



BRITISH PUB & BRASSERIE

**SIR WINSTON**

CHURCHILL

**VOTRE ÉVÉNEMENT  
AU SIR WINSTON**



“

## PRÉSENTATION

### LE PLUS ANCIEN PUB DE LA CAPITALE

Le plus ancien pub de la capitale s'est réinventé sous l'impulsion de Laura Gonzalez, qui a su mêler esprit britannique et inspirations indiennes pour créer un lieu de vie totalement inédit : chaleureux, vibrant et dépaysant.

Un QG contemporain où l'on déguste une cuisine de pub subtilement revisitée, sur l'une des terrasses les plus secrètes et convoitées de Paris.

Le Sir Winston arbore désormais le luxe des demeures coloniales de Bombay ou Delhi, tout en conservant intacte son âme britannique.

”





# Menus Déjeuner

Du lundi au vendredi hors jours fériés

**Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 26,92 € HT - 30 € TTC**

**Entrée/Plat/Dessert – 32,27 € HT - 36 € TTC**

Prix TTC service compris

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES**

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

## Entrées

Naan au Zaatar

ou Massala cheddar croquettes, sauce labneh

## Plats

Chicken souvlaki, *brochette de volaille française, salade fattouche, frites masala*  
ou Fish and chips

## Desserts

Mousse au chocolat, *tuile à la fleur d'oranger*  
ou Panacotta au thé matcha, *fraises, coulis de framboise*

## Boissons incluses

**Un verre de vin par personne :**

Blanc : Bordeaux Château Gantonnet 2023

Rouge : Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021 ( vin biologique – Fair For Life )

**Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :**

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

**Café espresso**

***Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes***

*En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*



# Menu Etoile

**Entrée/Plat/Dessert – 44,06 € HT – 50 € TTC**

Prix TTC service compris

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES**

**Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives**

## Apéritif

Coupe de Prosecco Riccadonna (12cl)

## Entrées

Houmous aux herbes, *coriandre fraîche, ciboulette fraîche, persil frais, grenade, sumac*  
ou Mozza & feta samosas, *épices zaatar, mint chutney*  
ou Croquettes de pommes de terre et fromage

## Plats

Chicken souvlaki, *brochette de volaille française, salade fattouche, frites masala*  
ou Coeur d'aubergine, *burrata*  
ou Naan aux crevettes, *riz Byriani, sauce labne*

## Desserts

Mousse au chocolat, *tuile à la fleur d'oranger*  
ou Panacotta au thé matcha, *fraises, coulis de framboise*  
ou Banoffee pie

## Boissons incluses

**Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :**

Blanc : Poulpe Connection – Mars Wine Station

Rouge : Poulpe Connection – Mars Wine Station

**Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :**

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

## Café espresso

**Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes**

*En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*



# Menu Churchill

Entrée/Plat/Dessert – 52,80 € HT - 60 € TTC

Prix TTC service compris

**POUR LES GROUPE DE PLUS DE 15 PERSONNES**

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

## Apéritif

Coupe de Prosecco Riccadonna (12cl)

## Entrées

Calamars croustillants, *sauce tartare à l'estragon, curcuma*  
ou Tartare de tomates & stracciatella, *herbes fraîches, câpres*  
ou Crispy chicken, *sauce labneh, jalapeños*

## Plats

Croustillant de saumon, *sauce citron, épinards, sumac, feta, sésame*  
ou Naan au crabe & avocat, *mangue, tomate, mayonnaise curry*  
ou Curry d'agneau, *riz basmati au safran*

## Desserts

Assiette de fruits rouges  
ou Banoffee pie  
ou Pavlova aux fruits rouges

## Boissons incluses

**Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :**

Blanc : Poulpe Connection – Mars Wine Station

Rouge : Poulpe Connection Mars Wine Station

**Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :**

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

## Café espresso

**Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes**

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



# Menu Winston

**Entrée/Plat/Dessert – 70,61 € HT - 80 € TTC**

Prix TTC service compris

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES**

**Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives**

## Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Mosaique brut 12cl

## Entrées

Crevettes au kadaïf, *guacamole, sauce mente-mangue*  
ou Samosas boeuf, *sauce tamarin*

ou Tartare de tomates & straciatella, *herbes fraîches, câpres*

## Plats

Filet de daurade, *sauce crustacé-gingembre, pommes de terre, asperges vertes, olives*  
ou Entrecôte, *pomme grenailles, sauce romarin*

ou Thon mi-cuit au sésame, *vermicelles de riz, papaye verte, carottes jaunes, tomates cerises*

## Desserts

Panacotta au thé matcha, *fraises, coulis de framboise*  
ou Pavlova aux fruits rouges

ou Baba au rhum, *crème citron vert*

## Boissons incluses

**Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :**

Blanc : Poulpe Connection – Mars Wine Station

Rouge : Poulpe Connection – Mars Wine Station

**Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :**

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

## Café espresso

**Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes**

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



## Formule Afterwork

34,32 € HT – 40 € TTC par personne

*Formule valable uniquement le lundi, mardi, et vendredi de 17h à 19h30.*

### Apéritif

2 cocktails au choix par personne : Moscow Mule, Aperol Spritz ou Mojito

### A partager (pour 3 personnes) :

- **Plateau Churchill** : Calamars croustillants / massala cheddar croquettes / mozza & feta samosas / houmous aux herbes / crispy chicken / croquettes butternut / naans
- **Croque Sir** : Pain Poujauran, comté AOP, jambon blanc, moutarde

### Boissons

#### **Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes (75cl) :**

Blanc : Poulpe Connection – Mars Wine Station

Rouge : Poulpe Connection - Mars Wine Station

1 bouteille pour 3 (75cl)

**Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes**

*En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*



## Cocktail

20 pièces – 62,05 € HT / 70 € TTC

### Apéritif

Coupe de champagne Jacquart Mosaïque brut 12cl

### Pièces salées

Verrine tartare de tomate, burrata\*  
Houmous\*  
Fregola, légumes croquants au pesto\*  
Stick de mozzarella\*  
Croque Sir  
Cabillaud lait coco, citronnelle  
Mini-burger  
Brochette de poulet au curry  
Velouté frais concombre et basilic rouge\*  
Mozzarella & feta samosas\*  
Tartare de saumon guacamole  
Naan zaatar\*  
Cheese naan\*  
Fish & chips  
Tartare de bar citron vert, aneth\*

*\*Pièces végétariennes*

### Pièces sucrées

Cheesecake myrtilles  
Salade de fruits  
Financier pistache  
Mousse au chocolat  
Pavlova aux fruits rouges

### Boissons

**Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes :**

Blanc : Poulpe Connection – Mars Wine Station

Rouge : Poulpe Connection – Mars Wine Station

Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3 (75cl)

Café



# Formule Brunch

( Disponible uniquement le dimanche en format buffet. )

**31,82 € HT / 35 € TTC**

## JUS DE FRUITS OU DÉTOX AU CHOIX

Jus de fruits frais pressés -Orange ou Pamplemousse

Amras- Purée de mangue / boisson d'avoine Oatly / eau de rose / sirop de verveine

Green Détox - Concombre / pomme / épinards / citron / chou kale

Stroberee - Fraise / framboise / eau de coco / fleur d'oranger / pomme

## BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café Espresso, Allongé, Double - Massaya bio / Café Latte /Cappuccino / Chocolat chaud / Chaï Latte /Thés et infusions

## BAKERY

Mini viennoiseries & Pain baguette - Beurre / confiture

## PLATTERS AU CHOIX *Accompagnés d'œufs brouillés*

Churchill - Saucisse de dinde & veau / crispy potatoes / baked beans / champignons de Paris

Bollywood - Saumon fumé / houmous aux herbes /cheese naan

Veggie - Guacamole / mozza & feta samosas / halloumi grillé

## DESSERT AU CHOIX

Sir Pancakes chocolat-noisettes / Pavlova fruits rouges / Menthe fraîche / Assiette de fruits rouges /Yaourt grec /Muesli / miel / Trifle à l'abricot /Crème verveine / amandes effilées

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité



## LES ANIMATIONS CULINAIRES

### Les animations culinaires salées (à partir de 30 personnes) :

**Dégustation de st jacques poêlées**, sauce champagne accompagnée de chorizo et champignons

2 pièces par personne : 16 € TTC (14,55 € HT)

**Découverte autour du saumon** : Assortiment de saumon gravelax à l'aneth (betterave, cardamome et épices), tarama (oursin, cabillaud) & blinis maison

3 pièces par personne : 15 € TTC (13,64 € HT)

**Découpe de foie gras**, chutney de saison

20 € TTC (18,18 € HT)

**Tataki de bœuf** et son wok de légumes

2 pièces par personne : 12 € TTC (10,90 € HT)

**Mini-burger**

15 € TTC (13,64 € HT)

### Les animations culinaires sucrées (à partir de 30 personnes) :

**Mousse au chocolat et ses toppings**

10 € TTC (9,09 € HT)

**Pavlova aux fruits**

15 € TTC (13,64 € HT)



## AUTRES INFORMATIONS

### Nourriture :

**Amuse-bouches**, au choix du Chef (3 pièces par personne)  
6 € TTC (5,45 € HT)

**Gâteau d'anniversaire** : un ou plusieurs gâteaux selon le nombre d'invités

Choix unique :

- Entremet chocolat
- Pavlova aux fruits
- Banoffee pie

8 € TTC (7,27 € HT) la part

**Menu Enfant (moins de 12 ans)** : Fish & chips ou Burger ou Suprême de volaille, frites ou riz ou épinards, un jus de fruits et un dessert  
17,5 € TTC (15,91 € HT)

### Boissons :

**Forfait softs à discrétion**

8 € TTC (7,27 € HT)

**Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 12cl**

14 € TTC (11,67 € HT)

**Bouteille de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 75cl**

72 € TTC (60 € HT)

**Cocktail au choix (Mojito ou Aperol Spritz) 14cl**

13 € TTC (10,83 € HT)

**FORFAITS VINS PRESTIGE 10€ TTC (8,33€ HT)**

*(1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)*

BLANC : Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020

ROUGE : Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020

### Droit de bouchon :

Par bouteille ouverte de 75 cl (vin ou Champagne) : 10 € TTC

Par bouteille ouverte d'alcool fort : 20 € TTC



# LES ESPACES RÉCEPTIFS

## CAPACITÉS D'ACCUEIL

### REZ-DE-CHAUSSÉE

ESPACE BAR + SALON INDIEN

**90**  
REPAS ASSIS

**110**  
COCKTAIL

JARDIN D'HIVER

**45**  
REPAS ASSIS

**50**  
COCKTAIL

SALON INDIEN

**25**  
REPAS ASSIS

**30**  
COCKTAIL

### NIVEAU-1

SALLE ÉTOILÉE (ESPACE LOUNGE)

**40**  
COCKTAIL

DORIS BAR (-1 TOTAL)

**60**  
COCKTAIL

**PRIVATISATION TOTALE DU RESTAURANT**

**130 personnes en repas assis / 170 personnes en cocktail**



## VOTRE CONTACT

Céline JAMMES

07 63 62 22 61

[c.jammes@groupe-bertrand.com](mailto:c.jammes@groupe-bertrand.com)

Melissa SMITH

07 87 03 83 54

[m.smith@groupe-bertrand.com](mailto:m.smith@groupe-bertrand.com)

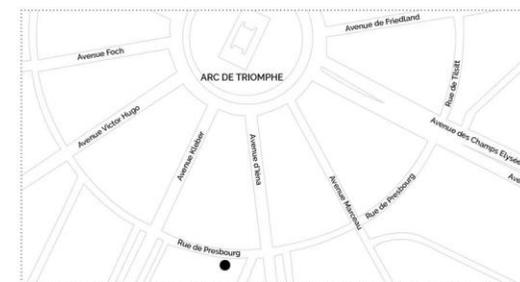
## INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert de 8h00 à 02h00 du lundi au samedi et de 8h00 à 01h00 le dimanche

5 Rue de Presbourg, 75016 Paris

Métro « Charles de Gaulle Etoile » ou « Kleber »

Parking Q-Park 77 Avenue Marceau 75008 Paris



bertrandrestauration

Sir Winston est un des restaurants du Groupe Bertrand.

Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)