

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

15 cl

*Cocktail brioché, festif et ultra frais*

• 19 •



fig. 1

*Gin Bombay Sapphire*

*Noix de coco toastée*

*Grand Marier*

*Picon*

*Agrume et Ananas*

*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

15 cl

*Cocktail féminin, élégant et pétillant*

• 19 •



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

15 cl

*Cocktail léger, parisien et légèrement sucré*

• 19 •

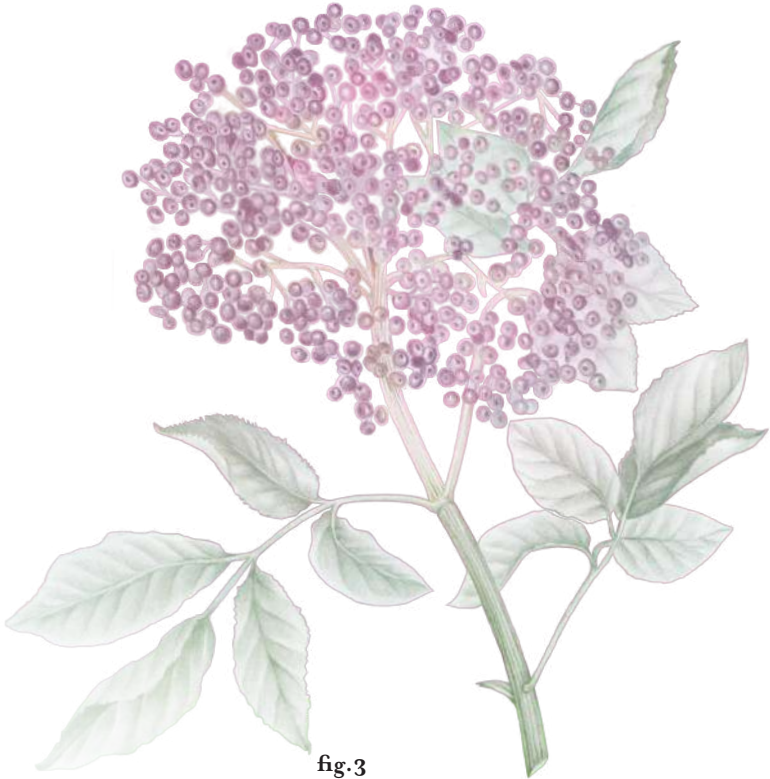


fig.3

*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.*

# FRAISIER

20 cl

*Cocktail fruité, perlant et doucement amer*

• 19 •



fig. 4

*Gin Bombay Sapphire*

*Prosecco Martini*

*Fraises*

*Romarin*

*Poivre de Timut*

*Le fraisier est une plante généralement cultivée pour ces faux fruits appelés fraises, largement consommées dans la gastronomie européenne. Plusieurs espèces existent dans le monde entier. Toutes donnent des faux-fruits charnus faisant l'objet de cueillette par les populations locales.*

# POMMIER

16 cl

*Cocktail glacé, citronné et gourmand*

• 19 •

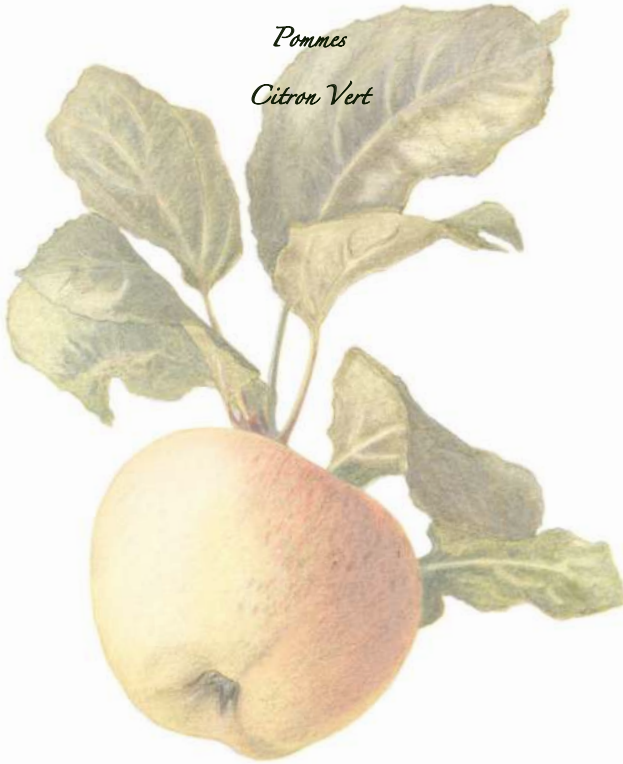
fig. 5

*Liqueur St Germain*

*Eau de vie de cidre 30@40*

*Pommes*

*Citron Vert*



*Le pommier est un arbre fruité originaire d'Asie central. Il est largement cultivé dans de nombreuses régions du monde pour ses fruits. Les pommiers sont également appréciés pour leur valeur ornemental dans les jardins et les vergers.*

# THÉIER

20 cl

*Cocktail léger, rafraîchissant et estival*

• 19 •



*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.*



# VERVEINE

15 cl

*Cocktail pétillant, fruité et aromatisé*

• 19 •



fig. 7

*Vodka Grey Goose*

*Verveine*

*Pêche*

*Eau de miel pétillant*

Plante d'Amérique du nord, la verveine dégage un léger parfum citronnée. Principalement consommée en infusion, elle est aussi très présente afin d'aromatiser les cuisines du monde entier.

# LE BAR À VIN

## CHAMPAGNE

12 cl

*AOC Champagne, Perrier-Joüet, Grand Brut*

24

*AOC Champagne, Ruinart, Blanc de Blancs*

35

*AOC Champagne, Veuve Clicquot, Brut rosé*

28

## VIN BLANC

15 cl

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

13

RHÔNE *AOC Crozes-Hermitage, Cuvée Marine, Domaine du Murinais, 2023*

15

BOURGOGNE *AOC Chablis, Dampt, Vieilles Vignes, 2022*

16

LOIRE *AOC Pouilly Fumé, Léon, Domaine J.D. Pabiot, 2023*

20

BOURGOGNE *AOC Meursault, Vieilles Vignes, Domaine Sylvain Dussort, 2018*

35

# LE BAR À VIN

## VIN ROUGE

15 cl

RHÔNE	<i>AOC Crozes-Hermitage, Equinoxe, 2022</i>	15
BORDEAUX	<i>AOC Haut-Médoc, L'Héritage de Chasse-Spleen, 2019</i>	16
BOURGOGNE	<i>AOC Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Duband, 2022</i>	19
BOURGOGNE	<i>AOC Aloxé-Corton, Domaine du Pavillon, 2019</i>	32
BORDEAUX	<i>AOC Margaux, Margaux du Château Margaux, 2017</i>	35

## VIN DOUX

15 cl

BORDEAUX	<i>AOC Jurançon, Le Grain des Copains, 2022</i>	18
----------	---	----

## VIN ROSÉ

15 cl

PROVENCE	<i>AOC Côteaux Varois en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023</i>	13
----------	--	----

# LES SOFTS

## COCKTAIL SIGNATURE

25 cl

SANS ALCOOL

<i>CoCo Pétillant : Concombre, Gingembre, Citron, Eau gazeuse</i>	12
<i>CoCo Frappé : Thé vert miss CoCo, Cardamome, Passion</i>	12
<i>CoCo Fruité : Fraise, Basilic, Citron jaune, Eau gazeuse</i>	12
<i>CoCo Réglisse : Réglisse, Citron jaune, Soda</i>	12

## 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

# LES SOFTS

## 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>Maxim's, Pétillante</i> (75cl)	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>Fernet Branca</i>	15
<i>Lillet Blanc/Rouge</i>	12
<i>Routin Blanc/Rouge</i>	12
<i>La Quintinye Extra Dry</i>	15
<i>Martini Bianco</i>	12
<i>Del Professore Classico</i>	15
<i>Byrrh</i>	14
<i>Carpano Antica Formula</i>	18
<i>Italicus</i>	18
<i>30&amp;40 Double Jus</i>	18
<i>Xérès Luštau Fino Jarana</i>	13
<i>Xérès Luštau Amontillado Los Arcos</i>	13
<i>Xérès Luštau Oloroso Don Nuno</i>	16
<i>Porto Graham's Blanc</i>	15
<i>Porto Graham's Ruby 2017</i>	17
<i>Porto Graham's Tawny 10 ans</i>	20
<i>Porto Graham's Tawny Single Harvest 1997</i>	38

## MEZCAL

4 cl

<i>Del Maguey Vida</i>	17
<i>Noble Coyote Ešpadin</i>	16
<i>Noble Coyote Ešpadin 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>Avion Reposado</i>	19
<i>Casamigos Blanco</i>	21
<i>Patron Silver</i>	21
<i>Patron Anejo</i>	22
<i>Fortaleza Reposado</i>	22
<i>Maestro Dobel Diamante</i>	23
<i>Don Julio 1942</i>	55
<i>Casa Dragones Blanco</i>	25
<i>Casa Dragones Joven</i>	59
<i>Clase Azul Reposado</i>	45
<i>Clase Azul Anejo</i>	120

## VODKA

4 cl

<i>Grey Goose</i>	17
<i>Ketel One Citron</i>	16
<i>Ciroc Original / Noix de Coco / Ananas</i>	17
<i>Comète 1811</i>	30
<i>Beluga Gold Line</i>	40

## GIN

4 cl

<i>Bombay Sapphire</i>	16
<i>Bartolomeo</i>	17
<i>Tanqueray Ten</i>	19
<i>Edinburgh Cannonball</i>	19
<i>Nouaison Réserve</i>	20
<i>Oxley</i>	20
<i>Monkey 47</i>	23
<i>Seventy One</i>	35

# 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>Flor de Cana 12 ans</i>	18
<i>English Harbour</i>	17
<i>Boukman</i>	18
<i>Eminente Reserva 7 ans</i>	19
<i>La Hechicera</i>	19
<i>Plantation OFTD</i>	16
<i>Santa Teresa</i>	20
<i>Żacapa 23</i>	21
<i>Facundo Eximo</i>	21
<i>Flor de Cana 25 ans</i>	44

## WHISKY AMERICAIN

4 cl

<i>Bulleit Bourbon / Bulleit Rye</i>	15
<i>Rittenhouse Rye</i>	17
<i>Maker's Mark n°46</i>	18
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	18
<i>Angel's Envy</i>	20
<i>Smooth Ambler Contradiction</i>	20
<i>Blanton's Original</i>	23
<i>Whistle Pig 10 ans</i>	23
<i>Sazerac Rye</i>	25

## WHISKY IRLANDAIS

4 cl

<i>Jameson Black Barrel</i>	17
<i>Teeling Single Malt</i>	19
<i>Bushmills</i>	25



# LES SPIRITUEUX

## WHISKY FRANÇAIS

4 c1

<i>Rozelieures Collection Rare</i>	18
<i>Domaine des hautes glaces, Rye</i>	41
<i>Kornog, Single malt</i>	23
<i>Alfred Giraud Voyage</i>	28
<i>Alfred Giraud Intrigue</i>	48

## WHISKY JAPONAIS

4 c1

<i>Nikka From the Barrel</i>	20
<i>Yoichi Single Malt</i>	22
<i>Hibiki Harmony</i>	23

## WHISKY ÉCOSSAIS

4 c1

<i>Chivas Regal 12 ans</i>	17
<i>Monkey Shoulder</i>	18
<i>Talisker 10 ans</i>	18
<i>Chivas XV</i>	20
<i>Ardbeg Ten</i>	20
<i>Oban 14 ans</i>	21
<i>Dalmore 12 ans</i>	22
<i>Lagavulin 16 ans</i>	23
<i>Aberlour A'bunadh</i>	23
<i>Bowmore 15 ans</i>	24
<i>Glenlivet 18 ans</i>	24
<i>Highland Park 18 ans</i>	30
<i>Glenfiddich 21 ans</i>	39
<i>Royal Salute 21 ans</i>	40
<i>Aberfeldy 21 ans</i>	41
<i>Glenmorangie Signet</i>	42
<i>Johnnie Walker Blue Label</i>	45

# LES SPIRITUEUX

## COGNAC ARMAGNAC CALVADOS

4 cl

<i>Hennessy VS</i>	16
<i>Hine Rare VSOP</i>	20
<i>Remy Martin XO</i>	35
<i>Martell Cordon Bleu</i>	39
<i>Hennessy Paradis</i>	100
<i>Gelas 12 ans</i>	17
<i>Château du Breuil Fine</i>	15
<i>Château du Breuil 15 ans</i>	20
<i>30 &amp; 40 XO</i>	23

## PISCO & CACHAÇA

4 cl

<i>Pisco El Gobernador</i>	16
<i>Cachaça Leblon</i>	16

## BIÈRE

33 cl

<i>Gallia, blonde non filtré</i>	10
<i>Noam Lager</i>	10

# LES SPIRITUEUX

## LIQUEUR & EAU-DE-VIE

4 c1

<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>Borghetti café</i>	12
<i>Dom Bénédicte</i>	14
<i>Grand Marnier</i>	14
<i>Limoncello di Gigi</i>	15
<i>St Germain</i>	17
<i>Chartreuse Jaune / Verte</i>	18
<i>Grand Brulot</i>	19
<i>Chartreuse 9ème centenaire</i>	22
<i>Poire Williams</i>	15
<i>La Vieille Prune</i>	16
<i>Mirabelle Cartron</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

# LES BOISSONS CHAUDES

12h-15h

## CAFÉ & CHOCOLAT CHAUD

<i>Espresso</i>	6
<i>Décaféiné</i>	6
<i>Double espresso</i>	9
<i>Café crème</i>	9
<i>Cappuccino</i>	9
<i>Chocolat chaud</i>	9
<i>Irish coffee</i>	15

## THÉ DAMMANN FRÈRES

<i>Beau CoCo, thé vert citron, gingembre, fruit de la passion</i>	9
<i>Mun, thé noir fumé du Japon</i>	9
<i>Maison Revka, thé noir aux fruits du verger</i>	9
<i>Gigi Rigolatto, thé vert cannelle, citron et basilic</i>	9
<i>Il Bambini Club, thé noir aromatisé façon Pannetone</i>	9
<i>Girafe, thé vert nature du Japon</i>	9
<i>Monsieur Bleu, thé noir Earl Yin Zen bergamote</i>	9
<i>Perruche, thé vert mandarin et jasmin</i>	9
<i>Dar Mima, thé vert gingembre et épices</i>	9
<i>Bonnie, thé blanc fruit de la passion et rose</i>	9
<i>Abbaye des Vaux de Cernay, thé noir breakfast tea</i>	9

## INFUSION DAMMANN FRÈRES

<i>Abbaye des Vaux de Cernay, tisane du berger verveine, tilleul et menthe</i>	9
--	---

# GRIGNOTAGE BAR

19h-23h

## SALÉ

<i>Cœur de saumon fumé aux herbes — Crème d'Isigny</i> <i>Smoked salmon with herbs - Isigny cream</i>	30
<i>Croque-Monsieur — Jambon blanc — Beurre truffé — Beaufort</i> <i>Croque monsieur - Parisian ham - Truffled butter - Beaufort cheese</i>	26
<i>Foie gras — Pain toasté</i> <i>Foie gras - Toasted bread</i>	32
<i>Daurade marinée — Agrumes — Avocat</i> <i>Marinated sea bream - Citrus - Avocado</i>	24
<i>Burratina crémeuse — Légumes d'automne — Vinaigrette</i> <i>Creamy burratina - Autumn vegetables - Vinaigrette</i>	22
<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>Frites fraîches</i> <i>Fresh french fries</i>	10

## SUCRÉ

<i>Churros — Sauce chocolat — Crème vanille</i> <i>Churros - chocolate sauce - vanilla cream</i>	14
<i>Profiteroles — Sauce chocolat — Choux crème vanille</i> <i>Profiteroles - chocolate sauce - vanilla puffs</i>	16
<i>Assiette de fruits exotique frais</i> <i>Fresh exotic fruits</i>	22

**LES TABLES PARIS SOCIETY**

APICIUS – BONNIE – DAR MIMA – GIGI RIGOLATTO – GIRAFE – IL BAMBINI CLUB  
LE PIAF – LAURENT – LOUIE – MAISON REVKA – MAXIM'S – MONSIEUR BLEU – MONDAINE  
– MUN – PERRUCHE – BARONNE