

ĊĊ

ST-GERMAIN

*Liqueur élaborée à partir de fleurs de sureau qui 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 •

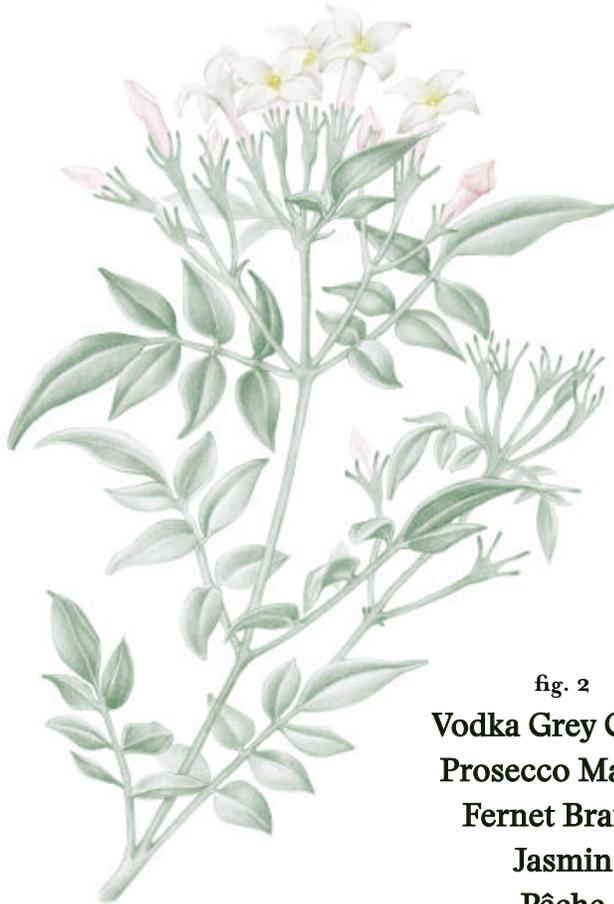


fig. 2

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 •

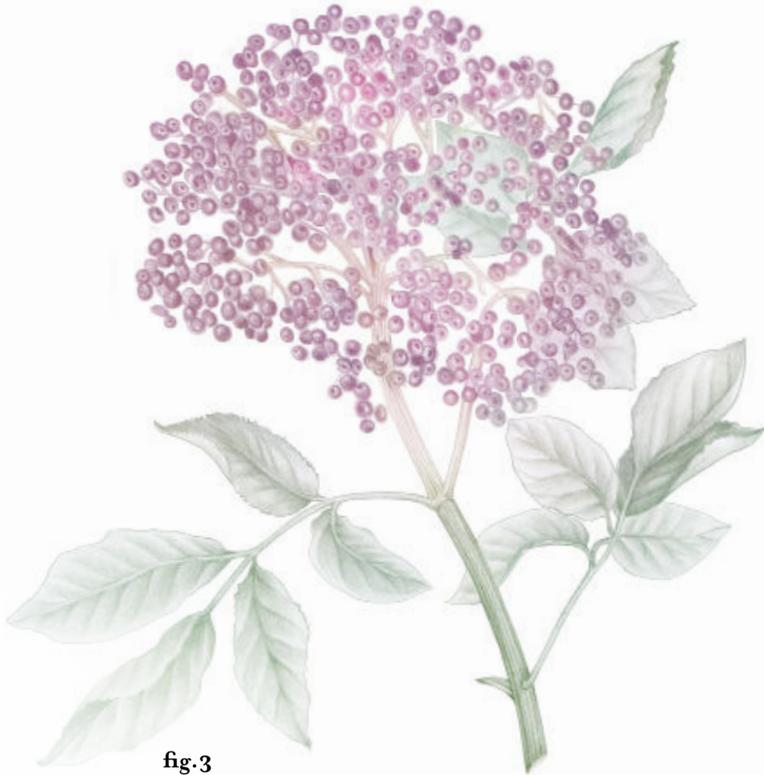


fig.3

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 •

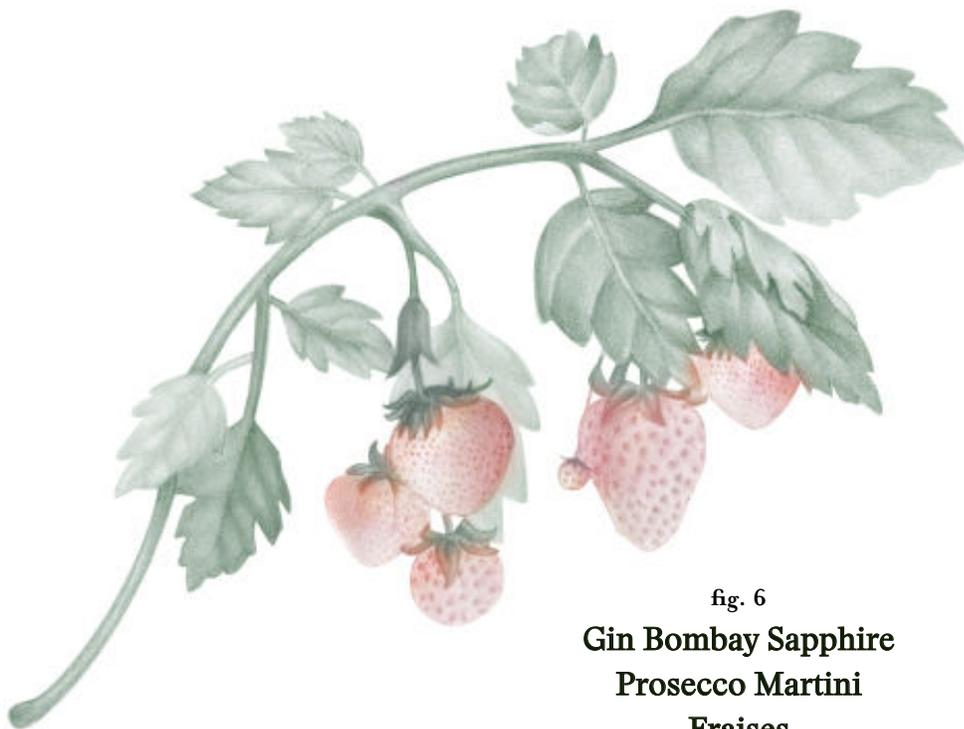


fig. 6

Gin Bombay Sapphire
Prosecco Martini
Fraises
Romarin
Poivre de 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

• 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, 2023</i>	9
<i>AOP Côteaux Varois en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023</i>	13

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, Sauvignon, D. Bonnigal-Baudet, 2023</i>	10
BOURGOGNE	<i>AOC Chablis, Domaine R.Laventureux, 2022</i>	18
PROVENCE	<i>AOP Côteaux d'Aix en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023</i>	13

VIN BLANC MOELLEUX

15 cl

BORDEAUX	<i>AOC Sauternes, Lions de Suiduiraut, 2017</i>	18
----------	---	----

VIN ROUGE

15 cl

RHONE	<i>AOC Côtes du Rhône, Petis Ours, M. Barret, 2022</i>	11
BOURGOGNE	<i>AOC Macon-Cruzilles, Domaine Guillot-Broux, 2019</i>	12
RHONE	<i>AOC Saint Joseph, Domaine Bernard Gripa, 2022</i>	23
BEAUJOLAIS	<i>AOC Côtes de Brouilly, Domaine Cardineaux, 2022</i>	13

LES SOFTS

COCKTAIL SIGNATURE

25 cl

SANS ALCOOL

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

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

CoCo Fruité : Framboise, Timut, Rose, Cranberry 11

CoCo Réglisse : Réglisse, Cîtron jaune, eau gazeuse 11

Détox concombre : Concombre, céleri, cîtron vert, granny smith 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

Cîtron 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>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

BIÈRES 33 cl

<i>Gallia - Champ Libre (Blonde Non Filtrée)</i>	10
<i>Gallia West India IPA</i>	10

APÉRITIF 6 cl

<i>Ricard (4cl)</i>	7
<i>Suze</i>	11
<i>Campari</i>	11
<i>Fernet Branca</i>	13
<i>Lillet Blanc/Rouge</i>	11
<i>Noily Prat Dry</i>	11
<i>Martini Bianco</i>	11
<i>Del Professore Classico Blanco</i>	14
<i>Byrrh</i>	12
<i>Carpano Antica Formula</i>	16
<i>Italicus</i>	16
<i>30&40 Double Jus</i>	16
<i>Xérès Luſtao Fino</i>	12
<i>Porto Graham's Blanc</i>	13
<i>Porto Graham's LBV 2017</i>	15
<i>Porto Graham's Tawny 10 ans</i>	17
<i>La Quintinye Rouge</i>	13
<i>La Quintinye Blanc</i>	13
<i>La Quintinye Dry</i>	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>	16
<i>Eminente</i>	17
<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

TÉQUILA

<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

PISCO & CACHAÇA

4 cl

Pisco El Gobernador

14

Cachaça Janeiro

14

WHISKY ÉCOSSAIS

4 cl

Chivas Regal 12 ans

16

Chivas 18 ans

20

Glenmorangie 10 ans

15

Talisker 10 ans

16

Tullibardine Sovereign

17

Ardberg 10 ans

17

Oban 14 ans

18

Dalmore 12 ans

19

Lagavulin 16 ans

19

Glenlivet 18 ans

21

Bowmore 18 ans

27

Royal Salute 21 ans

34

Glenmorangie Signet

37

Johnnie Walker Blue Label

40

WHISKY AMERICAIN

4 cl

Bulleit Bourbon / Bulleit Rye

13

Rittenhouse Rye

16

Maker's Mark n 46

16

Whistle Pig 10 ans

17

Angel's Envy

18

Blanton's Gold

21

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

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>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>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>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>Absinthe Pernod</i>	19

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
PRIX NET EN EURO, SERVICE INCLUS. CERTAINS MILLÉSIMÉS 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-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 — 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>	30
<i>Pâté en croûte de volaille et foie gras — Pickles</i> <i>Poultry and foie gras crusted pate - Pickles</i>	20
<i>Mâche — Fromages de chèvre croustillants — Pomme — Noix — Vinaigrette miel</i> <i>Lamb's lettuce salad - Crispy goat cheese - Apple - Walnuts - Honey vinaigrette</i>	28
<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>Frîtes fraîches</i> <i>Fresh french fries</i>	8

SUCRÉ

<i>Churros — Sauce chocolat — Crème vanille</i> <i>Churros - chocolate sauce - vanilla cream</i>	12
<i>Profiteroles — Choux crème vanille — Glace vanille — Sauce chocolat chaud</i> <i>Profiteroles chocolate sauce vanille puffs</i>	14
<i>Assiette de fruits exotiques frais</i> <i>Fresh exotic fruits</i>	20
<i>Coupe festive géante à partager</i> <i>Giant festive dessert to share</i>	59

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 – BARONNE