

ĊĊ

# SNACK

18h30-23h30

## PETITS SANDWICHES

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

## FINGER FOOD

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

## CHARCUTERIES

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

## SUCRÉS

<i>Churros, sauce chocolat chaud, crème vanille</i> <i>Churros, hot chocolate sauce, vanilla cream</i>	14
<i>Fines tranches d'ananas frais</i> <i>Thin slices of fresh pineapple</i>	16
<i>Chouquettes, chantilly vanille, sauce chocolat chaud</i> <i>Chouquettes, vanilla whipped cream, hot chocolate sauce</i>	12
<i>Pâtisseries du moment</i> <i>Pastries of the moment</i>	12
<i>Coupe festive (À partager)</i> <i>Churros, chouquettes, fruits frais et mignardises</i> <i>Churros, chouquettes, fresh fruit and mignardise</i>	59

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*

• 19 •

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*

• 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 MIRABELLE

15 cl

*Cocktail léger, parisien et légèrement sucré*

• 19 •

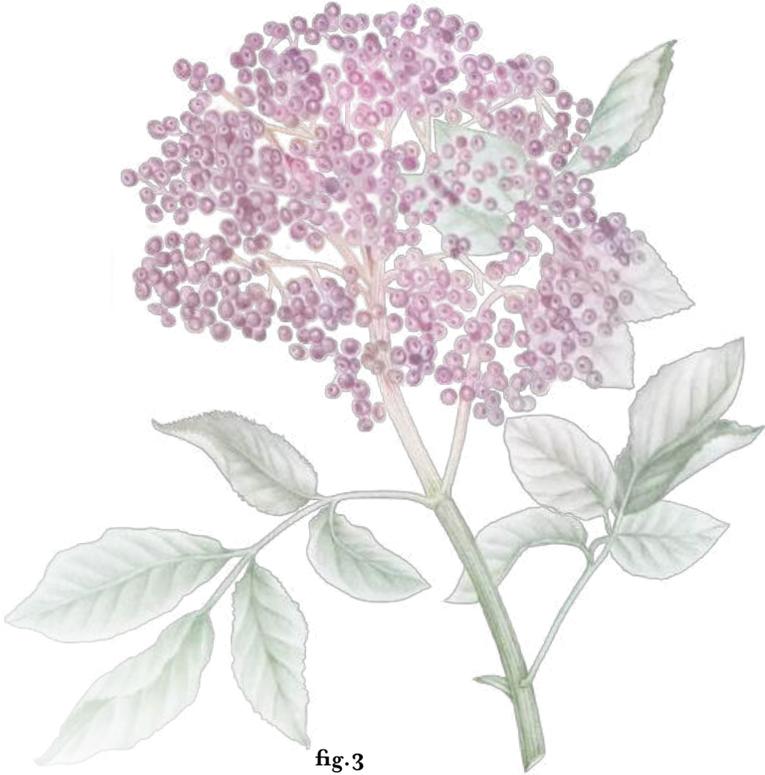


fig.3

*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.*

# CASSIS RAISIN

17 cl

*Cocktail fruité, acidulé et suave*

• 19 •

Version sans alcool • 12 •



fig. 4

*Gin Bombay Sapphire*

*Liqueur St Germain*

*Fernet Branca*

*Cassis*

*Chardonnay*

*Petit fruit noir produit par le cassisier, 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*

• 19 •

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*

• 19 •



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*

• 19 •

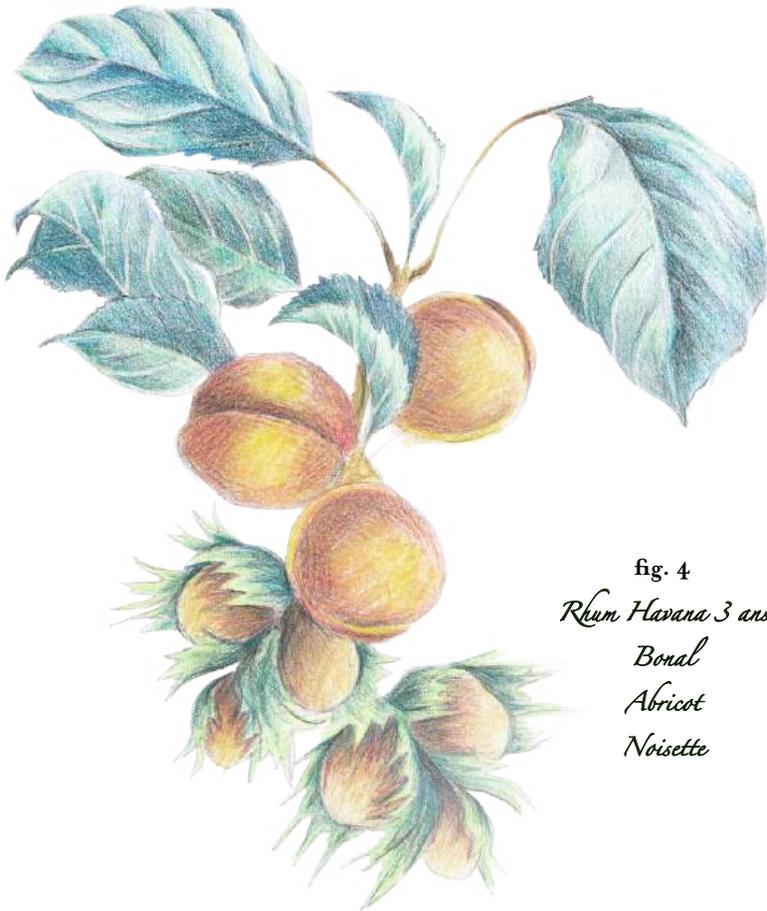


fig. 4

*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

<b>CHAMPAGNE</b>	<b>12 cl</b>
<i>AOC Champagne, Perrier-Joüet, Grand Brut</i>	24
<i>AOC Champagne, Ruinart, Blanc de Blancs</i>	35
<i>AOC Champagne, Veuve Clicquot, Brut rosé</i>	28

<b>VIN BLANC</b>	<b>15 cl</b>
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

<b>VIN ROUGE</b>	<b>15 cl</b>
RHÔNE <i>AOC Crozes-Hermitage, Equinoxe, Equis, 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

<b>VIN DOUX</b>	<b>15cl</b>
BORDEAUX <i>AOC Jurançon, Le Grain des Copains, 2022</i>	18

<b>VIN ROSÉ</b>	<b>15 cl</b>
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 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>Noilly Prat Original Dry</i>	12
<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>Casa Del Sol Blanco</i>	19
<i>Casa Del Sol Reposado</i>	20
<i>Casamigos Blanco</i>	21
<i>Patron Silver</i>	21
<i>Patron Anejo</i>	22
<i>Fortaleza Reposado</i>	22
<i>Maestro Dobel Diamante Reposado</i>	23
<i>Don Julio 1942</i>	55
<i>Clase Azul Reposado</i>	45
<i>Clase Azul Anejo</i>	120

## VODKA

4 cl

<i>Grey Goose</i>	16
<i>Ketel One Citron</i>	16
<i>Altamura</i>	19
<i>X Muse</i>	20
<i>Beluga Gold Line</i>	40

## GIN

4 cl

<i>Bombay Sapphire</i>	16
<i>Bartolomeo</i>	17
<i>Stranger &amp; Sons</i>	18
<i>Tanqueray Ten</i>	19
<i>Edinburgh Cannonball</i>	19
<i>Nouaison Réserve</i>	20
<i>Oxley</i>	20
<i>Monkey 47</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>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>Santa Teresa</i>	20
<i>Žacapa 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>Bushmill 16 ans</i>	25

# LES SPIRITUEUX

## WHISKY FRANÇAIS

4 cl

<i>Rozelieures Collection Rare</i>	18
<i>Kornog, Single malt</i>	23
<i>Alfred Giraud Voyage</i>	28
<i>Alfred Giraud Intrigue</i>	48

## WHISKY JAPONAIS

4 cl

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

## WHISKY ÉCOSSAIS

4 cl

<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

## 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>Limoncello Mamma Mia</i>	12
<i>Borghetti café</i>	12
<i>Dom Bénédicte</i>	14
<i>Grand Marnier</i>	14
<i>St Germain</i>	17
<i>Chartreuse Jaune / Verte</i>	20
<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 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 Cuatro Gallos Quebranta</i>	16
<i>Cachaça Leblon</i>	16

## BIÈRE

33 cl

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

# 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
--	---



**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