



# HEY HONEY

## Menu du soir Night menu

BY CHEF SANTIAGO GUERRERO



## Restaurant & Cocktail bar

**NOUVEAU RENDEZ-VOUS  
DES ÉPICURIENS PARISIENS**

Ruche de Maison Mère, chez Hey Honey  
se réunit le Tout Paris.

Fier de son indépendance,  
Hey Honey n'est pas un restaurant d'hôtel :  
c'est un bar & restaurant niché dans un hôtel,  
et un lieu de vie festif pour les parisiens.

Cadre évolutif aux multiples facettes,  
on s'éveille tout en douceur avec un petit  
déjeuner parisien, on se rejoint le midi pour  
un déjeuner frais dans un cadre intimiste & on  
se laisse emporter par une carte French Fusion  
audacieuse le soir.

Berceau des Nuits Canailles,  
Lumière tamisée, playlists sur mesure aux  
tonalités disco, exotiques & frenchy, les  
voyageurs du Monde et parisiens s'approprient,  
échantent et partagent autour d'une table  
commune et de rendez-vous festifs  
qui se prolongent parfois jusqu'au  
bout de la nuit...





Vegetarian



Vegan

## ENTRÉES À PARTAGER (OU PAS...) STARTERS (TO SHARE, OR NOT)



- |   |   |           |
|---|---|-----------|
|   | <b>Terrine de cochon maison, pickles de chou fleur</b><br>Home made pork terrine, cauliflower pickles                   | <b>10</b> |
|    | <b>Velouté de butternut au lait de coco</b><br>Butternut and coconut milk soup  | <b>11</b> |
|   | <b>Taco de canard confit à l'orange et piment fumé</b><br>Confit duck leg taco & orange, smoked chili                   | <b>13</b> |
|  | <b>Poireaux brulé, yaourt grec, kaki à la cardamome</b><br>Charred leek, greek yogurt, roasted persimmon                | <b>12</b> |
|   | <b>Tiradito de saumon, pomme verte, pistache</b><br>Salmon Tiradito, green apple, pistachio                             | <b>15</b> |
|   | <b>Gambas à la plancha, bisque à la cannelle, polenta et amandes</b><br>King prawns, cinnamon bisque, polenta & almonds | <b>16</b> |
|   | <b>Jambon de Bellota</b><br>Bellota ham   | <b>17</b> |
|   | <b>DEMANDEZ NOTRE MENU ENFANT</b><br><b>ASK ABOUT OUR KID FRIENDLY OPTION</b>   | <b>15</b> |



## LES PLATS MAIN COURSES

-  **Risotto d'épautre, champignons Eryngii, cacahuètes** 19  
Wheat risotto, Eryngii mushroom and peanuts
-  **Gnocchis faits maison, parmesan, poire rôties, noisettes** 20  
Home made gnocchis, parmiggiano, pear and hazelnuts
- Filet de bar à la plancha, déclinaison de chou vert, kumquat** 22  
Seabass filet, green cabbage variations and kumquat
- Carré d'Agneau rôti, variations de topinambour, grenade** 24  
Roast lamb rack, Jerusalem artichoke variations, pomegranate
- Carne Asada, pita faite maison, purée d'ail, pickles d'oignon** 19  
Carne Asada beef, home made pita bread, garlic purée, and pickled onions
- Côte de bœuf Angus (environ 950g), grenailles, sauce chipotle** 80  
Ribeye Angus (950g approx.), grenailles potatoes, chipotle sauce

## TOUCHE FINALE FINAL TOUCH

- Mousse et crumble au chocolat, grenade et verveine** 10  
Chocolate mousse and crumble, pomegranate, verbena
- Tapioca façon riz au lait, coco, pamplemousse brûlé** 10  
Tapioca pudding, coconut, charred grapefruit
-  **Panna cotta à l'orange, pistaches** 10  
Orange panna cotta, pistachio
- Manchego et compotée de kumquat** 11  
Manchego cheese and kumquat chutney
-  **Péché Mignon (la spécialité de la Maison)** à partir de / from 160  
Une nuit dans notre cocon parisien Maison Mère
- Péché Mignon (speciality of the house)**  
One night in our parisian home Maison mère



## SPIRITUEUX LIQUOR

### GIN

Gin The Botanist	14
Gin Hendricks	13
Gin Normindia	12

### VODKA

Vodka Titos	12
Vodka Absolut Elyx	14

### TEQUILA

Tequila Vecindad	12
Tequila Milagro Reposado	12
Tequila Cenote Anejo	14
Tequila Avion 44	25
Tequila Don Julio 1942	30

### RHUM - CACHAÇA

Rhum Blanc Toti	12
Rhum Agricole 1710 Bête à Feu	12
Rhum Plantation Pineapple	12
Rhum Secha De la Silva	13
Rhum Coloma 8 ans	14

Cachaça Engenho da Vertente Barrel Aged	12
---	----





## WHISKY - BOURBON

Bourbon Evan Williams White Label	12
Bourbon Hudson Baby Bourbon	12
Glasshouse Whisky	12
Rye Whiskey Rittenhouse	12
Whisky Monkey Shoulder	12
Whisky Glenffidich 12ans Triple Oak	12
Whisky Aberlour 12ans	13
Whisky Ardbeg 10ans	13
Whisky Bruichladdich «The Classic Laddie»	13
Whisky Laphroaig 10ans	14
Whisky Nikka From The Barrel	15
Whisky Glenfiddich 15ans	15
Whisky Balvenie 21ans	27
Whisky Glenffidich Grand Cru	30
Whisky Glenffidich Grande Couronne	55

## COGNAC

Cognac H by Hine	12
Cognac Hine Hommage XO	35

## MEZCAL

Mezcal Union	12
--------------	----





## APERITIF - DIGESTIF

Pastis Aelred	8
Amaratto Disaronno	12
Baileys	8
Get 27	8
Calvados Coquerel 4ans	12
Grappa Nardini	12

## BIÈRES & HYDROMELS BEERS & MEEDS

Fauve Craft Beer – Pale Ale	8
Fauve Craft Beer – IPA	8
Fauve Craft Beer – Berliner Weiss	8
Hydromel – Fleur de litchi 27,5cl	7
Hydromel – Fleur de litchi 75cl	24

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso / Décaféiné	3
Macchiato	3
Double Expresso	5
Cappucino / Latte	5
Thé « Palais des thés » - Tea	5
<i>Thé des lords, Breakfast tea, Thé noir Grand Yunnan, Thé vert Grand Yunnan, Thé vert à la menthe, Thé vert au Jasmin, Paris for Her, Paris for Him</i>	
Infusion « Palais des thés » - Infusions	5
<i>L'herboriste n°108 (verveine, orange, menthe), Camomille</i>	





## BOISSONS FROIDES SOFTS

Coca Cola 33cl	5
Coca Cola Zéro 33cl	5
Grapefruit Soda Three Cents 20cl	5
Cherry Soda Three Cents 20cl	5
Gentleman Soda Three Cents 20cl	5
Lemonade Three Cents 20cl	5
Plain Soda Three Cents 20cl	5
Jus de fruits Alain Miliat 20cl	6
Jus d'orange - Orange juice	5
Jus de pamplemousse - Grapefruit juice	5