

Beau
Coco

ST-GERMAIN

*Liqueur élaborée à partir de fleurs de sureau incarne l'élégance
et le savoir-faire à la française, valeurs qu'elle partage avec CoCo.*



LAVANDE FIGUE

15 cl

Fruité, floral et suave

• 15 •

fig. 1

Rhum Havana 3 ans

Lillet Blanc

Suze

Figue

Lavande



La lavande, originaire du bassin méditerranéen, dégage un parfum floral, frais et légèrement camphré. Ses arômes évoquent la Provence, entre notes herbacées et sucrées. Elle est prisee en parfumerie, en cuisine et pour ses vertus apaisantes.

SUREAU LITCHI

18 cl

Cocktail frais, fruité et floral

• 15 •

Version sans alcool

• 10 •

fig. 2

Liqueur St-Germain
Vermouth Noilly Prat Dry
Quinquinaux Denois
Litchi



Le sureau, originaire d'Europe, offre un parfum floral, doux et légèrement miellé. Ses fleurs dégagent des arômes délicats, proches du muscat et du litchi. Utilisé en sirop, infusion ou dessert, il est aussi apprécié pour ses vertus apaisantes.

CANNELLE POIRE

17 cl

Cocktail acidulé, doux et fruité

• 15 •



fig. 3

Tequila Altos Reposado

Liqueur Benedictine

Absinthe Pernod

Poire

Cannelle

La cannelle, originaire du Sri Lanka, séduit par son parfum chaud, boisé et sucré. Ses arômes enveloppants rappellent la vanille et les épices douces. Très prisée en cuisine et en infusion, elle évoque à la fois réconfort et gourmandise.

ROSE PASSION

13 cl

Cocktail équilibré, parfumé et savoureux

• 15 •



fig. 4

*Vodka Grey Goose
Cap Corse Mattei Blanc
Baies de passion
Rose*

La rose, fleur emblématique originaire d'Asie, séduit par son parfum riche, doux et légèrement miellé. Ses arômes délicats aux notes florales et fruitées sont prisés en parfumerie et en gastronomie. Elle symbolise l'élégance et la sensualité à travers les âges.

VIOLETTE DATTE

15 cl

Cocktail puissant, floral et vineux

• 15 •

fig. 5

Chivas Regal 12 ans

Pineau des Charentes

Liqueur de violette

Datte



La violette, originaire d'Europe, dégage un parfum poudré, floral et délicatement sucré. Ses arômes subtils rappellent les bonbons anciens et les fruits rouges. Elle est prisée en confiserie, en parfumerie et parfois en infusion.

ROMARIN POMME

18 cl

Cocktail doux, fruité et rustique

• 15 •

Version sans alcool

• 10 •

fig. 6

Vodka Grey Goose
Double Jus 30@40

Pomme

Romarin

Erable



Le romarin, plante méditerranéenne par excellence, offre un arôme intense, boisé et légèrement camphré. Ses notes résineuses et poivrées parfument aussi bien les plats que les infusions. Il est apprécié pour ses propriétés stimulantes et digestives.

HOUBLON ORANGE

15 cl

Cocktail pétillant, acidulé et persistant

• 15 •

Version sans alcool

• 10 •



fig. 6

Gin Bombay Sapphire
Liqueur Grand Marnier
Liqueur St-Germain
Xerès Fino
Ecorces d'orange
Houblon

Le houblon, originaire d'Europe et d'Asie, dégage un parfum vert, résineux et légèrement citronné. Ses arômes, à la fois amers et floraux, évoquent les herbes fraîches et les agrumes. Incontournable en brasserie, il apporte fraîcheur et complexité aux bières.

LE BAR À VIN

CHAMPAGNE	12 cl	75 cl
BRUT AOC Mumm, Cordon Rouge	16	100
BRUT AOC Perrier-Joüet, Grand Brut	24	130
BLANC AOC Ruinart, Blanc de Blancs	35	260
ROSÉ AOC Veuve Clicquot	28	200

VIN ROSÉ	15 cl
IGP Méditerranée, Source Roseblood d'Estoublon, 2024	9
AOC Côteaux du Varois en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2024	13

PISCINE	
IGP Méditerranée, Source Roseblood d'Estoublon, 2024 (20cl)	12
AOC Mumm, Cordon Rouge (15cl)	19
AOC Ruinart, Blancs de Blancs (15cl)	38

LE BAR À VIN

VIN BLANC

15 cl

PROVENCE	<i>AOC Côteaux d'Aix en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2024</i>	13
LOIRE	<i>AOC Sancerre, Domaine Neveu, 2024</i>	15
RHÔNE	<i>AOC Crozes-Hermitage, Les Alexandrins, Famille Perrin, 2024</i>	16
BOURGOGNE	<i>AOC Chablis, Vau Renard, Domaine R. Laventureux, 2023</i>	17

VIN BLANC MOELLEUX

7 cl

BORDEAUX	<i>AOC Sauternes, Lions de Suiduiraut, 2017</i>	18
----------	---	----

VIN ROUGE

15 cl

BEAUJOLAIS	<i>AOC Beaujolais, L'Aube à Javernieres, Domaine Desvignes, 2024</i>	9
RHÔNE	<i>AOC Côtes du Rhône, Petit Ours, Matthieu Barret, 2024</i>	11
BORDEAUX	<i>AOC Montagne Saint-Emilion, Vieux Château Saint André, 2017</i>	13
RHÔNE	<i>AOC Saint-Joseph, Domaine Marsanne, 2021</i>	19

LES SOFTS

JUS PATRICK FONT

25 cl

<i>Ananas</i>	6
<i>Pomme</i>	6
<i>Tomate</i>	6
<i>Abricot</i>	6

SODAS

<i>Coca-cola</i> (33cl)	6
<i>Coca-cola zéro</i> (33cl)	6
<i>Three Cents Mixer Tonic</i> (20cl)	6
<i>Three Cents Mixer Grapefruit Soda</i> (20cl)	6
<i>Three Cents Mixer Ginger beer</i> (20cl)	6
<i>Red Bull Energy Drink</i> (25cl)	6
<i>Sprite</i> (33cl)	6

EAUX MINÉRALES

<i>Evian</i> (50cl)	7
<i>Badoit</i> (50cl)	7
<i>Badoit rouge</i> (33cl)	5
<i>Bonneval, Plate</i> (75cl)	8
<i>Bonneval, Pétillante</i> (75cl)	8

LES BIÈRES

33 cl

<i>Gallia Champ Libre (Blonde Non Filtrée)</i>	8
<i>Gallia West India IPA</i>	8
<i>Gallia Weiss & Versa</i>	8

LES APÉRITIFS

6 cl

<i>Ricard (4cl)</i>	7
<i>Suze</i>	11
<i>Campari / Cynar / Picon</i>	11
<i>Punt e Mes</i>	11
<i>Lillet Blanc / Rouge / Rosé</i>	11
<i>Noily Prat Dry</i>	11
<i>Martini Bianco</i>	11
<i>Byrrh</i>	12
<i>Fernet Branca</i>	13
<i>Del Professore Classico Blanco</i>	16
<i>Carpano Antica Formula</i>	16
<i>Italicus</i>	16
<i>30&40 Double Jus</i>	16
<i>Xérès Lustao Fino</i>	12
<i>Porto Graham's Blanc</i>	13
<i>Porto Graham's LBV 2017</i>	15
<i>Porto Graham's Tawny 10 ans</i>	17

LES SPIRITUEUX

VODKA

4 cl

<i>Grey Goose</i>	14
<i>X Muse</i>	17
<i>Comète 1811</i>	26
<i>Beluga Gold Line</i>	34

GIN

4 cl

<i>Bombay Sapphire</i>	14
<i>Hayman's Sloe Gin</i>	14
<i>Bulles de Ruche Old Tom</i>	14
<i>Bartolomeo</i>	15
<i>Oxley</i>	16
<i>Roku</i>	16
<i>Tanqueray Ten</i>	17
<i>Belliroi Denecourt</i>	18
<i>Belliroi Primatice</i>	18
<i>Belliroi Le Nôtre</i>	18
<i>Ki No Bi Kyoto Dry</i>	19
<i>Monkey 47</i>	20
<i>Seventy One</i>	33

MEZCAL

4 cl

<i>Del Maguey Vida</i>	14
<i>Noble Coyote Espadin</i>	14
<i>Casamigos Mezcal</i>	22
<i>Clase Azul Mezcal Durango</i>	60
<i>Clase Azul Mezcal Guerrero</i>	64

LES SPIRITUEUX

TÉQUILA

4 cl

<i>Altos Blanco</i>	14
<i>Altos Reposado</i>	14
<i>Casamigos Blanco</i>	18
<i>Maestro Dobel Diamante Reposado</i>	18
<i>Patron Silver</i>	18
<i>Patron Reposado</i>	19
<i>Patron Añejo</i>	20
<i>Don Julio 1942</i>	47
<i>Casa Dragones Añejo</i>	43
<i>Casa Dragones Joven</i>	50
<i>Clase Azul Reposado</i>	39
<i>Clase Azul Añejo</i>	102

WHISKY FRANÇAIS

4 cl

<i>Gwalarn</i>	13
<i>P&M Single Corn</i>	16
<i>Rozelieures Collection Rare</i>	16
<i>Kornog, Single Malt</i>	20
<i>Alfred Giraud Voyage</i>	27

WHISKY JAPONAIS

4 cl

<i>Nikka From the Barrel</i>	17
<i>Nikka Coffey Grain</i>	17
<i>Yoichi Single Malt</i>	19

WHISKY IRLANDAIS

4 cl

<i>Jameson Black Barrel</i>	14
<i>Teeling Single Malt</i>	17
<i>Bushmill's 16 ans</i>	22

LES SPIRITUEUX

WHISKY ÉCOSSAIS

4 cl

<i>Chivas Regal 12 ans</i>	15
<i>Chivas 18 ans</i>	19
<i>Glenmorangie 10 ans</i>	15
<i>Talisker 10 ans</i>	17
<i>Tullibardine sovereign</i>	17
<i>Glenfiddich 12 ans</i>	17
<i>Ardberg 10 ans</i>	17
<i>Oban 14 ans</i>	18
<i>Dalmore 12 ans</i>	20
<i>Lagavulin 16 ans</i>	20
<i>Glenlivet 18 ans</i>	21
<i>Royal Salute 21 ans</i>	34
<i>Bowmore 18 ans</i>	35
<i>Highland Park 18 ans</i>	36
<i>Glenmorangie Signet</i>	36
<i>Johnnie Walker Blue Label</i>	40

WHISKY AMERICAIN

4 cl

<i>Bulleit Bourbon</i>	13
<i>Buffalo Trace</i>	13
<i>Angel's Envy</i>	19
<i>Blanton's Gold Edition</i>	24
<i>Bulleit Rye</i>	13
<i>Sazerac Rye</i>	14
<i>Rittenhouse Rye</i>	15
<i>Whistle Pig 10 ans</i>	19
<i>Whistle Pig 15 ans</i>	35

LES SPIRITUEUX

COGNAC ARMAGNAC CALVADOS

4 cl

<i>Hennessy VS</i>	16
<i>Hennessy XO</i>	37
<i>Hennessy Paradis</i>	85
<i>H by Hine</i>	16
<i>Remy Martin 1738</i>	20
<i>La Guilde Grande Champagne</i>	23
<i>Audry XO</i>	26
<i>Martell Cordon Bleu</i>	32
<i>Gelas 12 ans</i>	15
<i>Château Bordeneuve Hors d'Âge</i>	19
<i>Château du Breuil Fine</i>	13
<i>Château du Breuil 15 ans</i>	17

RHUM

4 cl

<i>Havana club 3 ans</i>	13
<i>Havana club Especial</i>	13
<i>Havana club 7 ans</i>	13
<i>Santiago de Cuba 8 ans</i>	13
<i>Appleton Estate Signature</i>	13
<i>Clement 50%</i>	13
<i>English Harbour</i>	15
<i>Flor de Cana 12 ans</i>	15
<i>J.M Fumée Volcanic</i>	16
<i>J.M VSOP</i>	17
<i>Boukman</i>	17
<i>La Hechicera</i>	17
<i>Eminente Reserva 7 ans</i>	17
<i>Santa Teresa</i>	17
<i>Zacapa Solera</i>	20
<i>Facundo Eximo</i>	20
<i>Appleton Estate 21 ans</i>	28
<i>Flor de Cana 25 ans</i>	44

LES SPIRITUEUX

PISCO & CACHAÇA

4 cl

Pisco El Gobernador 14

Cachaça Janeiro 14

LIQUEUR & EAU-DE-VIE

4 cl

Pimms N°1 12

Get 27/31 12

Cointreau 12

Bailey's 12

Amaretto Adriatico 12

Limoncello Mamma Mia 12

Borghetti caffè 12

Dom Bénédicte 12

Grand Marnier 12

Brancamenta 13

Menthe Poivrée Jacoulot 15

St Germain 15

Grand Brulot 15

Abricot Roulot 17

Chartreuse Jaune / Verte 18

Poire Williams 15

Framboise Sauvage 15

Mirabelle Cartron 15

La Vieille Prune 16

Absinthe Pernod 16

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
PRIX NET EN EURO, SERVICE INCLUS. CERTAINS MILLÉSIMES PEUVENT CHANGER EN COURS D'ANNÉE.
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, CONSUME IN MODERATION. NET PRICE IN EURO,
SERVICE INCLUDED. SOME VINTAGES MAY CHANGE DURING THE YEAR.

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ & CHOCOLAT CHAUD

<i>Espresso</i>	3,50
<i>Décaféiné</i>	3,50
<i>Double espresso</i>	6
<i>Café crème</i>	6
<i>Cappuccino</i>	6
<i>Chocolat chaud</i>	8
<i>Irish coffee</i>	11

THÉ DAMMANN FRÈRES

<i>Beau CoCo, thé vert citron, gingembre, fruit de la passion</i>	6
<i>Mun, thé noir fumé du Japon</i>	6
<i>Maison Revka, thé noir aux fruits du verger</i>	6
<i>Gigi Rigolatto, thé vert cannelle, citron et basilic</i>	6
<i>Il Bambini Club, thé noir aromatisé façon Pannetone</i>	6
<i>Girafe, thé vert nature du Japon</i>	6
<i>Monsieur Bleu, thé noir Earl Yin Zen bergamote</i>	6
<i>Perruche, thé vert mandarin et jasmin</i>	6
<i>Dar Mima, thé vert gingembre et épices</i>	6
<i>Bonnie, thé blanc fruit de la passion et rose</i>	6
<i>Abbaye des Vaux de Cernay, thé noir breakfast tea</i>	6

INFUSION DAMMANN FRÈRES

<i>Abbaye des Vaux de Cernay, tisane du berger verveine, tilleul et menthe</i>	6
--	---

GRIGNOTAGE

19h00-23h00

SALÉS

<i>Cœur de saumon mariné — Crème d'Isigny</i> <i>Marinated salmon - Isigny cream</i>	21
<i>Croque-Monsieur — Cecina — Beurre truffé — Beaufort</i> <i>Croque monsieur - Cecina - Truffled butter - Beaufort cheese</i>	26
<i>Tarama — Blinis</i> <i>Tarama with blinis</i>	14
<i>Oeufs Mimosa truffés</i> <i>Truffled «mimosa» eggs</i>	16
<i>Foie gras — Pain toasté</i> <i>Foie gras - Toasted bread</i>	30
<i>Caviar Oscietre Impérial de Sologne — 30 gr</i> <i>Oscietre Impérial Caviar from Sologne - 30 gr</i>	150
<i>Frîtes fraîches</i> <i>Fresh french fries</i>	8
<i>Assortiment de fromages</i> <i>Cheese plate</i>	16

SUCRÉS

<i>Churros — Sauce chocolat — Crème vanille</i> <i>Churros - chocolate sauce - vanilla cream</i>	12
<i>Profiteroles — Sauce chocolat — Choux crème vanille</i> <i>Profiteroles - chocolate sauce - vanilla puffs</i>	16
<i>Coupe festive géante à partager — Fruits frais — Churros — Mignardises</i> <i>Giant festive dessert to share - fresh fruits - churros - mini pastry</i>	65

COUPES GLACÉES

<i>Poire Belle-Hélène — Glace vanille — Sauce chocolat — Chantilly vanille</i> <i>Vanilla ice cream - poached pear - hot chocolate sauce - chantilly cream</i>	14
<i>Glaces et sorbets 3 boules</i>	12
<i>Parfums glaces : Chocolat / Vanille / Pistache / Café</i> <i>Ice cream Chocolate / Vanilla / Pistachio / Coffee</i>	
<i>Parfums sorbets : Mangue / Passion / Citron jaune</i> <i>Sorbet Mango / Passion / Lemon</i>	

LES TABLES PARIS SOCIETY

APICIUS – BONNIE – DAR MIMA – GIGI RIGOLATO – GIRAFE – IL BAMBINI CLUB
LE PIAF – LAURENT – LOUIE – MAISON REVKA – MAXIM'S – MONSIEUR BLEU – MUN – PERRUCHE –
MONDAINE – BARONNE – BISTROT MINIM'S