

HENRI HÉTIÉ

RIVE GAUCHE

Le Book et Menu d'Henriette



Live
Travel
Adventure
Bless
and don't be sorry

Jack Kerouac

#Réception

Pour appeler la réception, faites le « 9 »
To call the reception, dial « 9 »

@Wifi

Nom du réseau / Network : Hotel Henriette
Mot de passe / Password : loveparis



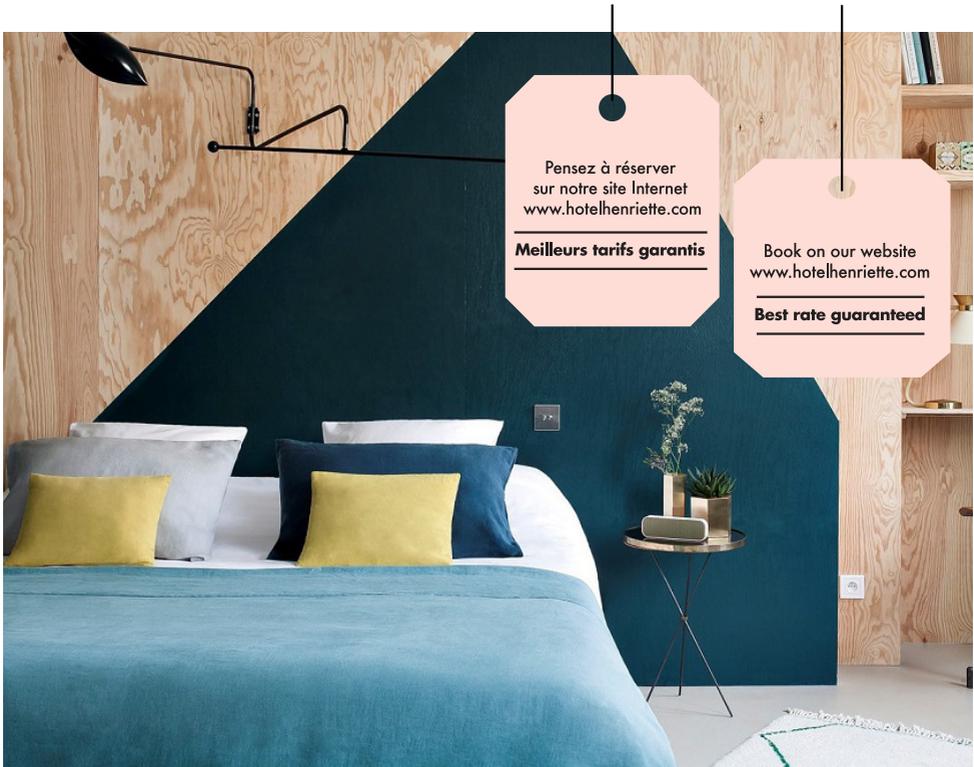


Bienvenue chez Henriette Rive Gauche

Le boutique-hôtel bohème de Paris

Welcome to Henriette Rive Gauche

The bohemian boutique-hotel of Paris



Pensez à réserver
sur notre site Internet
www.hotelhenriette.com

Meilleurs tarifs garantis

Book on our website
www.hotelhenriette.com

Best rate guaranteed

Au calme dans une petite rue pavée à deux pas du quartier Mouffetard, l'hôtel Henriette au luxe cool et désirable, dépoussière les codes du savoir recevoir. S'inviter dans une chambre d'amis... Voilà le statement chez Henriette.

Trente-deux chambres toutes différentes et à la déco bohème chic, renouvellent sans cesse l'expérience du visiteur.
#emotions

Notre souhait : que vous vous sentiez comme à la maison ! Pour cela, nous vous remercions de respecter le mobilier et le soin tout particulier que les femmes de chambre réalisent pour votre confort.

Nous espérons que vous passerez un agréable séjour au sein de l'Hôtel Henriette.



Located in a quiet cobblestone street close to the Mouffetard district, Hotel Henriette refreshes the art of reception and warm welcoming. To be invited in a friend's house... that's Henriette's statement.

32 rooms all unique in a bohemian chic style renew constantly the visitor's experience #emotions

Our wish for your stay : to feel like home! That's why we ask you to take care of the furniture and to respect the work of our cleaning service.

We hope you'll have a nice stay at Hotel Henriette.





#Réception

Pour appeler la réception, faites le "9". La réception et son service de city conciergerie sont à votre disposition 24/24h.



#Taxe de séjour

Conformément à la loi française en vigueur depuis le 1er janvier 2025, la taxe de séjour est de 5,53€ par adulte et par nuit.



#Téléphone

Pour appeler l'extérieur, composez le « 0 » suivi du numéro de téléphone. Si vous souhaitez vous faire appeler, le numéro de téléphone de l'hôtel est le :
01 47 07 26 90
Les prix d'appel sont affichés à la réception.



#Bouteille en Verre

Afin de limiter l'utilisation du plastique dans notre Hôtel, vous avez à votre disposition une bouteille en verre dans votre chambre que vous pourrez remplir à la fontaine en bas des escaliers avec de l'eau plate ou gazeuse.

Nous vous remercierons de laisser la bouteille dans la chambre lors du Check-out.

#Reception

To call the reception, dial "9". Reception team is open and available 24/7.

#Local public taxes

In compliance with the french law since the 1st of january 2025, the local tax is 5,53€ per adult and per night.

#Phone

To use the phone from your room Dial "0" and then the phone number. To be called in your room, the phone number of the hotel:
+33 1 47 07 26 90
Call prices are written at the reception.

#Glass Bottle

In order to reduce the plastic usage in our Hotel, you will find a glass bottle in your room which you can refill at the fountain at the bottom of the stairs with still or sparkling water. We thank you to leave the bottle in the room at the Check-out.



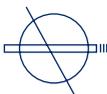
#Coffre-fort

Votre chambre est équipée d'un coffre-fort dans la penderie. Une notice d'utilisation est à votre disposition. Attention à bien suivre les instructions de la notice.



@Wifi

Tout l'hôtel dispose d'une connexion wifi gratuite.
Nom du réseau : Hotel Henriette
Mot de passe : loveparis



#Non fumeur

Pour le bien-être de tous et conformément à la loi française, toutes les chambres sont non fumeurs. Merci de ne pas fumer dans votre chambre ou à la fenêtre.



#Climatisation - Chauffage

La commande centralisée se trouve à côté de la porte d'entrée. Son fonctionnement est très simple. Vous pouvez choisir la température que vous souhaitez obtenir.

#Safe

The safe is in the closet.
Please follow the instructions.

@Wifi

The whole hotel has a free internet access.
Network : Hotel Henriette
Password : loveparis

#Non-smoking

In compliance with the french law, Hotel Henriette is a non-smoking hotel. Please don't smoke in your room even at the window.

#Reversible air-conditioning

The control button is in the box next to the door. You can choose your ideal temperature.



#Petit déjeuner

La salle à manger se situe au rez-de-chaussée au niveau du patio. Un petit-déjeuner buffet est servi tous les jours de 7h00 à 10h30 et jusqu'à 11h le week-end.

Tarif buffet : 16€

Tarif enfant jusqu'à 8ans : 8€

Offert pour les moins de 3 ans

Tarif formule Express (boisson chaude, jus de fruits +2 mini viennoiseries) : 8€

Vous pouvez commander votre petit déjeuner en chambre en composant le « 9 ».

* La liste des aliments allergènes est disponible à la réception.

#Breakfast

The breakfast is served on the ground floor next to the garden. We propose to you a continental buffet everyday from 7:00 a.m to 10:30 a.m. and until 11 a.m the weekend!

Buffet: 16€

Child until 8 years old: 8€

Child under 3 years old: free
Express (hot drink + juice +2 pastries): 8€

You can order you breakfast by dialing « 9 ».

* The list of allergenic products is available at the reception



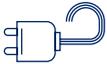


#Réveil

Nous nous chargeons de programmer votre réveil. N'hésitez pas à en faire la demande à la réception.

#Wake-up call

Our team will schedule your wake-up call, please ask at the reception.

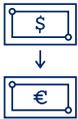


#Courant électrique

220 volts

#Electric current

220 volts in your room. Ask for an adapter at the reception.

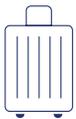


#Change

« BANC France » situé au 6 rue Monge, 75005 Paris est ouvert du lundi au samedi de 11h à 18h.

#Currency exchange

"BANC France" located at 6 rue Monge, 75005 Paris is open from Monday to Saturday from 11:00 a.m to 6:00 p.m.



#Bagagerie

Henriette se propose de garder en sécurité vos valises dans sa bagagerie quand vous le souhaitez.

#Luggage

Henriette is happy to safely store your luggage at the hotel whenever you need.



#Tourisme @city-guide

N'hésitez pas à vous rapprocher de notre équipe pour tout conseil et réservation (restaurants, taxis...)
Consultez la rubrique : le Paris d'Henriette sur www.hotelhenriette.com. Vous y trouverez toutes nos bonnes adresses à Paris (restaurants, culture, shopping...)
Nous proposons également un service de e-conciergerie pour les attractions touristiques (musées, Disneyland, Versailles, croisière, etc)



#Henriette vous aide

Dans le cas où vous auriez un handicap ou des difficultés spécifiques, toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous aider et faciliter votre séjour.
N'hésitez pas à faire appel à nous.



#Location de vélo

Location de velib au jour ou à la semaine sur le site <https://www.velib-metropole.fr/> ou sur l'application Velib'

#Tourism @city-guide

Do not hesitate to request our help to organize your stay (restaurants, cabs,...).
Look at our website: www.hotelhenriette.com in "The Paris of Henriette" our favorite places in Paris!
We also offer an e-concierge service for your favorite attractions (museums, Disneyland, Versailles, cruise, etc)

#Henriette helps you

In the event that you have a handicap or specific difficulties, our entire team is at your disposal to help you to facilitate your stay.
Please let us know, how can we help you ?

#Bike rental

Rent a Velib bike for the day or for the week on the website <https://www.velib-metropole.fr/> or on the Velib' app



#Boîte postale

Le bureau de poste le plus proche se situe au 37 avenue des Gobelins, 75013 Paris.

#Post office

The nearest post office is located at 37 avenue des Gobelins, 75013 Paris.



#Pharmacie

La pharmacie « Or'El des Gobelins » située au 27 avenue des Gobelins est ouverte tous les jours de 8h à 21h. Une trousse de premier secours est également disponible à la réception.

#Drugstore

"Or'El des Gobelins" located at 27 avenue des Gobelins is open every day from 8:00 a.m to 9.00 p.m. There is also a first aid kit at your disposal at the reception.



#Pressing

Le pressing «5àsec» 72 boulevard Saint Marcel, 75005 Paris est ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h30. Il est fermé le dimanche.

#Dry-cleaner's

The dry-cleaner «5àsec» 72 boulevard Saint Marcel, 75005 Paris is open from Monday to Saturday from 8:00 a.m to 7:30 p.m. It's closed on Sunday.



#Distributeur de billets

Il existe plusieurs banques à proximité de l'hôtel, au niveau de l'avenue des Gobelins.

#Cash point

Many banks are located on the avenue des Gobelins.

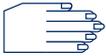


#Soins esthétiques

L'institut Marie Pauline au 9 boulevard Arago 75013 Paris.
Ouverture du Mardi au samedi :
de 10h00 à 19h00 Nocturne le
vendredi (jusqu'à 20h00).
Fermé le dimanche et lundi
01 43 31 06 92

#Beauty care

The institut Marie Pauline at 9 boulevard Arago 75013 Paris.
Open from tuesday to saturday:
from 10:00 to 07:00 p.m.
Friday (untill 8:00 p.m). Closed
on sunday and monday
+33 1 43 31 06 92



#Onglerie

« Beauté de la Reine » 28/30 rue
de la Reine Blanche 75013 Paris
pour votre manucure.
07 69 42 95 05

#Nail specialist

"Beauté de la Reine" 28/30 rue
de la Reine Blanche 75013 Paris
for mani-pedi.
+33 7 69 42 95 05



#Massage

« Thai Rachawadee » 1 rue de la
collégiale, 75005 Paris.
11h - 20h
01 45 35 85 98

#Massage

« Thai Rachawadee » 1 rue de la
collégiale, 75005 Paris.
11am - 2pm
+33 1 45 35 85 98



#Cinéma

Le cinéma le plus proche de
l'hôtel, « UGC Gobelins » se
situe au 66, avenue des
Gobelins.

#Cinema

The nearest cinema, "UGC
Gobelins" is located at 66,
avenue des Gobelins.



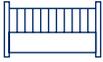
#Yoga

Prêt de tapis de yoga sur
demande. Demandez à la réception
nos meilleures adresses de
studio / cours de yoga à Paris.

#Yoga

Loan of yoga mats on request.
Ask at reception for our best
yoga studio / class addresses in
Paris.





#Équipements bébé

Un lit bébé est disponible sur réservation auprès de la réception. Une table à langer, un micro-ondes ainsi qu'une chaise haute vous sont proposés dans la salle à manger.

#Baby equipment's

We can provide a baby cot on request.

Also a high chair and a microwave are available in the breakfast room.



#Garderie

L'agence « Baby Sitting Services » vous aidera à trouver votre baby-sitter : 01 46 21 33 16 ou <http://www.babysittingservices.fr>

#Babysitting

If you need a babysitter : « Baby Sitting Services » agency +33 1 46 21 33 16 or <http://www.babysittingservices.fr>



#Modes de paiement

Nous acceptons les cartes de crédit suivantes : Visa, Mastercard.

Les règlements par chèques, les billets de 500€ et les cartes Amex ne sont pas acceptés.

#Means of payment

We accept the following credit cards: Visa, Mastercard. Check, 500€ bills and Amex cards and are not accepted.



#Vidéo-surveillance

Pour votre sécurité, l'hôtel est sous vidéo surveillance.

#Security camera

For your safety, we have a security camera in the hotel.



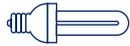
#Check-out

Merci de bien vouloir libérer les chambres pour 11h30 afin d'accueillir les clients suivants dans les meilleures conditions.



#Clés

Nous vous demandons de bien vouloir laisser la clé de la chambre à la réception lorsque vous sortez de l'hôtel.



#Environnement

L'hôtel Henriette s'engage en faveur de l'environnement en utilisant des ampoules basse consommation, en recyclant les piles usagées, les bouteilles d'eau et capsules de café sont recyclables et en mettant des produits d'accueil rechargeables.

Si vous souhaitez y contribuer: Seules les serviettes au sol seront changées. Si vous souhaitez réutiliser vos serviettes, merci de les laisser accrochées.



#Numéros d'urgence

Police : 17 Pompiers : 18
SAMU : 15
Urgence Europe : 112

#Check-out

We kindly ask you to check-out at 11:30 a.m. the latest in order to welcome next guests in the best conditions.

#Keys

Please drop your key at the reception everytime you go out.

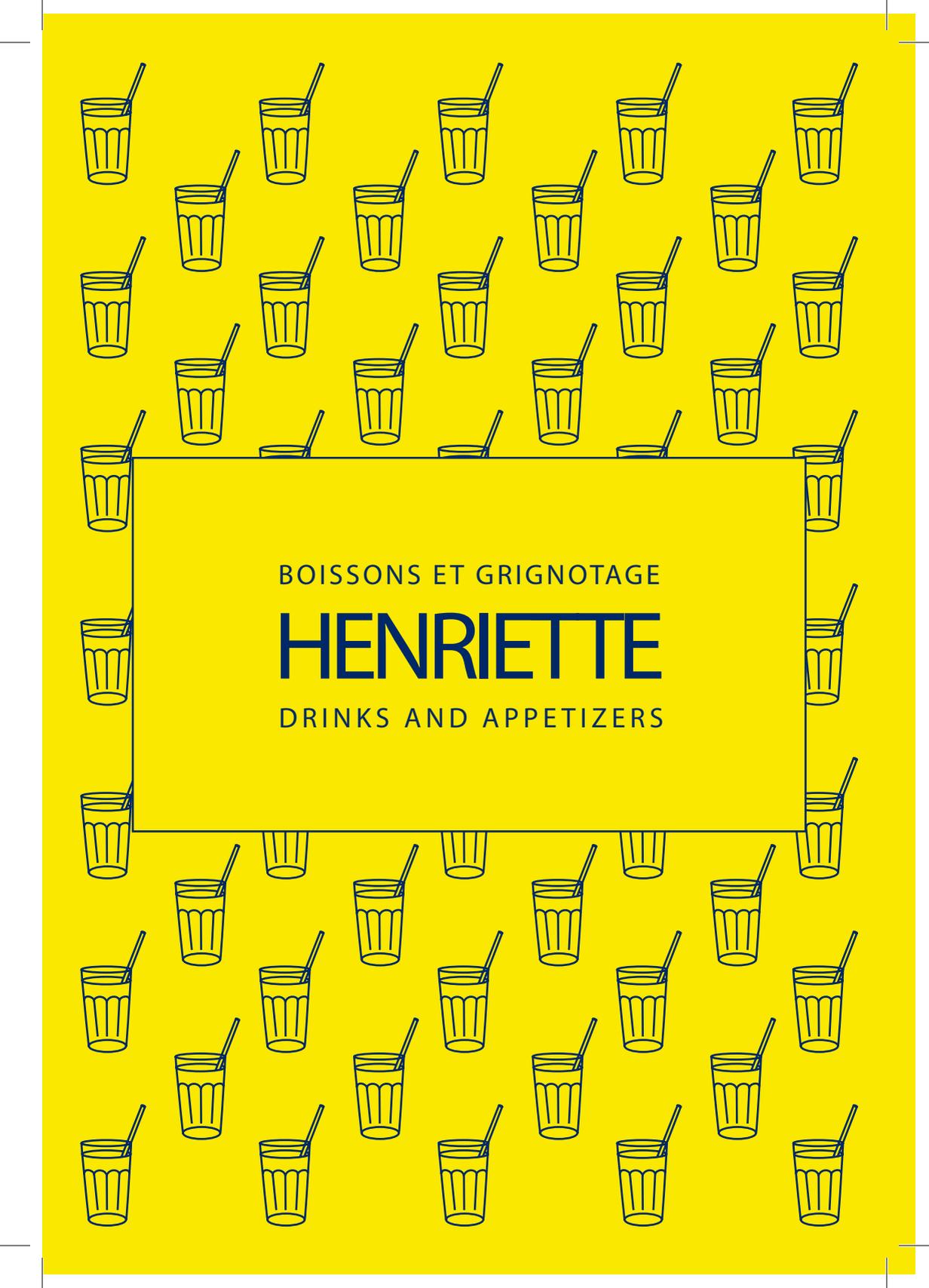
#Environment

Hotel Henriette is committed to the environment by using low-energy bulb, recycling used batteries, the water bottle and coffee capsules are recyclable, and by using rechargeables welcome products.

Your participation is welcome, if you want to change towels please put the used ones on the floor. To keep the same, please hang them.

#Emergency numbers

Police: 17 Firefighters: 18
Emergency service: 15 Emergency Europe: 112



BOISSONS ET GRIGNOTAGE

HENRIETTE

DRINKS AND APPETIZERS

BOISSONS / DRINKS

COCA 33cl	3€	1-2 BOUTEILLE 37.5cl	15€
COCA ZERO 33cl	3€	VIN BLANC / WHITE WINE Chablis Domaine Long Depaquit	
SMOOTHIE 33cl	5€	1 BOUTEILLE 75cl	30€
JUS PRESSÉ 25cl Orange, pamplemousse, détox	5€	VIN BLANC / WHITE WINE Chablis Domaine Long Depaquit	
THÉ GLACÉ / ICE TEA 25cl	5€	1-2 BOUTEILLE 37.5cl	15€
CAFÉ / COFFEE Nespresso	3,50€	VIN ROUGE / RED WINE Médoc Château Fourcas Dupré	
THÉ / TEA Kusmi Tea	5€	1 BOUTEILLE 75cl 30€ VIN ROUGE / RED WINE Médoc Château Fourcas Dupré	
CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE	5,50€	VIN ROSÉ / ROSÉ WINE 75cl	30€
1 BOUTEILLE 33cl BIÈRE BLONDE / BLOND BEER La Parisienne (BIO)	6€	Côtes de Provence Miraval	
1 BOUTEILLE 33cl BIÈRE BLANCHE / WHITE BEER La Parisienne (BIO)	6€	VIN AU VERRE GLASS OF WINE 12cl Chablis, Médoc, Côtes de Provence	6€
		1-2 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE Legras & Haas 37,5cl	30€
		1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE Legras & Haas 75cl	50€

Henriette ne peut vous proposer les boissons alcoolisées qu'en accompagnement d'un repas ou d'une collation.
Henriette can only serve alcoholic drinks in combination with a meal.

LE PETIT DÉJEUNER D'HENRIETTE

BUFFET	16€
Thé, café, viennoiseries, pancake, fruits frais, granola bio, pain céréales, fromage, yaourt, pain sans gluten, jus pressés... Tea, coffee, pastries, pancake, fresh fruit, organic granola, cereal bread, cheese, yogurt, gluten-free bread, squeezed juice ...	
Oeuf sur le plat, brouillé ou coque Fried, scrambled or soft egg	5€

LE GÔTER D'HENRIETTE

CAKE MAISON	5€
Saveur du jour / Flavour of the day	

L'APÉRO D'HENRIETTE

Toutes nos planches sont servies avec du pain
All our platters are served with bread



PLANCHE TZATZÍKI
TZATZÍKI PLATTER 5€

PLANCHE GUACAMOLE
GUACAMOLE PLATTER 5€

PLANCHE CAVIAR D'AUBERGINE
EGGPLANT CAVIAR PLATTER 5€

PLANCHE HOUMOUS
HOUMOUS PLATTER 5€

PLANCHE FROMAGE
CHEESE PLATTER 12€

PLANCHE TOMATES CONFITES
SEMI-DRIED TOMATOES PLATTER 12€

PLANCHE CRÈME FINE D'ARTICHAUTS
FINE ARTICHOKE CREAM PLATTER 9€

PLANCHE CRÈME FINE BIO DE POIS CHICHES
FINE, ORGANIC CHICKPEAS CREAM PLATTER 9€

PLANCHE CRÈME FINE DE POIVRONS
FINE PEPPERS CREAM PLATTER 9€

PLANCHE CRÈME FINE DE BASILIC
PDO BASIL AND PARMESAN FINE CREAM PLATTER 9€

PLANCHE RILLETTES DE POULET
FARM CHICKEN RILLETTES PLATTER 9€

PLANCHE RILLETTES DE CANARD DE BARBARIE
BARBARY DUCK RILLETTES PLATTER 9€

PLANCHE COURGETTES À L'HUILE D'OLIVE
MARINATED COURGETTES PLATTER 9€

PLANCHE RILLETTES DE SAINT-JACQUES
SCALLOPS RILLETTES PLATTER 12€



LE BON GOÛT DES PRODUITS FRAIS EN BOCAUX

Pour accompagner vos apéritifs avec gourmandise ! Retrouvez une palette de textures et de saveurs **100% naturelles, 100 % artisanales** fabriquées dans les **terroirs français et italiens** à partir de matières premières locales de saison.

LES CRÈMES FINES

Onctueuses et gourmandes, elles sont souples et légères  



Crème fine d'artichauts

Cuisinée à partir de fonds d'artichauts, le cœur tendre de ce délicieux légume. Elle comporte des morceaux fondants au goût fin et subtil avec des notes de noisettes très douces.



Crème fine de poivron

Réalisée à partir de poivrons rouges qui se sont gorgés de soleil tout l'été. Nous aimons son goût doux, légèrement sucré et sa texture très souple !



Crème fine BIO de pois chiches au citron et au cumin

Inspirée du houmous, elle est relevée avec du poivre blanc et du cumin et bien citronnée. Elle est travaillée sans ail et émulsionnée avec une Huile d'Olives de Provence au délicieux fruité noir.



Crème fine de basilic AOP et parmesan

Réalisée à partir de Basilic frais de Gênes AOP qui lui donne sa couleur éclatante, de Parmigiano Reggiano 24 mois et de pignons de pin. Un dosage équilibré des saveurs qui lui confère une texture souple comme tout juste sortie du mortier.

LES RILLETES

Effilochées à la main, leur texture comporte de beaux morceaux. 



Rillettes de poulet de la ferme

Cuisinées à partir de poulets français élevés à la ferme. Confites dans la graisse de canard elles ont un goût bien marqué et sont 100% volaille.



Rillettes de Saint Jacques

Les Rillettes de Saint-Jacques vous séduiront par leur délicatesse et leur finesse en bouche. Cuisinées avec plus de 65% de ce noble coquillage, ces savoureuses rillettes éveilleront vos papilles !



Rillettes de Canard de Barbarie

Cuisinées à partir de Canards de Barbarie elles ont peu de gras pour mettre en avant la chair goûteuse et fondante de cette race considérée comme la Rolls des canards.

LES ANTIPASTI

Ils apportent de la fraîcheur et de la légèreté en bouche !  



Courgettes marinées à l'huile d'olive vierge extra

Des courgettes du Piémont riches en goût, à la texture est très croquante. Elles sont travaillées comme un pickle puis grillées et marinées dans une huile d'olive vierge extra 100% italienne.



Tomates Confites à l'huile d'Olive Vierge Extra

Réalisée à partir de tomates du Piémont, ces reines de l'été sont récoltées à pleine maturité. Elles sont ensuite confites pour conserver tout leur moelleux puis plongées dans l'huile d'olive vierge extra pour révéler toute leur saveur et leur fondant.



Sans gluten



Végétarien



THE GREAT TASTE OF FRESH PRODUCTS IN JARS

To go with your aperitifs with taste!
You will find a large range of textures and tastes, all **100% natural and 100% artisanal**, made in **French and Italian terroirs**, with seasonal and local produce.

THE FINE CREAMS

*Smooth and mouth-watering,
100% vegetarian and gluten-free.*



Fine artichokes cream

Made with artichoke hearts – the tender core of this delicious summer vegetable. Its texture is smooth with small melting pieces and has a delicate and subtle taste with soft hints of hazelnuts notes.



Fine peppers cream

This recipe is made from red peppers gorged with sun all summer long. We like its soft, slightly sweet taste and its very smooth texture!



Fine, organic chickpeas cream with lemon and cumin

Inspired from the hummus, it is seasoned with white pepper and cumin and a touch of lemon. The cream is garlic-free for more lightness and emulsified with a nice, black fruity olive oil from Provence.



PDO Basil and Parmesan Fine Cream

Made from fresh PDO Genovese Basil – that gives it its bright green colour -, Parmigiano Reggiano aged 24 months, and Pine Nuts. A balanced combination of flavours, that gives it a soft texture – as it just came out of the mortar.

THE RILLETTES

Hand-frayed, their texture contains great pieces.



Farm chicken rillettes

Made from French chicken, raised in a farm. Cooked in duck fat, they have the strong taste of chicken and are 100% poultry.



Scallops rillettes

The scallop rillettes will charm you with their finesse and subtlety in the mouth. Cooked with more than 65% of this noble seashell, those tasty rillettes will wake up your taste buds !



Barbary duck rillettes

Made from Barbary ducks, this recipe contains very few fat, to bring out the extremely tasty and tender meat of this French breed, considered as the Rolls of ducks.

THE ANTIPASTI

They bring freshness and lightness in the mouth!



Courgettes marinated in extra virgin olive oil

Made with courgettes from Piedmont (Italy) rich in taste with a slightly crunchy texture. The courgettes are prepared as a pickle, and then grilled before being marinated in Extra Virgin 100% Italian Olive Oil.



Semi-dried Tomatoes with extra virgin olive oil

Made with tomatoes from Piedmont, this queen of summer is harvested after it has been gorged with sun. They are then semi-dried to keep all their softness and marinated in extra virgin olive oil to reveal all the flavours.



Gluten-free



Vegetarian







FOLLOW US ON INSTAGRAM,
FACEBOOK.

#hotelhenriette



Henriette loves les ***** étoiles..
#tripadvisor

Pensez à réserver
sur notre site

MEILLEUR TARIF GARANTI