

ĊĊ

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.*



# COCO YUZU

15 cl

*Cocktail brioché, festif et ultra frais*

• 16 •

Version sans alcool • 12 •



fig. 1

*Gin Bombay Sapphire*

*Noix de coco toastée*

*Yuzu*

*Miel*

*Emblématique de la Polynésie, la noix de coco se distingue par sa douceur et sa fraîcheur. Le cocotier est une espèce de palmier. Malgré sa provenance exotique, le nom «coco» tient ses origines des langues européennes.*

# JASMIN PÊCHE

15 cl

*Cocktail féminin, élégant et pétillant*

• 16 •



fig. 2

*Vodka Grey Goose*

*Prosecco Martini*

*Fernet Branca*

*Jasmin*

*Pêche*

*D'origine contestée entre la Perse et la Chine, cet arbuste donne des fleurs blanches et jaunes aux goûts délicats de miel et de vanille. Il est, avec la rose, une des deux fleurs reines de la parfumerie.*

# SUREAU MIRABELLE

15 cl

*Cocktail léger, parisien et légèrement sucré*

• 16 •

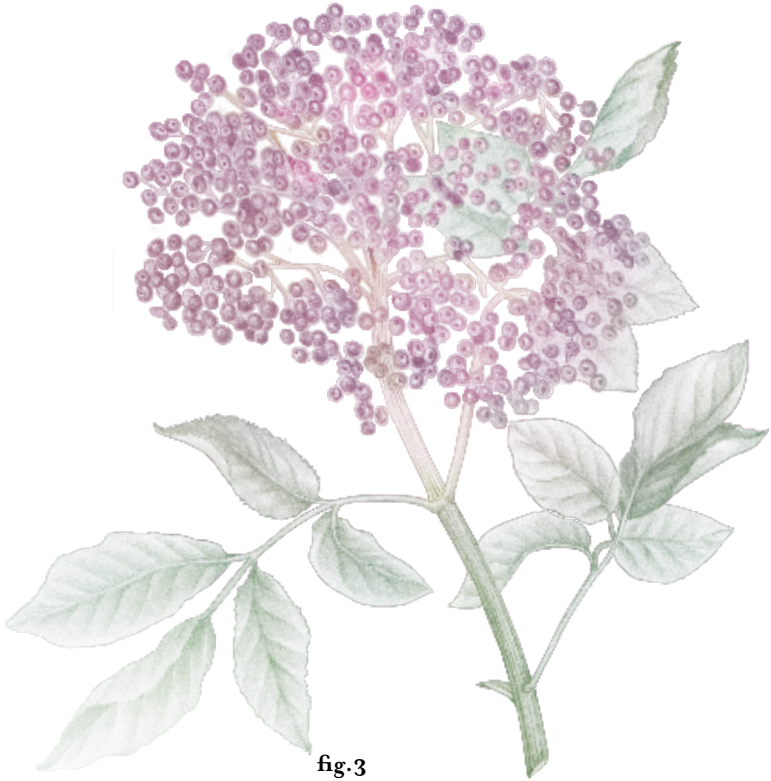


fig.3

*Liqueur St Germain*

*Eau de vie mirabelle*

*Verjus*

*Hydromel pétillant*

*Cet arbuste provenant des Alpes, fournit des fleurs blanches qui sont visuellement agréables et aux saveurs sucrées et délicates. Son utilisation est culinaire et médicinale.*

# CASSIS RAISIN

17 cl

*Cocktail fruité, acidulé et suave*

• 16 •

Version sans alcool • 12 •



fig. 4

*Gin Bombay Sapphire*  
*Liqueur St Germain*  
*Fernet Branca*  
*Cassis*  
*Charbonnay*

*Petit fruit noir produit par le cassissier, originaire des régions tempérées d'Europe et d'Asie, le cassis est apprécié pour ses usages culinaires mais également cultivé pour ses propriétés médicinales riche en vitamine C et en antioxydants.*

# FRAMBOISE BETTERAVE

20 cl

*Cocktail pétillant, frais et surprenant*

• 16 •

Version sans alcool • 12 •



fig. 3

*Tequila Altos Blanco*

*Byrrh*

*Framboise*

*Betterave*

*La betterave trouve ses origines sur les côtes méditerranéennes, où ses ancêtres sauvages étaient consommés dès l'Antiquité. Les Grecs et les Romains cultivaient surtout ses feuilles, tandis que l'usage de sa racine s'est développé au Moyen Âge.*

# THÉIER PASSION

20 cl

*Cocktail léger, rafraîchissant et estival*

• 16 •



fig. 6

*Cognac Hennessy VS  
Liqueur St Germain*

*Fino*

*Thé Blanc abricot © passion  
Thé Earl Grey*

*Le théier est une plante principalement originaire de Chine et d'Inde. Il est cultivé dans de nombreuses régions du monde au climat subtropical. Sa culture est importante pour l'économie des pays producteurs. C'est l'une des boissons les plus consommées au monde.*



# ABRICOT NOISETTE

14 cl

*Cocktail gourmand, suave et fruité*

• 16 •



fig. 4

*Rhum Havana 3 ans*

*Bonal*

*Abricot*

*Noisette*

*L'abricotier originaire d'Asie centrale, probablement du nord-ouest de la Chine fut introduit dans les régions méditerranéennes par les Romains et les Arabes. En France, il a été popularisé au XVIIe siècle, notamment par Louis XIV, qui appréciait particulièrement ce fruit.*

# LE BAR À VIN

CHAMPAGNE	12 cl	75 cl
BRUT		
<i>AOC Mumm, Cordon Rouge</i>	16	100
BRUT		
<i>AOC Perrier-Jouët, 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 du 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, Blancs de Blancs (15cl)</i>	38

# LES VINS

## VIN BLANC

15 cl

PROVENCE	<i>AOC Côteaux d'Aix en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023</i>	13
LOIRE	<i>AOC Sancerre, Domaine Neveu, 2023</i>	15
BOURGOGNE	<i>AOC Chablis Domaine R. Lavantureux, 2022</i>	17
RHONE	<i>AOC Chateauneuf-du-Pape, Domaine Roger Perrin, 2020</i>	20

## VIN BLANC MOELLEUX

7 cl

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

## VIN ROUGE

15 cl

RHONE	<i>AOC Côtes du Rhône, Petis Ours, M. Barret, 2022</i>	11
BOURGOGNE	<i>AOC Macon-Cruzilles, Domaine Guillot-Broux, 2019</i>	12
BEAUJOLAIS	<i>AOC Côtes de Brouilly, Domaine Cardineaux, 2022</i>	13
RHONE	<i>AOC Saint Joseph, Domaine Marsanne, 2022</i>	19

## ***LES SOFTS***

### **JUS PATRICK FONT**

**25 cl**

*Ananas*

8

*Pomme*

8

*Tomate*

8

*Abricot*

8

### **JUS PRESSÉS**

**20 cl**

*Orange*

9

*Citron*

9

*Pamplemousse*

9

# LES SOFTS

## SODAS

<i>Coca-cola</i> (33cl)	7
<i>Coca-cola zéro</i> (33cl)	7
<i>Three Cents Mixer Tonic</i> (20cl)	7
<i>Three Cents Mixer Grapefruit Soda</i> (20cl)	7
<i>Three Cents Mixer Ginger beer</i> (20cl)	7
<i>Red Bull Energy Drink</i> (25cl)	7
<i>Sprite</i> (33cl)	7

## EAUX MINÉRALES

<i>Evian</i> (50cl)	7
<i>Badoit</i> (50cl)	7
<i>Bonneval, Plate</i> (75cl)	9
<i>Bonneval, Pétillante</i> (75cl)	9
<i>Perrier</i> (33cl)	9

## BIÈRES

33 cl

<i>Gallia -Champ Libre (Blonde Non Filtrée)</i>	10
<i>Gallia West India IPA</i>	10

## APÉRITIFS

6 cl

<i>Ricard (4cl)</i>	7
<i>Suze</i>	11
<i>Campari</i>	11
<i>Fernet Branca</i>	13
<i>Lillet Blanc/Rouge</i>	11
<i>Noily Prat Dry</i>	11
<i>Martini Bianco</i>	11
<i>Del Professore Classico Blanco</i>	14
<i>Byrrh</i>	12
<i>Carpano Antica Formula</i>	16
<i>Italicus</i>	16
<i>30&amp;40 Double Jus</i>	16
<i>Xérès Lustao Fino</i>	12
<i>Xérès Oloroso Don Nuno</i>	14
<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>La Quintinye Rouge</i>	13
<i>La Quintinye Blanc</i>	13
<i>La Quintinye Dry</i>	13

# LES SPIRITUEUX

## RHUM

4 cl

<i>Havana club 3 ans</i>	13
<i>Havana club Especial</i>	13
<i>Havana club 7 ans</i>	13
<i>Appleton Estate Signature</i>	13
<i>English Harbour</i>	15
<i>Flor de Cana 12 ans</i>	16
<i>Clement 50%</i>	16
<i>J.M Fumée Volcanic</i>	16
<i>J.M VSOP</i>	17
<i>Boukman</i>	17
<i>Eminente</i>	17
<i>Boukman</i>	16
<i>La Hechicera</i>	17
<i>Eminente Reserva 7 ans</i>	17
<i>Žacapa 23</i>	18
<i>Santa Teresa</i>	18
<i>Facundo Eximo</i>	20
<i>Appleton Estate 21 ans</i>	28
<i>Flor de Cana 25 ans</i>	38

## TÉQUILA

4 cl

<i>Altos Blanco</i>	14
<i>Casamigos Blanco</i>	17
<i>Patron Silver</i>	18
<i>Avion Reposado</i>	18
<i>Maestro Dobel Diamante Reposado</i>	20
<i>Don Julio 1942</i>	48
<i>Casa Dragones Blanco</i>	22
<i>Casa Dragones Joven</i>	52

## TÉQUILA

4 cl

<i>Casa Dragones Anejo</i>	44
<i>Clase Azul Reposado</i>	40
<i>Clase Azul Anejo</i>	105

## MEZCAL

4 cl

<i>Del Maguey Vida</i>	16
<i>Noble Coyote Espadin</i>	16
<i>Casamigos Mezcal</i>	22
<i>Clase Azul Mezcal Durango</i>	61
<i>Clase Azul Mezcal Guerrero</i>	70

## VODKA

4 cl

<i>Grey Goose</i>	14
<i>X Muse</i>	17
<i>Comète</i>	27
<i>Beluga Gold Line</i>	34

## GIN

4 cl

<i>Bombay Sapphire</i>	14
<i>Hayman's Sloe Gin</i>	14
<i>Bartolomeo</i>	14
<i>Oxley</i>	17
<i>Tanqueray Ten</i>	16
<i>Belliroi Denecourt</i>	17
<i>Belliroi Primatice</i>	17
<i>Belliroi Le Nôstre</i>	17
<i>Monkey 47</i>	20
<i>Seventy One</i>	30



## **PISCO & CACHAÇA**

**4 cl**

*Pisco Cuatro Gallos Quebranta*

14

*Cachaça Leblon*

14

## **WHISKY ÉCOSSAIS**

**4 cl**

*Chivas Regal 12 ans*

16

*Chivas 18 ans*

20

*Glenmorangie 10 ans*

15

*Talisker 10 ans*

16

*Tullibardine sovereign*

17

*Glenfiddich 15 ans*

17

*Ardbeg 10 ans*

17

*Oban 14 ans*

18

*Dalmore 12 ans*

19

*Lagavulin 16 ans*

19

*Glenlivet 18 ans*

21

*Bowmore 18 ans*

27

*Highland Park 18 ans*

28

*Royal Salute 21 ans*

34

*Highland Park 18 ans*

36

*Glenmorangie Signet*

37

*Johnnie Walker Blue Label*

40

## **WHISKY AMERICAIN**

**4 cl**

*Bulleit Bourbon / Bulleit Rye*

13

*Rittenhouse Rye*

16

*Maker's Mark n 46*

16

*Smooth Ambler Contradiction*

17

*Whistle Pig 10 ans*

17

*Whistle Pig 15 ans*

35

*Angel's Envy*

18

<b>WHISKY AMERICAIN</b>	<b>4 cl</b>
<i>Blanton's Gold</i>	21
<i>Sazerac Rye</i>	16
<b>WHISKY JAPONAIS</b>	<b>4 cl</b>
<i>Nikka From the Barrel</i>	17
<i>Nikka Coffey Grain</i>	21
<i>Yoichi Single Malt</i>	19
<b>WHISKY IRLANDAIS</b>	<b>4 cl</b>
<i>Jameson Black Barrel</i>	16
<i>Teeling Single Malt</i>	17
<i>Bushmill's 16 ans</i>	22
<b>WHISKY FRANÇAIS</b>	<b>4 cl</b>
<i>Gwalarn</i>	13
<i>Rozelieures Collection Rare</i>	16
<i>Kornog, Single Malt</i>	20
<i>Alfred Giraud Voyage</i>	25
<b>COGNAC ARMAGNAC CALVADOS</b>	<b>4 cl</b>
<i>Hennessy VS</i>	13
<i>Hennessy XO</i>	30
<i>Hennessy Paradis</i>	87
<i>H by Hine</i>	17
<i>Remy Martin 1738</i>	20
<i>Martell Cordon Bleu</i>	34
<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
<i>30 &amp; 40 XO</i>	20

## 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 café</i>	12
<i>Branca Menta</i>	13
<i>Dom Bénédicte</i>	14
<i>Grand Marnier</i>	14
<i>Abricot Roulot</i>	15
<i>Menthe Poivrée Jacoulot</i>	15
<i>Nardini Aqua di Cedro</i>	15
<i>St Germain</i>	17
<i>Chartreuse Jaune / Verte</i>	18
<i>Grand Brulot</i>	19
<i>Poire Williams</i>	15
<i>Framboise Sauvage</i>	15
<i>La Vieille Prune</i>	16
<i>Mirabelle Cartron</i>	17
<i>La Fée Parisienne Verte</i>	19
<i>Absinthe Pernod</i>	19

# LES BOISSONS CHAUDES

## CAFÉ & CHOCOLAT CHAUD

<i>Espresso</i>	5
<i>Décaféiné</i>	5
<i>Double espresso</i>	8
<i>Café crème</i>	8
<i>Cappuccino</i>	8
<i>Chocolat chaud</i>	8
<i>Irish coffee</i>	13

## THÉ DAMMANN FRÈRES

<i>Beau CoCo, thé vert citron, gingembre, fruit de la passion</i>	8
<i>Mun, thé noir fumé du Japon</i>	8
<i>Maison Revka, thé noir aux fruits du verger</i>	8
<i>Gigi Rigolatto, thé vert cannelle, citron et basilic</i>	8
<i>Il Bambini Club, thé noir aromatisé façon Pannetone</i>	8
<i>Girafe, thé vert nature du Japon</i>	8
<i>Monsieur Bleu, thé noir Earl Yin Zen bergamote</i>	8
<i>Perruche, thé vert mandarin et jasmin</i>	8
<i>Dar Mima, thé vert gingembre et épices</i>	8
<i>Bonnie, thé blanc fruit de la passion et rose</i>	8
<i>Abbaye des Vaux de Cernay, thé noir breakfast tea</i>	8

## INFUSION DAMMANN FRÈRES

<i>Abbaye des Vaux de Cernay, tisane du berger verveine, tilleul et menthe</i>	8
--	---

# GRIGNOTAGE BAR

19h-23h

## SALÉ

<i>Cœur de saumon fumé aux herbes — Crème d'Isigny</i> <i>Smoked salmon loin with herbs - Isigny cream</i>	28
<i>Croque-Monsieur — Bœuf fumé — Beurre truffé — Beaufort</i> <i>Croque monsieur - Smoked beef - Truffled butter - Beaufort cheese</i>	24
<i>Foie gras — Pain toasté</i> <i>Foie gras - Toasted bread</i>	28
<i>Pâté en croûte de volaille et foie gras — Pickles</i> <i>Poultry and foie gras crusted pate - Pickles</i>	20
<i>Caviar Oscietre Impérial de Sologne — 30 grammes</i> <i>Oscietre Impérial Caviar from Sologne - 30 gr</i>	150
<i>Purée de pommes de terre nature ou truffée</i> <i>Mashed potatoes or truffled mashed potatoes</i>	10 / 20
<i>Frîtes maison</i> <i>Fresh french fries</i>	8

## SUCRÉ

<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>	14
<i>Assiette de fruits exotiques frais</i> <i>Fresh exotic fruits</i>	20
<i>Coupe festive géante à partager</i> <i>Giant festive dessert to share</i>	59

**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