

Bar Galaxy

Le Bar Galaxy vous accueille
tous les jours de 7h00 à 1h00.

Partagez un moment de convivialité autour
de la carte Paired : duos originaux alliant
harmonieusement vins de qualité ou bières
artisanales et recettes savoureuses.

The Galaxy Bar welcomes you
every day from 7.00AM till 1.00AM.

Share friendly moments with our Paired menu:
original duos harmoniously combining premium
wines or craft beers with delicious recipes.



Nous serons enchantés de répondre aux questions des clients souhaitant savoir si certains de nos plats contiennent des ingrédients particuliers.
Veuillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire spécial que nous devons prendre en compte lors de la préparation de votre menu.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Nous vous informons que la vente et la consommation d'alcool est interdite aux mineurs.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Must be of legal drinking age to purchase and/or consume alcohol.
Alcohol abuse is detrimental to your health.

©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

PETIT-DEJEUNER & BOISSONS | BREAKFAST AND DRINKS

L'Express 10.50€

Une boisson chaude | Une viennoiserie

Un pain au chocolat ou un croissant

Café, chocolat chaud, thé

One hot drink | One Danish pastry

One chocolate croissant or one croissant

Coffee, hot chocolate, tea

Le Panier du Boulanger | Baker's Basket 12.50€

Une boisson chaude / Le panier du boulanger

Une baguette & un croissant ou un pain au chocolat

Beurre, confiture et pâte à tartiner

Café, chocolat chaud, thé

One hot drink / Baker's basket

Baguette & one croissant or one chocolate croissant

Butter, jam and chocolate spread

Coffee, hot chocolate, tea

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Café Nespresso / Nespresso coffee

Espresso / Décaféiné / Macchiato 6.90€

Espresso / Decaffeinated / Macchiato

Cappuccino, Latte Macchiato 7.90€

Double Espresso & Macchiato 7.90€

Chocolat chaud Valrhona | Valrhona Hot Chocolate 7.90€

Thés | Teas 7.90€

Darjeeling, Earl Grey, Thé vert, English Breakfast

Infusions | Herbal teas 7.90€

Verveine, Tilleul, Menthe, Camomille | Verbena, Linden, Mint, Camomile

Lait | Milk 5€

EAUX + SODAS | WATERS + SOFT DRINKS

Vittel, San Pellegrino 25cl 6€
50cl 7€
100cl 8€

Café glacé | Iced coffee 20cl 7.90€

Sodas 7.50€

Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Light (33cl), Coca-Cola Zero (33cl),
Orangina (25cl), Sprite (33cl), Schweppes Tonic (25cl),
Perrier (33cl), Ginger Ale (25cl), Red Bull (25cl)

Ice tea 25cl 7.50€

Jus de fruits – Fruit juices 20cl 7€

Tomate, Ananas, Pomme, Banane, Goyave, Canneberge,
Abricot, Pêche, Poire | Tomato, Pineapple, Apple, Banana,
Guave, Cranberry, Apricot, Peach, Pear

Jus de fruits frais | Fresh fruit juices 20cl 8€

Orange, Pamplemousse, Citron | Orange, Grapefruit, Lemon

Prix nets taxes et service inclus.
Net prices taxes and service included.

©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

CALVADOS 4CL

Morin Extra 14€

Morin 15 ans 17€

Morin 20 ans 22€

BAS-ARMAGNAC 4CL

Château de Laubade VSOP 22€

Château de Laubade – 1978 28€

Château de Laubade – 1975 32€

COGNAC 4CL

Rémy Martin VSOP 19€

Martell VSOP 18€

Rémy Martin XO 38€

Martell XO 36€

LIQUEURS 4CL

Amaretto Di Saronno, Bailey's, Cointreau,
Chartreuse Verte, Curaçao Bleu, Fernet Branca,
Grand Marnier, Get 27, Get 31, Pimm's,
Sambuca, Southern Comfort, Kahlúa, Limoncello

14€

CRÈMES 4CL

Abricot, Cacao blanc, Framboise,
Fraise des bois, Mûre, Pêche, Cassis
Apricot, White Cocoa, Raspberry,
Strawberry, Blackberry, Peach, Blackcurrant

14€

Prix nets taxes et service inclus.
Net prices taxes and service included.

©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

NOS TAPAS / OUR TAPAS - 11:00 À 23:30

Des petits plats à accorder avec des vins de qualité ou bières artisanales.
Small plates to combine with premium wines or craft beers.

Patatas Bravas Mayonnaise épicée Sriracha Spicy mayonnaise Sriracha	9€
Petites saucisses de veau tièdes Warm small veal sausages Sauce barbecue Barbecue sauce	9€
Samoussa aux légumes Vegetable samosas Sauce aigre-douce Sweet and sour sauce	9€
Guacamole Chips de tortilla Tortillas chips	9€
Cigare “feuille de brick”, volaille à la menthe Brick pastry sheet with poultry and mint Sauce Dijonnaise Dijonnaise sauce	9€
Houmous Tortillas de blé Wheat tortillas	8€
Déclinaison de sandwich Sandwiches assortment Bun's, wrap, pain de mie Bun's, wrap, sandwich bread	12€
Planche de cochonnaille Assortment of cold cuts Cornichons, beurre, pain Gherkins, butter, bread	12€
Planche de fromages A.O.P A.O.P cheese platter Pain, beurre, salade Bread, butter, salad	13€

Prix nets taxes et service inclus.
Net prices taxes and service included.

Nous serons enchantés de répondre aux questions des clients souhaitant savoir si certains de nos plats contiennent des ingrédients particuliers. Veuillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire spécial que nous devons prendre en compte lors de la préparation de votre menu.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

WHISKY

BLENDED WHISKIES 4CL

Ballantine's Finest Rare blended Scotch whisky	15€
Johnny Walker Red Label Blended Scotch whisky	15€
Johnny Walker Black Label Blended Scotch whisky	18€
Chivas Regal 12 ans Blended malt and grain Scotch whisky	18€
Chivas Regal 18 ans Blended malt and grain Scotch whisky	20€

HIGHLAND SINGLE MALT 4CL

Glenfiddich 12 ans	19€
Oban 14 ans	19€
The Macallan Amber	19€
The Glenlivet	19€

ISLAY SINGLE MALT 4CL

Lagavulin 16 ans	22€
------------------	-----

ISLE OF SKYE SINGLE MALT 4CL

Talisker 10 ans	19€
-----------------	-----

WHISKEY IRLANDAIS | IRISH WHISKEY 4CL

Jameson Premium	18€
-----------------	-----

WHISKY CANADIEN | CANADIAN WHISKY 4CL

Canadian Club	15€
---------------	-----

BOURBON 4CL

Maker's Mark	17€
Jack Daniel's	17€
Woodford Reserve Rye Whiskey	17€

WHISKY JAPONAIS | JAPANESE WHISKY 4CL

Yamasaki 12 ans	19€
Hibiki 17 ans ★	28€

WHISKY FRANÇAIS | FRENCH WHISKY 4CL

Single Malt Elsass Premium ★	28€
------------------------------	-----

★ Produit d'exception recommandé par l'équipe du Bar
Exceptional product hand-picked by the Bar Team

Prix nets taxes et service inclus.
Net prices taxes and service included.

©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

GIN 4CL	
Beefeater	15€
Bombay Sapphire	15€
Plymouth	15€
Tanqueray	16€
Hendrick's	19€
Gin Mist Awen Nature (Bretagne) ★	16€

VODKA 4CL	
Absolut	15€
Absolut Elyx ★	17€
Wyborowa	15€
Grey Goose	19€
Cîroc	26€

RHUM CACHAÇA 4CL	
Saint-James blanc ou ambré	14€
Havana Club 3 ans	15€
Rhum Longueteau VS ★	16€
Havana Club 7 ans	16€
Zacapa 23 ans ★	21€
Cachaça Leblon	15€

EAUX DE VIE - BRANDY 4CL	
Grappa	14€
Williamine Morand poire Williams	21€
Framboise	14€
Mirabelle	14€

TEQUILA 4CL	
Olmecca Blanco	14€
Patron	19€

BIÈRES ARTISANALES CRAFT BEERS 33CL	
A l'Ouest, Wheat, 4.7% Alc	11€
Brasseurs du Grand Paris - Paris, France Une fraîcheur en bouche avec des notes florales et fruitées A freshness with fruit flavors and floral notes.	

La Chapelle, bière de blé, 5% Alc	11€
Brasserie la Goutte d'Or - Paris, France Bière de blé citronnée et légèrement épicée Excellent wheat beer, with notes of citrus and spices (Selon la saison - Seasonal)	

Ernestine, Indian Pale Ale, 7% Alc	11€
Brasserie la Goutte d'Or - Paris, France Un nez très exotique aux notes de fruits mûrs et de litchi, avec une amertume typique des IPA An exotic array of aromas with notes of ripe fruits and litchi. Bold bitterness of an IPA	

Undercurrent, Pale Ale, 4.5% Alc	11€
Siren Craft Brew - Wokingham, UK Notes de fruits avec une belle amertume équilibrée par un corps malté Fruit flavors and a malt body with a good balanced bitterness	

Cognac Barrel, Ambrée, 9.5% Alc ★	15€
La Débauche - Angoulême, France Une bière puissante et boisée, vieillie en fût de cognac donnant un parfum doux de chocolat et de réglisse A very powerful beer aged in cognac barrels that gives a sweet flavor of chocolate and liquorice	

Dark Sister, Black IPA, 6.66% Alc	11€
Brussels Beer Project - Bruxelles, Belgique Les malts torrifiés donnent à cette IPA noire une puissance et des arômes de pain grillé sans pareil. Delicious notes of toasted bread come from the toasting of malts for this powerful black IPA	

Orange Mécanique, Blonde, 7% Alc	11€
Brasserie Sainte Crucienne - Colmar, France Bière d'inspiration Tripel au miel d'acacia avec une amertume présente mais subtile Inspired from Tripel beer with acacia honey notes and a subtle bitterness	

BIÈRES PRESSION DRAFT BEERS		
1664	25cl	9.50€
	50cl	15€

BIÈRES BOUTEILLES BOTTLED BEERS	
Corona 33cl	11€
Peroni Nastro Azzurro 33cl	11€
Kronenbourg Pure Malt sans alcool / Alcohol free 25cl	11€

★ Produit d'exception recommandé par l'équipe du Bar
Exceptional product hand-picked by the Bar Team

Prix nets taxes et service inclus.
Net prices taxes and service included.

©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

★ Produit d'exception recommandé par l'équipe du Bar
Exceptional product hand-picked by the Bar Team

Prix nets taxes et service inclus.
Net prices taxes and service included.

©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

NOTRE SUGGESTION PAIRED / OUR PAIRED SUGGESTION



Savourez l'inattendu avec Paired, notre carte d'originaux duos alliant harmonieusement vins de qualité ou bières artisanales et petits plats gourmands. Faites voyager vos papilles grâce à ces imaginatives combinaisons d'ingrédients.

Savor the unexpected with Paired, our menu of expertly matched small plates, premium wines and craft beers.

Highlighting imaginative ingredient combinations, Paired delights the palate and invites exploration.

LET'S GET TOGETHER **18€**

Choisissez un tapas + une bière artisanale ou un verre de vin
Choose a tapas + a craft beer or a glass of wine

Prix nets taxes et service inclus.
Net prices taxes and service included.
©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

SHERATON SELECTS™ WINELIST

VINS BLANCS | WHITE WINES

	Verre Glass 12cl	Btl 75cl
Chablis - Pommier Chardonnay Burgundy - Bourgogne, France Notes boisées avec une fin fraîche et vive Notes of oak, fresh and vivid final note	15€	75€
Pouilly-Fumé - Petit Fumé Sauvignon - Loire, France Un vin aromatique aux arômes de fruits exotiques Aromatic and exotic fruit notes	12€	64€
Alsace - Edmond Rentz Pinot Gris - Alsace, France Long en bouche, avec des arômes d'amandes Complex almond aromas, round and good length	11.50€	52€
Rueda - Marqués de Riscal Verdejo - Rioja Espagne Rioja Spain Un Rioja blanc puissant, frais et crémeux Creamy and fresh, a powerful white Rioja	10€	41€
Sancerre - Les Baronnes Sauvignon Blanc - Loire, France De légères notes de sureau pour un vin frais et pur Elderflowers notes. light, pure and fresh	14€	69€
Allendorf Berg Roseneck GG Riesling Rheingau - Allemagne Germany Bouquet de fruits tropicaux Solid Riesling with tropical notes of pineapple	15€	84€

VIN ROSÉ | ROSÉ WINE

	Verre Glass 12cl	Btl 75cl
Coteaux d'Aix en Provence - Château Pigoudet Grenache, Syrah - Provence, France Notes de rose floral et de pêche blanche Floral notes with white peach, superb balance	9€	39€

Prix nets taxes et service inclus.
Net prices taxes and service included.
©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

VINS EFFERVESCENTS	Coupe 12cl	Btl 75cl
Prosecco	12€	70€

CHAMPAGNES BRUTS	Coupe 12cl	Btl 75cl
Laurent-Perrier Brut	18€	85€
Moët & Chandon Brut	-	95€
Veuve Clicquot Ponsardin	-	105€

CHAMPAGNES ROSÉS	Coupe 12cl	Btl 75cl
Laurent-Perrier Rosé	-	125€
Moët & Chandon Rosé	-	125€

CHAMPAGNES MILLESIMES	Coupe 12cl	Btl 75cl
Moët & Chandon Brut 2006	-	165€
Moët & Chandon Rosé 2006	-	175€

NOS SANDWICHS | OUR SANDWICHS - 11:00 À 23:30

Panini au fromage Cheese panini Mozzarella, tomate et basilic, servi avec une salade Mozzarella, tomato and basil served with salad	15€
Croque Monsieur Jambon, fromage, servi avec une salade et des frites fraîches Toasted ham and cheese sandwich, served with salad and French fries	15€
Croque Madame Jambon, fromage et un œuf au plat, servi avec une salade et frites fraîches Toasted ham and cheese sandwich, sunny-side up egg, served with salad and French fries	17€
Club Sandwich Pain toasté, blanc de poulet, bacon, salade, tomate, œuf frit, sauce dijonnaise et frites fraîches Toast with chicken breast, bacon, salad, tomato, fried egg, Dijonnaise sauce and French fries	25€
Sandwich mixte façon « club » Ham and cheese sandwich Pain grillé, jambon, Emmental, salade, tomate et mayonnaise, servi avec une salade Toast with ham, Emmental cheese, salad, tomato and mayonnaise, served with salad	15€

LES CLASSIQUES | CLASSICS

Salade César Caesar salad Tomates cerises, copeaux de parmesan Reggiano, sauce César à l'anchois, croûtons et œuf parfait Cherry tomatoes, Parmesan shavings, Caesar sauce with anchovies, croutons and soft boiled egg	18€
Salade César poulet Caesar chicken salad Tomates cerises, copeaux de parmesan Reggiano, sauce César à l'anchois, croûtons, œuf parfait et poulet Cherry tomatoes, Parmesan shavings, Caesar sauce with anchovies, croutons, soft boiled egg and chicken	23€
Salade César saumon fumé Caesar smoked salmon salad Tomates cerises, copeaux de parmesan Reggiano, sauce César à l'anchois, croûtons, œuf parfait et saumon fumé Cherry tomatoes, Parmesan shavings, Caesar sauce with anchovies, croutons, soft boiled egg and smoked salmon	23€
Galaxy Burger Viande de bœuf, Cheddar, avocat, bacon grillé, mayonnaise épicée Sriracha, servi avec coleslaw et frites fraîches Beef, Cheddar, avocado, grilled bacon, spicy Sriracha mayonnaise served with coleslaw and French fries	28€
Fish 'n' Chips Filets de merlan panés, frites, sauce ravigote Breaded whiting fillet, ravigote sauce	21€
Tartare de bœuf Steak tartare Viande du Limousin, servi avec salade et frites Limousin beef, served with salad and French fries	24€
Soupe à l'oignon gratinée Onion soup Oignons caramélisés, bouillon de volaille, croûtons, fromage Caramelized onions, chicken broth, croutons, cheese	13€
Riz basmati et légumes sautés aux sésames Basmati rice and sautéed vegetables with sesame Choux Pak choï, brocolis, pleurotes, oignons rouges Pak choï cabbage, broccoli, oyster mushrooms, red onions	24€

Prix nets taxes et service inclus.
Net prices taxes and service included.

Nous serons enchantés de répondre aux questions des clients souhaitant savoir si certains de nos plats contiennent des ingrédients particuliers. Veuillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire spécial que nous devons prendre en compte lors de la préparation de votre menu.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Prix nets taxes et service inclus.
Net prices taxes and service included.

©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

SHORT DRINKS COCKTAILS 7CL

Margarita	18€
Tequila, cointreau, citron Tequila, cointreau, lemon	
Manhattan	18€
Rye whiskey, Martini rouge, cerise à l'eau de vie Rye whiskey, red Martini, brandied cherry	
Caipirinha	18€
Cachaça, citron vert, sucre Cachaça, lime, sugar	
Daiquiri	18€
Rhum Havana Club 3 ans, jus de citron vert, sirop de sucre de canne Havana Club 3 years rum, lime juice, sugar cane syrup	
Cosmopolitan	21€
Vodka, citron, cointreau, jus de canneberge Vodka, lemon, cointreau, cranberry juice	
Pisco sour	21€
Pisco, citron, blanc d'œuf, sucre Pisco, lemon, egg white, sugar	
Negroni	18€
Gin, Martini Rosso, Campari	
Dry Martini	21€
Gin ou vodka de votre choix, Martini Dry, shaké ou melangé Gin or vodka of your choice, Martini Dry, shaked or stired	

LONG DRINKS COCKTAILS 12CL

Maï tai	18€
Rhum blanc et ambré, jus d'orange et d'ananas, sirop d'orgeat et de grenadine White and brown rum, orange juice, pineapple juice, orgeat and grenadine syrup	
Mojito	18€
Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre roux, citron vert, soda Havana Club 3 years, fresh mint, brown sugar, lime, soda water	
Gin Fizz	18€
Gin, citron, sirop de sucre de canne, soda Gin, lemon juice, sugar cane syrup, soda water	
Pepper Bloody Mary ★	18€
Vodka Starotorunska, jus de tomate, céleri, assaisonnements Vodka Starotorunska, tomato juice, celery, seasonings	
Spritz	18€
Prosecco, Aperol, soda White wine, Aperol, soda water	

MOCKTAILS 12CL

Frisk Lime n' berry	14€
Jus de canneberge, jus d'ananas, jus de citron frais Cranberry juice, pineapple juice, fresh lemon juice	
Touch of Paradise	14€
Nectar de banane et goyave, jus d'ananas et orange, grenadine Banana and guava nectar, pineapple and orange juice	
Virgin Mojito	14€
Menthe fraîche, sucre roux, citron vert et soda Fresh mint, brown sugar, lime, soda water	

★ Produit d'exception recommandé par l'équipe du Bar
Exceptional product hand-picked by the Bar Team

Prix nets taxes et service inclus.
Net prices taxes and service included.

©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

CHAMPAGNE COCKTAILS 12CL

Bubbly Saint-Germain	21€
Saint-Germain, Champagne Laurent Perrier	
Barbotage	21€
Champagne Laurent Perrier, jus de citron, jus d'orange, sirop de grenadine Laurent Perrier Champagne, lemon juice, orange juice, grenadine syrup	
Martini Bianco Royal	19€
Champagne Laurent Perrier, Martini blanc	

APERITIFS

Kir vin blanc 12cl	11€
Kir royal 12cl	19€
Campari 6cl	11€
Martini 6cl	11€
rosso, bianco, rosato, dry	
Pastis, Ricard, Pernod 2cl	11€
Lillet 7cl	11€
Suze 7cl	11€
Porto blanc – White port 7cl	12€
Porto rouge 7cl	14€
Tio Pepe Sherry 7cl	11.50€

Prix nets taxes et service inclus.
Net prices taxes and service included.

©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

SHERATON SELECTS™ WINELIST

VINS ROUGES RED WINES	Verre Glass 12cl	Btl 75cl
Gigondas - Domaine Les Goubert Grenache, Syrah - Côtes du Rhône, France Des arômes riches d'épices et de tabac Ripe fruits, spices and tobacco	14€	66€
Côtes de Bordeaux - Château Duplessy Merlot - Côtes de Bordeaux, France Belle robe intense et arômes puissants de cassis Intense robe and powerful blackcurrant aromas	11€	58€
Ventoux - Château Pesquié Grenache - Côtes du Ventoux, France Notes de cassis et de poivre noir Blackcurrant and black pepper notes	9€	45€
Menetou-Salon - Domaine Leclerc Pinot Noir, Loire, France Des tanins ronds avec un parfum subtil de framboise Subtle raspberry perfumes, round tannins	10€	55€
Penfolds BIN 28 Kalimna Shiraz - Australie Australia Un Shiraz puissant, notes de myrtille et de cassis Powerful Shiraz with blackcurrant and blueberry notes	18.50€	79€
Rioja - Marqués de Riscal reserva Tempranillo - Rioja Espagne Rioja Spain Belles notes épicées, avec des tanins ronds Spicy aromas, round balanced tannins	16€	69€

Prix nets taxes et service inclus.
Net prices taxes and service included.

©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

LES FROMAGES ET DESSERTS | CHEESES AND DESSERTS

Planche de fromages A.O.P A.O.P cheese platter Pain, beurre, salade Bread, butter, salad	13€
Salade de fruits frais comme une piña colada Fresh fruits salad Selon saisons (banane, kiwi, ananas, fruits de la passion...) According to season (banana, kiwi, pineapple, passion fruit...)	11€
Moelleux au chocolat « Guanaja », crème glacée à la vanille « Guanaja » chocolate lava cake, vanilla ice cream Gâteau coulant au chocolat (15 minutes de cuisson) Soft chocolate cake (15 minutes baking)	12€
Panna Cotta déstructurée aux saveurs exotiques Revisited Panna Cotta with exotic flavour Citron vert, fruits de la passion, banane, lait de coco Lime, passion fruit, banana, coconut milk	9,50€
Crème brûlée à la vanille Vanilla crème brûlée Crème caramélisée au sucre cassonade Caramelized cream with brown sugar	9,50€
Glaces et sorbets Ice creams and sorbets	
2 boules/scoops	7€
3 boules/scoops	9€
Nos parfums de glace : vanille, fraise, chocolat, café Nos parfums de sorbets : cassis, citron, fruit de la passion Our ice cream selection: vanilla, strawberry, chocolate, coffee Our sorbet selection: blackcurrant, lemon, passion fruit	
Café gourmand Gourmet coffee Café & Mignardises Coffee & small pastries	9,50€

Prix nets taxes et service inclus.
Net prices taxes and service included.

Nous serons enchantés de répondre aux questions des clients souhaitant savoir si certains de nos plats contiennent des ingrédients particuliers. Veuillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire spécial que nous devons prendre en compte lors de la préparation de votre menu.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.