



LES GOURMANDISES

Menu



LES GOURMANDISES

POUR COMMENCER ... / FOR A START ...



SOUPES & VELOUTÉS / SOUP & VELOUTÉ

Velouté de champignons des bois, 16,000
crème fouettée à la ciboulette et croûtons dorés
Mushroom soup with whipped chives cream and croutons

Velouté de courges butternut, 18,000
crème aux fines herbes et croûtons dorés
Butternut squash soup with herbs cream and croutons

ENTRÉES & SALADES / STARTERS & SALADS

Les feuilles vertes en salade,  17,000
assaisonnée d'une vinaigrette aux olives vertes, tomates fraîches
et séchées en garniture
*The green leaves salad, seasoned with green olives vinaigrette,
garnished with sun dried and fresh tomatoes*

Salade Caprese,  19,000
Burrata crémeuse, tomate en quartier et pesto de basilic
Caprese salad, creamy Burrata, tomato and fresh basil pesto

Salade César Cardini au poulet, 24,000
assaisonnée de la traditionnelle sauce César, suprême de poulet mariné,
laitue romaine, parmesan, ciboulette, croûtons et anchois marinés
*Cardini chicken Caesar salad, seasoned with traditional Caesar dressing,
marinated chicken supreme, romaine lettuce, parmesan, chives,
croutons and marinated anchovy*

Bourse de chèvre au sirop d'érable, 25,000
mesclun et vinaigrette aux framboises
Goat cheese purse with maple syrup, mesclun and raspberry vinaigrette

Bar à salade, 30,000
Votre choix de salades Orientales et Occidentales
*Salad Bar
Your choice of Oriental and Occidental salads*

 **Végétalien / Vegan**

 **Recommandé par le Chef / Recommended by the Chef**

 **Porc / Pork**

GRIGNOTAGES / SNACKS

L'assiette gourmande dans l'esprit des Tapas
Gourmet platter with the spirit of Tapas

Crostini de saumon fumé, céleri et fines herbes
*Crispy French baguette with smoked salmon celery and fine
herbs*

**Thon rouge snacké sur un croûton au pesto de coriandre et
poivre de Sichuan**
*Crispy French baguette with half cooked red tuna, coriander
pesto and Sichuan pepper*

Bruschetta à la tomate fraîche, ail, basilic et huile d'olive
Bruschetta with fresh tomato, garlic, basil and olive oil

**Involtini d'aubergines grillées au chèvre frais
et pesto de basilic**
Goat cheese involtini with grilled eggplant and basil pesto

12 Pièces / 12 Pieces
42,000

SANDWICHES / SANDWICHES

Le Français / The French  18,000

**Sandwich au jambon supérieur et emmental de Savoie,
feuille de romaine, tomate et sauce aux fines herbes.**
Salade verte en garniture

*Prime ham sandwich with French emmental, romaine salad,
tomato and fine herbs sauce. Served with green salad*

Croque-Monsieur ouvert / Open Croque-Monsieur.... 23,000

**Pain de mie agrémenté de béchamel, jambon ou jambon de
dinde, vieil emmental et salade verte en garniture**

*Bread toast stuffed with pork ham or turkey ham, bechamel
sauce and aged emmental cheese. Served with green salad*

Sandwich froid "le club" / Club sandwich  25,000

**Pain de mie grillé, poulet rôti, œuf au plat, tomate,
bacon ou bacon de dinde et pommes frites**

*Bread toast stuffed with roasted chicken, fried egg, tomato,
pork bacon or turkey bacon and French fries*

Le Norvégien / The Norvégien 25,000

**Sandwich au saumon fumé, rémoulade de céleris aux fines
herbes, pomme verte et salade verte en garniture**

*Smoked salmon in soft bread baguette, celery remoulade,
fine herbs, green apple and green salad garnish*



LES GOURMANDISES

MANGER CHIC / EAT CHIC



PLATS CHAUDS / MAIN DISHES

Poulet fermier rôti, 33,000
pommes de terre grenailles aux herbes et à l'ail, sauce au romarin
Free range roasted chicken, baby potatoes with herbs and garlic rosemary sauce

Steak de bœuf poêlé et frites, 33,000
sauce forestière ou sauce au poivre de Madagascar
Pan-fried beef steak with French fries, woodland mushroom sauce or Madagascar pepper sauce

Escalope de veau à la Milanaise, 34,000
tagliatelles au beurre de ciboulette ou salade verte
Veal escalope Milanese, tagliatelle pasta with chives butter or green salad

Filet de saumon rôti, 36,000
sauce vierge aux herbes aromatiques, fricassée de légumes verts et tomates cerise confites
Roasted salmon fillet, virgin aromatic herbal sauce, green vegetables casserole and candied cherry tomatoes

Daurade grillée et ratatouille de légumes à la provençale, 44,000
sauce au safran Iranien
Grilled sea-bream with vegetables ratatouille and Iranian saffron sauce

Filet de bœuf Américain au sautoir, 58,000
sauce Béarnaise, Pont-neuf de Polenta au Parmesan fricassée de légumes verts aux fines herbes
Pan fried American beef tenderloin, Béarnaise sauce, Polenta Pont-neuf green vegetables casserole

Pays d'origine de la viande / Meat country of origin

Bœuf: Amérique, Australie **Veau: Hollande** **Volaille: Liban**
Beef: America, Australia *Veal: Netherland* *Poultry: Lebanon*

 **Végétalien / Vegan**

 **Recommandé par le Chef / Recommended by the Chef**

 **Piment / Chili**

PÂTES / PASTA

Penne, Tagliatelle, Spaghetti

Sélection de sauces / Sauces selection

Sauce napolitaine Ou sauce Arrabiata 22,000
Napolitano sauce Or Arrabiata sauce

Crème de basilic 26,000

Ou sauce Alfredo aux champignons frais
Basil cream Or Alfredo sauce with fresh mushroom

BURGERS / BURGERS

Burger Indien / Indian Burger 28,000

Poulet mariné, compotée d'oignons au cumin, cheddar, salade de pommes vertes aux raisins secs de Smyrne et raita de concombres à la menthe
Marinated chicken with cumin candied onions, cheddar cheese, green apple and grapes salad with mint and cucumber raita

Burger Toscan / Tuscan burger 35,000

Bœuf Américain haché premier choix, tomates séchées, pignons de pin rôtis, basilic frais, compotée d'oignons, roquettes et copeaux de parmesan, Pont-neuf de Polenta au parmesan
Minced American prime beef, sun dried tomato, roasted pine nuts, fresh basil, candied onions, arugula salad with parmesan cheese shavings and Polenta Pont-neuf

Cheeseburger "LE BRISTOL" / "LE BRISTOL" Cheeseburger

Jeune bœuf Australien Black Angus haché, 35,000
fromage cheddar, tomate, oignon et cornichons Américains
Pommes frites
Minced Australian baby Black Angus beef, cheddar cheese, tomato, onions and American dill pickles. French fries

VIN / WINE

VIN AU VERRE / WINE BY THE GLASS

Vin Blanc / White Wine

Musar Jeune – Liban 12,000
Ksara Blanc de Blancs – Liban 12,000

Bordeaux Blanc – France 14,000

Vin Rosé / Rosé Wine

Kefraya Myst – Liban 12,000
Ksara Sunset – Liban 12,000

Henri Gaillard – France 12,000

Vin Rouge / Red Wine

Musar Jeune – Liban 12,000
Ksara Réserve du Couvent – Liban ... 12,000

Bordeaux Classic Rouge – France 12,000

VIN EN BOUTEILLE / WINE BY THE BOTTLE

Veillez demander la carte des vins / Please ask for our wine List



LES GOURMANDISES

FAITES-VOUS PLAISIR / PAMPER YOURSELF



TENTATIONS SUCRÉES / SWEET TEMPTATIONS

Choix d'une pâtisserie française au plateau, 9,500
Your choice of homemade French Pastries from the tray

Salade de fruits frais de saison, 13,000
sirop à la menthe fraîche
Fresh seasonal fruit salad with fresh mint syrup

Le café gourmand du Bristol, 12,000
Votre café avec notre sélection de mini desserts
Your coffee with mini pastry selection

Chocolat mou, 10,000
Glace et sauce chocolat intense
Crèmeux vanille des îles et streusel Cacao
Chocolate ice cream & sauce, creamy vanilla mousse, cocoa biscuit and chocolate drops

Dessert Signature « Le Bristol » Beyrouth, 15,000
Le vacherin tradition, glace vanille et sorbet fraise
Meringue croquante aux amandes rôties et crèmeux vanille des îles
Signature dessert « Le Bristol » Beirut
Traditional vacherin with vanilla ice cream and strawberry sherbet
Meringue with almonds and creamy vanilla mousse

Glaces et sorbets / la boule, 5,000
Chocolat, after-eight, rose et loukoum, Cyrano aux noisettes, mangue, citron et fraise
Ice cream & Sherbet / scoop
Chocolate, after eight, rose & loukoum, hazelnut Cyrano, mango, lemon and strawberry

CAFÉ ET THÉ COFFEE AND TEA

Café / Coffee

Espresso 6,000

Espresso décaféiné 7,000

Espresso double 7,500

Espresso Cubano 7,000
Espresso brewed with brown sugar

Espresso macchiato 7,000
Espresso topped with creamy milk foam

Café Américain 7,000
Freshly Brewed filter coffee

Café French press 8,000
French press coffee

Café Turc 6,000
Turkish coffee

Nescafé 6,000

Café blanc 6,000

Cocktails de Café Chaud, 9,000
Hot Coffee Cocktails

Café latté
Steamed milk laced with a full bodied shot of espresso and topped with creamy milk foam

Cappuccino
Espresso, steamed milk, topped by a deep layer of creamy milk foam

Caramel macchiato
Espresso, steamed milk, topped with creamy milk foam and caramel drizzle

Cocktails de Café Froid, 9,000
Cold Coffee Cocktails

Affogato
Intense espresso shot poured over a chilled scoop of French vanilla ice cream

Caramel cooler
Ice blended espresso, milk, fresh cream & brown sugar, topped with whipped cream

Cold choco-espresso
Touch of chocolate sauce, espresso, ice cubes, topped with whipped cream & sprinkled with chocolate powder

Sélection d'Infusions, 9,000
Selection of Infusions

Rooibos Red Sweetie
Une infusion vitaminée mais sans théine, aromatisée aux fruits rouges avec des morceaux de fraises séchées
Infusion with red fruits aroma & pieces of dried strawberries

Afghan Sweet
Un mélange de plantes et d'épices, composé de citronnelle, écorces de citron, cardamome, réglisse et morceaux de gingembre, aromatisé à la vanille et à l'orange
A mix of plants & spices, including lemon grass, cardamom, vanilla, ginger & liquorice

Light Feeling
Un mélange de romarin, menthe, anis vert, thym, sauge, basilic, réglisse et cannelle, avec de l'huile essentielle de bergamote
A mix of rosemary, mint, anise, thyme, sage, basil, liquorice & cinnamon, with bergamot essential oil

Sélection de Thés, 9,000
Selection of Tea

Ceylan OP-UVA Lapsang Souchong Tarry Superior
Un thé fumé de la province du Fujian
A heavily smoked tea from the Fujian province

Monkey King Jasmine – Fujian
Un thé au jasmin
Jasmin tea

Blue Flowers – Earl Grey Mediterranean Ballade
Un assemblage de thé noir et de Wu-Long de Chine
A mix of black & Wu-Long Chinese teas

Moon Pearl
Thé blanc
White tea

Morocco Garden
Un assemblage de thé vert et de thé à la rose de Chine
A mix of Chinese green & rose teas

Green Yunnan
Un thé vert traditionnel
Traditional green tea

Tokyo Journey
Un mélange de thés verts Sencha du Japon et de Chine
A mix of Chinese & Japanese Sencha green tea

Verveine

Camomille / Chamomile

Menthe fraîche / Fresh mint



LES GOURMANDISES

RAFFRAÎCHISSANT / REFRESHING

BOISSONS FROIDES / COLD BEVERAGES

Eau Minérale et Prêt à Boire / Mineral Water & Ready to Drink

Tannourine 0.33 L 2,000	San Pellegrino 0.75 L . 12,000
Tannourine 1 L 5,000	Tonic 6,000
Evian 0.75 L 10,000	Soda 6,000
Perrier 330 ml 7,000	Boissons gazeuses 5,000
Perrier 750 ml 12,000	Soft drinks
	Red Bull 10,000

Jus De Fruits Pressés / Freshly Squeezed Juices 9,000

Jus d'orange / Orange juice
Jus de pamplemousse / Grapefruit Juice
Limonade artisanale / Homemade lemonade
Limonade à la menthe / Minted lemonade

ALCOOL / ALCOHOL

Au verre / By the glass

Aperitifs

Campari, Ricard, Pernod 14,000
Martini (Bianco, Rosso), Cinzano
Porto 16,000

Bières / Beers

Alamza 9,000
Beirut Beer, Laziza Non-alcoholic
Heineken 10,000
Corona

Vodka

Absolute, Stolichnaya Red 15,000
Smirnoff
Grey Goose, Belvedere 28,000
Stolichnaya Elite
Beluga Noble 45,000

Gin

Gordon's, Tanqueray 14,000
Bombay Sapphire, Gilbey's
Tanqueray 10 28,000

Tequila

José Cuervo Especial Silver 15,000
José Cuervo Especial Gold 20,000
Patron Silver 25,000

WHISKY

Bourbon

Jack Daniel's Old No. 7 23,000
Jack Daniel's Single Barrel 28,000

Irish Whisky

Jameson 15,000

Scotch Whisky

Chivas Regal 12 years, Old Parr, 25,000
Chivas Regal 18 years Gold 45,000
Chivas Royal Salute 21 years 55,000
Dimple 15 years 35,000
Dewar's Special Reserve 12 years
Dewar's White Label, J&B 15,000
JW Red Label
JW Black Label 25,000
J.W Blue Label 85,000

Scotch Pure Malt Whisky

J.W Green Label 42,000
Oban 14 years
Glenmorangie 10 years 30,000
Laphroaig 10 years
Glenlivet 12 years 25,000
Glenfiddich 12 years
Glenfiddich 15 years 32,000
Glenfiddich 18 years..... 42,000
Lagavulin 16 years, Macallan 12 years

Liqueurs

Grand Marnier, Limoncello 18,000
Fernet Branca, Kahlua, Malibu, Galliano, Frangelico, Amaretto, Sambuca, Cointreau

Rhum / Rum

Bacardi Carta Negra 14,000
Bacardi Carta Blanca 20,000
Bacardi Carta Oro, Havana Club,

Cognac

Courvoisier V.S 29,000
Rémy Martin V.S.O.P 32,000
Hennessey V.S.O.P
Rémy Martin X.O 65,000
Hennessey X.O



Champagne

Laurent Perrier Brut 30,000





LES GOURMANDISES