

GOURMANDISES SUCRES & SALES

SALES / SALTED ITEMS



Caviar Sibestra *de Bulgarie*

<i>Les 12 grammes avec 2 coupes de champagne Deutz Brut</i>	63
<i>Les 12 grammes avec 1 coupe de champagne Deutz Brut</i>	53
<i>Les 12 grammes</i>	38

Tarama Blanc

<i>(Recette à base d'Œufs de Cabillaud avec biscuit croquant) 100 g</i>	16
---	-----------

Œufs de Saumon Sauvage à la Russe 50 g

<i>(Recette à base d'Œufs de saumon et de blinis)</i>	23
---	-----------



Foie Gras

<i>de canard entier 50g</i>	16
-----------------------------	-----------

SUCRES / SWEET ITEMS

ASSIETTE DE 8 MACARONS

10

HÔTEL D'AUBUSSON

33 Rue Dauphine - 75006 Paris
Tel: +33 1 43 29 43 43 - reservations@hoteldaubusson.com
www.hoteldaubusson.com

CHAMPAGNES - AOP

	BOUTEILLE 75CL	COUPE 17CL
DEUTZ BRUT	72	16
MOËT & CHANDON	79	
VEUVE CLICQUOT BRUT	86	
GOSSET GRANDE RESERVE	90	
DEUTZ MILLESIME	90	18
DEUTZ BLANC DE BLANC	97	
MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE	94	
DEUTZ ROSE BRUT	89	18
DEUTZ ROSE MILLESIME	99	
VEUVE CLICQUOT ROSE	116	
AMOUR DE DEUTZ 2007	170	
CRISTAL ROEDERER 2009	195	
CUVEE DOM PERIGNON 2009	195	
GRANDE DAME VEUVE CLICQUOT 2006	195	

*Du Mardi au Samedi,
Venez Découvrir
Les soirées Concerts du Café Laurent
Le Café Laurent est ouvert de 16h30 à Minuit tous les jours*

HÔTEL D'AUBUSSON

33 Rue Dauphine - 75006 Paris
Tel: +33 1 43 29 43 43 - reservations@hoteldaubusson.com
www.hoteldaubusson.com

VINS BLANCS / WHITE WINES

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 15CL
SANTENAY-BEAUREPAIRE 1^{ER} CRU AOP REMOISENET	57	13
SAUTERNES AOP CHARTREUSE DE COUTET	47	12
CROZES HERMITAGE AOP LES LAUNES - MAISON DELAS	46	12
CHABLIS AOP JEAN-MARC BROCARD	45	11
SANCERRE AOP L'ANTIQUE - F. MOLLET	43	11

VINS ROUGES / RED WINES

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 15CL
CHATEAUNEUF DU PAPE AOP DOMAINE HAUTE PIERRE - MAISON DELAS	58	13
CHATEAU VIEUX GUINOT AOP SAINT-EMILION GRAND CRU – VIGNOBLES ROLLET	48	12
SAVIGNY LES BEAUNE AOP DOMAINE CHRISTOPHE BUISSON	48	12
CROZES HERMITAGE AOP LES LAUNES - MAISON DELAS	42	11
SANCERRE AOP CLOS DU ROC - F. MOLLET	42	11

VINS ROSES / ROSES WINES

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 15CL
SANCERRE AOP TRADITION - F. MOLLET	40	10
COTES DE PROVENCE AOP M DE MINUTY	40	10

Prix nets en euros. À consommer avec modération – Net prices in euros. To be consumed with moderation

HÔTEL D'AUBUSSON

33 Rue Dauphine - 75006 Paris
Tel: +33 1 43 29 43 43 - reservations@hoteldaubusson.com
www.hoteldaubusson.com

APERITIFS

CAMPARI 8cl	14
DUBONNET 8cl	12
KIR ALIGOTE AOP 15cl	11
KIR ROYAL 15cl	17
LILLET BLANC 12cl	13
MARTINI BIANCO 8cl	13
MARTINI DRY 8cl	13
MARTINI ROSSO 8cl	13
MUSCAT RIVESALTES AOP 12cl	12
NOILLY PRAT 8cl	12
PINEAU CHARENTAIS AOP 12cl	13
SUZE 8cl	12
TIO PEPE DRY 12cl	13

ANISES 4cl

ABSINTHE 5cl	15
PASTIS 51	9
PASTIS HENRI BARDOUIN	10
PERNOD	9
RICARD	9

PORTOS BURMESTER 8cl

BLANC	12
LATE BOTTLED VINTAGE (LBV)	13
TAWNY 10 ANS D'AGE	15
TAWNY 20 ANS D'AGE	24
TAWNY 40 ANS D'AGE	32

VODKAS 6cl

BELVEDERE NATURE, CITRON	16
KETEL ONE	16

GREY GOOSE ORIGINAL, POIRE,	
CHERRY NOIR	16
GREY GOOSE VX	20

GINS 6cl

BOMBAY SAPPHIRE	16
BEEFEATER 24	16
CITADELLE	16

HENDRICK'S	16
MONKEY 47	16
STAR OF BOMBAY	16
TANQUERAY	16

HÔTEL D'AUBUSSON

33 Rue Dauphine - 75006 Paris
Tel: +33 1 43 29 43 43 - reservations@hoteldaubusson.com
www.hoteldaubusson.com

W HISKIES 6CL

SCOTCH

BALLANTINE'S	14
CHIVAS 12 ANS	15
DEWAR'S 12 ANS	15
JOHNNIE WALKER RED LABEL	14
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	15
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	32

BOURBON & RYE

BULLEIT BOURBON	15
BULLEIT RYE	15
MAKER'S MARK	15

CANADIAN

CANADIAN CLUB	15
CROWN ROYAL	15

TENNESSEE

JACK DANIEL'S OLD N°7	15
-----------------------	----

THE GLENMORANGIE'S

10 ANS	16
18 ANS	19
LASANTA 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE XERES)	17
NECTAR D'OR 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE SAUTERNES)	19
QUINTA RUBAN 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE PORTO)	17
SONNALTA 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE PEDRO RIMENEZ)	18
SIGNET (VIEILLIT EN FUT DE SHERRY OLOSOSO)	27

IRISH

JAMESON	15
PADDY	15

JAPAN

HAKUSHU DISTILLER'S RESERVE	18
HIBIKI JAPANESE HARMONY	18

SINGLE MALT

AULTMORE 18 ANS	22
ARBEG 10 ANS	15
CRAIGELLACHIE 17 ANS	19
GLENFIDDICH 12 ANS	17
HIGHLAND PARK 18 ANS	21
KNOCKANDO 18 ANS	19
LAPHROAIG 10 ANS	16
MACALLAN AMBER	18

THE DISTILLERS EDITION DOUBLE MATURATION

CAOL ILA	17
DALWHINNIE	17
GLENKINCHIE	16
LAGAVULIN	19
OBAN	18
TALISKER	17

Prix nets en euros. A consommer avec modération – Net prices in euros. To be consumed with moderation

HÔTEL D'AUBUSSON

33 Rue Dauphine - 75006 Paris
Tel: +33 1 43 29 43 43 - reservations@hoteldaubusson.com
www.hoteldaubusson.com

AMERICANO

CAMPARI, NOILLY PRAT, MARTINI ROSSO

AVIATOR

GIN, MARASQUIN, CREME DE VIOLETTE ET CITRON

BIG APPLE

VODKA BELVEDERE CITRON, MANZANA, SIROP DE SUCRE ET D'ORGEAT, JUS DE POMME

BLOODY MARY

VODKA KETEL ONE, JUS DE TOMATE

BOULEVARDIER

BOURBON BULLEIT, MARTINI ROSSO, CAMPARI

BOURBON OLD FASHIONED

BOURBON BULLEIT, ANGOSTURA BITTER, SUCRE

BRAMBLE

GIN, CREME DE MURE, JUS DE CITRON, SUCRE

CAIPIRINHA

CACHACA, CITRON VERT, SUCRE

COSMOPOLITAN

VODKA GREY GOOSE, COINTREAU, JUS DE CRANBERRY & DE CITRON

DAIQUIRI

RON BACARDI, SUCRE DE CANNE, JUS AU CHOIX

DARK N' STORMY

RHUM DARK, CITRON VERT, GINGER BEER

FRENCH MARTINI

VODKA GREY GOOSE, CHAMBORD, JUS D'ANANAS

GIMLET

GIN, LIME JUICE CORDIAL

GIN FIZZ

GIN BOMBAY SAPPHIRE, JUS DE CITRON, PERRIER, SUCRE

HORSES NECK

BOURBON BULLEIT, GINGER ALE, ANGOSTURA BITTER

LEMON DROP

VODKA GREY GOOSE, COINTREAU, JUS DE CITRON, SUCRE

MAÏ TAÏ

RHUM BLANC & BRUN, COINTREAU, SIROP D'ORGEAT, JUS DE CITRON

MANHATTAN

WHISKY CROWN ROYAL, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA BITTER

MARGARITA

TEQUILA, COINTREAU, CITRON, SEL

MARTINEZ

GIN TANQUERAY, MARTINI ROSSO, MARASQUIN, ANGOSTURA BITTER

MOSCOW MULE

VODKA KETEL ONE, CITRON VERT, GINGER BEER

NEGRONI

GIN BOMBAY SAPPHIRE, MARTINI ROSSO, CAMPARI

PEAR FECT

VODKA GREY GOOSE POIRE, GALLIANO, ST GERMAIN, JUS DE CITRON ET DE POIRE

PIMM'S N°1

PIMM'S, SODA OU GINGER ALE

PINA COLADA

RON BACARDI, JUS D'ANANAS, LAIT DE COCO

PISCO SOUR

PISCO, ANGOSTURA BITTER, CITRON & SUCRE

PLANTEUR'S PUNCH

RHUM BLANC & BRUN, JUS D'ANANAS ET AGRUMES

RED LION

GIN, GRAND MARNIER, JUS DE CITRON & D'ORANGE

ROB ROY

WHISKY J&W RED, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA BITTER

ROSE

NOILLY PRAT, KIRSH, CHERRY BRANDY

SAZERAC

WHISKY CROWN ROYAL, BITTER, ABSINTHE, SUCRE

SIDE CAR

COINTREAU, COGNAC HENNESSY VS, JUS DE CITRON

SINGAPORE SLING

GIN, CHERRY BRANDY, JUS DE CITRON

TAMPICO

COINTREAU, CAMPARI, JUS DE CITRON, TONIC

TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, JUS D'ORANGE, SIROP DE GRENADINE

THE LAST WORD

GIN BOMBAY SAPPHIRE, MARASQUIN, CHARTREUSE
VERTE, CITRON VERT

VESPER

GORDON'S, VODKA KETEL ONE, LILLET BLANC

VIEUX CARRE

BOURBON BULLEIT RYE, COGNAC HENNESSY VS, MARTINI
ROUGE, ANGOSTURA, BENEDICTINE

WHISKEY SOUR

BOURBON BULLEIT, SUCRE, JUS DE CITRON

COCKTAILS CHAMPAGNE 16Cl 17

BELLINI (ROSSINI)

CHAMPAGNE, NECTAR DE PECHE FRAIS (NECTAR DE
FRAMBOISE FRAIS)

CHAMPAGNE COCKTAIL

CHAMPAGNE, COGNAC HENNESSY VS, ANGOSTURA
BITTER, SUCRE

FRENCH 75

CHAMPAGNE, GIN, JUS DE CITRON, SUCRE

LAURENT

CHAMPAGNE, CAMPARI, MANDARINE NAPOLEON

MARTINI ROYAL

CHAMPAGNE, MARTINI BIANCO

PIMM'S CHAMPAGNE

CHAMPAGNE, PIMM'S

ST GERMAIN COCKTAIL

CHAMPAGNE, LIQUEUR ST GERMAIN

SWEET DREAMS

CHAMPAGNE, COINTREAU, CREME DE FRAMBOISE,
PAMPLEMOUSSE

COCKTAILS NON ALCOOLISES 25Cl 14

PRIMAVERA

JUS D'ANANAS, DE PASSION, DE BANANE, CREME
DE COCO

QUADRILLE

JUS DE PECHE FRAIS, DE PASSION, JUS DE CITRON,
SIROP DE FRAISE, PERRIER

SERENADE

JUS DE CRANBERRY, DE PAMPLEMOUSSE,
D'ANANAS

SONATINE

JUS DE FRAMBOISE, D'ORANGE FRAIS, DE BANANE

AFTER DINNER 14Cl 17

ALEXANDER

COGNAC HENNESSY VS, CRÈME FRAICHE, CRÈME
CACAO BRUN

BLACK RUSSIAN (WHITE RUSSIAN)

VODKA KETEL ONE, KAHLUA (CRÈME FRAICHE)

CHOCOLATE MARTINI

VODKA KETEL ONE, LIQUEUR CHOCOLAT, CRÈME
CACAO BLANC

ESPRESSO MARTINI

VODKA KETEL ONE, KAHLUA, AMARETTO,
ESPRESSO

FORET NOIRE

VODKA GREY GOOSE CHERRY NOIR, LIQUEUR
CHOCOLAT, AMARETTO, CRÈME FRAICHE

FRENCH CONNECTION

COGNAC HENNESSY VS, AMARETTO

GOD FATHER

AMARETTO, WHISKY JW RED LABEL

GOD MOTHER

AMARETTO, VODKA KETEL ONE

GRASSHOPPER

GET 27, CRÈME CACAO BLANC, CRÈME FRAICHE

RUSTY NAIL

WHISKY JW RED LABEL, DRAMBUIE

STINGER

GET 31, COGNAC HENNESSY VS

HÔTEL D'AUBUSSON

33 Rue Dauphine - 75006 Paris
Tel: +33 1 43 29 43 43 - reservations@hoteldaubusson.com
www.hoteldaubusson.com

ALCOOLS & LIQUEURS

EAUX DE VIE 6CL

FRAMBOISE	18
GRAPPA	18
KIRSH	18
MIRABELLE	18
PISCO	15
POIRE WILLIAMINE	18
VIEILLE PRUNE	18

LIQUEURS 6CL

AMARETTO	15
BAILEY'S	15
BENEDICTINE	15
CHAMBORD	15
CHARTREUSE VERTE	16
COINTREAU	15
DRAMBUIE	16
FERNET BRANCA	15
GET 27	15
GET 31	15
GRAND MARNIER ROUGE	15
GRAND MARNIER ALEXANDRE	17
GRAND MARNIER 100 ANS	22
KAHLUA	15
LIMONCELLO	15
MANDARINE IMPERIALE	15
MANZANA VERDE	15
MARIE BRIZARD	15
SAINT GERMAIN	16
SOUTHERN COMFORT	15

BAS ARMAGNACS 6CL

CHATEAU DU PRADA	
VERY SUPERIOR OLD PALE (VSOP)	17
EXTRA OLD (XO)	19

CALVADOS 6CL

EXTRA OLD (XO)	19
----------------	----

COGNACS 6CL

COURVOISIER VSOP	17
COURVOISIER XO	20
RICHARD DELISLE XO	22
HENNESSY XO	25
REMY MARTIN XO	27

RHUMS & TEQUILAS 6CL

BACARDI SUPERIOR	14
PLANTATION ORIGINAL DARK	14
BACARDI 8 ANS	14
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	
12 ANS (VENEZUELA)	16
MOUNT GAY XO (BARBADES)	16
ZACAPA 23 ANS (GUATEMALA)	16
ZACAPA XO (GUATEMALA)	24
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	17
TEQUILA PATRON REPOSADO	17
TEQUILA SAUZA GOLD	14

Prix nets en euros. A consommer avec modération – Net prices in euros. To be consumed with moderation

HÔTEL D'AUBUSSON

33 Rue Dauphine - 75006 Paris
Tel: +33 1 43 29 43 43 - reservations@hoteldaubusson.com
www.hoteldaubusson.com

SODAS

COCA COLA 33cl	7
COCA COLA LIGHT 33cl	7
COCA COLA ZERO 33cl	7
GINGER BEER, GINGER ALE 20cl	7
ORANGINA 25cl	7
SCHWEPPES TONIC 25cl	7
SEVEN UP 25cl	7

Eaux MINÉRALES

BADOIT 50cl	6
BADOIT 100cl	8
EVIAN 50cl	6
EVIAN 100cl	8
PERRIER 33cl	6

BIÈRES BOUTEILLES

1664 33cl	9	CURTIUS BIÈRE LIEGOISE 37.5cl	11
CARLSBERG 33cl	9	LEFFE BLONDE 33cl	9
CHIMAY BLEUE 33cl	9	LA PARISIENNE 33cl	9
CORONA 35.5cl	9	BLANCHE, BLONDE, ROUSSE	

JUS DE FRUITS 25cl

ABRICOT (NECTAR)	7
ANANAS (JUS CONCENTRE)	7
BANANE (NECTAR)	7
CRANBERRY (NECTAR)	7
MANGUE (NECTAR)	7
PASSION (NECTAR)	7
POIRE (NECTAR)	7
POMME (PUR JUS)	7

JUS DE FRUITS FRAIS 25cl

CITRON (PUR JUS)	9
FRAMBOISE (NECTAR)	9
ORANGE (PUR JUS)	9
PAMPLEMOUSSE (PUR JUS)	9
PECHE (NECTAR)	9
TOMATE (PUR JUS)	9

BOISSONS CHAUDES

CAFE ESPRESSO	5	FRENCH COFFEE (GRAND MARNIER)	15
CAPPUCCINO	9	IRISH COFFEE	15
CHOCOLAT A L'ANCIENNE	9	CHOCOLAT LAURENT	15
DECAFEINE	5	AU CHOIX : AMARETTO, GRAND MARNIER, CHARTREUSE VERTE	
DOUBLE ESPRESSO / CAFE AU LAIT	7		

Les soirs de Concert

La première consommation est au tarif minimum de 10 € par personne. Renouvellement aux tarifs de la Carte.

During the concert evenings, the minimum charge for the first drink is 10 € per person. All other drinks are charged as noted on the Bar Menu.

HÔTEL D'AUBUSSON

33 Rue Dauphine - 75006 Paris
Tel: +33 1 43 29 43 43 - reservations@hoteldaubusson.com
www.hoteldaubusson.com



FRENCH BREAKFAST TEA

CE MARIAGE IDEAL DE GRANDS THES NOIRS ELEGANTS OFFRE UN THE AU GOUT ROND, A LA FOIS CHOCOLATE ET MALTE, A LA SAVEUR DEVELOPEE, PUISSANTE ET RAFFINEE.

THIS PERFECT COMBINATION OF GREAT AND ELEGANT BLACK TEAS PRODUCES A ROUND TASTE OF MALT AND CHOCOLATE. ITS HIGHLY DEVELOPED FLAVOUR IS BOTH POWERFUL AND REFINED.

MARCO POLO

UN MELANGE DU MYTHIQUE THE PIVOINE BLANCHE IMPERIALE AVEC DES FRUITS, DES FLEURS, DES PLANTES OU DES EPICES, A MYSTERIOUS BLEND THAT TAKES YOU TO DISTANT LANDS AND FOREIGN COUNTRIES. THE AROMA OF CHINESE AND TIBETAN FLOWERS AND FRUIT GIVE IT A UNIQUELY VELVETY TASTE.

EARL GREY

L'EARL GREY IMPERIAL EST UN DARJEELING DE PRINTEMPS PARFUME AVEC LA CELEBRE BERGAMOTE DE MARIAGE FRERES. THIS 'EARL GREY IMPERIAL' IS MADE WITH THE BEST DARJEELING TEA AND IS EXQUISITELY FLAVOURED WITH FINE BERGAMOT.

CEYLAN ORANGE PEKOE

EXCELLENT THE DE JARDIN, FEUILLES COURTES DONNANT UNE LIQUEUR SOUTENUE, GOUT DELICAT ET DOUX. THE SHORT LEAVES OF THIS TEA FROM THE FAMOUS GARDEN YIELD A SUSTAINED YET DELICATE, MILD TASTE.

DARJEELING HIMALAYA

LES BELLES FEUILLES DE CE JARDIN COQUET NICHE A 2360 METRES DONNENT UNE INFUSION ECLATANTE ET SAVOUREUSE. THE LOVELY LEAVES OF THIS PRETTY GARDEN NESTLING 2360 METRES ABOVE SEA LEVEL PRODUCE A DAZZLING AND FLAVOURSOME INFUSION.

CASABLANCA

GRAND MARIAGE DE THE VERT A LA MENTHE MAROCAINE ET DE THE PARFUME A LA BERGAMOTE, SURPRENANT. A FINE COMBINATION OF GREEN TEA WITH MOROCCAN MINT AND BERGAMOT-FLAVOURED TEA.

THE VERT FUJI YAMA

THE VERT POUR LES CONNAISSEURS CULTIVE DANS LA REGION DU MONT FUJI. A GREEN TEA FOR CONNOISSEURS, GROWN NEAR MOUNT FUJI. ITS FINE LEAVES, GRAND AROMA, AND SUBTLE TASTE INDICATE

JASMIN MANDARIN

THE VERT SUAVE DE CHINE AUX PRECIEUSES FLEURS DE JASMIN. A CHINESE GREEN TEA WITH JASMINE FLOWERS.

EMPEREUR CHEN NUNG

MAJESTUEUX, CE MELANGE PORTE LE NOM DE L'EMPEREUR DE CHINE QUI A DECOUVERT LE THE EN 2737 AVANT J.C. CE THE A L'AROME SUBTIL LEGEREMENT FUME SE BOIT SANS LAIT. THIS MAJESTIC BLEND IS NAMED AFTER THE CHINESE EMPEROR WHO DISCOVERED TEA IN 2737 BC. IT HAS A SUBTLE AROMA AND DELICATE, SLIGHTLY SMOKY FLAVOUR. EXCELLENT WITHOUT MILK.



TOUT SCHUSS



TISANE BOUQUET BIEN-ETRE : FENOUIL, VERVEINE, ORANGER PETALE, THE VERT, CANNELLE, CAMOMILLE, ROSE PETALE
WELL BEING PROPERTIES : FENNEL, VERBENA, ORANGE BLOSSOM, GREEN TEA, CINNAMON, CHAMOMILLA, ROSE PETAL

LA TISANE EST DANS LE PRE



TISANE BOUQUET RESPIRO : THYM, EUCALYPTUS
DEER BREATH PROPERTIES : THYME, EUCALYPTUS

CONTER FLEURETTE



TISANE BOUQUET EMOTION : VERVEINE ODORANTE
EMOTION PROPERTIES : VERBENA

CHATOUILLES DANS LES ORTIES



TISANE BOUQUET CREPUSCULE : TILLEUL, VERVEINE ODORANTE, MENTHE POIVREE, HIBISCUS FLEUR, CAMOMILLE
TWILIGHT ELIXIR : LINDEN, VERBENA, PEPPERMINT, HIBISCUS FLOWER, CHAMOMILLA, ROSEHIP, ORANGE BLOSSOM

YETI Y ES TU ?



TISANE BOUQUET LEGERETE : ANIS VERT, FENOUIL, MENTHE DOUCE, MELISSE, SAUGE, ROMARIN
LIGHTNESS PROPERTIES : GREEN ANISE, FENNEL, SPEARMINT, LEMON BALM, SAGE, ROSEMARY

PRESSE SOLEIL



TISANE BOUQUET SERENITE (SERVIE GLACEE OU CHAUDE) : VERVEINE, TILLEUL, MENTHE DOUCE ET POIVREE, MELISSE, AUBEPINE
SERENITY PROPERTIES (SERVED ICE-COLD OR WARM) : VERBENA, LINDEN, SPEARMINT & PEPPERMINT, LEMON BALM, HAWTHORN

FRISSON D'HIVER

TISANE DES FRILEUX : CANNELLE, THYM, ECORCE DE CITRON, EUCALYPTUS, CLOU DE GIROFLÉ
PURE WINTER BREW: CINNAMON, THYME, LEMON PEEL, EUCALYPTUS, CLOVES

VERVEINE, TILLEUL, CAMOMILLE, THYM

VERBENA, LINDEN, CHAMOMILLE, THYME

Les soirs de Concert

La première consommation est au tarif minimum de 10 € par personne. Renouvellement aux tarifs de la Carte.

During the concert evenings, the minimum charge for the first drink is 10 € per person. All other drinks are charged as noted on the Bar Menu.

Le Café Laurent est ouvert de 16h30 à Minuit tous les jours

Prix nets en euros – Net prices in euros

HÔTEL D'AUBUSSON

33 Rue Dauphine - 75006 Paris
Tel: +33 1 43 29 43 43 - reservations@hoteldaubusson.com
www.hoteldaubusson.com