

CARTE DES BOISSONS ET GOURMANDISES

DRINKS AND SNACKS MENU

CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE

CHAMPAGNES AND WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNES

Veuve Clicquot Carte Jaune		19
Taittinger Cuvée Lutetia		24
Ruinart - Blanc de Blancs		39
Veuve Clicquot Vintage rosé	2012	26

VINS BLANCS - WHITE WINES

Côtes du Rhône - La redonne - Jean Luc Colombo	2020	11
Chablis - Christophe et fils	2020	13
Coteaux d'Aix-en-Provence Cuvée Bérengère Villa Beaulieu	2017	14
Sancerre -Château de Sancerre	2020	15
Saint Joseph - Domaine du Monteillet	2019	21
Puligny Montrachet - Alain Chavy -	2019	28

CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE

CHAMPAGNES AND WINES BY THE GLASS

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Côtes de Provence - Château d'Esclans - Whispering Angels	2020	15
---	------	----

VINS ROUGES - RED WINES

Fleurie - Origines - Domaine Hoppenot	2020	12
Graves - Château Beaugard - Cuvée Lagupeau	2016	14
Côtes du Rhône - Coudoulet de Beaucastel	2019	17
Chorey-les-Beaunes - Les Beaumonts - Domaine Girardin	2017	20
Margaux - Baron de Brane	2015	25

COCKTAILS SIGNATURES - SIGNATURE COCKTAILS 18

SPRING SUMMER

Belvedere Vodka, Jus de yuzu
essence de pêche et de lavande
Belvedere Vodka, yuzu juice
peach and lavender essence

SIPPING IN THE GARDEN

Tanqueray Gin, Basilic
jus de citron jaune, sucre
Tanqueray Gin, Basil leaves, lemon juice
sugar

NIGHT STORM

Bulleit bourbon, Avera,
jus de citron jaune, sucre
Bulleit bourbon, Avera,
sugar, lemon juice

COCKTAILS SANS ALCOOL - NON ALCOHOLIC COCKTAILS 14

RED CARPET

Airelles, fruits rouges, jus d'ananas
Cranberries, berries, pineapple juice

VIRGIN MOJITO

Sucre de canne, menthe,
jus de citron vert, ginger ale
Cane sugar, mint leaves,
lime juice, ginger ale

CLASSIQUES REVISITES - TWIST ON CLASSICS 16

BLOODY MARY FERMENTÉ

Vodka Belvedere, mélange d'épices maison,
tomates fraîches
Belvedere Vodka, homemade spicy mix
fresh tomatoes

RASPAIL

Liqueur St Germain, Prosecco,
shrub de pomme verte, eau de seltz
St Germain liquor, Prosecco
Apple vinegar drops, Seltz

COCKTAILS CLASSIQUES - CLASSIC COCKTAILS 15

NEGRONI

Tanqueray Gin, Campari, vermouth doux
Tanqueray Gin, campari, sweet vermouth

AMERICANO

Campari, vermouth doux, eau de seltz,
Campari, sweet vermouth, seltz water

BELLINI

Purée de pêche, prosecco
Peach puree, prosecco

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, eau de seltz
Aperol, prosecco, seltz water

MOJITO

Rum, sucre de canne, menthe,
jus de citron vert, eau de seltz
Rum, cane sugar, mint leaves,
lime juice, seltz water

PARTITIONS GOURMANDES GOURMET SCORES

De 17h à 19h30
From 5 pm to 7:30 pm

3 huîtres Gillardeau n°3 au vinaigre d'algues et kiwi 15
3 Gillardeau n°3 oysters, mint vinegar and kiwi

Tarama blanc, à la truffe et poutargue 19
White tarama, truffle and bottarga

Arancini, bœuf en tartare 23
Arancini, beef tartar

Tacos au guacamole et ghoacress 17
Guacamole tacos and ghoacress

Mini-burgers, sauce barbecue et oignons 21
Mini burgers, BBQ sauce and onions

Brioche aux crevettes, sauce épicée 28
Shrimp dynamite roll

Calamari fritti sauce tartare 23
Fried calamari, tartare sauce

Jamon ibérico de Jabugo, pan con tomate 26
Iberian ham, toasted bread with tomatoes

Sélection de fromages affinés 16
Aged cheese selection

Caviar osciètre 30g, toasts et crème légère 108
Oscietra caviar 30g, toasts and light cream

BOISSONS SANS ALCOOL

SOFT DRINKS

EAUX MINÉRALES - MINERAL WATERS

Evian (33 cl) , Badoit Rouge (33 cl)	9
Perrier (33 cl)	10
Evian (75 cl), Badoit (75 cl)	11
Châteldon (75 cl)	12

SODAS - SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	10
Orangina	10
Limonade	10
Schweppes Tonic, Ginger Ale	10

NOS JUS FRAIS PRESSÉS - OUR FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange, Pamplemousse rose, citron - Orange, pink grapefruit, lemon	12
--	----

LES JUS ET NECTARS - JUICES AND NECTARS

Jus et nectares Alain Milliat: pomme, poire, ananas, abricot, raisin, framboise, mangue , tomate	12
Alain Milliat Juices : apple, pear, pineapple, apricot, grape, raspberry, mango or tomato	
Jus Paf, pomme, concombre, épinard, kale et citron	12
Detox juice, green apple, cucumber, spinach, kale and lemon	
Jus Paf, betterave, concombre, ananas et menthe	12
Detox juice, beetroot, cucumber, pineapple and mint	

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

Expresso, décaféiné, café américain	5
Double expresso, café crème, café au lait, cappuccino	7
Mocaccino	8
Chocolat chaud - Hot chocolate	9
Chocolat viennois, café viennois	10
Hot chocolate or coffee with whipped cream	
Lait chaud ou froid - Hot or cold milk	5

SÉLECTION PALAIS DES THÉS PALAIS DES THÉS SELECTION

THÉS VERTS - GREEN TEAS

Sencha Ariake	12
Long Jing	12
Grand jasmin chung feng	12

THÉ ROUGE - RED TEA

Rooibos des Vahinés	10
---------------------	----

DÉTOX - DETOX TEA

Détox indienne ou scandinave	10
------------------------------	----

THÉS NOIRS - BLACK TEAS

Blue of London - Earl grey	12
Darjeeling Margaret's Hope	12
Breakfast tea	12

INFUSIONS - HERBAL TEAS

Verveine - Verbena	10
Camomille - Chamomile	10

CARTE DES SPIRITUEUX SPIRITS MENU

COGNACS / ARMAGNACS COGNACS / ARMAGNACS

Remy Martin VSOP	21
Hennessy XO	35
Darroze Armagnac 20 ans	28

CALVADOS CALVADOS

Christian Drouin Très Pomme	24
-----------------------------	----

EAUX DE VIE SPIRITS

Capovilla grappa, Mirabelle	28
Cerise Manguin	28
Abricot Manguin	28

WHISKIES WHISKIES

Isle of Jura Superstition	27
Balblair 1991	50
Dalmore 18 ans	50
Glendronach 18 ans	34
Caol Ila distillery edition	28
Jameson	18
Hudson rye	30
Woodford Reserve	27
Hibiki Harmony	50
Bulleit Bourbon	27

VODKA
VODKA

Belvedere	22
Guillotine	19
Squadron 303	24
Vestel Potato	26

GIN
GIN

Bombay Sapphire	16
Oli'Gin	24
Hendrick's	19
Lutetia Batch n°1 Distillerie de Paris	26
Ki No Bi	26
Tanqueray	16

RUM
RUM

Bacardi 4 Años	18
Plantation Pineapple	24
Zacapa Edición Negra	19
Santa Teresa	30

TEQUILA
TEQUILA

Don Julio Blanco	19
Casamigos Reposado	26
Don Julio 1942	45

CIDRES BOUTEILLES *BOTTLED CIDERS*

Sassy Brut	12
Sassy Brut Poiré	12

BIÈRES PRESSION *DRAUGHT BEERS*

Heineken 25cl.	8
Edelweiss 25cl.	8

BIÈRES BOUTEILLES *BOTTLED BEERS*

Hoegaarden	9
1664 sans alcool	9

 Vin certifié agriculture biologique - Organic wine

Dose de service pour les vins et champagnes au verre : 14 cl. Tous les vins sont d'Appellation d'Origine Protégée, et en 75 cl, sauf mention contraire. Les prix sont en euros et s'entendent nets et service compris. Nous n'acceptons pas les règlements par chèque.

Selon l'article R 3353-2 du Code de la santé publique, le fait pour les débitants de boissons de servir de l'alcool à des clients en état d'ébriété manifeste ou de les recevoir dans leurs établissements est passible d'une contravention de 4^e classe. En conséquence, nous nous réservons le droit de refuser de servir de l'alcool aux clients en état d'ébriété ou ayant consommé trop de boissons alcoolisées.

Volume of alcohol per served dose of wine and Champagne by the glass: 14 cl. All our wines benefit from PDO (Protected Designation of Origin) and are 75 cl, except specified otherwise.

The prices are in euros, taxes and service included. Payments by check are not accepted.

The article R 3353-2 of the French Public Health Code states that the fact for licensed premises tenants to serve alcoholic beverages to clients under the influence of alcohol or to receive them in their establishment is punishable by the law with a 4th category fine. Therefore, we reserve the right to refuse to serve alcohol to clients who are under the influence of alcohol or have consumed too many alcoholic beverages.

