



# 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)**

**Terrine de cochon maison, pickles de chou fleur** **10**  
Home made pork terrine, cauliflower pickles

 **Velouté de butternut au lait de coco** **11**  
Butternut and coconut milk soup

**Taco de canard confit à l'orange et piment fumé** **13**  
Confit duck leg taco & orange, smoked chili

 **Poireaux brulé, yaourt grec, kaki à la cardamome** **12**  
Charred leek, greek yogurt, roasted persimmon

**Tiradito de saumon, pomme verte, pistache** **15**  
Salmon Tiradito, green apple, pistachio

**Gambas à la plancha, bisque à la cannelle, polenta et amandes** **16**  
King prawns, cinnamon bisque, polenta & almonds

**Jambon de Bellota** **17**  
Bellota ham



**DEMANDEZ NOTRE MENU ENFANT** **15**  
**ASK ABOUT OUR KID FRIENDLY OPTION**



## 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)**  
Une nuit dans notre cocon parisien Maison Mère
- Péché Mignon (speciality of the house)**  
One night in our parisian home Maison mère

à partir de /from 160



## **SPIRITUEUX LIQUOR**

### **GIN**

<b>Gin The Botanist</b>	<b>14</b>
<b>Gin Hendricks</b>	<b>13</b>
<b>Gin Normindia</b>	<b>12</b>

### **VODKA**

<b>Vodka Titos</b>	<b>12</b>
<b>Vodka Absolut Elyx</b>	<b>14</b>

### **TEQUILA**

<b>Tequila Vecindad</b>	<b>12</b>
<b>Tequila Milagro Reposado</b>	<b>12</b>
<b>Tequila Cenote Anejo</b>	<b>14</b>
<b>Tequila Avion 44</b>	<b>25</b>
<b>Tequila Don Julio 1942</b>	<b>30</b>

### **RHUM - CACHAÇA**

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

<b>Cachaça Engenho da Vertente Barrel Aged</b>	<b>12</b>
--	-----------





## 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





# Sunday Brunch

BY CHEF SANTIAGO GUERRERO

Deux formules, mix & match  
selon vos envies !

## ORGASMIQUE SALÉ - SAVOURY

**Œufs rancheros au chorizo 13**  
artisanal colombien et haricots  
rouges

Huevos rancheros with Colombian  
handcrafted chorizo and beans

**Œufs Bénédicte au saumon 14**  
gravlax maison, sauce maltaise

Eggs Benedict with homemade  
gravlax salmon, maltaise sauce

*↳ Option bacon à la place du saumon*

## SUCRÉ - SWEET

**Gaufre maison au caramel 10**  
beurre salé ou confiture

Homemade waffles with salted  
butter caramel or jam

**Brioche perdue, variations 10**  
de miel & amandes

French toast, honey variations  
& almonds

## ORGANIQUE SALÉ - SAVOURY

**Potiron rôti, épeautre, 11**  
coco & noisettes

Roasted pumpkin, coconut,  
spelt & hazelnuts

**Chou fleur rôti, grenade, 11**  
cacahuètes & curry

Roasted cauliflower, pomegranate,  
peanuts & curry

## SUCRÉ - SWEET

**Granola maison aux fruits 10**  
de saison & yaourt végétal  
au sirop d'agave

Homemade granola with seasonal  
fruits, agave syrup & yogurt

**Panna cotta à l'orange 10**  
& pistaches

Orange panna cotta & pistachios

 Vegan

## À PARTAGER TO SHARE

**Côte de bœuf Angus (950g), 80**  
pommes grenailles, jus de viande

Angus rib of beef (950g), grilled potatoes,  
meat juice

**Poulet rôti et fumé au foin (950g), 65**  
pommes grenailles, broccolini, jus  
de viande

Roasted and smoked chicken with hay  
(950g), grilled potatoes, broccolini, meat  
juice

**Jambon de Bellota 17**  
Bellota ham

## Cocktails

**Coffee is the new Black 12**  
Vodka, café colombien, liqueur de café,  
sirop de noisette

**Marry me 12**  
Botanical spirit, poivron rouge, jus de tomate,  
citron origan, sauce soja, celeri, spicy (sur  
demande)

**Oh my peach 10**  
Purée de pêche infusée au thym, Prosecco

**Fancy Bubbly 10**  
Prosecco, jus d'orange

**Harmonie (sans alcool) 8**  
Concombre, fleur de sureau, citron vert, tonic

**Exaltation (sans alcool) 8**  
Abricot, miel, romarin, citron jaune, ginger beer

The page is framed by a vibrant, hand-drawn border of tropical elements. On the left, there are green leaves, clusters of red berries, a yellow banana, and a pineapple. On the right, there are pink and red flowers, green leaves, and a bunch of yellow bananas. The background is a light cream color with scattered small motifs like bees and fruit.

# HEY HONEY

## Menu jour Day menu

BY CHEF SANTIAGO GUERRERO



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

**Terrine de cochon maison, pickles de chou fleur**  
Home made pork terrine, cauliflower pickles

10

 **Velouté de butternut au lait de coco**  
Butternut and coconut milk soup

11

 **Poireaux brulé, yaourt grec, kaki à la cardamone**  
Charred leek, Greek yogurt, roasted persimmon

12

**Jambon de Bellota**  
Bellota ham

17

## LES PLATS MAIN COURSES

 **Risotto d'épautre, champignons Eryngii, cacahuètes**  
Wheat risotto, Eryngii mushroom and peanuts

19

**Filet de bar à la plancha, déclinaison de chou vert, kumquat**  
Seabass filet, green cabbage variations and kumquat

22

**Carne Asada, pita faite maison, purée d'ail, pickles d'oignon**  
Carne Asada beef, home made pita bread, garlic purée,  
and pickled onions

19



Vegetarian



Vegan



## TOUCHE FINALE

### FINAL TOUCH

**Mousse et crumble au chocolat, grenade et verveine** 10  
*Chocolate mousse and crumble, pomegranate, verbena*

 **Panna cotta à l'orange, pistaches** 10  
*Orange panna cotta, pistachio*

**Manchego et compotée de kumquat** 11  
*Manchego cheese & kumquat chutney*

**DEMANDEZ NOTRE MENU ENFANT** 15  
**ASK ABOUT OUR KID FRIENDLY OPTION**

**PETIT DÉJEUNER** - de 7h00 à 10h30  
**BREAKFAST** - from 7am to 10.30am

**Petit déjeuner en buffet à volonté** 19  
**Breakfast buffet**  
*Œufs brouillés, bacon, pains, viennoiseries, fruits, boissons*  
*Scrambled eggs, bacon, breads, pastries, fruits, beverages*

**Petit déjeuner Parisien** 8  
**Parisian breakfast**  
*Jus de fruits, viennoiseries, tartine beurre & confiture, boisson chaude*  
*Fruit juice, pastries, bread, butter & jam, hot beverage*



## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso / Décaféiné 3

Macchiato 3

Double Espresso 5

Cappucino / Latte 5

Thé « Palais des thés » - Tea 5

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.

Infusion « Palais des thés » - Infusion 5

L'herboriste n°108 (verveine, orange, menthe), Camomille

## BOISSONS SANS ALCOOL SOFTS

Coca Cola 33cl 5

Coca Cola Zéro 33cl 5

Grapefruit Soda Three Cents 20cl 5

Cherry Soda Three Cents 20cl 5

Mandarin 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





## 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

## APERITIF - DIGESTIF

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

