

Beau  
COCO

BAR

# LAURIER CLEMENTINE

15 cl

*Cocktail équilibré, parfumé et savoureux*

• 20 •

fig. 1

*Rhum Havana 7 ans*  
*Liqueur de Clémentine*  
*Clémentine*  
*Laurier*  
*Lait de chèvre*



*Le laurier, originaire du pourtour méditerranéen, offre un parfum intense, boisé et légèrement balsamique. Ses arômes chauds et résineux évoquent les forêts aromatiques. Utilisé en cuisine comme en infusion, il est prisé pour sa puissance et ses vertus digestives.*

# SAUGE CASSIS

13 cl

*Cocktail acidulé, intense et fruité*

• 20 •

fig. 2

*Whisky Chivas 12*  
*Quinquina Denois*  
*Cassis*  
*Sauge*  
*Miel*



*La sauge, originaire du bassin méditerranéen, dégage un parfum aromatique, camphré et légèrement poivré. Ses arômes chauds et résineux rappellent les herbes de garrigue. Utilisée en cuisine, en infusion et en parfumerie, elle est aussi réputée pour ses vertus médicinales.*

# ROSE PASSION

13 cl

*Cocktail équilibré, parfumé et savoureux*

• 20 •



fig. 3

*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.*

# LAVANDE COCO

15 cl

*Cocktail parfumé, floral et doux*

• 20 •

fig. 4

*Gin Bombay Sapphire  
Lillet Rouge  
Noix de coco toastée  
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 prisée en parfumerie, en cuisine et pour ses vertus apaisantes.*

# JASMIN ABRICOT

18 cl

*Cocktail léger, pétillant et floral*

• 20 •

Version sans alcool

• 12 •



fig. 5

*Vermouth Noilly Prat Dry*  
*Liqueur d'abricot Sab's*  
*Italicas*  
*Jasmin*  
*Abricot*

*Le jasmin, originaire d'Asie, exhale un parfum envoûtant, chaud et sucré aux notes florales intenses. Ses arômes sensuels rappellent le miel et les fruits mûrs. Il est très prisé en parfumerie, en infusion et parfois en cuisine raffinée.*

# SUREAU POIRE

16 cl

*Cocktail fruité, miellé et perlant*

• 20 •

fig. 6

*Liqueur St-Germain*  
*Eau de vie de Poire Sab's*

*Poire*  
*Hydromel Tilleul*



*Le sureau, originaire d'Europe, dégage un parfum floral, doux et légèrement miellé. Ses fleurs offrent des arômes subtils, proches du litchi ou du muscat. Utilisé en sirops, infusions et desserts, il est aussi apprécié pour ses vertus médicinales .*

# VERVEINE KIWI

20 cl

*Cocktail frais, fruité et exotique*

• 20 •

Version sans alcool

• 12 •



**fig. 7**

*Tequila Patron Silver*

*Lillet Blanc*

*Verveine*

*Kiwi*

*La verveine, originaire d'Amérique du Sud, séduit par son parfum citronné, frais et délicatement sucré. Ses arômes légers et apaisants en font une infusion prisée. Elle est aussi utilisée en cuisine et en parfumerie pour sa douceur vive.*



# THYM PAMPLEMOUSSE

20 cl

*Cocktail acidulé, pétillant et ultra frais*

• 20 •



fig.8

*Tequila Patron Reposado*  
*Sassy La surfureuse*  
*Thym*  
*Pamplemousse*

*Le thym, originaire du bassin méditerranéen, dégage un parfum puissant, herbacé et légèrement camphré. Ses arômes résineux et poivrés rappellent la garrigue ensoleillée. Utilisé en cuisine et en infusion, il est apprécié pour ses vertus aromatiques et médicinales.*

# GENTIANE FIGUE

15 cl

*Cocktail parfumé, fruité et amer*

• 20 •

**fig. 9**  
*Suze*  
*Armagnac Gelas*  
*Figue*  
*Chocolat chaud*



*La gentiane, originaire des montagnes d'Europe, se distingue par son parfum racinaire, puissant et légèrement terreux. Ses arômes amers, aux notes boisées et végétales, en font une plante singulière. Elle est surtout utilisée en liqueurs et en apéritifs pour sa vivacité.*

# ORIGAN GRENADE

20 cl

*Cocktail méditerranéen, fruité et élégant*

• 20 •

Version sans alcool

• 12 •

fig. 10

*Gin Bombay Sapphire  
Vermouth Noilly Prat Ambré  
Origan  
Grenade*



*L'origan, plante méditerranéenne par excellence, dégage un parfum chaud, herbacé et légèrement poivré. Ses arômes intenses, aux accents de résine et de terre, rappellent ceux de la marjolaine. Très apprécié en cuisine, il apporte une note ensoleillée et généreuse aux plats.*

# LE BAR À VIN

## CHAMPAGNE

12 cl

*Champagne, Perrier-Jouët, Grand Brut*

24

*Champagne, Ruinart, Blanc de Blancs*

35

*Champagne, Veuve Clicquot, Brut rosé*

28

## VIN BLANC

15 cl

PROVENCE *Côteaux d'Aix en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023*

13

RHÔNE *Crozes-Hermitage, Les Alexandrins, Famille Perrin, 2023*

15

BOURGOGNE *Chablis, Vau Renard, Domaine R. Laventureux, 2023*

17

LOIRE *Sancerre, Daumaine Lestangs 1573, 2022*

18

RHÔNE *Condrieu, Lys d'Or, Semaska, Domaine Semaska, 2022*

29

RBOURGOGNE *Meursault, Domaine Michelot, 2022*

35

## VIN ROUGE

15 cl

RHÔNE *Crozes-Hermitage, Equinoxe, Equis, 2023*

15

BORDEAUX *Haut-Médoc, L'Héritage de Chasse-Spleen, 2019*

16

BOURGOGNE *Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Duband, 2022*

19

BOURGOGNE *Beaune 1er cru, Les Marcaonnets, Vincent Girardin, 2016*

35

BORDEAUX *Margaux, Margaux du Château Margaux, 2014*

35

## VIN DOUX

15 cl

BORDEAUX *Jurançon, Clos Uroulat, 2020*

18

## VIN ROSÉ

15 cl

PROVENCE *Côteaux Varois en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023*

13

## LES SOFTS

### JUS PATRICK FONT

25 cl

|               |   |
|---------------|---|
| <i>Ananas</i> | 9 |
| <i>Pomme</i>  | 9 |
| <i>Fraise</i> | 9 |
| <i>Tomate</i> | 9 |

### JUS PRESSÉ

20 cl

|                     |    |
|---------------------|----|
| <i>Orange</i>       | 10 |
| <i>Citron</i>       | 10 |
| <i>Pamplemousse</i> | 10 |

### SODA

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <i>Coca-cola</i> (33cl)               | 8 |
| <i>Coca-cola zéro</i> (33cl)          | 8 |
| <i>Three Cents Tonic Water</i> (20cl) | 8 |
| <i>Three Cents Ginger Beer</i> (20cl) | 8 |
| <i>Three Cents Grapefruit</i> (20cl)  | 8 |
| <i>Red Bull Energy Drink</i> (25cl)   | 8 |
| <i>Sprite</i> (33cl)                  | 8 |

### EAU MINÉRALE

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| <i>Maxim's, Plate</i> (75cl)     | 10 |
| <i>Badoit, Pétillante</i> (50cl) | 8  |

### LES BIÈRES

33 cl

|                    |    |
|--------------------|----|
| <i>Gallia, IPA</i> | 10 |
| <i>Noam, Lager</i> | 10 |

# LES SPIRITUEUX

## APÉRITIF

6 cl

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| <i>Ricard</i> (2cl)                             | 8  |
| <i>Suze / Cynar / Picon</i>                     | 12 |
| <i>Campari</i>                                  | 12 |
| <i>Punt E Mes</i>                               | 12 |
| <i>Lillet Blanc / Rosé / Rouge</i>              | 12 |
| <i>Noilly Prat Original Dry</i>                 | 12 |
| <i>Quinquinox Denoix</i>                        | 15 |
| <i>Fernet Branca</i>                            | 15 |
| <i>Del Professore Classico</i>                  | 15 |
| <i>Saint-Raphaël Rouge / Ambré</i>              | 15 |
| <i>Byrrh</i>                                    | 16 |
| <i>Cap Corse Mattei Blanc Cuvée LN</i>          | 17 |
| <i>Carpano Antica Formula</i>                   | 18 |
| <i>Italicus</i>                                 | 18 |
| <i>30&amp;40 Double Jus</i>                     | 18 |
| <i>Xérès Lustau Fino Jarana</i>                 | 12 |
| <i>Xérès Lustau Amontillado Los Arcos</i>       | 12 |
| <i>Xérès Lustau Oloroso Don Nuno</i>            | 12 |
| <i>Porto Graham's Blanc</i>                     | 12 |
| <i>Porto Graham's Ruby 2017</i>                 | 18 |
| <i>Porto Graham's Tawny 10 ans</i>              | 20 |
| <i>Porto Graham's Tawny Single Harvest 1997</i> | 38 |

## VODKA

4 cl

|                         |    |
|-------------------------|----|
| <i>Grey Goose</i>       | 16 |
| <i>Ketel One</i>        | 16 |
| <i>Stolichnaya</i>      | 16 |
| <i>Altamura</i>         | 17 |
| <i>Grey Goose VX</i>    | 23 |
| <i>Beluga Gold Line</i> | 40 |

# LES SPIRITUEUX

## WHISKY FRANÇAIS

4 cl

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| <i>P&amp;M Single Corn</i>                   | 17 |
| <i>Rozelieures Collection Rare</i>           | 18 |
| <i>Kornog Single malt</i>                    | 23 |
| <i>Domaine de Hautes Glaces Les Moissons</i> | 28 |
| <i>Alfred Giraud Voyage</i>                  | 31 |
| <i>Alfred Giraud Harmonie</i>                | 37 |

## WHISKY ÉCOSSAIS

4 cl

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| <i>Chivas Regal 12 ans</i>       | 17 |
| <i>Monkey Shoulder</i>           | 17 |
| <i>Ardbeg Ten</i>                | 18 |
| <i>Laphroaig 10 ans</i>          | 19 |
| <i>Talisker 10 ans</i>           | 20 |
| <i>Chivas XV</i>                 | 20 |
| <i>Glenfiddich 15 ans</i>        | 21 |
| <i>Lagavulin 16 ans</i>          | 21 |
| <i>Oban 14 ans</i>               | 22 |
| <i>Dalmore 12 ans</i>            | 23 |
| <i>Aberlour A'bunadh</i>         | 23 |
| <i>Glenlivet 18 ans</i>          | 24 |
| <i>Bowmore 15 ans</i>            | 30 |
| <i>Royal Salute 21 ans</i>       | 40 |
| <i>Glenmorangie Signet</i>       | 42 |
| <i>Highland Park 18 ans</i>      | 42 |
| <i>Aberfeldy 21 ans</i>          | 44 |
| <i>Glenfiddich 21 ans</i>        | 44 |
| <i>Johnnie Walker Blue Label</i> | 45 |

# LES SPIRITUEUX

## WHISKY IRLANDAIS

4 cl

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| <i>Jameson Black Barrel</i> | 16 |
| <i>Teeling Single Malt</i>  | 19 |
| <i>Bushmill 16 ans</i>      | 25 |
| <i>Bushmills 21 ans</i>     | 38 |

## WHISKY JAPONAIS

4 cl

|                              |    |
|------------------------------|----|
| <i>Nikka From the Barrel</i> | 20 |
| <i>Yoichi Single Malt</i>    | 22 |
| <i>Hibiki Harmony</i>        | 28 |

## WHISKY AMERICAIN

4 cl

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| <i>Bulleit Bourbon / Bulleit Rye</i> | 15 |
| <i>Buffalo Trace</i>                 | 15 |
| <i>Weller 12 ans</i>                 | 16 |
| <i>Sazerac Rye</i>                   | 16 |
| <i>Rittenhouse Rye</i>               | 17 |
| <i>Jack Daniel's Single Barrel</i>   | 19 |
| <i>Eagle Rare</i>                    | 19 |
| <i>Lot 40</i>                        | 19 |
| <i>Maker's Mark n°46</i>             | 20 |
| <i>Angel's Envy</i>                  | 23 |
| <i>Whistle Pig 10 ans</i>            | 22 |
| <i>Blanton's Original</i>            | 23 |

## PISCO & CACHAÇA

4 cl

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| <i>Pisco Cuatro Gallos Quebranta</i> | 16 |
| <i>Cachaça Leblon</i>                | 16 |



# LES SPIRITUEUX

## RHUM

4 cl

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| <i>Havana Club 3 ans</i>         | 15 |
| <i>Havana Club Especial</i>      | 15 |
| <i>Havana Club 7 ans</i>         | 15 |
| <i>Santiago de Cuba 8 ans</i>    | 15 |
| <i>Clément 50°</i>               | 15 |
| <i>Clairin Saint-Benevolence</i> | 17 |
| <i>English Harbour</i>           | 17 |
| <i>Boukman</i>                   | 18 |
| <i>JM Fumée Volcanique</i>       | 18 |
| <i>JM VSOP</i>                   | 19 |
| <i>HSE VSOP Port Cask</i>        | 18 |
| <i>HSE XO</i>                    | 19 |
| <i>Eminente Reserva 7 ans</i>    | 19 |
| <i>Žacapa 23</i>                 | 19 |
| <i>La Hechicera</i>              | 21 |
| <i>Santa Teresa</i>              | 21 |
| <i>Appleton 15 ans</i>           | 21 |
| <i>Facundo Eximo</i>             | 24 |
| <i>Flor de Cana 25 ans</i>       | 44 |

## MEZCAL

4 cl

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| <i>Del Maguey Vida</i>             | 16 |
| <i>Noble Coyote Espadin</i>        | 16 |
| <i>Noble Coyote Espadin Jabali</i> | 21 |
| <i>El Jolgorio Barril</i>          | 29 |
| <i>El Jolgorio Tepeztate</i>       | 29 |

# LES SPIRITUEUX

## TÉQUILA

4 cl

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| <i>Altos Blanco</i>                    | 16 |
| <i>Casa Del Sol Blanco</i>             | 19 |
| <i>Codigo Reposado</i>                 | 20 |
| <i>Casamigos Blanco</i>                | 21 |
| <i>Patron Silver</i>                   | 21 |
| <i>Patron Reposado</i>                 | 21 |
| <i>Patron Anejo</i>                    | 22 |
| <i>Fortaleza Reposado</i>              | 23 |
| <i>Maestro Dobel Diamante Reposado</i> | 23 |
| <i>Clase Azul Reposado</i>             | 45 |
| <i>Don Julio 1942</i>                  | 55 |

## GIN

4 cl

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| <i>Bombay Sapphire</i>      | 16 |
| <i>L'immortel</i>           | 17 |
| <i>Stranger &amp; Sons</i>  | 18 |
| <i>Tanqueray Ten</i>        | 19 |
| <i>Edinburgh Cannonball</i> | 19 |
| <i>Nouaison Réserve</i>     | 20 |
| <i>Belliroi Denecourt</i>   | 21 |
| <i>Belliroi Primatice</i>   | 21 |
| <i>Belliroi Le Nôtre</i>    | 21 |
| <i>Monkey 47</i>            | 23 |
| <i>Seventy One</i>          | 36 |

# **LES SPIRITUEUX**

## **COGNAC**

**4 cl**

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| <i>Hennessy VS</i>         | 17  |
| <i>Hine Rare VSOP</i>      | 20  |
| <i>Remy Martin XO</i>      | 20  |
| <i>Audry XO</i>            | 30  |
| <i>Martell Cordon Bleu</i> | 37  |
| <i>Hennessy XO</i>         | 44  |
| <i>Hennessy Paradis</i>    | 100 |

## **ARMAGNAC**

**4 cl**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| <i>Gelas 12 ans</i>               | 17 |
| <i>Château de Bordeneuve VSOP</i> | 19 |

## **CALVADOS**

**4 cl**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| <i>Château du Breuil Fine</i>   | 15 |
| <i>Château du Breuil 15 ans</i> | 20 |

# LES SPIRITUEUX

## 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>                 | 14 |
| <i>Grand Marnier Cordon Rouge</i>    | 14 |
| <i>Cedratine Mattei</i>              | 15 |
| <i>Myrte Rouge Mattei</i>            | 15 |
| <i>Suprême Denois</i>                | 15 |
| <i>Grand Brulôt</i>                  | 17 |
| <i>St Germain</i>                    | 18 |
| <i>Chartreuse Jaune / Verte</i>      | 20 |
| <i>Chartreuse Verte VEP</i>          | 45 |
| <i>Poire Williams</i>                | 17 |
| <i>La Vieille Prune</i>              | 17 |
| <i>Mirabelle</i>                     | 17 |
| <i>30&amp;40 Eau de Vie de Cidre</i> | 18 |
| <i>La Fée Parisienne Verte</i>       | 19 |
| <i>Absinthe Pernod</i>               | 19 |

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 TABLES PARIS SOCIETY**

APICIUS – BONNIE – DAR MIMA – GIGI RIGOLATTO – GIRAFE – IL BAMBINI CLUB

LE PIAF – LAURENT – LOUIE – MAISON REVKA – MAXIM'S – MINIM'S – MONSIEUR BLEU – MONDAINE

MUN – PERRUCHE – BARONNE – BISTROT MINIM'S