

Cỏ Cỏ

LAVANDE COCO

15 cl

Cocktail parfumé, floral et doux

• 20 •

fig. 1

*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 PÊCHE

18 cl

Cocktail pétillant, frais et floral

• 20 •

Version sans alcool • 12 •



fig. 2

Vermouth Noilly Prat Dry
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.

VERVEINE FRAISE

20 cl

Cocktail pétillant, fruité et estival

• 20 •

Version sans alcool • 12 •

fig. 3

Tequila Patron Silver

Saint-Raphaël Ambré

Verveine

Fraise

Prosecco



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.

SUREAU PAMPLEMOUSSE

20 cl

Cocktail granité, parfumé et frais

• 20 •



fig. 4

Tequila Patron Reposado
Lillet Rosé
Liqueur St-Germain
Pamplemousse

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 .

BADIANE ANANAS

15 cl

Cocktail doux, fruité et anisé

• 20 •



fig.5

Rhum Havana 7 ans

Suprême Denoix

Absinthe Pernod

Ananas

La badiane, ou anis étoilé, provient d'Asie et se distingue par son parfum anisé, chaud et légèrement sucré. Ses arômes évoquent la réglisse avec une touche poivrée. Elle est très utilisée en cuisine, en infusion et en parfumerie orientale.

ROSE PASSION

13 cl

Cocktail équilibré, parfumé et savoureux

• 20 •



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.

ROMARIN POMME

18 cl

Cocktail acidulé, fruité et rafraîchissant

• 20 •

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

<i>AOC Champagne, Perrier-Jouët, Grand Brut</i>	24
<i>AOC Champagne, Ruinart, Blanc de Blancs</i>	35
<i>AOC Champagne, Veuve Clicquot, Brut rosé</i>	28

VIN BLANC

15 cl

PROVENCE	<i>AOC Côteaux d'Aix en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023</i>	13
RHÔNE	<i>AOC Crozes-Hermitage, Cuvée Marine, Domaine du Murinais, 2023</i>	15
BOURGOGNE	<i>AOC Chablis, Dampt, Vieilles Vignes, 2022</i>	16
LOIRE	<i>AOC Pouilly Fumé, Léon, Domaine J.D. Pabiot, 2023</i>	20
BOURGOGNE	<i>AOC Meursault, Vieilles Vignes, Domaine Sylvain Dussort, 2018</i>	35
RHÔNE	<i>AOC Condrieu, Lys D'or, Domaine Semaska 2023</i>	35

VIN ROUGE

15 cl

RHÔNE	<i>AOC Crozes-Hermitage, Equinox, 2023</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 Aloxe-Corton, Domaine du Pavillon, 2019</i>	32
BORDEAUX	<i>AOC Margaux, Margaux du Château Margaux, 2014</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

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, blonde non filtré</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&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

WHISKY FRANÇAIS

4 cl

<i>P&M Single Corn</i>	15
<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

LES SPIRITUEUX

WHISKY IRLANDAIS

4 cl

<i>Jameson Black Barrel</i>	17
<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>	16
<i>Weller 12 ans</i>	16
<i>Sazerac Rye</i>	16
<i>Rittenhouse Rye</i>	17
<i>Maker's Mark n°46</i>	18
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	18
<i>Eagle Rare</i>	19
<i>Lot 40</i>	19
<i>Angel's Envy</i>	20
<i>Whistle Pig 10 ans</i>	22
<i>Blanton's Original</i>	23

LES SPIRITUEUX

WHISKY ÉCOSSAIS

4 cl

<i>Chivas Regal 12 ans</i>	16
<i>Monkey Shoulder</i>	16
<i>Talisker 10 ans</i>	19
<i>Laphroaig 10 ans</i>	19
<i>Ardbeg Ten</i>	20
<i>Glenfiddich 15 ans</i>	20
<i>Chivas XV</i>	21
<i>Oban 14 ans</i>	22
<i>Dalmore 12 ans</i>	23
<i>Lagavulin 16 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>	45
<i>Johnnie Walker Blue Label</i>	45

COGNAC ARMAGNAC CALVADOS

4 cl

<i>Hennessy VS</i>	17
<i>Hine Rare VSOP</i>	20
<i>Remy Martin XO</i>	20
<i>Martell Cordon Bleu</i>	37
<i>Hennessy XO</i>	44
<i>Hennessy Paradis</i>	100
<i>Gelas 12 ans</i>	17
<i>Château de Bordeneuve VSOP</i>	19
<i>Château du Breuil Fine</i>	15
<i>Château du Breuil 15 ans</i>	20

LES SPIRITUEUX

VODKA

4 cl

<i>Grey Goose</i>	16
<i>Ketel One Cîtroen</i>	16
<i>Altamura</i>	17
<i>X Muse</i>	20
<i>Grey Goose VX</i>	23
<i>Beluga Gold Line</i>	40

GIN

4 cl

<i>Bombay Sapphire</i>	16
<i>L'immortel</i>	17
<i>Stranger & 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 Primate</i>	21
<i>Belliroi Le Nôtre</i>	21
<i>Monkey 47</i>	23
<i>Seventy One</i>	36

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>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>	23
<i>Patron Anejo</i>	23
<i>Fortaleza Reposado</i>	23
<i>Maestro Dobel Diamante Reposado</i>	23
<i>Clase Azul Reposado</i>	45
<i>Don Julio 1942</i>	55

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>English Harbour</i>	17
<i>Boukman</i>	18
<i>JM Fumée Volcanique</i>	18
<i>JM VSOP</i>	19
<i>Eminente Reserva 7 ans</i>	19
<i>La Hechicera</i>	19
<i>Santa Teresa</i>	20
<i>Appleton 15 ans</i>	21
<i>Żacapa 23</i>	22
<i>Facundo Eximo</i>	24
<i>Flor de Cana 25 ans</i>	44

LES SPIRITUEUX

PISCO & CACHAÇA

4 cl

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

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 Denoix</i>	15
<i>Grand Brulôt</i>	17
<i>St Germain</i>	18
<i>Chartreuse Jaune/Verte</i>	20
<i>Poire Williams</i>	17
<i>La Vieille Prune</i>	17
<i>Mirabelle</i>	17
<i>30&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 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
--	---

SERVICE CONTINU

15h00-18h30

SALÉ

<i>Croque-Monsieur — Jambon blanc — Beurre truffé — Beaufort</i> <i>Croque monsieur - Parisian ham - Truffled butter - Beaufort cheese</i>	26
<i>Cœur de saumon fumé aux herbes — Crème d'isigny</i> <i>Smoked salmon with herbs - Isigny cream</i>	30
<i>Burratina crèmeuse — Tomates anciennes — Vinaigrette gingembre</i> <i>Burratina - Heritage tomatoes - Ginger vinaigrette</i>	24
<i>Salade quinoa — Concombre — Mangue — Avocat — Huile citronnée</i> <i>Quinoa salad - Cucumber - Mango - Avocado - Lemon oil</i>	30
<i>Salade sucrine — Crevettes — Avocat — Pamplemousse — Sauce cocktail</i> <i>Sucrine salad - Shrimps - Avocado - Grapefruit - Cocktail sauce</i>	34
<i>Suprême de volaille — Purée de pommes de terre — Jus de viande</i> <i>Roasted chicken - mashed potatoes - Meat juice</i>	36

SUCRÉ

<i>Glace chocolat — Glace vanille — Sablé chocolat — Sauce chocolat chaud — Chantilly</i> <i>Vanilla ice cream - Chocolate sorbet - Chocolate shortbread - Chocolate sauce - Whipped cream</i>	16
<i>Sorbet fraise — Fraises fraîches — Sablé breton — Chantilly</i> <i>Strawberry sorbet - Fresh strawberries - Lemon shortbread - Whipped cream</i>	16
<i>Sorbet mangue — Sorbet passion — Ananas et mangue fraîches — Sablé breton — Chantilly</i> <i>Mango sorbet - Passion fruit sorbet - Fresh pineapple and mango - Lemon shortbread - Whipped cream</i>	16
<i>Sorbet citron — Citron confit — Sablé breton — Chantilly</i> <i>Granita verbenas - Lemon sorbet</i>	16
<i>Pastèque et melon jaune frais</i> <i>fresh Watermelon and Yellow melon</i>	17

SNACK

18h30-23h30

PETITS SANDWICHES

<i>Saumon fumé — crème à l'aneth — citron vert</i>	10
<i>Smoked salmon - dill cream - lime</i>	
<i>Homard — crème avocat — coriandre</i>	15
<i>Lobster - avocado cream - coriander</i>	
<i>Œufs — mayonnaise — ciboulette</i>	10
<i>Eggs - mayonnaise - chives</i>	
<i>Croque-monsieur — jambon blanc — beurre truffé — beaufort</i>	13
<i>Croque-monsieur - ham - truffled butter - beaufort cheese</i>	

FINGER FOOD

<i>Légumes croquants — chèvre frais</i>	16
<i>Fresh vegetables - goat cheese</i>	
<i>Stracciatella fumé — pain toasté</i>	14
<i>Smoked stracciatella - toasted bread</i>	
<i>Tarama truffé — blinis</i>	15
<i>Truffled tarama - blini bread</i>	
<i>Houmous lentilles corail</i>	10
<i>Coral lentil hummus</i>	
<i>Frites fraîches</i>	10
<i>French fries</i>	

CHARCUTERIES

<i>Jambon Ibérique Pata Negra Cebo</i>	18
<i>Ibérico Pata Negra Ceba jamon</i>	
<i>Cecina de bœuf</i>	18
<i>Beef Cecina</i>	

SUCRÉS

<i>Churros, sauce chocolat chaud, crème vanille</i>	14
<i>Churros, hot chocolate sauce, vanilla cream</i>	
<i>Pastèque et melon jaune frais</i>	17
<i>fresh watermelon and yellow melon</i>	
<i>Chouquettes, chantilly vanille, sauce chocolat chaud</i>	12
<i>Chouquettes, vanilla whipped cream, hot chocolate sauce</i>	
<i>Pâtisseries du moment</i>	12
<i>Pastries of the moment</i>	
<i>Coupe festive (À partager)</i>	
<i>Churros, chouquettes, fruits frais et mignardises</i>	65
<i>Churros, chouquettes, fresh fruit and mignardise</i>	

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