

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 combining harmoniously premium
wines or craft beers with delicious recipes.



PETIT-DEJEUNER & BOISSONS | BREAKFAST AND DRINKS

Le Parisien 10.50€

Une boisson chaude | Deux viennoiseries

Un pain au chocolat ou un croissant

Café, chocolat chaud, thé

One hot drink | Two Danish pastries

One chocolate bun and one croissant

Coffee, hot chocolat, tea

Le Panier du Boulanger | Baker's Basket 12.50€

Une boisson chaude / Le panier du boulanger

Un pain au chocolat ou un croissant + baguette

Beurre, confiture et pâte à tartiner

Café, chocolat chaud, thé

One hot drink / Baker's basket

Two Danish pastries + baguette

Butter, jam and chocolate spread

Coffee, hot chocolat, 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€

Ceylan, Darjeeling, Earl Grey

Infusions | Herbal teas 7.90€

Verveine, Tilleul, Menthe, Camomille | Verbena, Lime, Mint, Camomille

Lait | Milk 5€

EAUX + SODAS | WATERS + SOFT DRINKS

Vittel, San Pellegrino 25cl 6€

50cl 7€

100cl 8€

Thé glacé | Homemade ice tea 7.90€

Café glacé | Iced coffee 7.90€

Sodas 7.50€

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

Jus de fruits – Fruit juices 20cl 7€

Tomate, Ananas, Pomme, Raisin, Banane, Goyave, Canneberge,
Abricot, Pêche, Poire | Tomato, Pineapple, Apple, Grape, 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.

NOS SANDWICHES | OUR SANDWICHES

Panini au fromage Cheese panini	18€
Mozzarella, tomate et basilic, servi avec une salade mesclun Mozzarella, tomato and basil served with mesclun salad	
Croque Monsieur	15€
Jambon, fromage et toast, servi avec une salade mesclun et des frites Toasted ham and cheese sandwich, served with mesclun salad and French fries	
Croque Madame	17€
Jambon, fromage et toast, servi avec une salade mesclun, des frites et un œuf au plat Toasted ham and cheese sandwich, sunny-side up egg, served with mesclun salad and French fries	
Club Sandwich	25€
Pain toasté, blanc de poulet, bacon, salade, tomate, œuf frit, sauce dijonnaise et frites Toast with chicken breast, bacon, salad, tomato, fried egg, Dijonnaise sauce and French fries	
Sandwich mixte façon « club » Ham and cheese sandwich	18€
Pain grillé, jambon, Emmental, salade, tomate et mayonnaise, servi avec une salade mesclun Toast with ham, Emmental cheese, salad, tomato and mayonnaise, served with mesclun salad	

LES CLASSIQUES | CLASSICS

Salade César Ceasar salad	18€
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	
Salade César poulet Caesar chicken salad	23€
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	
Salade César saumon fumé Caesar smoked salmon salad	23€
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	
Galaxy Burger	28€
Viande de bœuf charolaise, Cheddar, bacon grillé, mayonnaise épicée Sriracha, servi avec coleslaw et frites Charolais beef, mature Cheddar, grilled bacon, spicy Sriracha mayonnaise served with coleslaw and French fries	
Fish 'n' Chips	22€
Filets de merlan en panure, frites, sauce ravigote Breaded whiting fillet, ravigote sauce	
Tartare de bœuf aux couteaux Steak tartare	24€
Viande du Limousin, servi avec salade et frites Limousin beef, served with salad and French fries	
Soupe à l'oignon gratinée Onion soup	14€
Oignons caramélisés, bouillon de volaille, croûtons, fromage Caramelized onions, chicken broth, croutons, cheese	

NOS TAPAS / OUR TAPAS

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 Sauce tomate pimentée Spicy tomato sauce	9€
Fish and Crisp Filet de merlan pané, sauce ravigote Breaded whiting fillet, ravigote sauce	11€
Petites saucisses de veau tièdes Warm small veal sausages Sauce barbecue Barbecue sauce	9€
Nachos Tortillas nappées de Cheddar Tortillas topped with Cheddar cheese	9€
Guacamole Chips de tortilla Tortillas chips	9€
Oignons Rings Onions rings Sauce barbecue Barbecue sauce	9€
Houmous Tortillas de blé Wheat tortillas	8€
Calamars frits Deep fried squids Sauce ravigote	11€
Planche de cochonnaille Assortment of cold cuts Cornichons, beurre Gherkins, butter	12€
Assiette de fromages Cheese platter	12€

★ 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
Choose a tapas + a craft beer



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

©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

LES DESSERTS | DESSERTS

Cheesecake Oreo Fromage Philadelphia, coulis de fruits rouges Philadelphia cream cheese, red fruit coulis	14€
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)	15€
Tiramisù Biscuit parfumé au café et à l'Amaretto, cacao et mascarpone Biscuit flavoured with Amaretto liquor, cacao and mascarpone cream cheese	12€
Tarte fine aux pommes caramélisées, glace au parfum de cannelle Caramelized apple pie, cinnamon ice cream Pâte feuilletée, crème d'amande, miel Puff pastry, almond cream, honey	12€
Crème brûlée à la vanille Vanilla crème brûlée Crème caramélisée à la cassonade Caramelized cream with brown sugar	9€
Glaces et sorbets Ice creams and sorbets	
2 boules/scoops	7€
3 boules/scoops	10€
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	

SWEET MOMENT

15€

Café gourmand | Gourmet coffee
Café accompagné de mignardises
Coffee with small pastries

SHERATON SELECTS™ WINELIST

VINS BLANCS WHITE WINES	Degust. Taste 6cl	Verre Glass 12cl	Btl 75cl
<p>Chablis Pommier Chardonnay Burgundy - Bourgogne, France Notes boisées avec une fin fraîche et vive Notes of oak, fresh and vivid final note Noté 83/100 par Wine Spectator</p>	6.50€	13€	75€
<p>Pouilly-Fumé Petit Fumé Sauvignon - Loire, France Un vin aromatique aux arômes de fruits exotiques Aromatic and exotic fruit notes Noté 88/100 par Wine Spectator</p>	6€	12€	64€
<p>Edmond Rentz Pinot Gris - Alsace, France Long en bouche, avec des arômes d'amandes Complex almond aromas, round and good length Médaille d'or du guide Gilbert & Gaillard</p>	5€	11.50€	49€
<p>Marqués de Riscal Rueda Verdejo - Rioja Espagnol Rioja Spain Un Rioja blanc puissant, frais et crémeux Creamy and fresh, a powerful white Rioja Noté 86/100 par Wine Spectator</p>	5€	10€	41€
<p>Sancerre Les Baronnes Sauvignon Blanc - Loire, France De légères notes de sureau pour un vin frais et pur Elderflowers notes. light, pure and fresh Noté 87/100 par Wine Spectator</p>	7€	14€	70€
<p>Allendorf Berg Roseneck GG Riesling Rheingaum - Allemagne Germany Bouquet de fruits tropicaux Solid Riesling with tropical notes of pineapple Noté 87/100 par Wine Spectator</p>	7€	15€	75€
VIN ROSÉ ROSÉ WINE	Degust. Taste 6cl	Verre Glass 12cl	Btl 75cl
<p>Château Pigoudet Grenache, Syrah - Aix en Provence, France Notes de rose floral et de pêche blanche Floral notes with white peach, superb balance Noté 87/100 par Wine Spectator</p>	5.50€	10.50€	44€

SHERATON SELECTS™ WINELIST

VINS ROUGES RED WINES	Degust. Taste 6cl	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 Noté 93/100 par Wine Spectator	6.25€	12.50€	66€
Château Duplessy Merlot - Côtes de Bordeaux, France Belle robe intense et arômes puissants de cassis Intense robe and powerful blackcurrant aromas Noté 94/100 par Walter Wine	5.50€	11€	59€
Château Pesquié Grenache - Côtes du Ventoux, France Notes de cassis et de poivre noir Blackcurrant and black pepper notes Noté 88/100 par Robert Parker	4.50€	9€	43€
Domaine Leclerc Pinot Noir - Menetou-Salon, Loire, France Des tanins ronds avec un parfum subtil de framboise Subtle raspberry perfumes, round tannins Noté 89/100 par Robert Parker	4.75€	9.50€	58€
Penfolds BIN 28 Kalimna Shiraz - Australie Australia Un Shiraz puissant, notes de myrtille et de cassis Powerful Shiraz with blackcurrant and blueberry notes Noté 91/100 par le Wine Spectator	9€	18.50€	74€
Marqués de Riscal reserva Tempranillo - Rioja Espagne Rioja Spain Belles notes épicées, avec des tanins ronds Spicy aromas, round balanced tannins Noté 84/100 par le Wine Spectator	8€	16€	64€

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

©2017 Marriott International, Inc. All Rights Reserved.

CHAMPAGNE

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	28€	125€
Moët & Chandon Rosé	-	125€

MILLÉSIMÉ

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

CHAMPAGNE COCKTAILS 12CL

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

APERITIFS

Kir vin blanc 12cl	11€
Kir royal 12cl	18€
Campari 6cl	11€
Martini 6cl rosso, bianco, rosato, dry	11€
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€

SHORT DRINKS COCKTAILS 7CL

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

LONG DRINKS COCKTAILS 12CL

Maï tai 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	18€
Mojito Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre roux, citron vert, soda Havana Club 3 years, fresh mint, brown sugar, lime, soda water	18€
Bombay Fizz Gin Bombay, citron, sirop de sucre de canne, soda Bombay Gin, lemon juice, sugar cane syrup, soda water	18€
Pepper Bloody Mary ★ Vodka Starotorunska, jus de tomate, céleri, assaisonnements Vodka Starotorunska, tomato juice, celery, seasonings	18€
Spritz Vin blanc, Aperol, soda White wine, Aperol, soda water	18€

MOCKTAILS 12CL

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

★ 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.

BIÈRES ARTISANALES | CRAFT BEERS 33CL

La Môme, Blonde, 5%Alc Brasserie la Goutte d'Or - Paris, France Bière épicée et légèrement amère avec des notes d'agrumes et de levure Slightly spicy with a light bitterness, aromas of citrus and brewers yeast (Selon la saison - Seasonal)	11€
La Chapelle, bière de blé, 5% Alc 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)	11€
Ernestine, Indian Pale Ale, 7% Alc 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	11€
Undercurrent, Pale Ale, 4.5% Alc 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	11€
Cognac Barrel, Ambrée, 9.5% Alc ★ 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	15€
Dark Sister, Black IPA, 6.66% Alc Brussels Beer Project - Bruxelles, Belgique Les malts torréfiés 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	11€
Orange Mécanique, Blonde, 7% Alc 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	11€

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€

WHISKY

BLENDED WHISKIES 4CL

J&B	15€
Rare blended Scotch whisky	
Johnny Walker Red Label	15€
Blended Scotch whisky	
Johnny Walker Black Label	18€
Blended Scotch whisky	
Chivas Regal	18€
Blended malt and grain Scotch whisky	

HIGHLAND SINGLE MALT 4CL

Glenfiddich 12 ans	19€
Oban 14 ans	19€
Macallan 12 ans	19€

ISLAY SINGLE MALT 4CL

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

ISLE OF SKYE SINGLE MALT 4CL

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

WHISKEY IRLANDAIS | IRISH WHISKEY 4CL

Bushmills	15€
Jameson Premium	18€

WHISKY CANADIEN | CANADIAN WHISKY 4CL

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

BOURBON 4CL

Maker's Mark	17€
Jack Daniel's	17€

WHISKY JAPONAIS | JAPANESE WHISKY 4CL

Yamasaki 12 ans	19€
Hibiki 17 ans ★	28€

WHISKY FRANÇAIS | FRENCH WHISKY 4CL

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

GIN 4CL

Beefeater	15€
Bombay Sapphire	15€
Star of Bombay	17€
Tanqueray	16€
Gordon's	15€
Gin Mist Awen Nature (Bretagne) ★	16€

VODKA 4CL

Absolut	15€
Wyborowa	15€
Starotorunska ★	15€
Grey Goose	19€
Soplika ★	15€
Cîroc	26€

RHUM 4CL

Saint-James blanc ou ambré	14€
Havana Club 3 ans	15€
Rhum Longueteau VS ★	16€
Bacardi 8 ans	16€
Zacapa 23 ans ★	21€
Cachaça Leblon	15€

EAUX DE VIE - BRANDY 4CL

Grappa	14€
Williamine Morand poire Williams	21€
Framboise	14€
Kirsch	14€
Mirabelle	14€

TEQUILA 4CL

Sauza	14€
Patron	19€

★ 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.

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€
Hennessy VSOP	18€
Rémy Martin XO	38€
Hennessy XO	36€

LIQUEURS 4CL

Amaretto Di Saronno, Bailey's, Bénédictine, Cointreau, Chartreuse Verte, Chartreuse Jaune, Curaçao Bleu, Fernet Branca, Grand Marnier, Get 27, Get 31, Pimm's, Sambuca, Southern Comfort, Kahlúa, Limoncello	14€
--	-----

CRÈMES 4CL

Abricot, Banane, Cacao blanc, Cacao brun Framboise, Fraise des bois, Mûre, Pêche Apricot, Banana, White Cocoa, Brown Cocoa, Raspberry, Strawberry, Blackberry, Peach	14€
---	-----

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.