

Soho House Paris, all day sample menu, English

Smalls

Oeuf mayonnaise (vegetarian)
Lemon hummus, crudités (plant based)
Calamari fritti, lemon, chili, aioli
Whipped ricotta, truffle honey, crostini (vegetarian)
Smoked haddock croquettes, tarragon mayo

Starters

Pumpkin soup, chestnut, seeds, sherry sour cream (vegetarian)
Burrata, endive, rocket, beetroot, pesto (vegetarian)
Grilled prawns, persillade
Steak tartare, fries, green salad
Cured salmon, lemon, Isigny cream, dill

Salads Option to add chicken, salmon, burrata, hard boiled egg or avocado

Kale, pumpkin, cauliflower, pomegranate (plant based)
Chicken Caesar, parmesan, croutons, soft boiled egg
Butter lettuce, avocado, sherry vinaigrette
Grain bowl, turmeric hummus, sweet potato, carrot, beetroot, broccolini (plant based)

Sandwiches

Croque Monsieur or Madame, salad (option to add black truffle)
Avocado on toast, chilli, sourdough (plant based) (option to add poached eggs)
Smash burger, cheddar, mustard, lettuce, tomato, onion, pickles, fries
Vegan burger, lettuce, tomato, pickles, cheddar, sweet potato fries (plant based)

Mains

Omelette and herbs (vegetarian)
Brick chicken, spinach, mushroom jus
Salmon, broccolini, hollandaise
Penne alla vodka, chilli, tomato, parmesan (vegetarian)
Entrecôte, peppercorn sauce, fries
Risotto, wild mushrooms, Tomme de Savoie (vegetarian)
Baked cauliflower, sunflower seed tahini, watercress pesto (plant based)

Sides

Fries (plant based)
Sweet potato fries (plant based)
Sautéed spinach (plant based)
Green salad or broccolini (plant based)
Pomme purée (vegetarian)
Comté coquillettes (vegetarian)

Lunch Combo Available Tuesday to Friday, 12pm to 4pm

Choose any two: sandwich, soup or salad

Please let us know if you have any allergies or dietary requirements, our dishes are made here and may contain trace ingredients.
Tap water, gluten free bread and pasta are available on request.

Soho House Paris, all day sample menu, French

Smalls

Oeuf mayonnaise (végétarien)
Houmous au citron, crudités (vegan)
Calamari fritti, citron, piment, aioli
Ricotta fouettée, truffe & miel, crostini (végétarien)
Croquettes de haddock, fumée mayo estragon

Entrées

Velouté de butternut, châtaigne, graines de courge, crème fouettée au Xérès (vegan)
Burrata, endive, roquette, betteraves, pesto (végétarien)
Gambas grillées, persillade
Steak tartare, frites, salade verte
Saumon mariné, citron, crème d'Isigny, aneth

Salades

Supplément poulet, saumon, burrata, oeufs durs, avocat

Kale, butternut, chou-fleur, grenade (vegan)
Caesar, poulet, parmesan, croûtons oeuf mollet
Butter lettuce, avocat, vinaigrette de Xérès (vegan)
Grain bowl, houmous au curcuma, carotte, patate douce, betterave, broccolini (vegan)

Sandwiches

Croque monsieur ou madame, salade (Supplément truffe noire)
Avocado toast, piment, pain de Campagne (Supplément oeufs pochés) (vegan)
Smash burger, cheddar, mayo, moutarde, laitue, tomate, pickles, frites
Vegan burger, laitue, tomate, pickles, cheddar, frites de patates douces (vegan)

Plats

Omelette aux herbes (végétarien)
Brick chicken, épinards, jus aux champignons
Saumon, broccolini, hollandaise
Penne alla vodka, piment, tomates, parmesan (végétarien)
Entrecôte, sauce au poivre, frites
Risotto, champignons sauvages, Tomme de Savoie (végétarien)
Chou-fleur rôti, tahini graines de courge, pesto de cresson (vegan)

Accompagnements

Frites (vegan)
Frites de patates douces (vegan)
Epinards sautés (vegan)
Salade verte (vegan)
Pomme purée (végétarien)
Comté coquillettes (végétarien)

Lunch Combo

Mardi - Vendredi, 12 - 16h

Deux au choix: sandwich, soupe, salade

En cas d'allergies, merci de nous en informer, nos plats peuvent contenir des traces d'ingrédients.
L'eau potable en carafe, le pain et les pâtes sans gluten sont disponibles sur demande.

Soho House Paris, sample wine list

Sparkling and Champagne

Prosecco Riccadonna, Extra Brut N.V (available by glass)
Champagne Robert Allait Brut N.V (available by glass)
Champagne Robert Allait Brut Rosé N.V (available by glass)
Champagne Deutz Brut N.V
Champagne Besserat Bellefond Blanc de Blancs N.V
Champagne Ruinart Blanc de Blancs N.V
Champagne Dom Pérignon Vintage
Champagne Krug Grande Cuvée Edition

Burgundy

White

Bourgogne Aligoté, Les vignes de St Germain
Chablis, Domaine Les Senties (available by glass)
Pouilly Fuissé, 1er cru "Lise Marie", Domaine Ferrand
Santenay "Coteau sous la roche", Antoine Olivier
Givry, Domaine Joblot
Puligny Montrachet "Les Charmes", Domaine Nudant
Chassagne Montrachet, Jean Chartron
Meursault, Château Charodon
Batard Montrachet, Grand Cru, Jean Chartron

Red

Marsannay, Domaine Bart (available by glass)
Mercurey, Domaine Joussier
Savigny les Beaune, Domaine Jean-Jacques Girard
Côte de Nuit, Château Charodon
Pommard, Rodolphe DeMougeot
Volnay, Chantal Lescure
Beaune, 1er cru "Les Chouacheux", Château Charodon
Gevrey Chambertin, René Bouvier
Nuit St Georges, 1er cru "Monts des oiseaux", Domaine de l'Arlot
Charmes Chambertin, René Bouvier

Alsace / Beaujolais / Loire

White

Riesling "Granit", Sperry
Touraine, Oisly Domaine Octavie
Sauvignon blanc "Attitude", Pascal Jolivet
Pouilly-Fumé "Blanc Fumé", Pascal Jolivet
Sancerre, Pascal Jolivet (available by glass)
Côteaux du Layon, Domaine de la Bergerie (available by glass)

Red

Saumur-Champigny, Les Sables verts
Sancerre, Pascal Jolivet
Brouilly "La Démarrante", Domaine Dupré-Goujon

Soho House Paris, sample wine list by the glass

VDF / Languedoc

White

Vin de France, Chardonnay, Domaine Doudet Naudin (available by glass)

Vin de France, "Orenji" nature, Mas Foulaquier (orange)

Maison Vincent (available by glass)

Viognier "Elegance", Laude Vialade

Red

Vin de France, Pinot Noir, Domaine Doudet Naudin (available by glass)

Maison Vincent (available by glass)

Corbières "Montanha", Peter Sichel

Pic Saint Loup "L'Orphée", Mas Foulaquier

Collioure, Domaine de la Rectorie

Rhône

White

Côte du Rhône "Les grands calcaires", Famille Gras

Ventoux, Domaine Fondrèche (available by glass)

Crozes Hermitage, "Cour de Récré", François Villard

Châteauneuf du Pape, Domaine Bastide St Dominique

Red

Côte du Rhône, Bastide Saint Dominique (available by glass)

Crozes Hermitage, Laurent Combier

Châteauneuf du Pape, Bastide Saint Dominique

Crozes Hermitage, "Clos des Grives", Laurent Combier (available by glass)

Côte Rotie "Champin Le Seigneur", Jean Michel Gerin

Bordeaux

White

Sauvignon blanc, Château la Loubière

Red

Château Croix De Labrie, Camille De Labrie (available by glass)

Saint-Emilion, Grand Cru Fontfleurie

Pessac Leognan, Château Lespault Martillac Pessac

Saint Julien, Clos du Marquis

Margaux, Château Giscours, Grand Cru Classé

Pauillac, Château Lynch Bages, Grand Cru classé

Foreign

White

Allemagne Rheinessen, "100 Hügel", Riesling, Wittmann

Italie, Piemonte, Pinot grigio, Antica Vigna, Salvaterra (available by glass)

Italie, Piemonte, "Gavi Di Gavi", La Chiara

Argentina, Calchaqui Valley "Cellarius", Torrontés, Bodega Isasmendi

Red

Espagne, Casa Rojo, "Las Vinas Bastardas", Stolpman Vineyard

Chili, Colchagua Valley "Cromas", Los Vascos, Dom. Baron de Rothschild Lafite

Argentina, Calchaqui Valley "Cellarius", Malbec, Bodega Isasmendi

Italie, Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo, "Propre", Velenosi (available by glass)

Italie, Piemonte, Barolo, "Massara", Castello di Verduno

Italie, Toscana, Tignanello