

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

• 16 •



fig. 1

Gin Bombay Sapphire
Noix de coco toastée
Grand Marnier
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

• 16 •



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

• 16 •

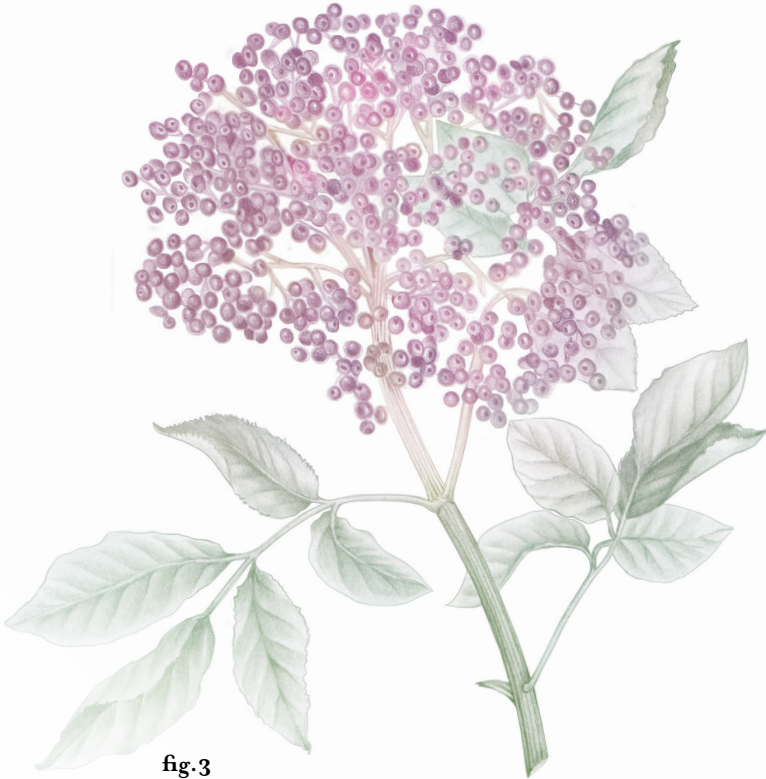


fig.3

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

• 16 •



fig. 6

Gin Bombay Sapphire

Prosecco Martini

Fraises

Romarin

Poivre de Ténut

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

• 16 •

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

• 16 •



fig. 4

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.

VERVEINE

15 cl

Cocktail pétillant, fruité et aromatisé

• 16 •



fig. 5

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	75 cl
BRUT		
<i>AOC Mumm, Cordon Rouge</i>	16	100
BRUT		
<i>AOC Perrier-Joüet, Grand Brut</i>	24	130
BLANC		
<i>AOC Ruinart, Blanc de Blancs</i>	35	260
ROSÉ		
<i>AOC Veuve Clicquot</i>	28	180

VIN ROSÉ	15 cl
<i>IGP Méditerranée, Source Roseblood d'Estoublon, 2022</i>	9
<i>IGP Méditerranée, Roseblood d'Estoublon, 2022</i>	12

PISCINE	
<i>IGP Méditerranée, Source Roseblood d'Estoublon, 2021 (20cl)</i>	12
<i>Mumm, Cordon Rouge (15cl)</i>	19
<i>Ruinart, Blancs de Blancs (15cl)</i>	38

LE BAR À VIN

VIN BLANC

15 cl

RHONE	<i>IGP 50/50 Louis Chèze, 2022</i>	9
LOIRE	<i>AOC Touraine, Sauvigno, D. Bonnigal-Baudet, 2022</i>	10
BOURGOGNE	<i>AOC Macon Villages, Vieilles Vignes, Rijckaert, 2021</i>	12
RHONE	<i>AOC Saint-Josephe, Ro-Rée, Louis Chèze, 2021</i>	18

VIN BLANC MOELLEUX

7 cl

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

VIN ROUGE

15 cl

RHONE	<i>AOC Côtes du Rhône, Petis Ours, M. Barret, 2021</i>	11
BOURGOGNE	<i>AOC Macon-Cruzilles, Domaine Guillot-Broux, 2019</i>	12
LOIRE	<i>AOC Sancerre, Grains de Pinot, Domaine Paul Prieur, 2019</i>	16
RHONE	<i>AOC Saint Joseph, Caroline, Louis Chèze, 2018</i>	18
BOURGOGNE	<i>AOC Pommard, Les Vignots, Domaine Vidot-Guillemard, 2018</i>	34

LES SOFTS

COCKTAIL SIGNATURE

25 cl

SANS ALCOOL

CoCo Pétillant : Concombre, Gingembre, Citron, Eau gazeuse 11

CoCo Frappé : Thé vert miss CoCo, cardamome, passion 11

CoCo Fruité : Framboise, Timut, Rose, Cranberry 11

CoCo Réglisse : Réglisse, Citron jaune, eau gazeuse 11

Détox concombre : Concombre, gingembre, citron, eau gazeuse 10

Détox Ananas : Ananas, curcuma, gingembre 10

Détox Carotte : Carotte, orange, gingembre 10

JUS PATRICK FONT

25 cl

Ananas 8

Pomme 8

Tomate 8

Abricot 8

JUS PRESSÉ

20 cl

Orange 9

Citron 9

Pamplemousse 9

LES SOFTS

SODA

<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 / Ginger ale</i> (20cl)	7
<i>Red Bull Energy Drink</i> (25cl)	7
<i>Organics Tonic</i> (25cl)	7
<i>Sprite</i> (33cl)	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>Perrier</i> (33cl)	8

LES SPIRITUEUX

BIÈRE & CIDRE

33 cl

Gallia - Champ Libre (Blonde Non Filtrée)

10

Gallia West India IPA

10

APÉRITIF

6 cl

Ricard (2cl)

7

Suze

11

Campari

11

Fernet Branca

13

Lillet Blanc/Rouge

11

Noily Prat Dry

11

Martini Bianco

11

Del Professore Classico Blanco

14

Byrrh

12

Carpano Antica Formula

16

Italicus

16

30&40 Double Jus

16

Xérès Lustao Fino

12

Xérès 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>Havana club Especial</i>	13
<i>Havana club 7 ans</i>	13
<i>Appleton Estate Signature</i>	13
<i>English Harbour</i>	15
<i>Flor de Cana 12 ans</i>	16
<i>Clement 50%</i>	16
<i>J.M Fumée Volcanic</i>	16
<i>J.M VSOP</i>	17
<i>Boukman</i>	17
<i>Eminente</i>	17
<i>Boukman</i>	16
<i>La Hechicera</i>	17
<i>Eminente Reserva 7 ans</i>	17
<i>Žacapa 23</i>	18
<i>Santa Teresa</i>	18
<i>Facundo Eximo</i>	20
<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>Avion Reposado</i>	18
<i>Dobel Diamante Reposado Cristalino</i>	20
<i>Don Julio 1942</i>	48
<i>Casa Dragones Blanco</i>	22
<i>Casa Dragones Joven</i>	52

LES SPIRITUEUX

<i>Casa Dragones Anejo</i>	44
<i>Clase Azul Reposado</i>	40
<i>Clase Azul Anejo</i>	105

MEZCAL **4 cl**

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

VODKA **4 cl**

<i>Grey Goose</i>	16
<i>Ketel One Citron</i>	14
<i>Ciroc</i>	17
<i>Ciroc Pineapple</i>	17
<i>Comète</i>	27
<i>Belluga 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
<i>Seventy One</i>	30

LES SPIRITUEUX

PISCO & CACHAÇA

4 cl

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

WHISKY ÉCOSSAIS

4 cl

<i>Chivas Regal 12 ans</i>	16
<i>Chivas 18 ans</i>	20
<i>Glenmorangie 10 ans</i>	15
<i>Talisker 10 ans</i>	16
<i>Tullibardine sovereign</i>	17
<i>Glenfiddich 15 ans</i>	17
<i>Ardbeg 10 ans</i>	17
<i>Oban 14 ans</i>	18
<i>Dalmore 12 ans</i>	19
<i>Lagavulin 16 ans</i>	19
<i>Glenlivet 18 ans</i>	21
<i>Bowmore 18 ans</i>	27
<i>Highland Park 18 ans</i>	28
<i>Royal Salute 21 ans</i>	34
<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>Smooth Ambler Contradiction</i>	17
<i>Whistle Pig 10 ans</i>	17
<i>Angel's Envy</i>	18

LES SPIRITUEUX

<i>Blanton's Gold</i>	21
<i>Sazerac Rye</i>	16

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>Bushmill's 16 ans</i>	99

WHISKY FRANÇAIS 4 cl

<i>Gwalarn</i>	13
<i>Rozelieures Collection Rare</i>	16
<i>Kornog, Single Malt</i>	20
<i>Alfred Giraud Voyage</i>	25

COGNAC ARMAGNAC CALVADOS 4 cl

<i>Hennessy VS</i>	13
<i>Hennessy XO</i>	30
<i>Hennessy Paradis</i>	87
<i>H by Hine</i>	17
<i>Remy Martin 1738</i>	18
<i>Martell Cordon Bleu</i>	34
<i>Gelas 12 ans</i>	15
<i>Château du Breuil Fine</i>	13
<i>Château du Breuil 15 ans</i>	17
<i>30 & 40 XO</i>	20

LES SPIRITUEUX

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>Borghetti café</i>	12
<i>Dom Bénédicte</i>	14
<i>Grand Marnier</i>	14
<i>Limoncello Mamma Mia</i>	15
<i>Nardini Aqua di Cedro</i>	15
<i>St Germain</i>	17
<i>Chartreuse Jaune / Verte</i>	18
<i>Cuir Lointain H. Théoria</i>	18
<i>Amour Matador H. Théoria</i>	18
<i>Midi Fauve H. Théoria</i>	18
<i>Electric Velvet H. Théoria</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&40 Eau de Vie de Cidre</i>	18
<i>La Fée Parisienne Verte</i>	19
<i>Absinthe Pernod</i>	19

LES BOISSONS CHAUDES

12h-16h

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
--	---

GRIGNOTAGE BAR

19h-23h

SALÉ

<i>Cœur de saumon fumé aux herbes — Crème d'Isigny</i> <i>Smoked salmon loin with herbs - Isigny cream</i>	28
<i>Croque-Monsieur — Boeuf fumé — Beurre truffé — Beaufort</i> <i>Croque monsieur - Smoked beef - Truffled butter - Beaufort cheese</i>	24
<i>Foie gras — Pain toasté</i> <i>Foie gras - Toasted bread</i>	28
<i>Thon mariné — roquette — sauce vierge</i> <i>Marinated tuna - arugula - virgin sauce</i>	20
<i>6 Huîtres Perle de Bretagne N°5 — Echalotes confites</i> <i>Chicken and foie gras pate - pickles</i>	26
<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>	8 / 16
<i>Frites fraîches</i> <i>Fresh french fries</i>	8

SUCRÉ

<i>Churros — Sauce chocolat — Crème vanille</i> <i>Churros - chocolate sauce - vanilla cream</i>	10
<i>Profiteroles — Sauce chocolat — Choux crème vanille</i> <i>Profiteroles chocolate sauce vanille puffs</i>	12
<i>Fraises et framboises fraîches</i> <i>Strawberry and raspberry</i>	20

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