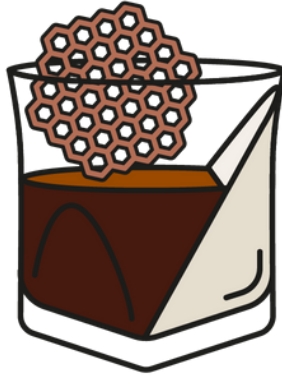
EN

Amaretto, amaro and rum.

18€

PULITZER
PARIS

LE PATIO



FR

Une fusion équilibrée entre trois liqueurs, qui rappelle les cocktails classiques comme le Negroni. Amer, corsé, fort et avec de petites touches de noisette, fruit de l'amaretto.

Le nom de Monte Cristo rend hommage au roman d'Alexandre Dumas, où la vengeance, le courage et l'amour du comte le poussent à s'évader de sa prison et à rendre justice. La forte inclinaison de la glace dans le verre symbolise le risque du saut, une métaphore des obstacles de la vie qu'il faut surmonter pour atteindre ses objectifs.

EN

A balanced fusion of three liquors, reminiscent of classic cocktails like Negroni. Bitter, full-bodied, strong, with subtle hints of hazelnut, thanks to the amaretto.

The name Monte Cristo honors Alexandre Dumas' novel, where the Count's revenge, courage, and love drive him to escape the prison and seek justice. The steep incline of the ice in the glass symbolizes the risk of the leap, a metaphor of the obstacles in life that must be overcome to achieve goals.

LE PATIO

Edén

FR

Sirop simple, jus de citron, gin et ginger beer.

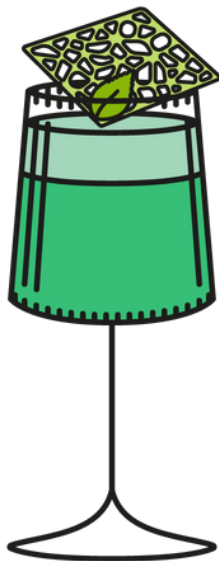
EN

Simple syrup, lemon juice, gin and ginger beer.

18 €

PULITZER
PARIS

LE PATIO



FR

Un cocktail profondément rafraîchissant et citronné, avec une touche épicée et épicée, grâce à la Ginger Beer. Un mélange qui trouve du sens dans l'équilibre de ses ingrédients et qui s'inspire du ciel du Paradis, de par sa couleur vert intense.

EN

A deeply refreshing and citrusy cocktail, with a spicy and tangy kick, thanks to the Ginger Beer. A mix that finds its essence in the balance of its ingredients and is inspired by the heaven of Paradise, with its intense green color.

LE PATIO

CLASSIC COCKTAILS

MOJITO 16 €

Rhum, citron, sucre, menthe et eau gazeuse

Rum, lemon, sugar, mint and soda water

APEROL SPRITZ 16 €

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

DARK'N STORMY 16 €

Rhum, citron et ginger beer

Dark rum, lime and ginger beer

OLD FASHIONED 16 €

Bourbon, angostura, sucre roux et orange slice

Bourbon, angostura, brown sugar and tranche d'orange

MARGARITA 16 €

Tequila, cointreau, citron et sel

Tequila, cointreau, lemon and salt

MOSCOW MULE 16 €

Vodka, citron et ginger beer

Vodka, lime juice and ginger beer

LE PATIO

NEGRONI 16 €

Gin, cinzano, martini rosso/campari et orange

Gin, cinzano, martini rosso/campari and orange

ESPRESSO MARTINI 16 €

Café, vodka, sirop simple et kahlua

Coffee, vodka, simple syrup and coffee liqueur

EAST SIDE 16 €

Gin, concombre, menthe et citron vert

Gin, cucumber, mint, simple syrup and lime

AMARETTO SOUR 16 €

Amaretto, citron, angostura orange et egg white

Amaretto, lemon juice, angostura orange and egg white

DRY MARTINI 16 €

Gin, martini extra sec, citron et olives

Gin, extra dry martini, lemon and olives