

Có Có

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*

• 16 •

fig. 4

*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.*

# JASMIN PÊCHE

18 cl

*Cocktail pétillant, frais et floral*

• 16 •

Version sans alcool

• 12 •

fig. 2

*Vermouth Noilly Prat Dry*

*Liqueur St-Germain*

*Jasmin*

*Pêche*



*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.*

# SARIETTE MANGUE

15 cl

*Cocktail acidulé, doux et fruité*

• 16 •

Version sans alcool

• 12 •



**fig. 4**

*Tequila Altos Reposado*

*Mangue*

*Sarriette*

*La sarriette, plante méditerranéenne aux feuilles fines, dégage un parfum vif, poivré et légèrement résineux. Ses arômes intenses rappellent le thym et le clou de girofle. Elle est prisee en cuisine pour relever les plats et en infusion pour ses vertus digestives.*

# ROSE PASSION

13 cl

*Cocktail équilibré, parfumé et savoureux*

• 16 •



fig. 6

*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.*

# VERVEINE TOMATE

15 cl

*Rafrâchissant, doux et parfumé*

• 16 •

fig. 4

*Cognac Hennessy VS*

*Liqueur St-Germain*

*Quinquinoix Denoix*

*Eau de tomate*

*Verveine*



*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.*

# ROMARIN POMME

18 cl

*Cocktail acidulé, fruité et rafraîchissant*

• 16 •

Version sans alcool

• 12 •

fig. 7

*Gin Bombay Sapphire*

*Sucre*

*Eau de vie de Cidre*

*Pomme verte*

*Romarin*



*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.*

# 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, 2023*

9

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

13

## PISCINE

*IGP Méditerranée, Source Roseblood d'Estoublon, 2023* (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, 2023</i> | 13 |
| LOIRE     | <i>AOC Sancerre, Domaine Neveu, 2023</i>                          | 15 |
| RHONE     | <i>AOC Crozes-Hermitage, Les Alexandrins, Famille Perrin 2023</i> | 16 |
| BOURGOGNE | <i>AOC 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

|           |                                                         |    |
|-----------|---------------------------------------------------------|----|
| RHONE     | <i>AOC Côtes du Rhône, Petis Ours, M. Barret, 2022</i>  | 11 |
| BOURGOGNE | <i>AOC Macon-Cruzilles, Domaine Guillot-Broux, 2019</i> | 12 |
| LOIRE     | <i>AOC Chinon, Silène, Domaine Charles Joguet, 2019</i> | 13 |
| RHONE     | <i>AOC Saint Joseph, Domaine Marsanne, 2022</i>         | 19 |

## LES SOFTS

### JUS PATRICK FONT

25 cl

|                |   |
|----------------|---|
| <i>Ananas</i>  | 8 |
| <i>Pomme</i>   | 8 |
| <i>Tomate</i>  | 8 |
| <i>Abricot</i> | 8 |

### JUS PRESSÉS

20 cl

|                     |   |
|---------------------|---|
| <i>Orange</i>       | 9 |
| <i>Citron</i>       | 9 |
| <i>Pamplemousse</i> | 9 |

### 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 |

## **LES BIÈRES**

**33 cl**

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| <i>Gallia Champ Libre (Blonde Non Filtrée)</i> | 10 |
| <i>Gallia West India IPA</i>                   | 10 |
| <i>Gallia Weiss &amp; Versa</i>                | 10 |

## **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> | 14 |
| <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>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>Tanqueray Ten</i>           | 16 |
| <i>Roku</i>                    | 16 |
| <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&amp;M Single Corn</i>         | 13 |
| <i>Rozelieures Collection Rare</i> | 16 |
| <i>Kornog, Single Malt</i>         | 20 |
| <i>Alfred Giraud Voyage</i>        | 25 |

## 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 15 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>Weller 12</i>          | 13 |
| <i>Angel's Envy</i>       | 19 |
| <i>Blanton's Gold</i>     | 24 |
| <i>Bulleit Rye</i>        | 13 |
| <i>Sazerac Rye</i>        | 14 |
| <i>Rittenhouse Rye</i>    | 15 |
| <i>Lot 40</i>             | 17 |
| <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>                   | 15 |
| <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>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>Żacapa Solera</i>             | 19 |
| <i>Facundo Eximo</i>             | 20 |
| <i>Appleton Estate 21 ans</i>    | 27 |
| <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 Bénédictine* 12

*Grand Marnier* 12

*Mattei Cedratine* 13

*Mattei Myrte Rouge* 13

*Brancamenta* 13

*Abricot Roulot* 15

*Menthe Poivrée Jacoulot* 15

*St Germain* 15

*Grand Brulot* 15

*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>        | 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 |
|--------------------------------------------------------------------------------|---|

# DÉBUT DE SOIRÉE

17h00-19h30

|                                                                                                                                               |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Croque-Monsieur — Jambon blanc — Beurre truffé — Beaufort</b><br><i>Croque monsieur - Parisian ham - Truffled butter - Beaufort cheese</i> | 25  |
| <b>Jambon blanc truffé</b><br><i>Truffled ham</i>                                                                                             | 12  |
| <b>Saucisse sèche</b><br><i>Sausage</i>                                                                                                       | 15  |
| <b>Jambon ibérique</b><br><i>Iberian ham</i>                                                                                                  | 24  |
| <b>Pâté en croûte de canard — Pickles</b><br><i>Duck pâté en croûte - Pickles</i>                                                             | 14  |
| <b>Sélection de charcuteries</b><br><i>Cold cuts selection</i>                                                                                | 35  |
| <b>Cervelle de Canut — Crudités</b><br><i>Cervelle de Canut cheese - Fresh vegetables</i>                                                     | 14  |
| <b>Stracciatella fumée — Tomates cerises</b><br><i>Smoked stracciatella - Cherry tomatoes</i>                                                 | 10  |
| <b>Saint-Marcellin</b><br><i>Saint-Marcellin cheese</i>                                                                                       | 12  |
| <b>Sainte-Maure de Touraine</b><br><i>Sainte-Maure de Touraine cheese (goat)</i>                                                              | 12  |
| <b>Comté</b><br><i>Comté cheese</i>                                                                                                           | 12  |
| <b>Tarama</b><br><i>Tarama</i>                                                                                                                | 10  |
| <b>Frîtes maison — Mayonnaise truffée</b><br><i>Fresh french fries - Truffled mayonnaise</i>                                                  | 10  |
| <b>Caviar Oscietre Impérial de Sologne — 30 gr</b><br><i>Imperial Oscietre Caviar from Sologne - 30gr</i>                                     | 150 |



# GRIGNOTAGE

19h30-23h

## SALÉS

|                                                                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Cœur de saumon fumé aux herbes — Crème d'Isigny</i><br><i>Smoked salmon loin with herbs - Isigny cream</i>                           | 28  |
| <i>Croque-Monsieur — Jambon — Beurre truffé — Beaufort</i><br><i>Croque monsieur - Parisian ham - Truffled butter - Beaufort cheese</i> | 26  |
| <i>Foie gras — Pain toasté</i><br><i>Foie gras - Toasted bread</i>                                                                      | 30  |
| <i>Oeufs Mimosa aux herbes</i><br><i>Mimosa eggs with herbs</i>                                                                         | 16  |
| <i>Pâté en croûte de canard — Pickles</i><br><i>Duck pâté en croûte - Pickles</i>                                                       | 20  |
| <i>Frites fraîches</i><br><i>Fresh french fries</i>                                                                                     | 8   |
| <i>Caviar Oscietre Impérial de Sologne — 30 gr</i><br><i>Oscietre Impérial Caviar from Sologne - 30 gr</i>                              | 150 |

## SUCRÉS

|                                                                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Churros — Sauce chocolat — Crème vanille</i><br><i>Churros - chocolate sauce - vanilla cream</i>                 | 12 |
| <i>Profiteroles — Sauce chocolat — Choux crème vanille</i><br><i>Profiteroles - chocolate sauce - vanilla puffs</i> | 14 |
| <i>Fruits exotiques frais</i><br><i>Fresh exotic fruits</i>                                                         | 20 |
| <i>Coupe festive géante à partager</i><br><i>Giant festive dessert to share</i>                                     | 65 |

## COUPES GLACÉES

|                                                                                                                                                                                                      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Glace vanille — sorbet chocolat — sablé chocolat — sauce chocolat — chantilly vanille</i><br><i>Vanilla ice cream - chocolate sorbet - chocolate shortbread - hot chocolate - chantilly cream</i> | 16 |
| <i>Sorbet fraise — Fraises fraîches — Sablé breton — Chantilly vanille</i><br><i>Strawberries sorbet - fresh strawberries - shortbread - chantilly cream</i>                                         | 16 |
| <i>Granité verveine — sorbet citron</i><br><i>Vervena granite - lemon sorbet</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 – MUN – PERRUCHE –  
MONDAINE – BARONNE – BISTROT MINIM'S