



LE CAFÉ ANTONIA

Bienvenue au Café Antonia, là où bat le cœur du Bristol et vibre l'âme de Paris.

Du petit-déjeuner au dîner, ce salon raffiné mêle avec grâce tradition et modernité, inspiré par l'esprit libre et raffiné de Marie-Antoinette, muse intemporelle du lieu.

Ici, Paris se révèle dans l'art de vivre d'aujourd'hui.



LE CAFE ANTONIA VOUS PROPOSE

de 12h00 à 15h00 | de 18h00 à 22h30



LES ENTRÉES

Asperges blanches cuites minute, mimosa d'œufs,

vinaigrette au miel et à la coriandre • 64€ 🌿 🍷

Asperges vertes grillées, yaourt aux herbes fraîches, vinaigrette au curry • 54€ 🌿

Salade de tourteau, avocat aux agrumes • 38€ 🍷

Dos de saumon fumé par nos soins, avocat et herbes fraîches aux agrumes • 59€

Tartare de thon épicé au guacamole, chips de riz • 59€ 🍷

Carpaccio de daurade, huile d'olive, citron et coriandre • 59€ 🍷

Foie gras de canard confit « poivre et sel » pain grillé • 67€

LES SALADES

Artichauts Camus et haricots verts en salade, vinaigrette à l'huile de noisette • 49€ 🍷

Avocat et quinoa façon Riviera, vinaigrette aux agrumes • 42€ 🍷 🌿

Carpaccio de betteraves, burrata crémeuse,

vinaigrette à la figue et coriandre • 46€ 🍷 🌿

César salade au poulet et bacon • 52€

LES SANDWICHES

Club sandwich au poulet et au bacon grillé • 59€

Club sandwich végétarien, yaourt allégé aux herbes • 52€ 🌿

Croque-monsieur jambon comté au beurre de truffe noire • 67€

Lobster roll • 75€

🍷 Plat vegan 🌿 Plat végétarien 🍷 Sans gluten

« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

LES PÂTES DES "ATELIERS DU BRISTOL"

Ravioles de ricotta, légumes printaniers, huile de curcuma • 46€ 🌱

Rigatoni, tomate, basilic et chorizo • 59€

Pipe rigate gratinées au parmesan et truffe noire • 59€

Casarecce au pesto « à la Genovese » • 42€ 🌱

Risotto aux morilles, cuisse de poularde au vin jaune • 65€ 🍷

LES PLATS

Cocotte de légumes printaniers et citron confit • 49€ 🍷🌱

Côtelettes d'agneau grillées, caviar d'aubergine à la provençale, jus d'un navarin • 79€ 🍷

Filet de bœuf poêlé au poivre vert, pommes de terre grenailles et échalotes confites • 85€ 🍷

Cheeseburger au bacon « crispy », sauce Bristol • 59€

Steak tartare de bœuf au couteau, pommes frites • 59€ 🍷

Suprême de volaille fermier, étuvée de petits pois aux lardons, jus d'estragon • 76€ 🍷

Escalope de veau milanaise, gnocchi au beurre de sauge • 75€

Saumon grillé, tombée d'épinards, émulsion d'une nage • 56€ 🍷

Tartelette de bar, concassé de tomates au fenouil, beurre blanc au romarin • 65€

Sole meunière de nos côtes, légumes printaniers • 98€

LES GARNITURES

Purée de pomme de terre, Epinards, Pomme frites,
Bouquetières de légumes, Mesclun • 18€

🌱 Plat vegan 🌱 Plat végétarien 🍷 Sans gluten

Carte allergène disponible sur demande

« Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10% »

LES FROMAGES

Fromages affinés de notre cave • 28€

LES DESSERTS 🌿

Crème brûlée à la vanille de Bourbon • 27€ 🍷

Pavlova aux agrumes et espuma de yaourt • 30€ 🍷

Pain perdu, fruits rouges et crème anglaise • 35€

Millefeuille à la vanille de Bourbon, caramel au beurre salé • 30€

Glaces et sorbets maison • 29€ 🍷

Scones maison • 18€

Sélection de macarons • 20€

Nos pâtisseries du moment au choix • 27€

Paris-Brest noisette et citron de Menton

Tarte aux fraises et estragon

Porte clé signature, chocolat noir, vanille grillée et mélilot

Cookies du moment

Religieuse chocolat et sarrasin

Tarte aux cerises et amandes

Sélection de cakes

🌿 Plat vegan 🌿 Plat végétarien 🍷 Sans gluten

Carte allergène disponible sur demande

« Taxes et service compris - TVA 10% »

LA CARTE À L'HEURE DU THÉ

de 15h00 à 18h00



LES ENTRÉES

Asperges blanches cuites minute, mimosa d'œufs,
vinaigrette au miel et à la coriandre • 64€ 🍷 🌿

Dos de saumon fumé par nos soins, avocat et herbes fraîches aux agrumes • 59€

Foie gras de canard confit « poivre et sel » pain grillé • 67€

LES SALADES

Artichauts Camus et haricots verts en salade, vinaigrette à l'huile de noixette • 49€

Carpaccio de betteraves, burrata crémeuse, vinaigrette figue et coriandre • 46€ 🍷 🌿

César salade au poulet et bacon • 52€

LES SANDWICHES

Cheeseburger au bacon "crispy", sauce Bristol • 59€

Club sandwich au poulet et au bacon grillé • 59€

Club sandwich végétarien, yaourt allégé aux herbes • 52€ 🌿

Croque-monsieur jambon comté au beurre de truffe noire • 67€

Lobster roll • 75€

LES FROMAGES

Fromages affinés de notre cave • 28€

LES DESSERTS 🌿

Crème brûlée à la vanille de Bourbon • 27€ 🍷

Pavlova aux agrumes et espuma de yaourt • 30€ 🍷

Pain Perdu, fruits rouges et crème anglaise • 35€

Millefeuille à la vanille de Bourbon, caramel au beurre salé • 30€

Glaces et sorbets du moment • 29€ 🍷

Scones maison • 18€

Sélection de macarons • 20€

Pâtisseries à la parisienne • 27€

*Le Paris-Brest noixette et citron de Menton, Tarte aux fraises et estragon, Porte clé signature
chocolat noir vanille grillée et mélilot, Religieuse chocolat et sarrasin, Tarte aux cerises et
amandes, Cookies du moment, Sélection de cakes*

LA CARTE À L'HEURE DU THÉ

de 15h00 à 18h00



THÉ "LE BRISTOL" • 95 €

Votre choix de thé, café, chocolat ou infusion
Une coupe de Champagne Moët & Chandon « Brut Impérial »
ou de pétillant sans alcool
Bouchées salées, pré-dessert, sélection de pâtisseries et scones

SÉLECTION PRESTIGE • 25 €

IMPERIAL OOLONG

Une saveur douce et fruitée et arrière-goût persistant divin

TI KUAN YIN SUPERIOR

Une infusion douce avec un agréable parfum d'orchidée et un goût délicat

JASMIN PEARL TEA

Une tasse suave de thé vert élégamment parfumé qui est somptueusement mélangée avec des fleurs de jasmin

THÉS BLANC PRESTIGE YIN ZHEN • 28€

Les feuilles douces et veloutées livrent une infusion éclatante, avec des notes de beurre et de miel.

SÉLECTION DE THÉS • 18€

NUWARA ELIYA

Thé Orange Pekoe est réputé pour sa complexité légère et généreuse

FRENCH EARL GREY

*Un thé noir aromatisé à la bergamote avec des notes d'agrumes
et pétales de bleuets français.*

DARJEELING CHAMONG

*Une tasse corsée dont les notes florales croquantes
et aromatiques ravissent le palais.*

POMME PRESTIGE

*Infusion acidulée et rafraichissante,
pomme prestige est un mélange de thé noir et pommes vertes.*

EMPEROR SENCHA

Un thé vert vivifiant du Japon au goût subtil

CHUN MEE

Thé vert réputé pour sa douceur fine qui rappelle celle de la prune.

JASMIN MONKEY KING

Thé vert très rare dont les feuilles sont façonnées à la main.

SWEET FRANCE TEA

*Mélange de fleurs exotiques,
d'une touche de camomille et de thé vert, Sweet France évoque l'élégance
et le raffinement de la France dans une tasse de thé.*

SÉLECTION D'INFUSIONS • 18€

VANILLA BOURBON

*Un rooibos frais et léger, rond en bouche et légèrement sucré,
idéal en dégustation du soir.*

AMAZONE

Infusion mêlant fleurs de bourrache, lavandin et fleurs de sureau.

SOUS UN CERISIER

Mélange fruité de cerises, pétales d'hibiscus et morceaux de pomme.

 : issus de l'agriculture biologique

BOISSONS



BOISSONS CHAUDES

Expresso • 12€ 

Double expresso, Cappuccino, Café latte • 18€ 

Latte matcha • 25€

Chocolat chaud « Le Bristol » avec une crème chantilly maison • 23€

Notre café est issu de l'agriculture biologique

BOISSONS FRAÎCHES

Vittel (25 cL) • 12€

Perrier (33 cL) • 12€

Badoit (50 cL), Evian (50 cL), San Pellegrino (75 cL) • 16€

Eau micro filtrée « Be Wtr » plate ou gazeuse (50cl) • 10€

Coca Cola ou Coca Cola zéro (33 cL) • 16€

Ginger Ale, Schweppes tonic, Sprite, Orangina (25cl) • 16€

JUS DE FRUITS FRAIS

Jus de citron, orange, pamplemousse, ananas, detox ou vert • 19€

Jus de fruits selon votre goût • 20€

Jus de tomate ou jus de pomme Alain Milliat • 19€
(25cl)

THÉS GLACÉS ET INFUSIONS • 23€

20 cl

POMME PRESTIGE

Infusion acidulé et rafraichissant, pomme prestige est un mélange de thé noir et pommes vertes.

SWEET FRANCE TEA

Mélange de fleur exotique, d'une touche de camomille et de thé vert, Sweet France évoque l'élégance

THÉ NOIR CITRONNÉ

Un thé noir de Yunnan aromatisé à la bergamote et au citron

 : issus de l'agriculture biologique

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURE • 32 €

BRISTOL FIZZ 12 cl

*Vodka Belvedere, St Germain, Perrier,
sirop de rose, jus de citron vert*

CHARTREUSE MULE 14 cl

*Vodka Belvedere, Chartreuse verte, ginger
beer, jus de citron*

JARDIN FRANCAIS 18 cl

*Gin Hendrick's, verjus, sirop de concombre,
jus de pommes, jus de citron*

THE MACALLAN OLD FASHIONED 7cl

The Macallan 12 ans, angostura, sucre

COCKTAILS CLASSIQUES • 32 €

Mojito

Expresso Martini

Margarita

Bloody Mary

Americano

Negroni

Bellini

Dry martini

COCKTAILS SANS ALCOOL • 26 €

VIRGINI 20 cl

French bloom, purée de pêche

PUSSY FOOT 20 cl

*Jus d'orange, jus d'ananas, jus de
pamplemousse, grenadine*

A P É R I T I F S

VERMOUTHS & BITTERS (7 cl) • 26€

Martini Rosso, Bianco, Dry, Campari,
Apérol, Lillet Blanc

ANISÉS (4 cl) • 26€

Ricard, Pastis 51

BIÈRES (33 cl) • 16€

*Heineken, Carlsberg, Kronenbourg,
Corona, Volcelest*

CIDRE

Sidre « Nouvelle Vague » Eric Bordelet
(33 cl) • 18€

Sydre « Argelette », 2022, Eric Bordelet
(75 cl) • 90€

GINS (5 cl)

*Tanqueray Ten, Bombay Sapphire • 30€
Monkey 47 • 32€*

VODKAS (5 cl) • 30€

Belvedere, Grey Goose

TEQUILA & CACHAÇA (5 cl) • 30€

Leblon, Volcan Blanco

RHUMS (5 cl)

Bacardi 4 ans • 30€

Pacto Navio • 32€

Zacapa 23 ans • 40€

Eminente 7 ans • 40€

W H I S K I E S • 4 C L

B L E N D E D S C O T C H W H I S K I E S

Chivas Regal 12 ans • 30€
Johnnie Walker Black Label • 30€
Glenfiddich 18 ans • 60€
Johnnie Walker Blue Label • 70€
Chivas Regal 25 ans • 110€

I S L A Y

Bowmore 12 ans • 30€
Laphroaig Quarter Cask 10 ans • 35€
Bowmore 18 ans • 65€

S K Y E & O R C A D E S

Talisker Port Ruighe • 30€
Highland Park 18 ans • 40€

S P E Y S I D E & H I G H L A N D S

Glenlivet 12 ans • 28€
Balvenie Double Wood 32 ans • 32€
Glenmorangie 18 ans • 35€
The Macallan 12 ans • 35€
The Macallan 18 ans • 85€
The Macallan Sherry oak 25 ans • 690€

B O U R B O N

Maker's Mark • 30€
Jack Daniels • 30€
Buffalo Trace • 30€

J A P O N A I S

Hakushu 12 ans • 45€
Yamasaki 12 ans • 45€
Hibiki 21 ans • 190€

D I G E S T I F S • 5 C L

C O G N A C

Hennessy VS • 30€
Guy Lheraud VSOP • 30€
Hennessy X.O • 60€
Rémy Martin X.O • 60€
Martell Cohiba • 220€

C A L V A D O S

Le Morton « Réserve » • 30€

L I Q U E U R S

Amaretto Disaronno, Cointreau, Get
27/31, Bailey's,
Limoncello, Grand Marnier
• 26€
Chartreuse verte, Chartreuse jaune • 35€

E A U X - D E - V I E D E F R U I T S

Vieille prune de Souillac • 30€

Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée - Prix nets TVA 20%

CANAPÉS

à partir de 18h



Croque-monsieur « jambon comté » beurre de truffe noire • 38€

Avocat pilé au mortier relevé au piment • 16€ ✓

Houmous au cumin et aux graines de grenade • 19€ ✓

Tartines de saumon fumé au beurre de citron et aneth • 32€

Tataki de Thon « Saku » au soja • 32€

Accras de morue, sauce aïoli • 21€

Aiguillettes de poulet frit, sauce cajun • 29€

Tartines de foie gras de canard confit « poivre et sel » • 45€

Crevettes « Rock shrimp » mayonnaise épicée • 49€

Caviar Impérial de Sologne 30g • 135€ / 50g • 225€

✓ Plat vegan 🌱 Plat végétarien 🍷 Sans gluten

Carte allergène disponible sur demande
Certains de nos plats peuvent être adaptés à des régimes spécifiques, n'hésitez pas à nous indiquer toute autre allergie, intolérance ou restriction alimentaire
« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »
« Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10% »

CARTE ENFANT



ENTRÉES

Saumon fumé et son blinis • 32€

Foie-gras en terrine et pain toasté • 36€

Salade de tomates et burrata • 26 € 🍷🌿

PLATS

Pâtes de nos ateliers à la tomate et au parmesan • 32€ 🌿

Filet de poisson du jour, beurre blanc • 36€ 🍷

Filet de bœuf • 42€ 🍷

Filet de volaille fermière • 36€ 🍷

UNE GARNITURE AU CHOIX

Purée de pommes de terre

Assortiment de légumes poêlés

Rigatoni au beurre

DESSERTS

Moelleux au chocolat, glace à la vanille • 18€

Tarte aux fruits de saison et son sorbet • 18€

Assortiment de glaces et sorbets - 3 boules • 18€