

Beau
COCO

BAR

LAVANDE COCO

15 cl

Cocktail parfumé, floral et doux

• 20 •

fig. 1

Gin Bombay Sapphire
Lillet Rouge
Noix de coco
Lavande
Miel



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 •

18 cl

Sans alcool, pétillant et floral

• 14 •



fig. 2

*Vermouth Noilly Prat Dry
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.

LAURIER CITRON

16 cl

Cocktail doux, citronné et frais

• 20 •

fig. 3
Rhum Havana 7 ans
Apéritif Bonal
Laurier
Zeste de Citron



Le laurier, originaire du bassin méditerranéen, dégage un parfum aromatique, puissant et légèrement camphré. Ses arômes évoquent les cuisines du Sud, entre notes épicées et résineuses.

Il est prisé en cuisine, en phytothérapie et pour ses vertus stimulantes.

ROSE PÊCHE

20 cl

Cocktail floral, fruité, et effervescent

• 20 •



fig. 4

Vodka Grey Goose
Apéritif Ratafia Swell' De Spirits

Rose
Pêche

La rose, originaire d'Asie centrale et cultivée depuis l'Antiquité, dégage un parfum floral, riche et d'une élégance incomparable. Ses arômes évoquent les jardins à la française, entre notes sucrées et légèrement miellées. Elle est très prisée en parfumerie, en cosmétique.

THYM PAMPLEMOUSSE

20 cl

Cocktail granité, fruité et acidulé

• 20 •



fig.5

Tequila Código Reposado
Lillet Rosé
Cidre
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.

SUREAU FRAMBOISE

18 cl
Cocktail pétillant et fruité

15 cl
Cocktail sec et fruité

18 cl
Sans alcool et pétillant

• 20 •

• 20 •

• 14 •



fig. 6

*Liqueur St-Germain
Eau de vie de Framboise Cartron
Framboise*

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.

TILLEUL PASSION

14 cl

Cocktail délicat, exotique et perlant

• 20 •

14 cl

Sans alcool, exotique et perlant

• 14 •

fig. 7
Tequila Altos Blanco
Lillet Blanc
Passion
Tilleul
Hydromel Tilleul Bulle de Ruche



Le tilleul, originaire d'Europe et d'Asie tempérée, dégage un parfum floral, doux et délicatement miellé. Ses arômes évoquent les soirs d'été à la campagne, entre notes sucrées et légèrement herbacées. Il est prisé en infuserie, en apiculture et pour ses vertus apaisantes.

COCKTAILS CLASSIQUES (Sur demande) 18

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>Pêche de Vigne</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>Badoit Rouge</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>Limonade romarin maison</i> (25cl)	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>Gallia, Blonde</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>Ratafia Swell De Spirits</i>	15
<i>Byrrh</i>	16
<i>Cap Corse Mattei Blanc</i>	17
<i>Carpano Antica Formula</i>	18
<i>30&40 Double Jus</i>	18
<i>Xérès Lušttau Fino Jarana</i>	12
<i>Xérès Lušttau 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>Stoli Elit</i>	19
<i>Beluga Gold Line</i>	40

LES SPIRITUEUX

WHISKY FRANÇAIS

4 cl

<i>P&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>Bunnahabhain 12 ans</i>	29
<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>The Chîta</i>	19
<i>Nikka From the Barrel</i>	20
<i>Yoichi Single Malt</i>	22
<i>Hibiki Harmony</i>	28
<i>Mars Komagatake</i>	40
<i>Yamazaki 18 ans</i>	100

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

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>Bacardi Heritage</i>	15
<i>HSE 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>Џасапа 23</i>	19
<i>Swell De Spirits Saturnal</i>	20
<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 130ème anniversaire</i>	25
<i>Saint-James 18 ans</i>	37
<i>JM Dame Jeanne N°4</i>	38

MEZCAL

4 cl

<i>Del Maguey Vida</i>	16
<i>400 Coñejos</i>	17
<i>Noble Coyote Espadin Jabali</i>	21
<i>El Jolgorio Barril</i>	29
<i>El Jolgorio Tepeztate</i>	29
<i>Ramo de Rosas Madreuishe</i>	35

LES SPIRITUEUX

TÉQUILA

4 cl

<i>Altos Blanco</i>	16
<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>Cascahuin Blanco 2023</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
<i>818 Añejo 8 Reserve</i>	56

GIN

4 cl

<i>Bombay Sapphire</i>	16
<i>Normindia Orange</i>	16
<i>Esprit de Ruche</i>	16
<i>L'immortel</i>	17
<i>Plymouth Navy Strength</i>	17
<i>Stranger & Sons</i>	18
<i>Awen Nature Smoky</i>	18
<i>Tanqueray Ten</i>	19
<i>Sirius</i>	20
<i>Belliroi Denecourt</i>	21
<i>Belliroi Primatice</i>	21
<i>Belliroi Le Nostre</i>	21
<i>Monkey 47</i>	23
<i>Seventy One</i>	36

LES SPIRITUEUX

PISCO & CACHAÇA

4 cl

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

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>Camus XO</i>	57
<i>Hennessy Paradis</i>	100

ARMAGNAC

4 cl

<i>Gelas 12 ans</i>	17
<i>Château de Bordeneuve VSOP</i>	19
<i>Swell De Spirits Jean Cave 1979</i>	38

CALVADOS

4 cl

<i>Château du Breuil Fine</i>	15
<i>Coquerel 5 ans Porto Barrels</i>	18
<i>Drouin Le Domfrontais</i>	19
<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 Roasted / Bianco</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>Barbarigo Poire</i>	15
<i>Barbarigo Abricot</i>	15
<i>Cedratine Mattei</i>	15
<i>Myrte Rouge Mattei</i>	15
<i>Suprême Denoix</i>	15
<i>Grand Brulôt</i>	17
<i>Italicus</i>	17
<i>St Germain</i>	18
<i>Chartreuse Jaune / Verte</i>	20
<i>Chartreuse 9ème Centenaire</i>	25
<i>La Vieille Prune Joseph Cartron</i>	17
<i>Framboise Joseph Cartron</i>	17
<i>30&40 Eau de Vie de Cidre</i>	18
<i>Poire Williams Swell De Spirits</i>	20
<i>La Fée Parisienne Verte</i>	19
<i>Absinthe Pernod</i>	19
<i>Awen Nature Absinthe Rouge</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.

SNACK

18h30-23h30

PETITS SANDWICHES & TOASTS

<i>Saumon fumé aux herbes – blinis – crème Isigny</i> <i>Smoked salmon with herbs – blinis – Isigny cream</i>	14
<i>Thon – crème aux herbes – ciboulette</i> <i>Tuna – herb cream – chives</i>	13
<i>Homard – crème avocat – coriandre</i> <i>Lobster – avocado cream – cilantro</i>	15
<i>Croque-monsieur – jambon blanc – beurre truffé – beaufort</i> <i>Croque-monsieur – white ham – truffled butter – Beaufort cheese</i>	13
<i>Foie gras – brioche – confit de fruits rouges</i> <i>Foie gras – brioche – red berry confit</i>	15

FINGER FOOD

<i>Tarama truffé – blinis</i> <i>Truffled tarama - blini bread</i>	15
<i>Gougères au fromage</i> <i>Cheese gougères</i>	10
<i>Stracciatella fumée – pain toasté</i> <i>Smoked stracciatella – toasted bread</i>	14
<i>Légumes croquants – chèvre frais</i> <i>Crisp vegetables – fresh goat cheese</i>	16
<i>Frites maison</i> <i>Homemade fries</i>	10

SUCRÉS

<i>Churros – sauce chocolat chaud – crème vanille</i> <i>Churros hot – chocolate sauce – vanilla cream</i>	14
<i>Chouquettes – chantilly vanille – sauce chocolat chaud</i> <i>Chouquettes – vanilla whipped cream – hot chocolate sauce</i>	12
<i>Mignardises</i> <i>Mignardises</i>	11

LES TABLES PARIS SOCIETY

BARONNE – BISTROT MINIM'S – BONNIE – DAR MIMA – GIGI RIGOLATTO – GIRAFE
HOUSE OF LOUIE – IL BAMBINI CLUB – LA SUITE – LAURENT – LE GRAND VÉFOUR – LE PIAF
LE POMPON – MAISON REVKA – MAXIM'S – MONSIEUR BLEU – MONDAINE – MUN – PERRUCHE