



Pensée comme une véritable invitation au voyage, la carte du Bar 8 célèbre la rencontre entre l'art du cocktail et la cuisine de Cheffe Nina Haradji.

Entre classiques revisités et créations inspirées de l'héritage culinaire du groupe, chaque expérience incarne l'équilibre parfait entre tradition et innovation. Une harmonie subtile, à l'image du Mandarin Oriental, Paris.

Conceived as a genuine invitation to travel, the Bar 8 menu celebrates the encounter between the art of mixology and Chef Nina Haradji's cuisine.

Between reimagined classics and creations inspired by the Group's culinary heritage, each experience embodies the perfect balance of tradition and innovation. A subtle harmony, true to the spirit of Mandarin Oriental, Paris.

Le bar 8 ouvre ses portes tous les jours de 11h à 01h du lundi au vendredi,
de 12h à 01h du samedi à dimanche.

Dernière commande : Cuisine 23h / Bar 00h30.

Bar 8 opens its doors every day from 11 pm to 1 am from monday to friday,
from 12 pm to 1 am saturday and sunday.

Last order: Food 11:00 pm / Drinks 00:30 am.

CLASSIC COCKTAILS OF THE MODERN TIME

Direction La Havane 32

Carbonated Bacardi Rum Anejo 4,
Homemade Mint Cordial, Verjus

Détour par la Louisiane 35

The Balvenie 12Yo Doublewood Whisky,
Remy Martin VSOP, Rum Tijuca,
Benedictine, Dolin Red Vermouth

Escale aux Caraïbes 32

Clarified Bacardi Rum Anejo 4,
Coconut, Pineapple, Lemon, Vanilla Syrup

Bienvenue en France 32

“Ott” Rosé, Cointreau, Guava, Lychee, rose syrup

Arrivederci Milano 32

Hendrick’s Gin, Campari Bitter, Tangerine Brandy,
Dolin Red Vermouth, Beetroot Syrup

Aller simple pour Rio 32

Milk Punch Tijuca Cachaça, Lime,
Brazilian Sugar, Saint Germain Liqueur

CLASSIC COCKTAILS OF THE MODERN TIME

Balade à Mexico 32

Patron Silver Tequila, Kumquat Liqueur,
Shiso, Cointreau, Verjus, Espelette Pepper

Le temps d'un weekend à Londres 32

Grey Goose Vodka, Passion Fruit,
Vanilla infused, Ginger Liqueur, Champagne foam

MO'CKTAILS OF THE MODERN TIME

Voyage à Cape Town 24

Cinnamon infused Rooibos, Passion Fruit,
Vanilla syrup, Lime

En route vers l'Inde 24

Mango, Coconut, Almond Milk,
Vanilla syrup, Ginger

Au pays du soleil levant 24

JNPR BTTR Alcohol Free, Martini Vibrante,
Sanbitter Italian Soda, Goji Berries

CHAMPAGNE A LA COUPE

VINS EFFERVESCENTS A LA COUPE

BLANC	14cl
Louis Roederer Brut Premier Collection	30
French Bloom Brut (<i>sans alcool</i>)	18

ROSÉ	
Louis Roederer Rose Collection	35
French Bloom Rosé (<i>sans alcool</i>)	18

VINS

ROUGES	14cl	75cl
AOC Crozes Hermitage « Les Galets » Domaine des Hauts Châssis	19	80

AOC Givry « La Ferté » Clos des Mortières	27	135
---	----	-----

AOC Côtes de Castillon « Clos des Lunelles »	30	125
--	----	-----

BLANCS	14cl	75cl
---------------	-------------	-------------

AOC Sancerre « Nuance » Vincent Pinard	23	115
--	----	-----

AOC Riesling Albert Mann	25	125
--------------------------	----	-----

AOC Chablis « Montmains » J.P. Drouin	27	135
---------------------------------------	----	-----

AOC Condrieu « Invitare » Michel Chapoutier	30	150
---	----	-----

ROSÉ	14cl	75cl
-------------	-------------	-------------

Chateau Romassan Bandol Ott	25	125
-----------------------------	----	-----

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES CLASSIQUES	75cl
Louis Roederer Brut Premier Collection	150
Bollinger Spécial Cuvée	190
Laurent Perrier Ultra Brut	190
Billecart Salmon Cuvée Sous-Bois	230
CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS	75cl
Delamotte Blanc de Blancs	165
Deutz Blanc de Blancs 2017	250
Ruinart Blanc de Blancs	295
CHAMPAGNES ROSÉS	75cl
Bollinger Rosé	170
Roederer Rosé	190
Ruinart Rosé	260
CHAMPAGNES PRESTIGES	75cl
Krug Grande Cuvée	510
Cristal Roederer 2009	590
Dom Pérignon Vintage 2015	780
MAGNUM	150cl
Roederer Brut Premier	300
EFFERVESCENTS SANS ALCOOL	75cl
French Bloom Brut ou Rosé	150
French Bloom Extra Brut	190
French Bloom Vintage 2022	190

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats et des boissons.

SPIRITUEUX

RHUMS, CACHAÇA & PISCO 5cl

Sailor Jerry	25
Bacardi Anejo 4	26
Havana Club 3 Anos	26
Bacardi Reserva	26
Havana Club 7 Anos	29
Mount Gay XO	32
Diplomatico 12 ans	34
Santa Teresa 1796	34
Mezan Trinidad 2007	35
Mezan Panama 2004	35
Zacapa 23 ans	39
Zacapa XO	45
J.Bally très vieux 12 ans	48
Cachaça Tijuca	26
Pisco Demonio de los Andes	26

TÉQUILAS & MEZCAL 5cl

Calle 23	30
Patron Silver	38
Jose Cuervo Reserva de la Familia	60
Don Julio 1942 Anejo	60
Avion Reserva 44	62
Clase Azul Plata	45
Clase Azul Reposado	70
Clase Azul Gold	160
Mezcal Vida Del Maguey	26
Mezcal Mahani	30

SPIRITUEUX

VODKAS

5cl

Ketel One	24
Tito's	26
Altamura	26
Absolut Elyx	26
Grey Goose Original	28
Belvedere	28
Beluga Noble	30

GINS

5cl

Tanqueray Ten	25
Bombay Sapphire	26
Citadelle	26
The Botanist	26
Beefeater 24	26
Ki No Bi	28
Hendrick's	28
Mare	30
Roku	30

EAUX DE VIE

5cl

Mette Kirsch	26
Mette Mandarine	26
Mette Coing	26
Mette Fraise des Bois	26
Grappa Jacopo Poli	23
Grappa Nardini	26

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats et des boissons.

SPIRITUEUX

APERITIFS 7cl

Lillet Blanc	21
Fernet Branca	25
Dolin Blanc, Rouge	26
Noilly Prat	26
Martini Ambrato, Rubino	26
Punt e Mes	26
Amaro Averna	26

ANISÉ 2cl

Pastis 51	26
Ricard	21

LIQUEURS & CREMES 5cl

Get 27, Get 31	25
Grand Marnier	26
Cointreau	26
St Germain	26
Italicus	26
Luxardo Maraschino	26
Kahlua	26
Peter Heering	26

PORTOS & SHERRY 5cl

Sanderman Rouge	20
Sanderman Blanc	20
Tio Pepe	18

WHISKIES

ÉCOSSE	5cl
SINGLE MALT	
Jura Superstition	25
Talisker Port Ruighe	25
Oban 14 ans	25
The Balvenie 12 ans Doublewood	25
Glenlivet 12 ans	26
Laphroaig 10 ans	26
Caol Ila 12 ans	26
Glenfiddich 12 ans	26
Glenmorangie 10 ans	27
Lagavulin 16 ans	28
Ardbeg 10 ans	32
Glenlivet 18 ans	35
Glenfiddich Projet XX	35
Glenfiddich I.P.A.	35
Laphroaig Quarter Cask	40
Glenfiddich 21 ans	45
Macallan 12 ans	45
Bowmore 18 ans	55
The Balvenie Portwood 21 ans	62
The Macallan 18 ans	130
Glenfiddich 30 ans	147
The Macallan 25 ans	600
Glenfiddich 40 ans	690
Port Ellen 32 ans	760
BLENDED	75cl
Chivas Regal 12 ans	26
J.Walker Black Label	26
Chivas Royal Salute 21 ans	50
J.Walker Blue Label	66
Chivas Regal 25 ans	98
Chivas The Icon	890

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats et des boissons.

WHISKIES

JAPON	5cl
Hibiki Harmony	39
Nikka From The Barrel	43
Yamazaki 12 ans	44
Hakushu 12 ans	44
Nikka Coffey Grain	47
Yamazaki 18 ans	125
Hakushu 18 ans	180
Hibiki 21 ans	140
USA	5cl
Bulleit Bourbon/Rye	23
Jack Daniel's	25
Rittenhouse 100 proof	25
Maker's Mark	27
Woodford Reserve Bourbon/Rye	29
Four Roses Small Batch	29
Eagle Rare 10 ans	30
Hudson Baby Bourbon	40
CANADA	5cl
Canadian Club	25
Crown Royal	25
IRLANDE	5cl
Jameson	25
Redbreast 12 ans	28
Middleton Very Rare	64
TAÏWAN	5cl
Kavalan Cherry Oak	34

DIGESTIFS

COGNACS 5cl

Rémy Martin VSOP	30
Martell VSOP	35
Martell Cordon Bleu	57
Hine Homage	58
Hennessy XO	59
Remy Martin XO	60
Martell XO	68
Delamain Vesper XO	75
Remy Martin Carte Blanche	87
Delamain Millésime 1986	89
Martell Cohiba Extra	115
Hennessy Paradis	250
Rémy Martin Louis XIII	520
L'Or de Martell	570
Hennessy Paradis Imperial	580
Hine « Réserve du Paradis » 1878	1.720

ARMAGNACS 5cl

Bas Armagnac Gaston Legrand	64
-----------------------------	----

CALVADOS 5cl

Christian Drouin Pays d'Auge	29
------------------------------	----

BIERES 33cl

Heineken, Corona, Asahi, Gallia Blonde, La Parisienne IPA ou Brune	16
---	----

BIERES SANS ALCOOL 33cl

1664 Sans Alcool	14
------------------	----

EAUX MINERALES

MINERAL WATERS

PLATES / STILL

Evian 33cl / 75cl 9 / 12

GAZEUSES / SPARKLING

Perrier 33cl 9
Badoit 33cl 9
Badoit 75cl 12
San Pellegrino 1L 12
Chateldon 75cl 15

SOFTS

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl 12
Sprite 33cl 12
Tonic Water 20cl 12
Ginger Beer 20cl 12
Ginger Ale 20cl 12
Orangina 25cl 12
Sanbitter 10cl 12
Red Bull 25cl 14

SOFTS

JUS FRAIS / FRESH JUICES

Orange, Pamplemousse, Citron

Orange, Grapefruit, Lemon

20cl

16

JUS D'ALAIN MILLAT

Mangue, Passion, Pêche, Pomme,

Abricot, Tomate, Ananas

Mango, Passion Fruit, Peach,

Apricot, Tomato, Pineapple

33cl

14

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Espresso

9

Double espresso

12

Café Allongé / American Coffee

12

Macchiato, Noisette, Café au Lait

12

Cappuccino, Latte

12

Chocolat Chaud / Hot Chocolate

15

THES NOIRS / BLACK TEA

Earl Grey - Darjeeling - Assam Breakfast

14

THES VERTS / GREEN TEA

Dragon Well - Perles de Jasmin - Genmaïcha - Sencha

14

INFUSIONS / HERBAL TEA

Rooibos - Menthe Poivrée - Citronnelle Gingembre -

14

Verveine Citron - Camomille


(Service des boissons chaudes jusqu'à 19h)

(Hot beverages until 7:00PM)

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats et des boissons.


A GRIGNOTER - BAR SNACKS

Mezze & pain libanais croustillant : 	26
Moutabal, labné, guacamole, mouhamara, houmous bettrave et fatouche	
Mezze & crispy lebanese bread :	
Moutabal, labné, guacamole, mouhamara, hummus beetroot et fatouche	
Houmous lahmé, agneau confit et pignons de pin torréfiés	28
Hummus lahme, confit lamb and roasted pine nuts	
Mini Croque Truffe à la dinde fumée	30
Mini truffled Croque with smoked turkey	
Frites, mayonnaise à la truffe noire 	18
French fries with black truffle mayonnaise	
Focaccia à l'origan, Mortadella truffée et Straciatella fumée	31
Oregano focaccia, smoked Mortadella and smoked Straciatella	
Gambas Panko, sauce sweet chili	30
Panko prawns with sweet chili sauce	
Gyozas végétariens grillés (5 pièces) 	26
Vegetarian grilled Gyozas (5 pieces)	
Dim Sum Har Gow crevettes (5 pièces)	34
Shrimp Har Gow Dumplings (5 pieces)	
Brochettes de volaille tandoori grillées et chutney vert	28
Grilled tandoori chicken skewer and green chutney	

Agneau (Naissance, élevage et abatage) origine France
Volaille origine France – Charcuterie origine Italie
Végétarien / Vegetarian 

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
All prices are net in Euros, VAT and service included

SALADES - SALADS

Salade César au poulet Chicken Caesar salad	34
Salade César aux gambas Prawn Caesar salad	34
Poke Bowl végétal  Vegan Poke Bowl	29

SANDWICHES - SANDWICHES

Croque-Monsieur au Comté affiné, dinde fumée Classic Croque-Monsieur, aged Comté, smoked turkey	30
Cheeseburger – Fromage de votre choix (Comté affiné, Reblochon ou Cheddar), frites Cheeseburger – Served with your choice of cheese (Aged Comté, Reblochon, Cheddar), french fries	42
Club sandwich volaille Chicken Club sandwich	36
Pain pita, halloumi grillé & tatziki  Pita bread, grilled halloumi & tatziki	34
Bagel sésame au saumon fumé, aneth et câpres Sesame bagel with smoked salmon, dill & caper	31

PÂTES - PASTAS

Tagliatelline pomodoro et basilic Tagliatelline pomodoro et basil	29
Rigatoni de homard Lobster rigatoni	71
Pad Thaï au poulet Pad Thai with chicken	36

CAVIAR

Caviar Oscietra Sturia – France 50g	200
Caviar Oscietra Sturia – France 100g	400
Caviar Beluga Sturia – France 50g	580
Caviar Beluga Sturia – France 100g	1.200

Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de Blinis, blanc et jaune d'œufs durs, câpres, persil, crème acidulée et oignons.

All our caviars are served with a side dish of blinis, hard-boiled egg whites and yolks, capers, parsley, sour cream and onions.

GOURMANDISES *SWEET TREATS*

Madeleines maison, crème au Muscovado	13
Homemade Madeleines, Muscovado cream	
Cookie chocolat noir, noisettes ou pistache	13
Black chocolate or hazelnuts or pistachio cookie	

Pâtisseries signatures

Chef Julien Dugourd

Saint-Honoré vanille caramel

Feuilletage caramélisé, crème vanille, caramel, chantilly vanille
Caramelized puff pastry, vanilla cream, caramel, vanilla whipped cream

Tarte tatin

Pâte sucrée, biscuit vanille, brunoise de pommes fraîches, pomme tatin,
crème vanille
Sugar dough, vanilla biscuit, fresh apples brunoise, tatin apple, vanilla
cream

Le Citron

Croustillant citron, biscuit citron, confit citron, gel basilic, crémeux
citron, mousse citron
Lemon crisp, lemon biscuit, candied lemon, basil jelly, lemon cream and
lemon mousse

Pavlova fraise rhubarbe

Meringue, crème à la vanille de Tahiti, confit de fraises, marmelade à la
rhubarbe, chantilly à la vanille de Madagascar et fraises fraîches
Meringue, Tahiti vanilla cream, strawberry candied, rhubarb marmelade,
Madagascar vanilla whipped cream and fresh strawberries

Paris-Brest chocolat noisettes

Pâte à choux, praliné noisettes, crémeux et ganache chocolat, noisettes
et amandes caramélisées
Choux pastry, hazelnuts praline, chocolate cream and chocolate
ganache, caramelized hazelnuts and almonds

Pâtisseries signatures

Chef Julien Dugourd

Vanille pécan

Croustillant pécan et biscuit, crémeux vanille de Tahiti et praliné pécan, mousse vanille de Tahiti, chantilly vanille de Madagascar
Pecan crisp, vanilla biscuit, apricot compote, apricot mousse, vanilla ganache

La pistache

Croustillant pistache, biscuit pistache, crémeux pistache, praliné pistache, ganache pistache et mousse pistache
Pistachio crisp, pistachio biscuit, pistachio cream, pistachio praline, pistachio ganache and pistachio mousse

18€ sur place jusqu'à 19h / 15€ à emporter

18€ on site until 7 PM / 15€ to take away

Nos thés et cafés sont développés dans une approche durable et engagée pour la planète. Our teas and coffees are developed with a sustainable approach and a commitment to the planet.

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