

COCO

15 cl

Cocktail brioché, festif et ultra frais

• 16 •



fig. 1

Gin Bombay Sapphire

Beurre noisette

Miel de blé noir

Agrumes

*Emblématique de la Polynésie,
la noix de coco se distingue par sa douceur et sa fraîcheur.*

CARDAMOME SAUVAGE

20 cl

Cocktail frais, épicé et boisé

• 17 •



fig. 2

*Vodka Absolut Elyx
Byrrh
Cardamome sauvage
Soda pamplénoise
Citron vert*

*Plante herbacée originaire d'Inde et d'Asie du sud,
qui exalte un parfum épicé et boisé.*

JASMIN

15 cl

Cocktail féminin, élégant et pétillant

• 16 •



fig. 3

Vodka Grey Goose

Prosecco Martini

Fernet Branca

Jasmin

Pêche

*D'origine contestée entre la Perse et la Chine,
la fleur de jasmin a un goût délicat de miel et de vanille.*

AMANDIER

15 cl

Cocktail acidulé et exotique

• 16 •



fig. 4

Bacardi Anejo Cuatro

Rhum JM Vsoq

Curacao

Orgeat

Épices

Citron vert

Originnaire de Mésopotamie, l'amande a des notes sucrées, légèrement florale et une subtile touche de noisette grillée

ESTRAGON

15 cl

Cocktail épicé et rond

• 16 •



fig. 5

Gin Beefeater 24
Vin de Chablis
Estragon

Les origines de l'estragon remonte aux steppes d'Asie centrale. Son goût est frais et herbacé avec des notes subtiles d'anis et de réglisse

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.*



FIGUIER

15 cl

Cocktail doux et acidulé

• 16 •

fig. 6

Cognac Hennessy VS

Liqueur St Germain

Feuilles de figuier

Absinth Pernod



Fruit emblématique de la méditerranée, le parfum de la figue évoque un verger ensoleillé, mêlant douceur sucrée, notes terreuses et fruits murs

SUREAU

15 cl

Cocktail élégant, léger et parisien.

• 16 •



fig. 7

Liqueur St Germain

Eau de vie mirabelle

Verjus

Hydromel pétillant

*Cet arbuste provenant des Alpes,
fournit des fleurs blanches, sucrées et délicates.*

LE BAR À VIN

CHAMPAGNE

12 cl

75 cl

BRUT

Mumm, Cordon Rouge

16

100

BRUT

Perrier-Joüet, Grand Brut

24

130

BLANC

Ruinart, Blanc de Blancs

35

260

ROSÉ

Veuve Clicquot

28

180

VIN ROSÉ

15 cl

IGP Méditerranée, Source Roseblood d'Estoublon, 2022

9

IGP Méditerranée, Roseblood d'Estoublon, 2022

12

PISCINE

IGP Méditerranée, Source Roseblood d'Estoublon, 2022 (15cl)

12

Mumm, Cordon Rouge (15cl)

19

Ruinart, Blancs de Blancs (15cl)

38

LE BAR À VIN

VIN BLANC

15 cl

RHONE	<i>IGP 50/50 Louis Chèze, 2022</i>	10
LOIRE	<i>Touraine, Sauvignon, D. Bonnigal-Baudet, 2022</i>	11
BOURGOGNE	<i>Macon Villages, Vieilles Vignes, Rijckaert, 2021</i>	13
RHONE	<i>Saint-Joseph, Ro-Rée, Louis Chèze, 2021</i>	18

VIN BLANC MOELLEUX

7 cl

BORDEAUX	<i>Sauternes-Bonsac, Château Coutet, 2009</i>	13
----------	---	----

VIN ROUGE

15 cl

RHONE	<i>Côtes du Rhône, Petis Ours, M. Barret, 2021</i>	11
BOURGOGNE	<i>Macon-Cruzilles, Domaine Guillot-Broux, 2019</i>	13
BEAUJOLAIS	<i>Morgon, Domaine Jean Foillard, 2021</i>	14
RHONE	<i>Saint Joseph, Caroline, Louis Chèze, 2018</i>	18

LES SOFTS

COCKTAIL SIGNATURE

25 cl

SANS ALCOOL

<i>CoCo Pétillant : Concombre, Gingembre, Citron, Eau gazeuse</i>	11
<i>CoCo Frappé : Thé vert miss CoCo, Cardamome, Passion</i>	11
<i>CoCo Fruité : Fraise, Basilic, Citron Jaune, Eau gazeuse</i>	11
<i>CoCo Mule : Mangue, Miel, Agrumes, Ginger Beer</i>	11
<i>Détox Concombre : Concombre, Pomme, Céleri</i>	12
<i>Détox Ananas : Ananas, Curcuma, Gingembre</i>	12
<i>Détox Carotte : Carotte, Orange, Gingembre</i>	12

JUS PATRICK FONT

25 cl

<i>Ananas</i>	8
<i>Pomme</i>	8
<i>Tomate</i>	8
<i>Fraise</i>	8

JUS PRESSÉ

20 cl

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

LES SOFTS

SODA

<i>Coca-cola</i> (33cl)	7
<i>Coca-cola zéro</i> (33cl)	7
<i>Schweppes Premium Mixer Ginger Beer / Ginger Ale</i> (20cl)	7
<i>Schweppes Premium Mixer Tonic</i> (20cl)	7
<i>Fever Tree Mediterranean Tonic</i> (20cl)	7
<i>Red Bull Energy Drink</i> (25cl)	7
<i>Organics Tonic</i> (25cl)	7
<i>Sprite</i> (33cl)	7
<i>Cents Grapefruit Soda</i> (20cl)	7

EAU MINÉRALE

<i>Evian</i> (50cl)	7
<i>Badoit</i> (50cl)	7
<i>Bonneval, Plate</i> (75cl)	9
<i>Bonneval, Pétillante</i> (75cl)	9
<i>Maxim's, Plate</i> (75cl)	9
<i>Maxim's, Pétillante</i> (75cl)	9

LES SPIRITUEUX

BIÈRE & CIDRE

33 cl

Galia - Champ Libre (Blonde Non Filtrée)

10

Demory Paris Ipa

10

APÉRITIF

6 cl

Ricard (4cl)

7

Suze

11

Campari

11

Fernet Branca

13

Lillet Blanc/Rouge

11

Routin Blanc/Rouge

11

Noily Prat Dry

11

Martini Bianco

11

Byrrh

12

Carpano Antica Formula

16

Italicus

16

30&40 Double Jus

16

Xérès Lustau Fino Jarana

12

Xérès Lustau Amontillado Los Arcos

12

Xérès Lustau Oloroso Don Nuno

14

Porto Graham's Blanc

13

Porto Graham's LBV 2017

15

Porto Graham's Tawny 10 ans

17

La Quintinye Rouge

13

La Quintinye Blanc

13

La Quintinye Dry

13

LES SPIRITUEUX

RHUM

4 cl

<i>Havana club 3 ans</i>	13
<i>Bacardi Anejo Cuatro</i>	13
<i>Gosling Black Seal</i>	13
<i>Flor de Cana 12 ans</i>	16
<i>English Harbour</i>	15
<i>Appleton Estate Signature</i>	13
<i>Clement 50%</i>	13
<i>J.M Fumée Volcanic</i>	16
<i>Boukman</i>	16
<i>J.M VSOP</i>	17
<i>Eminente</i>	17
<i>Žacapa 23</i>	18
<i>Facundo Eximo</i>	20
<i>Santa Teresa</i>	27
<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>Dobel Diamante Reposado Cristalino</i>	20
<i>Avion Reposado</i>	18
<i>Don Julio 1942</i>	48
<i>Casa Dragones Blanco</i>	22
<i>Casa Dragones Joven</i>	52
<i>Clase Azul Reposado</i>	40
<i>Clase Azul Anejo</i>	105

LES SPIRITUEUX

MEZCAL

4 cl

<i>Noble Coyote Espadin</i>	16
<i>Del Maguey Vida</i>	16
<i>Mahani</i>	20
<i>Casamigos Mezcal</i>	22
<i>Clase Azul Mezcal Durango</i>	61
<i>Clase Azul Mezcal Guerrero</i>	70

VODKA

4 cl

<i>Absolut Elyx</i>	14
<i>Grey Goose</i>	16
<i>Ketel One Citron</i>	14
<i>Belvédère Héritage 176</i>	16
<i>Ciroc</i>	17
<i>Ciroc Pineapple</i>	17
<i>Ciroc Coco</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>Nouaison Réserve</i>	16
<i>Gin 22</i>	18
<i>Gin 40</i>	18
<i>Monkey 47</i>	20

LES SPIRITUEUX

PISCO & CACHAÇA

4 cl

<i>Pisco El Gobernador</i>	14
<i>Cachaça Sagabita</i>	14

WHISKY ÉCOSSAIS

4 cl

<i>Chivas Regal 12 ans</i>	16
<i>Glenmorangie 10 ans</i>	15
<i>Tullibardine Soreign</i>	17
<i>Talisker 10 ans</i>	16
<i>Aultmore 12 ans</i>	17
<i>Oban 14 ans</i>	18
<i>Dalmore 12 ans</i>	19
<i>Lagavulin 16 ans</i>	19
<i>Glenmorangie Signet</i>	37
<i>Johnnie Walker Blue Label</i>	40

WHISKY AMERICAIN

4 cl

<i>Bulleit Bourbon / Bulleit Rye</i>	13
<i>Rittenhouse Rye</i>	16
<i>Maker's Mark n 46</i>	16
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	16
<i>Blanton's Gold</i>	21

LES SPIRITUEUX

WHISKY JAPONAIS

4 cl

<i>Nikka From the Barrel</i>	17
<i>Nikka Coffey Grain</i>	21
<i>Yoichi Single Malt</i>	19

WHISKY IRLANDAIS

4 cl

<i>Jameson Black Barrel</i>	16
<i>Teeling Single Malt</i>	17
<i>Yellow Spot</i>	21

WHISKY FRANÇAIS

4 cl

<i>Gwalarn</i>	13
<i>Rozelieures Collection Rare</i>	16
<i>Kornog, Single malt</i>	20
<i>Glann Ar Mor</i>	22
<i>Alfred Giraud Voyage</i>	25
<i>Alfred Giraud Intrigue</i>	42

COGNAC ARMAGNAC CALVADOS

4 cl

<i>Hennessy VS</i>	13
<i>Hennessy XO</i>	30
<i>Hennessy Paradis</i>	87
<i>Château du Breuil Fine</i>	13
<i>Château du Breuil 15 ans</i>	17
<i>30 & 40 XO</i>	20
<i>Gelas 12 ans</i>	15

LES SPIRITUEUX

LIQUEUR & EAU-DE-VIE

4 cl

<i>Pimms N°1</i>	9
<i>Get 27/31</i>	9
<i>Cointreau</i>	9
<i>Bailey's</i>	9
<i>Amaretto Luxardo</i>	9
<i>Borghetti café</i>	9
<i>Dom Bénédicte</i>	11
<i>Grand Marnier</i>	11
<i>Limoncello di Gigi</i>	12
<i>St Germain</i>	15
<i>Chartreuse Jaune / Verte</i>	15
<i>Grand Brulot</i>	16
<i>Poire Williams Cartron</i>	12
<i>La Vieille Prune Cartron</i>	12
<i>Mirabelle Cartron</i>	13
<i>30&40 Eau de Vie de Cidre</i>	14
<i>La Fée Parisienne Verte</i>	16
<i>Absinthe Pernod</i>	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

12h-15h

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>	15

THÉ DAMMANN FRÈRES

<i>Miss CoCo, thé vert au citron et gingembre</i>	8
<i>Mun, thé noir fumé</i>	8
<i>Gigi, thé vert au citron et basilic</i>	8
<i>Bonnie, thé blanc au fruit de la passion et rose</i>	8
<i>Maison Revka, thé noir aux fruits du verger</i>	8
<i>Monsieur Bleu, Earl Yin Zen</i>	8
<i>Girafe, thé vert du Japon</i>	8
<i>Bambini, thé noir aromatisé façon Pannetone</i>	8
<i>Perruche, thé vert au Jasmin</i>	8

INFUSION DAMMANN FRÈRES

<i>Camomille</i>	8
<i>Verveine Menthe</i>	8

GRIGNOTAGE BAR

19h-23h00

SALÉ

<i>Tarama à la truffe d'été</i> <i>Summer Truffle tarama</i>	14
<i>Croque-Monsieur – Jambon Blanc – Beaufort – Beurre Truffé</i> <i>Croque monsieur – white ham – beaufort cheese – truffled butter</i>	19
<i>Foie gras – Pain toasté</i> <i>Foie gras – Toasted bread</i>	28
<i>Fines tranches de boeuf fumé – Beurre piment Espelette</i> <i>Smoked beef – Espelette pepper butter</i>	19
<i>Paté en croûte foie gras et volaille – Pickles</i> <i>Chicken crust paté</i>	16
<i>Cœur de saumon fumé aux herbes – Crème Isigny</i> <i>Smoked salmon loin with herbs - Isigny cream</i>	26
<i>Frîtes fraîches</i> <i>Fresh french fries</i>	8

SUCRÉ

<i>Churros – Sauce chocolat – Crème vanille</i> <i>Churros chocolat sauce and vanilla cream</i>	12
<i>Profiteroles – Sauce chocolat – Choux crème vanille</i> <i>Profiteroles chocolate sauce vanille puffs</i>	14
<i>Fruits frais de saison</i> <i>Fresh fruits plate</i>	18

LES TABLES PARIS SOCIETY

APICIUS – BEAU COCO – BONNIE – DAR MIMA – GIGI RIGOLATO – GIRAFE – IL BAMBINI CLUB
LE PIAF – LAURENT – LOUIE – MAISON REVKA – MAXIMS – MONSIEUR BLEU – MONDAINE DE PARISO
MUN – PERRUCHE