BAR 228

Dorchester *Collection*

CRÉATION & INSPIRATION 12cl/15cl

Campari Boulevardier - *34 €*
Bourbon, campari, vermouth

Meurice Millenium - *39 €*
Champagne rosé, rose, cointreau
Rosé Champagne, rose, cointreau

DC - *34 €*
Gin, chartreuse verte, gingembre, sirop de kiwi, blanc d'oeuf
Gin, green Chartreuse, ginger, kiwi syrup, egg white

228 - *36 €*
Champagne, poire, liqueur de poire, litchi, framboise
Champagne, pear, pear liqueur, lychee, raspberry

Smoky Amber - *34 €*
Scotch whisky, jus de citron, liqueur d'abricot, sirop de vanille, thé fumé
Scotch whisky, lemon juice, apricot liqueur, vanilla syrup, smoked tea

Pili - Pili - *34 €*
Tequila, piment, passion, liqueur de vanille, blanc d'oeuf, agrumes
Tequila, pepper, passion fruit, vanilla liqueur, egg white, citrus

Take it easy - *34 €*
Rhum ambré, jus de citron vert, sirop d'orgeat, jus de pomme, jus d'ananas, gingembre
Amber rum, lime juice, barley syrup, apple juice, pineapple juice, ginger

Peach Tini - *34 €*
Vodka, thé Earl Grey, liqueur de pêche, purée de pêche, citron, blanc d'oeuf
Vodka, Earl Grey tea, peach liqueur, peach purée, lemon, egg white

CRÉATIONS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE 15cl

Jardin de Fontainebleau - *22€*
Menthe fraîche, gingembre, jus de citron vert, pimento
Fresh mint, ginger, lime juice, pimento

Meurice Passion - *22€*
Fruit de la passion, litchi, noix de coco
Passion fruit, lychee, coconut

Fragolada - *22€*
Fraise, framboise, citron, limonade
Strawberry, raspberry, lemon, lemon soda

Salvador - *22€*
Jus de pomme, jus de citron, ginger ale, cannelle
Apple juice, lemon juice, ginger ale, cinnamon

CRÉATIONS PÉTILLANTES / SPARKLING CREATIONS - 15cl

Sparkling French Bloom - Rosé *22€*

THE GREAT CLASSICS NEVER FADE

Votre cocktail favori sur demande
Your favourite cocktail on request

Classique - *34 €*
Champagne/Champagne rosé - *36/39 €*
Dry classique - *34 €*
Dry Grey Goose, Dry Chopin, Dry Tanqueray Ten - *42 €*
Dry Beluga Gold, Dry Belvedere Ten, Dry Kauffman - *90 €*

AU VERRE / BY THE GLASS

CHAMPAGNE

Blanc / White	15cl
NM Deutz – Brut Classic	32€
2016 – Moët & Chandon – Grand Vintage	36€
NM Laurent-Perrier - Ultra Brut	42€
NM Lenoble – Blanc de Blancs	45€

Rosé	15cl
NM Veuve-Clicquot – Rosé	42€
NM Laurent-Perrier – Cuvée Rosé	46€

NOS BOUTEILLES DE CHAMPAGNE
OUR BOTTLES OF CHAMPAGNE

Blanc / White	75cl
NM Deutz – Brut Classic	168€
NM Moët & Chandon – Impérial	170€
NM Veuve Clicquot Ponsardin – Carte Jaune	179€
NM Barons de Rothschild – Brut Nature	195€
NM Bollinger – Special Cuvée	220€
NM Roederer – Collection	210€
NM Laurent-Perrier - Ultra Brut	210€
NM Barons de Rothschild – Blanc de Blancs	225€
NM Laurent Perrier – Blanc de Blancs	240€
NM Ruinart Brut – Blanc de Blancs	273€

Rosé	75cl
NM Barons de Rothschild – Brut	189€
NM Veuve Clicquot Ponsardin – Brut	210€
NM Laurent–Perrier – Cuvée Rosé	230€
NM Billecart-Salmon – Brut	273€

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ ET CUVÉE PRESTIGE
VINTAGE CHAMPAGNE & PRESTIGE CUVÉE

Blanc / White	75cl
2016 – Moët & Chandon – Grand Vintage	200€
2012 – Barons de Rothschild	252€
2015 – Deutz – Amour de Deutz	450€
NM – Krug – Grande Cuvée	735€
NM – Laurent-Perrier–Grand Siècle	567€
2018 – Dom Pérignon Vintage	516€
2016 – Louis Roederer – Cristal	924€
2012 – Taittinger – Comtes de Champagne	685€
2015 – Veuve Clicquot Ponsardin – Grande Dame	780€
2005 – Pommery – Cuvée Louise	657€
2004 – Dom Pérignon – Plénitude 2éme	2520€

Rosé	75cl
2015 – Veuve Clicquot Ponsardin Vintage	240€
2016 – Moët & Chandon – Grand Vintage	260€
2013 – Deutz – Amour de Deutz	375€
2009 – Dom Pérignon	1 700€
2014 – Louis Roederer – Cristal	1 785€

Magnum Champagne Blanc / White	150cl
NM – Laurent-Perrier Brut – La Cuvée	378€
2004 – Laurent-Perrier Brut	441€
NM – Ruinart Brut – Blanc de Blancs	536€
1996 – Dom Ruinart – Blanc de Blancs	1995€

AU VERRE / BY THE GLASS

Blanc / White		15cl
2025	Sancerre – Les Caillottes – Domaine Pascal Jolivet	30 €
2024	Chablis 1er Cru – Les Vaillons – Domaine Long–Depaquit	36 €
2024	Condrieu – Les Grandes Chaillées – Domaine du Monteillet	36 €
2023	Puligny–Montrachet – Domaine Joseph Pascal	43 €

Vin liquoreux / Liqueur wine		15cl
2006	Sauternes – Château Guiraud	42 €

Rouge / Red		15cl
2024	Crozes–Hermitage – Domaine Combier	26 €
2017	Saint–Julien – Le Petit Caillou – Ducru–Beaucaillou	29 €
2014	Lalande de Pomerol – Château La Fleur de de Boüard	40 €
2022	Gevrey–Chambertin – Vieilles Vignes – Domaine Tortochot	45 €

Rosé		
2025	Côtes–de–Provence – Whispering Angel – Château d'Esclans	25 €

VIN DOUX NATUREL & VIN DE LIQUEUR
SWEET APERITIF & LIQUEUR WINE

	7cl
Lillet Blanc	21 €
Muscat de Rivesaltes – Domaine Gardiès	21 €
Pineau des Charentes – Feynard	21 €

Une carte des vins plus exhaustive est disponible sur demande
An exhaustive wine list is available upon request

NOS BOUTEILLES DE VIN
OUR BOTTLES OF WINE

Blanc / White		75cl
2025	Sancerre – Les Caillottes – Domaine Pascal Jolivet	150€
2019	Sancerre – Jadis – Domaine Henri Bourgeois	205 €
2024	Condrieu – Les Grandes Chaillées – Domaine du Monteillet	180 €
2024	Chablis 1er Cru – Les Vaillons – Domaine Long–Depaquit	179 €
2023	Puligny–Montrachet – Domaine Joseph Pascal	215 €
2020	Chassagne–Montrachet 1er cru – Morgeot – Domaine Jessiaume	300 €

Rouge / Red		75cl
2022	Gevrey–Chambertin – Vieilles Vignes – Domaine Tortochot	226 €
2020	Vosne Romanée – Domaine Lamarche	315 €
2024	Crozes–Hermitage – Domaine Combier	130 €
2018	Hermitage – Domaine des Tourettes – Delas	290 €
2017	Saint–Julien – Le Petit Caillou – Ducru–Beaucaillou	145 €
2014	Lalande de Pomerol – Château La Fleur de de Boüard	200 €
2017	Saint–Emilion Grand Cru – Carillon d'Angélus	525 €

Rosé		75cl
2021	Côtes–de–Provence – Château Galoupet	210 €
2024	Côtes de Provence – Whispering Angel – Château d'Esclans	125 €

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait
Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellations contrôlées et les bouteilles contiennent 75cl
Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products.
Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

APÉRITIFS / PRE-DINNER DRINKS

PORTO 10 cl

Ramos Pinto Blanc	21 €
Taylor's 10 ans	26 €
Taylor's 20 ans	63 €
Taylor's 40 ans	116 €

SHERRY 10 cl

Tio Pepe	19 €

VERMOUTH & BITTER 5 cl — 21 €

Martini Riserva Ambrato
Martini Dry
Martini Riserva Rubino
Campari
Punt e Mes
Suze
Aperol
Noilly Prat Dry

ANIS 4cl — 21 €

Ricard
Pernod
Pastis Henri Bardouin

VODKA 5 cl

Zubrowka	26 €
Belvedere	32 €
Belvedere Ten	63 €
Grey Goose	34 €
Ketel One	34 €
Chopin	34 €
Kauffmann	63 €
Beluga Gold	63 €

GIN 5 cl

Bombay Sapphire East	28 €
Magellan	30 €
Hendrick's	32 €
Tanqueray	28 €
Tanqueray Ten	34 €
Monkey 47	34 €

RHUM / RUM 5 cl

Rhum Agricole «Trois Rivières»	26 €
Rhum Zacapa 23	45 €
Havana Club 7 ans	28 €
Mount Gay Extra Old	32 €
Eminente Reserva 3 ans	29 €
Rhum J.M. XO	47 €

TEQUILA 5 cl

Don Julio Reposado	34 €
Mezcal Mahani	30 €
Don Julio Blanco 70	32 €
Patrón Silver	32 €
Gran Patrón Platinum	65 €
Don Julio 1942	79 €
Volcan de mi Tierra XA	89 €
Mezcal Clase Azul	95 €
Clase Azul Reposado	61 €
Clase Azul Ultra	683 €

CACHAÇA 5 cl

Leblon	25 €

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 5 cl

Speyside

Aultmore	27 €
Cragganmore D.E. Port Finish	27 €
Balvenie 21 ans Single Barrel	65 €
Aberlour 18 ans	44 €
Glenfiddich 18 ans	42 €
Glenfiddich 21 ans	78 €
Glenfiddich 30 ans	100 €
Macallan 12 ans	37 €
Macallan 18 ans	88 €
Macallan 10 ans Full Proof	567 €
Macallan Time Space Mastery	575 €
Macallan 25 ans Sherry Oak	588 €

North Highlands

Knockando 12 ans	29 €
Glenmorangie Port Finish	29 €
Glenmorangie Original	29 €
Glenmorangie 18 ans	37 €

West Highlands

Oban D.E. Sherry Finish	29 €

Lowlands

Glenkinchie D.E. Sherry Finish	29 €

Islay

Ardbeg 10 ans	29 €
Lagavulin D.E.	29 €

Skye

Talisker 10 ans	29 €
Talisker Port Ruighe Cask	32 €

Orkney

Highland Park 40 ans	567 €

Japon

Suntory Hibiki 43%	32 €
Yamazaki 12 ans	85 €
Suntory 21 ans Hibiki 43%	450 €

France

Michel Couvreur ‘Pale’	34 €
Michel Couvreur ‘Special Vatting’	42 €
Single Malt Breton – Glann Ar mor	42 €
Single Malt de Louvois Guillon	63 €
Guillon Cuvée n°1	84 €

BLENDED SCOTCH WHISKY 5 cl

J & B, Famous Grouse	26 €
Johnnie Walker ‘Red Label’	26 €
Chivas Regal	26 €
Dewar’s 12 ans	26 €
Johnnie Walker ‘Black Label’	29 €
Dimple 15 ans	29 €
Chivas 18 ans	37 €
Royal Salute	58 €
Johnnie Walker ‘Blue Label’	68 €

RYE 5 cl

Bulleit Rye (Straight American Rye Whiskey)	26 €
Canadian Club (Blended Canadian Whiskey)	26 €
Sir Davis (American Rye Whiskey)	34 €

BOURBON 5 cl

Bulleit Bourbon (Kentucky)	26 €
Blanton’s Single Barrel	26 €
Maker’s Mark (Kentucky)	32 €
Angel's Envy	25 €

SOUR MASH 5 cl

Jack Daniel's (Tennessee)	26 €
Jack Daniel's Single Barrel	32 €
Honey Jack Daniel's (Tennessee)	32 €

IRISH 5 cl

Jameson	26 €
Bushmill's	26 €
Bushmill's Single Malt	26 €
Redbreast	26 €

DIGESTIF / AFTER-DINNER DRINKS

EAU DE VIE 5 cl

Vieux Kirsch Klipfel	25 €
Vieille Prune Brana	26 €
Mirabelle de Rozelieures	26 €
Framboise Brana	27 €
Williamine Morand	29 €

GRAPPA 5 cl

Grappa Sarpa 'Riserva Poli'	26 €
Grappa di 'Traminer'	26 €
Grappa d'uva di Moscato	32 €
Grappa Nardini 'Tagliatella'	32 €

LIQUEUR ET CRÈME / LIQUEURS 5 cl — 24 €

Amaretto Disaronno / Bittersweet almond liqueur
Cointreau / Orange liqueur
Chambord / Raspberry liqueur
Grand Marnier / Orange cognac liqueur
Bailey's / Irish whiskey and cream liqueur
Bénédictine / Herbal liqueur
Drambuie / Scotch whisky, honey, spiced herbal liqueur
Kahlúa / Coffee liqueur
Galliano / Aniseed liqueur
Limoncello / Lemon liqueur
Sambuca / Aniseed liqueur
Malibu / Coconut liqueur
Mandarine Impériale / Mandarin liqueur
Get 27 & 31 / Peppermint liqueur
Manzana verde / Apple liqueur
Cherry Peter Heering / Cherry liqueur
Frangelico / Hazelnut and herb liqueur
Abricot brandy / Apricot liqueur
Liqueur de chocolat Mozart / Mozart chocolate liqueur
Fernet Branca / Herbal liqueur
Jägermeister / Spiced herbal liqueur
Averna / Citrus and herb liqueur
Saint-Germain / Elderflower liqueur

LIQUEUR DE PRESTIGE / PREMIUM LIQUEURS 5 cl

Grand Marnier Centenaire — 27 €
Chartreuse verte — 27 €

COGNAC 5 cl

Hennessy FDC / Rémy Martin VSOP	24 €
Moyet Borderies	37 €
Delamain XO	44 €
Léopold Gourmel «L'Âge des Épices»	47 €
Martell Cordon Bleu	63 €
Hennessy XO Over Ice	63 €
Tesseron XO / Frapin XO	63 €
Gautier XO	63 €
Rémy Martin XO	63 €
Martell XO	63 €
Chabasse XO Imperial	158 €
Hennessy Paradis	305 €
Rémy Martin Louis XIII	683 €
Paradis Impérial Hennessy	840 €

ARMAGNAC & BAS-ARMAGNAC 5 cl

Laubade 1979	32 €
Laberdolive 1962	116 €
Laberdolive 1942	200 €
Laubade 1929	231 €
Laberdolive 1923	347 €

CALVADOS 5 cl

Coeur de Lion Pays d'Auge Hors d'Âge	32 €
Coeur de Lion Pays d'Auge 1973	68 €
Camus Prestige 50 ans d'Âge	84 €

BIÈRE / BEER 33 cl — 19 €

Bière Pilsner cuvée Josef – Les Zythologues
Kronenbourg – 1664 (France)
Heineken (Pays-Bas)
Corona (Mexique)
Bière sans alcool Kronenbourg / Non-alcoholic beer – 25cl

BOISSON SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC DRINKS

JUS DE FRUIT / FRUIT JUICE 25cl

Ananas / Pineapple	15 €
Abricot / Apricot	15 €
Pomme / Apple	15 €
Poire / Pear	15 €
Tomate / Tomato	15 €
Raisin / Grape	15 €
Airelles / Cranberries	15 €
Litchi / Lychee	15 €

JUS DE FRUIT FRAIS / FRESH JUICE 25cl

Orange / Orange	19 €
Citron / Lemon	19 €
Citron vert / Lime	19 €
Pamplemousse / Grapefruit	19 €

SODAS / SOFT DRINKS

Limonade citron - La Limonaderie de Paris (33cl)	15 €
Kombucha	16 €
Coca-Cola Classic, Zero, Limonade, Red Bull – 33cl	15 €
Fever Tree Ginger Ale, Tonic, Ginger Beer – 20cl	15 €
Orangina, Pimento – 25cl	15 €
Bitter San Pellegrino – 10cl	15 €

EAU MINERALE / MINERAL WATER

Vittel, Orezza, San Pellegrino – 50cl	9 €
Perrier – 33cl	14 €
Chateldon – 75cl	17 €

BOISSON CHAUDE / HOT DRINKS

CAFE / COFFEE

Expresso / Espresso	11 €
Double expresso / Double espresso	15 €
Chocolat chaud / Hot chocolate	17 €
Supplément chantilly / whipped cream supplement	6 €
Latte	15 €
Cappuccino	15 €

THE NOIR / BLACK TEA — 16 €

English Breakfast
Earl Grey
Rooibos Jardin Rouge
Darjeeling
Lapsang Souchong Impérial (thé fumé – smoked tea)

THE VERT / GREEN TEA

Jasmin
Sencha

INFUSION / HERBAL TEA — 16 €

Menthe / Mint
Camomille / Chamomile
Verveine / Verbena

CRÉATIONS GOURMANDES

Disponible de 18h00 à 22h30

Plats sans gluten
Plats végétariens

À PARTAGER

Saumon fumé, blinis, crème, citron	35
Supplément Caviar Kristal Gold de la Maison Kaviari 10 gr	70
Foie gras de canard confit, pomme, poivre timut	39
Jambon Bellota 100% ibérique Pata Negra	25
228 Fried chicken, ketchup fumé	29
Sélection de fromages affinés	29
Thon albacore à cru, épices et riz croustillant	32
Cecina de bœuf, guindillas	23
Mini cheeseburger	29
Croquetas de jambon de Bellota	22
Bruschetta artichauts grillés, stracciatella, truffe noire	33
Mini sandwich croustillant cheddar et jambon	23
Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30g), condiments, blinis	170
Caviar Beluga de la maison Kaviari (30g), condiments, blinis	390

SNACKING

Salade d'artichauts, parmesan et truffe noire	29
Croque-monsieur jambon Prince de Paris et Comté	39
Club sandwich au poulet, frites - *avec ou sans poitrine*	49

DESSERTS

Mangue	28
Amande	28
Pomme rouge	28
Assiette de fruits frais	28
Crème brûlée vanille	22
Saint-Honoré vanille	28
Assortiment de fruits sculptés Cedric Grolet	35

Clémentine Bouchon, Amaury Bouhours, Cedric Grolet et leurs équipes

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
NOUS GARANTISSONS L'ORIGINE DE NOS VIANDES, POISSONS ET MOLLUSQUES, DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.
SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, MERCI DE LE FAIRE SAVOIR À UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE.
AUTOMNE 2026

GOURMET CREATIONS

Available from 6.00 pm to 10.30 pm

Gluten-free dishes
Vegetarian dishes

TO SHARE

Smoked salmon, blinis, cream, lemon	35
Kristal gold Caviar from Kaviari supplement 10 gr	70
Confit duck foie gras, apple, Timur pepper	39
100% Iberian Pata Negra Bellota ham	25
228 Fried chicken, smoked ketchup	29
Selection of matured cheeses	29
Raw albacore tuna, spices and crispy rice	32
Beef cecina, guindillas	23
Mini cheeseburger	29
Bellota ham croquettes	22
Grilled artichokes, straciatella, black truffle bruschetta	33
Mini crousti ham and cheddar sandwich	23
Kristal Gold Caviar from Kaviari House (30g), condiments, blinis	170
Beluga Caviar from Kaviari House (30g), condiments, blinis	390

SNACKING

Artichokes, parmesan and black truffle salad	29
Comté and Prince de Paris ham croque-monsieur	39
Chicken club sandwich, French fries - *with or without bacon*	49

DESSERTS

Mango	28
Almond	28
Red apple	28
Fresh fruits platter	28
Vanilla crème brûlée	22
Vanilla Saint-Honoré	28
Cedric Grolet's sculpted fruits assortment	35

Clémentine Bouchon, Amaury Bouhours, Cedric Grolet and their teams

NET PRICE IN EURO, TAXES AND SERVICE INCLUDED.
WE GUARANTEE THE ORIGIN OF ALL OUR MEAT, FISH AND MOLLUSC, AVAILABLE UPON REQUEST.
IF YOU SUFFER ANY FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE LET A MEMBER OF THE RESTAURANT TEAM KNOW UPON PLACING YOUR ORDER.
FALL 2026