



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

Entrées

Cheese naan

ou Houmous de betterave, *feta*, *chips de betterave*

Plats

Chicken tikka *masala*, épinards, riz basmati au safran
ou Fish and chips

Desserts

Mousse au chocolat, *tuile à la fleur d'oranger*
ou Banoffee pie

Boissons incluses

Un verre de vin par personne :

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 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

Fish cake au saumon, *mascarpone citron vert, sésame*
ou Houmous de betterave, *feta, chips de betterave*
ou cheesy dal pakoda, sauce menthe-mangue

Plats

Chicken Tikka massala, Épinards, *riz basmati au safran*
ou Fish and chips
ou Naan aux crevettes, *riz Byriani, sauce labne*

Desserts

Mousse au chocolat, *tuile à la fleur d'oranger*
ou Salade de fruits exotiques
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 – 53,41 € 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

Mozza & Feta samosas, *épices zaatar, chutney de menthe*
ou Croquette de crabe, *chutney citron épicé*
Ou Champignon Portobello stracciatella

Plats

Saumon kadaïf, *sauce citron, épinards, sumac, feta, sésame*
ou Filet de daurade, *sauce crustacé-gingembre, pommes de terre*
ou Curry d'agneau, *riz basmati au safran*

Desserts

Salade de fruits exotiques
ou Cheesecake safran-cardamome
Ou Pavlova aux fruits de saison

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

Apéritif

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque brut 12cl

Entrées

Fish cake au saumon, *mascarpone citron vert, sésame*
ou Houmous de betterave, *feta, chips de betterave*
ou Cheesy Dal Pakoda (*Beignet indien aux légumes*)

Plats

Filet de daurade, *sauce crustacé-gingembre, pommes de terre, asperges vertes, olives*
ou Fish & chips
ou Naan, crevette, riz Byriani, sauce labne

Desserts

Salade de fruits exotiques
ou Mousse au chocolat, *tuile à la fleur d'oranger*
ou Banoffe 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.



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

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

Brochette de halloumi*

Houmous aux betteraves*

Crevettes épicées roulées au kadaïf / croquette de butternut blette

Pakora de légumes

Croque Sir

Mini pita falafel*

Mini-burger

Naan poulet tandoori

Potimarron rôti, crumble de feta*

Mozza & feta samossas*

Roulé de saumon, fromage frais, aneth

Naan zaatar*

Cheese naan*

Fish & chips

Tartare de daurade, matcha, citron vert, pomme granny Smith

*Pièces végétariennes**

Pièces sucrées

Cheesecake cardamome safran

Salade de fruits exotiques

Banoffee pie

Mousse au chocolat

Crumble aux pommes caramélisées

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

Beet Boost- Betterave / carotte / citron / gingembre

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 de saisons

Assiette de fruits de saison

Yaourt grec, muesli, miel

Cheesecake cardamome safran

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 :

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)

Magret de canard, à l'orange pomme grenaille persillée OU pomme purée
15 € TTC (13,64 € HT)

Mini-burger
15 € TTC (13,64 € HT)

Bar à huitre
2 huitres n°2 fine de claire, Beurre doux AOP, Echalote, Citron Jaune, Vinaigre de Xeres, Ciboulette, Pain de campagne Poujauran – 13€ ttc (10,83€ HT)

Risotto crème de truffe, champignon de Paris
12€ ttc (10,91€ HT)

Les animations culinaires sucrées :

Mousse au chocolat et ses toppings
10 € TTC (9,09 € HT)

Pavlova aux fruits
15 € TTC (13,64 € HT)

Crumbles aux pommes, pain perdu, caramel beurre salé
10€ ttc (9,09€ 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 (Parmi une sélection) 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

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

Champagne premium 18€ TTC (15€ HT)

Moët & Chandon « Brut Impérial » - 12cl

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

Maëlle MINIAOU
+33 (0)7 63 62 22 61

Melissa SMITH
+33 (0)7 87 03 83 54

commercial.paris@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