



Boutet

Boutet

H

M

Boutet

HÔTEL • PARIS BASTILLE

Bienvenue au Bar du Boutet !

À quelques pas du Faubourg Saint-Antoine, l'Hôtel Paris Bastille Boutet se niche dans l'une des plus anciennes artères de Paris. Sillonné d'innombrables passages pavés et recelant d'artisans des métiers d'ébénistes, ciseleurs et tapissiers, ce quartier emblématique a su conserver son charme d'antan.

Construit en 1926 par Achille Champy pour y abriter la succursale parisienne d'un célèbre fournisseur de bois européens et de bois exotiques situé à Vichy, la Maison Boutet se réinvente de 1944 à 1983 en chocolaterie suisse. En 2015, la Maison Boutet devient «L'Hôtel Paris Bastille Boutet», avec la promesse de témoigner de ce passé industriel en respectant l'esthétique architecturale, la pureté des formes et l'authenticité de l'adresse, pour une expérience dans un univers chic et cosy.

La richesse du savoir-faire qui fait partie de notre établissement se poursuit aujourd'hui par un partenariat lors de la rénovation avec L'Ecole Boulle, créée en 1886, dont la vocation initiale est de former ébénistes, menuisiers en sièges, tapissiers, sculpteurs sur bois.

Boutet

HÔTEL • PARIS BASTILLE

Welcome to the Boutet Bar!

Just a few steps from the Faubourg Saint-Antoine, the Hotel Paris Bastille Boutet is nestled along one of Paris' oldest thoroughfares. Riddled with cobblestone passageways that harbour cabinetmakers, chisellers, upholsterers and other such craftsmen, this emblematic neighbourhood has lost nothing of its old-worldly splendour.

Built in 1926, by Achille Champy, to house the Parisian branch of a famous European and exotic wood supplier from Vichy, the Maison Boutet building was used for the manufacture of Swiss chocolates from 1944 until 1983. In 2015, the Hotel Paris Bastille Boutet became the new vocation of the Maison Boutet, pledging to honour its industrious past by respecting the building's architectural beauty, pure forms and authentic spirit, while creating memorable stays in a chic and inviting environment.

The rich savoir-faire that is such an integral part of our establishment continues today thanks to a partnership, formed during renovations, with the Ecole Boulle. This nearby school for the fine arts was founded in 1886 to train cabinetmakers, carpenters, upholsterers and wood carvers.



HÔTEL • PARIS BASTILLE

A la découverte de régions, de cépages, d'une histoire

Vins Blancs / White Wines	15cl	75cl
Chablis, Domaine William Fèvre, 2014.....	9€	42€
Pouilly-Fumé Domaine Hubert Veneau, 2015.....	9€	42€
Graves Blanc Château Villa Bel Air, 2015.....	11€	53€

Vins Rouges / Red Wines	15cl	75cl
Crozes Hermitage Domaine Entrefaux 2013.....	10€	44€
Haut Médoc Château Peyrat-Fourthon 2012.....	9€	42€
Saint Joseph cuvée Croix Maurice.....	11€	51€

Vins Rosés / Rose Wines	15cl	75cl
Côtes de Provence Château Roubine 2015.....	6€	27€
Château Coussin Sainte Victoire, Côtes de Provence.....	7€	30€

Les Champagnes / Champagnes	15cl	75cl
Laurent Perrier Brut.....	18€	88€
Laurent Perrier Rosé.....	24€	120€
Perrier Jouet Grand Brut.....	20€	100€

Pour les petites faims
accompagnez votre verre de vin de notre apéritif gourmand
15€

Boutet

HÔTEL • PARIS BASTILLE

Les Cocktails

Notre Signature	La création de notre équipe au gré des saisons	17€
Mojito	Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse..... <i>White Rum, lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water</i>	16€
Spritz	Apérol, Eau Gazeuse, Martini Royal	15€
	<i>Aperol, Sparkling Water, Royal Martini</i>	
Margarita	Tequila, Cointreau, citron vert	15€
	<i>Tequila, Cointreau, lime</i>	
Caipirihna	Cachaça, citron vert, sucre	15€
	<i>Cachaça, lime, sugar</i>	
Cosmopolitan	Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert	16€
	<i>Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime</i>	

N'hésitez pas à demander votre cocktail sur mesure



Les Sans Alcools / Virgin Cocktails

Virgin Mojito	Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse	12€
	<i>Lime, mint, cane sugar, sparkling water</i>	
Virgin Mary	Jus de tomate, jus de citron, tabasco, sel de céleri, poivre.....	12€
	<i>Tomato juice, lemon juice, celery salt, pepper</i>	
San Francisco	Jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas et grenadine.....	12€
	<i>Orange, pineapple and apricot juice, grenadine</i>	





Boutet

HÔTEL • PARIS BASTILLE

Apéritifs (4cl)

Campari	9€
Martini blanc, rouge	9€
Ricard	9€
Suze	9€
Kir.....	9€

Gin (4 cl)

Bombay Sapphire	15 €
Gin Gordon's	13 €

Rhum (4 cl)

Havana 3 ans	13 €
Havana 7 ans	17 €

Vodka et Tequila (4 cl)

Grey Goose	15€
Vodka Smirnoff Red	13€
Olmecca Blanco	13€

Whiskies du Monde (4 cl)

Jack Daniel's Single Barrel	19€
Hibiki 12 ans	24€
Jameson	13€
Glenfiddich 15 ans Distillers Edition.....	18€
Chivas 12 ans	16€
Johnnie Walker Red Label	14€
Lagavulin 16 ans	18€

Boutet

HÔTEL • PARIS BASTILLE

Cognac (4 cl)

Hennessy XO	35€
Hennessy	20€

Digestif (4 cl)

Porto Rouge ou blanc Sandeman.....	10€
Cointreau	10€
Baileys	10€
Get 27	10€

Bières / Beers

Heineken (33 cl)	8 €
1664 Blonde (33 cl)	8 €
Carlsberg (33 cl).....	9 €
Duvel (33 cl).....	9 €
Affligem (30 cl).....	9 €

Softs

Coca Cola, Light, Zero (33 cl)	8€
Orangina (33 cl)	8€
Schweppes Tonic (25 cl)	8€
Sprite (25 cl)	8€
Perrier (33 cl)	8€

Eaux / Waters

Evian (1L)	10€
Evian (50cl)	5€
Badoit (1L)	10€
Badoit (50 cl)	5€





Boutet

HÔTEL • PARIS BASTILLE

Jus de Fruit Alain Milliat (20cl)

Pomme / <i>Apple</i>	9€
Poire / <i>Peer</i>	9€
Tomate / <i>Tomato</i>	9€
Pêche blanche / <i>white peach</i>	9€

Jus de fruits pressés

Orange / <i>Orange</i>	9€
Pamplemousse / <i>Grape fruit</i>	9€
Citron / <i>Lemon</i>	9€
Fruit du moment ou jus du jour /	9€
<i>Fruit of the day or juice of the day</i>	

Boissons chaudes / Hot Beverages

Café Nespresso, Décaféiné / <i>Nespresso, Coffee</i>	4 €
Double Espresso, Double Décaféiné	7 €
Café crème, Cappuccino, Macchiato	8 €
Lait chaud / <i>Hot Milk</i>	5 €
Le Chocolat Chaud « Boutet » et sa Madeleine /	8 €
<i>Hot chocolate « Boutet » with Madeleine</i>	

Thés Damman Frère

Demandez notre sélection de thés
et infusions et sa madeleine

8€

Damman Tea

*Ask for our tea and infusion
selection with madeleine*

