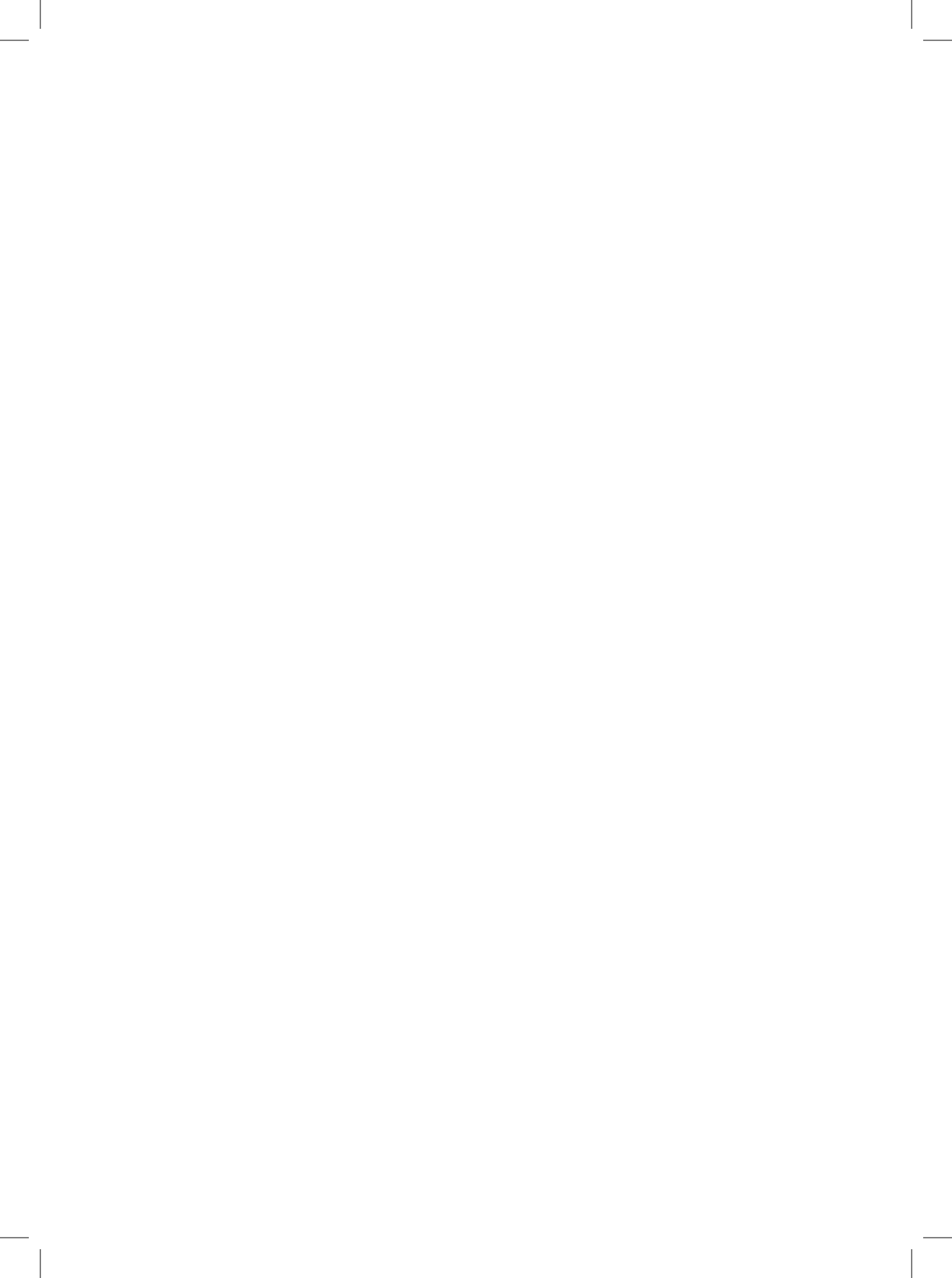


Beau
COCO



VIOLETTE FRAMBOISE

18 cl

Fruité, pétillant et doux

• 15 •

fig. I

Tequila Altos Blanco
Mescal Del Maquey Vida
Liqueur St-Germain
Framboise
Violette



La violette, originaire d'Europe et d'Asie tempérée, dégage un parfum floral, doux et légèrement poudré. Ses arômes évoquent les sous-bois printaniers, entre notes vertes et sucrées.

Elle est prisée en parfumerie, en confiserie et pour ses vertus adoucissantes.

MENTHE CEDRAT

12 cl

Cocktail ultra frais, acidulé et poivré

• 15 •



fig. 2

*Vodka Grey Goose
Cébratine Mattei
Menthe Brancamenta
Citron*

La menthe, originaire du bassin méditerranéen et d'Asie, dégage un parfum frais, vif et intensément mentholé. Ses arômes évoquent les jardins humides, entre notes herbacées et légèrement sucrées. Elle est prisée en cuisine, en infuserie et pour ses vertus rafraîchissantes et digestives.

LAVANDE OLIVE

12 cl

Cocktail floral, équilibré et salin

• 15 •



fig. 3

Gin Bombay Sapphire
Lavande
Olive
Verjus

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 prisée en parfumerie, en cuisine et pour ses vertus apaisantes.

CAMOMILLE GROSEILLE

18 cl

Cocktail fruité, herbacé et pétillant

• 15 •

Version sans alcool

• 10 •

fig. 4
Rhum Havana 3 ans
Suxe
Porto blanc
Camomille
Groseille



La camomille, originaire d'Europe et d'Asie occidentale, dégage un parfum floral, doux et légèrement fruité. Ses arômes évoquent les prairies ensoleillées, entre notes de pomme verte et de miel. Elle est prisée en herboristerie, en cosmétique et pour ses vertus apaisantes et anti-inflammatoires.

MELISSE RHUBARBE

15 cl

Cocktail complexe, frais et acidulé

fig. 5

• 15 •

Cognac Hennessy VS
Vermouth Noilly Prat Dry
Rhubarbe
Melisse
Citron



La mélisse, originaire du Moyen-Orient et du bassin méditerranéen, dégage un parfum frais, délicat et subtilement citronné. Ses arômes évoquent les jardins ombragés, entre notes herbacées et acidulées. Elle est prisée en infuserie, en aromathérapie et pour ses vertus calmantes et digestives.

JASMIN PASTÈQUE

18 cl

Cocktail floral, fruité et légèrement amer

• 15 •

Version sans alcool

• 10 •

fig. 6

Vodka Grey Goose

Campari

Bonol

Pastèque

Jasmin



Le jasmin, originaire d'Asie du Sud et du bassin méditerranéen, dégage un parfum floral, intense et sensuellement envoûtant. Ses arômes évoquent les nuits chaudes d'Orient, entre notes sucrées et légèrement animales. Il est prisé en parfumerie, en cosmétique et pour ses vertus relaxantes et aphrodisiaques.

VERVEINE COCO

15 cl

Cocktail suave, gourmand et frais

• 15 •

Version sans alcool

• 10 •

fig. 6
Gin Bombay Sapphire
Noix de Coco toastée
Verveine
Citron vert



La verveine, originaire d'Amérique du Sud et naturalisée en Europe, dégage un parfum frais, vif et intensément citronné. Ses arômes évoquent les terrasses estivales, entre notes herbacées et zestées. Elle est prisée en infuserie, en cuisine et pour ses vertus apaisantes.

LE BAR À VIN

CHAMPAGNE

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

VIN ROSÉ

	15 cl
<i>IGP Méditerranée, Source Roseblood d'Estoublon, 2023</i>	9
<i>AOC Côteaux Varois en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023</i>	13

PISCINE

<i>IGP Méditerranée, Source Roseblood d'Estoublon, 2023 (20cl)</i>	12
<i>AOC Mumm, Cordon Rouge (15cl)</i>	19
<i>AOC Ruinart, Blanc de Blancs (15cl)</i>	38

LE BAR À VIN

VIN BLANC

15 cl

RHÔNE	<i>VDF Viognier, La Champine, Domaine Gerin 2023</i>	12
PROVENCE	<i>AOC Côteaux d'Aix en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023</i>	13
LOIRE	<i>AOC Sancerre, Domaine Roger Neveu, 2023</i>	15
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

RHÔNE	<i>AOP Côtes du Rhône, Domaine des Saint Comes, 2024</i>	8
BEAUJOLAIS	<i>AOC Beaujolais, L' Aube à Javernieres, Domaine Desvignes 2024</i>	9
BOURGOGNE	<i>AOC Hâutes-Côte de Beaune, Domaine Billard, 2023</i>	13
BORDEAUX	<i>AOC Montagne Saint Emilion, Vieux Château Saint André 2021</i>	16

UNE CARTE DES VINS EST À VOTRE DISPOSITION POUR UNE PLUS LARGE SÉLECTION.

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>Sprite</i> (25cl)	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

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
<i>Martini Floreale (sans alcool)</i>	8
<i>Martini Vibrante (sans alcool)</i>	8

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>P&M Single Malt Red Oak</i>	18
<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>Žacaça 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

<i>Pisco El Gobernador</i>	14
<i>Cachaça Janeiro</i>	14

LIQUEUR & EAU-DE-VIE

4 cl

<i>Pimms N°1</i>	12
<i>Get 27/31</i>	12
<i>Cointreau</i>	12
<i>Bailey's</i>	12
<i>Amaretto Adriatico</i>	12
<i>Limoncello Mamma Mia</i>	12
<i>Borghetti caffè</i>	12
<i>Dom Bénédicte</i>	12
<i>Cedratine Mattei</i>	12
<i>Grand Marnier</i>	12
<i>Brancamenta</i>	13
<i>Menthe Poirée Jacoulot</i>	15
<i>St Germain</i>	15
<i>Grand Brulot</i>	15
<i>Liqueur Herbe sacrée</i>	15
<i>Abricot Roulot</i>	17
<i>Chartreuse Jaune / Verte</i>	18
<i>Poire Williams</i>	15
<i>Framboise Sauvage</i>	15
<i>Mirabelle Cartron</i>	15
<i>La Vieille Prune</i>	16
<i>Absinthe Pernod</i>	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>	14

THÉ DAMMANN FRÈRES

<i>BeauCoCo, 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>	8
--	---



GRIGNOTAGE

19h00-23h00

SALÉS

<i>Cœur de saumon Gravlax — Crème d'Isigny</i> <i>Mainated Salmon - Isigny cream</i>	21
<i>Croque-Monsieur — Boeuf fumé — Beurre truffé — Beaufort</i> <i>Croque monsieur - Smoked beef - Truffled butter - Beaufort cheese</i>	26
<i>Foie gras — Confit de fruits rouges — Pain toasté</i> <i>Foie gras - Red berry confit - Toasted bread</i>	28
<i>Oeufs Mimosa — Ventrèche de thon</i> <i>Mimosa eggs - tuna belly</i>	16
<i>Pâté en croûte de canard et foie gras — Pickles — oignons rouges</i> <i>Duck pâté en croûte and foie gras - Pickles - red onions</i>	18
<i>Frites fraîches</i> <i>Fresh french fries</i>	8
<i>Caviar Oscietre Impérial de Sologne — 30 gr</i> <i>Oscietre Impérial Caviar from Sologne - 30 gr</i>	150

SUCRÉS

<i>Churros — Sauce chocolat — Crème vanille</i> <i>Churros - chocolate sauce - vanilla cream</i>	12
<i>Profiteroles — Choux crème vanille — Glace Vanille — Sauce chocolat chaud</i> <i>Profiteroles - vanilla cream puffs - vanilla ice cream - hot chocolate sauce</i>	16
<i>Fraises et framboises fraîches</i> <i>Fresh strawberries and raspberries</i>	22
<i>Café gourmand</i> <i>Gaté fourmand</i>	12

COUPES GLACÉES

<i>Glaces chocolat et noisette — chantilly vanille — sauce chocolat — crumble chocolat</i> <i>Vanilla ice cream - chocolate sorbet - chocolate shortbread - hot chocolate - chantilly cream</i>	16
<i>Banana split — Glaces vanille et chocolat — Bananes caramélisées — sauce chocolat</i> <i>Banana Split - chocolate and vanilla ice cream - caramelized banana - chocolate sauce</i>	22
<i>Granité citron vert — verveine</i> <i>Lime and granita vervbena</i>	12

LES TABLES PARIS SOCIETY

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