

OMD!
Oh My
Diamond Bar!



MAISON ALBAR HOTELS
LE DIAMOND





Toute mon Equipe se joint à moi pour vous souhaiter un séjour chaleureusement luxueux dans un lieu de caractère, twisté avec élégance et subtilité.

Une expérience authentique et mémorable, offerte par la 4ème génération d'une famille hôtelière, entourée de complices eux aussi experts dans leur domaine.

Un endroit unique et accueillant, où chacun se sent comme à la maison.

All the Team joins me to wish you a warmly luxurious stay in a place of character, twisted with elegance and subtlety.

An authentic and memorable experience, offered by the 4th generation of French hospitality experts, surrounded by partners who are also experts in their field.

A unique and welcoming place, where everyone feels at home.

Jean-Louis Descoins,
Directeur – General manager



Carte de bar

Bar's selection

4 Rue de la pépinière, 75008 Paris
01 44 70 02 00
paris.diamond@maisonalbar.eu
www.maisonalbar-diamond.com





Carte de bar

Bar's selection

LES APERITIFS 4cl

Pastis, Ricard — 8€

Martini Rosso, Martini Bianco — 8€

Porto Tawny — 8€

Muscat de Rivesaltes — 8€

Campari — 8.50€

LES BIERES ET CIDRES

Leffe pression, 25cl — 6.50€

Panaché, Monaco, 25cl — 7€

1664, Heineken, 33cl — 8€

Corona, Carlsberg, 33cl — 8€

Biere la Parisienne, 33cl — 8€

Cidre du Patron, 33cl — 8€

Leffe Pression, 50cl — 10€

LES ALCOOLS 8cl

Rhum Blanc 3 ans Havana Club — 9€

Rhum ambré St James — 10€

Rhum vieux Don Papa — 14€

Vodka Absolut — 10€

Vodka Grey Goose — 11€

Gin Bombay Sapphire — 11€

Gin Hendrick's — 12€

Tequila Camino Real — 10€

Tequila Don Junio — 14€

Accompagnement soda ou jus de fruit /

Side soda or fruit juice — 2.50€

WHISKIES 4cl

IRISH

Jameson — 10€

SINGLE MALT

Cardhu Single Malt 12 ans — 15€

Oban Single Malt 14 ans — 17€

Lagavulin Single Malt 16 ans — 17€

BLENDED

J&B — 10€

Chivas regal 12 ans — 14€

AMERICANS

Jack Daniel's — 14€

Four roses — 14€

JAPONAIS

Nikka from the barrel — 15€

DIGESTIFS / AFTER DINNER 4cl

Limoncello — 9€

Bailey's Irish cream — 9€

Get 27, Get 31 — 10€

Manzana Verde — 11€

Cointreau, Grand Marnier — 12€

Busnel VSOP Calvados — 14€

Fine de Cognac Hennessy — 16€

Hennessy XO — 18€

Armagnac VSOP — 15€

CHAMPAGNES

LA MAISON JOSEPH PERRIER

Cuvée Royale, Brut — 15€ LA COUPE

Cuvée Royale, Brut — 85€ LA BOUTEILLE

Cuvée Royale, Blanc de Blancs — 18€ LA COUPE

Cuvée Royale, Blanc de Blancs — 105€ LA BOUTEILLE

Cuvée Royale, Rosé — 20€ LA COUPE

Cuvée Royale, Rosé — 115€ LA BOUTEILLE

LA MAISON LOUIS ROEDERER

Brut Premier — 125€ LA BOUTEILLE

Rosé Millésimé — 185€ LA BOUTEILLE

LA MAISON RUINART

Ruinart Brut Rosé — 205€ LA BOUTEILLE

Ruinart Blanc de Blanc — 205€ LA BOUTEILLE

VINS / WINES

BLANC / WHITE

Côte Châlonnaise Blanc 2013-2014

Vin de Bourgogne, Chardonnay

— 8.00€ LE VERRE

— 40.00€ LA BOUTEILLE

Les Broux 2015-2016

Vin de Loire, Sancerre

— 9.00€ LE VERRE

— 45.00€ LA BOUTEILLE

Château Beautrand « Vieilles Vignes » 2015

Monbazillac

— 8.00€ LE VERRE

— 40.00€ LA BOUTEILLE

ROSÉ

Domaine Sainte Marie « cuvée tradition » 2016

Côtes de Provence

— 8.00€ LE VERRE

— 40.00€ LA BOUTEILLE

ROUGE / RED

Château La Caze Bellevue - Rouge 2012-2014

Vin de Bordeaux, Saint Emilion

— 9.00€ LE VERRE

— 45.00€ LA BOUTEILLE

Les Chataigniers - Rouge 2014

Vin de Loire, Sancerre

— 9.00€ LE VERRE

— 45.00€ LA BOUTEILLE

Domaine Billard Hautes Côtes de Beaune 2017

Vin de Bourgogne

— 9.00€ LE VERRE

— 45.00€ LA BOUTEILLE

COCKTAILS SIGNATURE BY VALENTIN

— 16€

INSPIRATION 7cl

Notre Barman réalise le cocktail de votre choix...
ou laisser vous faire

FRENCH SPRING 12cl

Vodka infusée, Martini Bianco, vinaigre,
petit-pois, concombre, sucre, soda
*Infused Vodka, Martini Bianco, vinegar,
green peas, cucumber, sugar, soda*

SWEAT DREAM 7cl

Gin infusé, Baileys, Caramel, Amandes
Infused Gin, Baileys, Caramel, Almonds

AQUA FLORAL 7cl

Vodka, Curuçao bleue, Liqueur de violette,
Jus de citron
Vodka, blue curuçao, Violette liquor, Lemon juice

HÉRITAGE 12cl

Rhum blanc, Sirop de Vanille, Jus d'ananas,
Fruit de la passion
*White Rum, Vanilla Syrup, Pineapple juice,
Passion fruit*

LES 5 ROSES 7cl

Bourbon, Amaretto, Peychaud bitter,
Bourbon, Amaretto, Peychaud

A BRANCH OF WHISKEY 12cl

Whiskey, Manzana, Jus de pomme, Citron, cannelle
Whiskey, Manzana, Apple juice, lemon juice, cinnamon

QUARTZ 12cl

Tequila, Soho, Sake, Cointreau, Sirop d'hibiscus
Tequila, Litchi liquor, Sake, Orange liquor, Hibiscus syrup

EAU DE JADE 12cl

Tequila, Get 27, Cointreau, Martini Dry
Tequila, Mint liquor, Orange liquor, Martini Dry

EXOGIN 12cl

Gin, Cointreau, Tonic, cocktail de fruits
Gin, Orange liquor, Tonic, Fruits cocktail

COCKTAILS CHAMPAGNE

— 18€

BELLINI 7cl

Champagne, Nectar de pêche
Champagne, peach nectar

MIMOSA 12cl

Champagne, Jus d'orange, Cointreau
Champagne, orange juice, orange liquor

MOJITO ROYAL 12cl

Champagne Joseph Perrier Brut, Rhum,
Sucre de canne, Feuilles de menthe
Champagne, Rum, cane sugar syrup, fresh mint

JOSEPH PERRIER GARDEN 12cl

Champagne Joseph Perrier Brut, concombre,
basilic, Citron vert, Sucre de Canne
Champagne, cucumber, basil, lime, cane sugar syrup

APPLE FRESH ROYAL 12cl

Champagne Joseph Perrier Brut, Calvados, Jus de
pomme, Feuilles de menthe, Sucre de Canne
*Champagne, Calvados, apple juice, fresh mint,
cane sugar syrup*

PINK LADY 12cl

Champagne Joseph Perrier Brut, Vodka, Chambord,
Jus de cranberry, Sucre de canne
*Champagne, Vodka, Chambord, fresh mint,
cranberry juice, cane sugar syrup*

SWEET SPARKLING 7cl

Champagne Joseph Perrier Brut, Soho,
Sirop de rose, jus de cranberry
Champagne, Litchi liquor, Rose syrup, cranberry juice

INCONTOURNABLES

— 14€

MOJITO 12cl

Rhum blanc, feuille de menthe fraîche, sucre,
citron vert, Perrier
*White rum, fresh mint, sugar, lime juice,
Angostura bitter, Perrier*

OLD FASHIONED 7cl

Four rose's, Angostura bitter, sucre
Bourbon, Angostura, sugar

BLOODY MARY 12cl

Vodka, jus de tomate, jus de citron,
sauce Worcestershire, tabasco, sel, de céleri
*Vodka, tomato juice, lemon juice,
Worcestershire sauce, tabasco, celery salt*

SPRITZ 12cl

Aperol, Prosecco, Perrier
Bitter, Prosecco, Perrier

INCONTOURNABLES

— 14€

GIN FIZZ 12cl

Gin, Jus de Citron, Perrier
Gin Lemon juice, Perrier

COSMOPOLITAN 12cl

Vodka, Cointreau, jus de citron, Jus de cranberry
Vodka, Cointreau, lemon juice, cranberry juice

DRY MARTINI 7cl

Gin, Martini dry

CAÏPIRINHA 7cl

Cachaça, citron vert, sucre
Cachaca, lime, sugar

MARGARITA 7cl

Téquila, Cointreau, jus de citron
Tequila, Cointreau, lemon juice

Et bien d'autres incontournables

And many other best "incontournables" cocktails
Manhattan, Negroni, Piña colada, Blue lagoon ...

MOCKTAILS

— 11.50€

VIRGIN MOJITO 12cl

Menthe fraîche, sucre, jus de citron, Perrier
Fresh mint, sugar, lemon juice, Perrier

VIRGIN HÉRITAGE 12cl

Fruit de la passion, Jus d'ananas, sirop de vanille
Passion fruit, Pineapple juice, Vanilla syrup

VEGAN SHAKE 12cl

Lait d'amande, lait de coco, sirop de vanille, choco-noisette
Almond milk, coconut milk, vanilla syrup, chocolate & hazelnut

JARDINIÈRE 12cl

Jus de carotte, jus d'ananas, coulis de fruits rouges,
sirop de grenadine
*Carrot juice, pineapple juice, red fruits juice,
grenadine syrup*

FLORENTIN 12cl

The glacé menthe poivré, jus exotique,
jus de pomme, sirop de rose
Ice Tea Mint, exotic juice, apple juice, rose syrup

LADY T 12cl

The glacé jasmin, jus d'airelles, jus de pomme,
sirop d'hibiscus
Ice Tea flowery, cranberry juice, apple juice, hibiscus syrup

APPLE FRESH 12cl

Jus de pomme, infusion cannelle, cannele, citron
Apple juice, cinnamon infusion, cinnamon lemon

BOISSONS FRAICHES / COLD DRINKS

SODAS

- Coca Cola, 33cl — 7€
- Coca Cola light, 33cl — 7€
- Coca Cola Zéro, 33cl — 7€
- Orangina, 25cl — 7€
- Schweppes tonic, 25cl — 7€
- Limonade, 25cl — 7€

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

- Evian, 50cl — 7€
- Evian, 1L — 9€
- Perrier, 33cl — 7€
- Badoit, 50cl — 7€

EAU MINÉRALE & SIROP / MINERAL WATER & SYRUP

- Grenadine, fraise, menthe, orgeat, 25cl — 6€

JUS DE FRUITS & NECTARS / FRUIT JUICES

- Orange, Mangue, Banane, Cranberry, Ananas, Pomme, Tomate, et bien d'autres, 25cl — 7€

LES PRESSÉS / FRESHLY-SQUEEZED JUICES

- Citrons pressés, 20cl — 8€
- Oranges pressées, 20cl — 8€

LES THÉS GLACÉS / HOME-MADE ICE TEA

- DAMMANN FRÈRES, 25cl — 7€

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

- Expresso — 5.50€
- Noisette — 5.50€
- Décaféiné — 5.50€
- Café allongé — 6€
- Cappuccino — 7€
- Café Latté — 7€
- Chocolat chaud — 7€
- Double Expresso — 7€
- Thés de la Maison Mariage Frères — 7€
- Infusions de la Maison Mariage Frères — 7€
- Irish coffee — 10€

THES / TEAS

DAMMANN FRÈRES

— 7.50€

SMOKEY LAPSANG

Un thé au goût fumé doux, transcription de la palette aromatique du traditionnel Lapsang Souchong. Il évoque « le thé de Chine » aux occidentaux alors que pour les Chinois, il représente « le thé des étrangers ». Accompagnera parfaitement les plats salés et les brunches du week-end.

A tea with a sweet smoky taste, a transcription of the aromatic palette of the traditional Lapsang Souchong. It refers to «Chinese tea» to Westerners while for Chinese people it represents «foreigners' tea». Perfect with salty dishes and weekend brunches.

ROOIBOS ORIENTAL

Richesse de senteurs dans ce mélange de rooibos Cederberg mêlé aux arômes fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois. Agrémenté de morceaux d'ananas, parsemé de pétales de fleurs, il offre une dégustation aux nuances fraîches et veloutées.

Variation on rooibos of the bouquet of flavours characterizing our famous tea blend L'Oriental. Enjoy the sweetness of rooibos deliciously associated with notes of passion fruit, peach and strawberry.

EARL GREY YIN ZHEN

Une sélection de fins thés noirs enrichie de pointes blanches, de pétales de fleur et aromatisée à la bergamote de Calabre. L'équilibre idéal de cet Earl Grey supérieur saura satisfaire les plus exigeants.

Timeless and just as delicious as ever, the flavour of Bergamot is combined with black tea along with distinguished silky buds and a sprinkling of flower petals to make it a feast for the eyes. A classic Earl Grey to drink to your heart's content!

DARJEELING

Thé d'été de Darjeeling, il mêle des feuilles en provenance de différents jardins. Son infusion libère une liqueur bien équilibrée à la saveur délicate d'amande et de pêche mûre.

A summer Darjeeling, combining leaves from a collection of gardens. This infusion produces a well-balanced liquor with the delicate flavours of almond and ripe peach.

THÉ VERT MENTHE TOUAREG

Un thé vert, des feuilles de menthe, un arôme naturel menthe confèrent à ce mélange très aromatique une puissance et une fraîcheur remarquables. Thé emblématique et d'hospitalité pour le peuple Berbère, Il est d'usage de boire 3 tasses de thé successives en guise de reconnaissance et de politesse. Toujours selon les usages, il se consomme très chaud et très sucré.

A Gunpowder green tea, mint leaves and a natural mint aroma give this very aromatic blend incredible power and freshness. An iconic welcoming tea for the Berber people, it is customary to drink three cups of this tea in a row as a sign of gratitude and politeness. In keeping with tradition, it is served very hot and very sweet.

COQUELICOT GOURMAND

Thés noirs mêlés de pétales de fleur, aux arômes coquelicot, biscuit et pâte d'amande. Tantôt bonbon de sucre cuit, tantôt gâteaux de nos grand-mères, difficile de choisir parmi ses saveurs, peu importe ce thé est un délice !

A blend of black teas bringing together aromas of poppy, biscuit and marzipan in a delicious, gourmet recipe. A sprinkling of flower petals adds extra magic...

THES / TEAS
DAMMANN FRÈRES
— 7.50€

MISS DAMMANN

Sémillante et piquante comme la parisienne, 'Miss Dammann' est une création mêlant thé vert et gingembre aux parfums fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion. Un mélange tout en fraîcheur et en vivacité.

Spirited and spicy like a Parisian mademoiselle, Miss Dammann combines green tea and ginger with the fruity, tangy scents of lemon and passion fruit. A fresh and lively blend.

JARDIN BLEU

Apprécié pour son bel équilibre et son savoureux parfum, il délivre une liqueur veloutée à la saveur de fruits du jardin mêlant avec gourmandise, rhubarbe, fraise et fraise des bois. Dégusté chaud ou encore glacé à la belle saison, on ne sait quelle préparation préférer pour ce thé tout simplement délicieux !

Well balanced with a delicious fragrance, it delivers a velvety liqueur of garden fruit flavours combined with mouthwatering rhubarb, strawberry and wild strawberry. This quite simply delicious tea can be enjoyed hot as well as iced for a summer drink - whichever you prefer!

THÉ BLANC PASSION DE FLEURS

La délicatesse du thé blanc alliée à la subtilité des parfums de rose, d'abricot et de fruit de la passion. Rehaussé de pétales de fleur, ce mélange offre à la dégustation une tasse fraîche et parfumée.

The delicacy of white tea combined with the subtlety of rose, apricot and passion fruit scents. Enriched with flower petals for a fresh, beautifully perfumed tea.

INFUSIONS
DAMMANN FRÈRES
— 7.50€

CAMOMILLE

Plante vivace cultivée notamment dans les zones d'Europe de l'Est dont les fleurs sont récoltées de mai à juillet. Son infusion d'un jaune vif présente un goût doux et fruité avec des notes d'ananas.

Cultivated in Eastern Europe where the harvest takes place from May to June. The infusion which has bright yellow colour, carries a sweet and fruity taste with pineapple notes.

VERVEINE

Qui ne connaît pas son goût extraordinaire. La verveine, plante vivace récoltée après la floraison, offre une tasse à l'effluve doux et légèrement citronné. Sa saveur est extrêmement fruitée c'est pourquoi une tasse de verveine odorante peut aisément remplacer un bon dessert !

Who does not know his extraordinary taste! The verbena is perennial plant harvested after flowering, offering a cup with sweet and slightly lemony notes. Its flavor, extremely fruity gives a refreshing and deliciously scented cup.

TILLEUL

C'était dans une tasse d'infusion de Tilleul que la tante de Marcel Proust trempait « la fameuse Madeleine ». Son odeur boisée et fleurie évoque les sous-bois humides et sa liqueur raffinée s'accroche sur la langue avec une légère âpreté.

It was in a cup of lime blossom infusion that the Aunt of Marcel Proust dunked 'the famous Madeleine cake'. Its floral and woody aroma evokes undergrowth and its refined flavour demonstrates its force as it catches the tongue with a delicate harshness.



Snacking



Snacking



- Ardoise de charcuterie / *Delicatessen plate*
Salade verte / *with green salad*
— 18€
- Ardoise de saumon fumé / *Smoked salmon*
Crème d'aneth et toasts, salade verte
Dill cream, toasts and green salad
— 18€
- Ardoise de fromages AOP / *French cheeses plate*
Salade verte / *with green salad*
— 18€
- Terrine de campagne au sel de Guérande /
Country Terrine seasoned with Guérande salt
Salade verte / *green salade*
— 18€
- Duo de rillettes de saumon et thon /
Salmon and tuna rilette
Toasts, salade verte / *toasts, green salad*
— 18€
- Foie gras de canard / *Duck liver pâté "Foie Gras"*
Toasts, chutney de fruits / *toasts, fruit chutney*
— 25€
- Bagel au saumon fumé /
Smoked salmon and dill cream bagel
Crème d'aneth, salade verte / *green salad*
— 18€
- Bagel au poulet / *Chicken and cream cheese bagel*
Cream cheese, salade verte / *green salad*
— 18€

LES BOCAUX DU BISTROT

- Salade gourmande
Volaille marinée au citron yuzu, haricots azuki /
Marinated chicken with yuzu lemon, azuki beans
— 18€
- Salade de fèves et poulpe /
Fava beans and octopus salad
Poivrons grillés / *grilled pepper*
— 18€
- Saumon "Label Rouge" au citron confit
"Red Label" salmon with lemon confit
Riz de Camargue / *Camargue sautéed rice*
— 26€
- Cabillaud à la Thaïlandaise / *"Thaï" fresh codish*
Légumes fondants / *mix vegetables*
— 26€
- Fricassée de volaille à l'estragon / *Poultry fricassée*
Riz pilaf / *Tarragon cream, sautéed rice*
— 26€
- Gnocchi à la crème de Gorgonzola /
Gnocchi with Gorgonzola's cream
— 24€
- DESSERTS
- Salade de fruits frais / *Fresh fruit salad*
Madeleine / *madeleine*
— 9€
- Fromage blanc / *Soft white cheese*
Coulis de fruits rouges ou miel ou Granola, madeleine /
Red fruits coulis or honey or Granola, madeleine
— 9€
- Riz au lait au caramel beurre salé /
Salted butter milk rice pudding
Madeleine / *madeleine*
— 9€
- Crème glacée ou sorbet / *Ice cream or sorbet*
Madeleine / *madeleine*
— 9€

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Dishes "homemade" are prepared on site from raw materials.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont
à votre disposition auprès de notre service réception.
Information regarding allergens contained in the dishes is available at the reception

Prix nets. Net prices.

TVA 20% sur les alcools / *on alcoholic beverages*
TVA 10% sur les autres produits / *for all other products*
Les chèques ne sont pas acceptés. *Cheques are not accepted.*

