

QUINTE
& SENS

Au Quinte & Sens, les bières parisiennes côtoient des cocktails signatures élaborés à partir de plantes issues de l'agriculture biologique.

Chaque gorgée met en valeur l'importance du produit, sa qualité, son authenticité.

Un lieu où l'on trinque avec sens, et où chaque instant a du goût.

At Quinte & Sens, Parisian craft beers meet signature cocktails crafted from organically grown plants.

Every sip highlights the essence of the product — its quality and authenticity.

A place to raise your glass with meaning, where every moment is full of flavor.

Hôtel Pullman Paris la Défense
11 Avenue de l'Arche, 92400 Courbevoie
01 47 17 59 99



Redécouvrez vos cocktails favoris !
Cinq cocktails créations aux notes
fraîches et végétales, créés à partir de
plantes biologiques.

Page 8



Spéculos, pistache, figue & miel,
matcha ou ube...
Nos cafés signatures revisitent le
coffee shop avec style.

Page 11



Le chariot à champagnes *Laurent-Perrier* s'invite au bar, à la coupe ou à la bouteille. Une invitation pétillante pour célébrer chaque moment de la journée.

Page 10



Retransmission des événements
sportifs sur grand écran ! Bières
fraîches et planches à partager : tout
est réuni pour vibrer ensemble.
Notre équipe se fera un plaisir de
vous indiquer la prochaine rencontre.

Page 5

A partager

To share

Ardoise de fromages* | 17 🌱

3 fromages affinés

Selection of 3 aged cheeses

Ardoise Terre* | 19

Assortiment de charcuteries

Meat cold cuts assortment

Ardoise mixte* | 25

**Assortiment de charcuteries et
de fromages affinés**

*Selection of cold cuts and aged
cheeses*

Les incontournables

Highlights

Crudo de daurade* | 15 🌱 🌱

Vinaigrette de carotte, cacahuètes et coriandre
*Sea bream crudo, carrot vinaigrette, peanuts and
coriander*

Houmous de brocolis* | 12 🌱 🌱

**Vierge de noisette, grenade, pomme Granny
Smith et pita croustillante**
*Broccoli hummus, hazelnut dressing, pomegranate,
Granny Smith apple and crispy pita bread*

Pâté en croûte de volaille* | 19

Cèpes, foie gras français, chutney à la figue
*Poultry pâté en croûte, porcini mushrooms,
French foie gras, fig chutney*

Nos iconiques

The iconics

Croque-Monsieur à la truffe* | 29

Pain de campagne, jambon cuit, béchamel à la truffe, servi avec frites et salades
Truffle Croque-Monsieur, country bread, ham, truffle bechamel, served with fries and salad

César salade au poulet fermier* | 29 ou au saumon mariné au combava* | 31

Salade romaine, parmesan, croûtons rôtis
Caesar salad, chicken supreme or marinated salmon with combava, romaine lettuce, parmesan, croutons

Burger Signature* | 29

Pain bun, haché de boeuf bio, cheddar, oignons frits, servi avec frites et salade
Cheddar burger, bun, minced french beef, cheddar, fried onions, served with french fries and salad

Instant sucré | 14

Sweet bites



Chariot des desserts* 🌱
Dessert trolley

Chaque création est imaginée et réalisée maison par notre cheffe pâtissière Lillia. Terminez votre repas sur une note de douceur inoubliable !



Café ou thé gourmand* 🌱
Coffee with a selection of desserts

Panier de fruits frais*
Fresh fruits basket

Pour nos membres **All**

For our **All** members

*Profitez de votre boisson d'accueil parmi notre sélection.**

Vin blanc Chardonnay "Terra Ligera"

Vin rouge Pinot noir "Domaine Preignes Le Vieux"

Vin rosé Château Lacoste

Cuba Libre

Gin Tonic

Heineken (50cl)

Affligem (50cl)

Soft

Eaux minérales

Cafés & thés



Scannez pour devenir membre **All**

**Offre valable pour les membres Silver, Gold, Platinum, Diamond et Limitless.*

Cocktails Signatures | 14

Signature Cocktails

En collaboration avec le chef Damien Duquesne, nous avons imaginé une collection de cocktails uniques. Chaque création met en valeur des plantes issues de l'agriculture biologique, pour une expérience raffinée, responsable et pleine de saveurs authentiques.

Gin Sauvage* 25cl

Gin, fleur de bruyère, fleur de sureau, reine des prés

Gin, heather blossom, elderflower, meadowsweet

Gentiane Alpin* 20cl

Gentiane, menthe verte, menthe poivrée,
bourgeons de pin

Gentian, spearmint, peppermint, pine buds

Courba Libre* 30cl

Rhum, cola maison à la noix de cola, vanille et café,
citron jaune

*Rum, house-made cola with kola nut, vanilla and
coffee notes, lemon*

Quinte & Spritz* 30cl

Campari, orange amère,
gentiane, hibiscus, verveine

*Campari, bitter orange, gentian,
hibiscus, verbena*

Mojitino* 25cl

Rhum, menthe verte, menthe poivrée, jus de pomme frais,
citron vert

Rum, spearmint, peppermint, fresh apple juice, lime



Mocktails Signatures | 12

Signature Mocktails

Bruyère 25cl

Fleur de bruyère, fleur de sureau, reine des prés

Heather blossom, elderflower, meadowsweet

Alpin 20cl

Menthe verte, menthe poivrée, bourgeons de pin

Spearmint, peppermint, pine buds

Qola Twist 30cl

Cola maison à la noix de cola, vanille et café, citron

jaune

House-made cola with kola nut, vanilla and coffee notes, lemon

Oranquina 30cl

Orange amère, gentiane, hibiscus, verveine

Bitter orange, gentian, hibiscus, verbena

Virginito 25cl

Menthe verte, menthe poivrée, jus de pomme frais, citron

vert

Spearmint, peppermint, fresh apple juice, lime



Vins & Champagnes

Wine & Champagne



Vins blancs

Chablis AOP* <i>Domaine Jean-Marc Brocard</i>	14	70
Muscadet AOP* <i>Les Montys-Le Parc</i>	11	49
Ch. Hostens-Picant AOP* <i>Sainte-Foy</i>	12	62
Jurançon moelleux <i>Ch. Les Cygognes Jolys</i>	12	60

Vins rouges

Ch. Hostens-Picant AOP* <i>Sainte-Foy</i>	12	62
Saint-Estèphe AOP* <i>Franck Phélan</i>	16	88
Crozes Hermitage AOP* <i>Michélas Saint Jemms</i>	12	69
Morgon AOP* <i>Ch. Gaillard</i>	11	62

Champagne

Laurent Perrier, Cuvée Spéciale	16	96
---------------------------------	----	----

Spiritueux ^{4cl}

Spirits

Whisky*

Lagavulin | 18
Talisker | 18
Black Label | 18

Gin*

Gin Mare | 16
Bombay | 14
Hendricks | 14

Cognac*

Hennessy Extra Old | 30

Vodka*

Belvedere | 16

Tequila*

Tequila 1800 | 14

Bières

Beers

La Parisienne* | 10 ^{33cl}
Blanche
IPA

Moretti* | 8/12 ^{25cl / 50cl}

Affligem* | 8/13 ^{25cl / 50cl}

Heineken* | 8/12 ^{25cl / 50cl}

Heineken 0.0%* | 8 ^{33cl}

Prix en euros, TVA incluse / Prices in euros, all taxes included

Présence de sulfite dans l'alcool, carte d'allergènes sur demande / Presence of sulfite in alcohol, allergen card on request

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

**Verre d'eau et carafe d'eau gratuits sur demande / Complimentary glass of water and water carafe on request

Cafés Signatures | 9

Signature Coffees

Latte spéculos

Café ristretto, mousse de lait, sirop spéculos, brisure de spéculos

Ristretto coffee, steamed milk, speculoos syrup, speculoos crumble

Latte pistache

Café noccioyllatta, mousse de lait, sirop de pistache, éclats de pistache

Noccioyllatta coffee, steamed milk, pistachio syrup, pistachio crumbles

Latte figue et miel

Café finezzo, mousse de lait, sirop de figue, éclats de noix, filet de miel

Finezzo coffee, steamed milk, fig syrup, walnut pieces, honey drizzle

Latte matcha Shizuka

Matcha, mousse de lait

Matcha, steamed milk

Latte ube vanille

Ube, mousse de lait

Ube, steamed milk

Boissons chaudes

Hot drinks

Cafés ☕

Cappucino | 7

Espresso | 6

Double / Double espresso | 7

Allongé ou décaféiné | 6

Americano or decaffeinated

Latte | 7

Chocolat chaud | 7

Hot chocolate

Thé et infusions | 7

Thés Darjeeling, Earl Grey 🌿

Darjeeling or Earl Grey tea

Thés vert ou vert menthe 🌿

Green tea or Mint tea

Thés English Breakfast ou Early morning 🌿

Infusions camomille, tilleul ou verveine 🌿

Chamomile, lime blossom or

vervain infusions

Notre sélection de cafés est également disponible avec du lait végétal : amande, avoine, soja (+1€)
Our coffee selection can be prepared with plant-based milk : almond, oats, soya (+€1)

Softs | 7

Coca-Cola ou Zéro 33cl

Sprite, Orangina, Fanta orange,
Ice tea, Schweppes Indian Tonic,
Schweppes aux agrumes, Tonic
pamplemousse 25 cl

Tonic, Tonic yuzu, jus de fruit 20cl

Ginger Beer 20cl

Redbull 25cl

Monster Energy 25cl

Eaux minérales

Mineral waters

Vittel, Badoit, San Pellegrino | 4 50cl

Vittel, Badoit, San Pellegrino | 7 1L

Perrier | 4,50 33cl

Prix en euros, TVA incluse.

*Pour toute information concernant les allergènes, merci de vous rapprocher de notre personnel /
For any information regarding allergens, please refer to our personnel.



Végétarien / vegetarian



Sans gluten / Gluten free



Sans lactose / Lactose free



Produits locaux/ Local products



Label Rain Forest



Biologique / Organic

