

Dom Pérignon



Gin (5cl)

Citadelle (France)	20
Mombasa Club (Angleterre)	20
Hendrick's (Écosse)	20
Nordes (Espagne)	20
Gin Mare (Espagne)	22
The Botanist (Écosse)	22
Star of Bombay (Angleterre)	22
Tanqueray Ten (Angleterre)	22
Monkey 47 (Allemagne)	24
Death's Door (États Unis)	22

Bières

Blonde of St-Tropez (33cl)	12
Corona, 1664, Hoegaarden Blanche (33cl)	10
Buckler sans alcool (25cl)	8

Vins au verre (12cl)

Domaine Tropez blanc – rosé (côte de Provence 2017)	7
Kir vin blanc (cassis, fraise, pêche)	9
Sélection du sommelier	12
Kir royal (cassis, fraise, pêche)	20

Vodka (5cl)

Zubrowska (Pologne)	16
Ketel One (Hollande)	18
Belvedere (Pologne)	20
Grey Goose nature (France), la poire, la cerise, le melon	20
Grey Goose VX	30
Supplément Red Bull	5
Moscow Mule à la Vodka Grey Goose Nature	20

Tequila — Mezcal (5cl)

Don Julio Blanco	20
Patrón silver	20
Don Julio Reposado	22
Patrón Añejo, Mezcal Ilegal Añejo	30
Patrón Piedra	80
Gran Patrón Burdeos	115

Rhum — Cachaça — Pisco (5cl)

Cachaça Engenho da Vertente (Bresil)	18
Pisco Waqar blanco (Chili)	16
Plantation 3 stars (Barbades, Jamaïque, Trinidad)	16
Havana 3 ans (Cuba)	16
Plantation Barbados Gran Reserve	20
Plantation Guyana 2005	26
Pyrat XO (Anguilla, Caraïbes)	30
Zacapa XO (Guatemala)	36
Karukera cuvée Christophe Colomb 1493 (Guadeloupe)	59

Les Champagnes

		12cl	75cl
NM	Moët & Chandon brut impérial	20	115
NM	Ice Moët	22	125
NM	Moët & Chandon rosé impérial	25	150
2006	Moët & Chandon grand vintage rosé		200
2004	Moët & Chandon grand vintage		200
1990	Moët & Chandon grand vintage		370
NM	Krug grande cuvée		390
2009	Dom Pérignon	40	280
2000	Dom Pérignon rosé		700
1995	Dom Pérignon œnothèque		755
1998	Dom Pérignon œnothèque		880

Cocktails (héritage)

20

Charlie Chaplin

Découvert au Old Waldorf Astoria avant 1920 et nommé en l'honneur du célèbre comédien

Plymouth Sloe Gin, Apricot Brandy, Jus de Citron Vert

Lynchburg Lemonade

Un cocktail emblématique de la distillerie Jack Daniels originellement créée par Tony Mason

Whisky Jack Daniel's, Cointreau, Jus de Citron, Limonade

Bourbon Green Point

Crée en 2006 par Michael Mc Ilroy au Milk and Honey à New York

Bourbon Bulleit, Martini Rouge, Chartreuse Jaune, Angostura et Orange Bitters

Next to the Last Word

Une variation excellente du célèbre Last Word Créée en 1925 à l' Athletic Club de Détroit

Gin Bombay Sapphire, Saint Germain, Maraschino, Jus de Citron

Paloma

Apparu dans les années 1960, il est certainement le cocktail le plus populaire au Mexique

Téquila Don Julio Blanco, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron Vert, Sirop d'Agave, Ting Pamplemousse

Vieux Carré « vieillissement en fût de chêne »

Petit bijou de complexité imaginé par Walter Bergeron en 1938

Bulleit Rye Whiskey, Cognac Hennessy Fine, Martini Rouge, Bénédictine, Angostura et Peychaud Bitters

Old Cuban

Cocktail créée en 2004 Par la barmaid Audrey Saunders au Pegu Bar de New York.

Rhum Havana Club 3 ans, Jus de Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe Fraiche, Champagne Moët et Chandon Brut Impérial, Angostura Bitter

N'hésitez pas à nous demander le cocktail de votre choix parmi les nombreux classiques et créations que vous aimez déguster. Nos barmen se feront un plaisir de ravir vos papilles...

Caféterie

Moka d'Ethiopie/Double	7/12
Latté, Cappuccino	8

Thés & Infusions du Palais des Thés

8

Darjeeling, Earl Grey, Sencha,
Verveine, Camomille, Tilleul, Menthe fraîche

Jus de fruits Alain Milliat (33cl)

8

Ananas, Pomme, Fraise, Tomate rouge, Tomate jaune, Mangue, Poire, Carotte, Grenade

Jus de fruits pressés

10

Orange, Pamplemousse, Citron, Citron vert

Soft drinks (25cl)

Coca-cola, Coca-cola zéro (33cl)	8
Fever Tree: Tonic water, Ginger Beer, Limonade	8
Orangina (33cl), Ting Pamplemousse	8
San bitter (10cl)	6
Red bull	10

Eaux minérales naturelles

Evian (75cl)	7
Evian (33cl)	5
Ferrarelle, « naturellement gazeuse » (75cl)	8

Eaux minérales naturelles avec adjonction de gaz carbonique

S. Pellegrino (75cl)	7
Badoit rouge (33cl)	5

Apéritifs (3 à 7cl)

Porto blanc, rouge, Ricard, Pastis 51	8
Martini Bitter, Campari, Martini Bianco, Rosso, Rosato, Dry, Pimm's	11
Martini Ambrato, Martini Rubino, Noilly Prat Dry, Rouge	12

Whiskies Écossais (5cl)

Monkey Shoulder	20
Royal Brackla 12 ans, Aultmone 12 ans	26
Glenmorangie Nectar d'Or « Sauternes extra matured »	26
Octomore Scottish Barley	34
Dalmore Cigar Malt	42
Glendronach 18 ans Allardice	43
Glennfiddich 21 ans Gran Reserva	44
Jameson	18

Whiskies Américains et Canadiens (5cl)

Jack Daniel's (Tennessee)	18
Bulleit Bourbon	19
Bulleit Rye (Rye whisky)	20
Gentleman Jack (Tennessee)	22
Blanton straight from the Barrel (Bourbon)	26

Whiskies Japonais, Perles du Japon, Whiskies de collection (5cl)

Nikka from the Barrel	20
Nikka pure Malt	35
Nikka Coffey Grain	40
Chichi Bu, Ichiro's Malt The Peated 2013	85
Chichi Bu, Ichiro's Malt and The Way	90
Chichi Bu, Ichiro's Malt The Floor Malted	105

Nos sakés : Un brin d'Asie

Saké pétillant « MIO », SPARKLING JUNMAI (150ml)	12
Junmai Daiginjo Namazume, SAKE RYUJIN (720 ml)	100
Kakushi Ginjo Genshu, SAKE RYUJIN (720 ml)	55
Junmai Ginjo Genshu Koiku 63 GO, SAKE KAMEIZUMI (720 ml)	75
Junmai Cocoa, SAKE KOKUSHIMUSO (500 ml)	35

Liqueurs (5cl)

Cointreau, Grand Marnier, Amaretto, Get 27, Limoncello, Bailey's, Menthe Pastille, Sambucca	16
Grand Marnier cuvée Louis Alexandre, Chartreuse cuvée des MOF, Jagermeister, Frangelico	
Chartreuse cuvée du 8ème Millénaire, Chartreuse VEP jaune, Chartreuse VEP verte, Patron XO café	20
Liqueur de Calvados	22

Cognac (4cl)

Hennessy fine de cognac	18
Hennessy X.O	45
Hennessy Paradis	125

Armagnac (4cl)

Bas Armagnac Delord Vsop	17
Bas Armagnac Delord 1964	45

Eaux-de-vie (4cl)

Maison Etter : Framboise, Poire Williams, Vieille Prune	16
Grappa Capovilla di Barolo	20
Christian Drouin XO Pays d'Auge	22
Marc de Provence	12

La ronde des épices

Masala D Lices

Rond et onctueux, rehaussé par les épices indiennes, une invitation au voyage...

Rhum Plantation « Barbades Grande Reserve», Jus de Mangue Alain Milliat, Jus de Citron Vert, Lait Concentré infusé aux Epices Masala, Crème de Cassis

Indian Spring Sour

Alliance de fraîcheur et de puissance aromatique.

Gin Star of Bombay infusé à la Cardamome, Jus de Grenade Alain Milliat, Sirop d'Agave, Bitter Rhubarbe

SEZZ eme Spritz

Quand la fève de Tonka apprivoise la guariguette.

Apérol, Shrub maison Fraise et Tonka, Prosecco

Godfellas

Un tiki déshaltérant, les épices du Falernum et une pointe de noisette.

Rhum Plantation « Barbades Grande Reserve», Frangelico, Velvet Falernum, Citron Vert, Jus d'Orange, Ginger Beer

Fraicheur et Gourmandise

Banana Cup

De l'exotisme, du classicisme, à consommer presque sans modération.

Suze, Sirop maison Banane rôtie Gingembre Cumbava, Jus de Citron, Jus de pomme Alain Milliat, Eau Gazeuse

Sexy Mule

Des fruits d'été allongés de soda au gingembre, tout en simplicité.

Vodka Ketel One, Purée de Passion, Purée de Framboise, Jus de Citron Vert, Sucre de Canne, Ginger Beer

Ruby Cobbler

Léger comme un pétale de rose.

Porto Ruby, Cordial rose et framboise, Bitter Orange, Eau Gazeuse

Chapacan

La chaleur des tropiques adoucie par le Grand Nord.

Téquila Don Julio Blanco, Purée de Passion, Jus de Citron Vert, Sirop d'érable, Spray d'Absinthe, Bitter Chocolat

Peat n' Pear Martini

Un surprenant mélange de fruits à coques, de poire et d'une pointe de tourbe.

Vodka Grey Goose la Poire, Amaretto, Whisky Nika From the Barrel, Nectar de Poire Alain Milliat, Jus de Citron, Sucre de Canne, Bitter Noix Noires

Gariga Especial

Mariage de la Chartreuse et des saveurs provençales.

Gin Bombay Sapphire, Chartreuse Verte, Rinquiquin, Jus de Citron Vert, Miel de Lavande

Cocktails sans alcool

14

Caresse au Sezz

Jus de Cranberry, Purée de Passion, Jus d'Orange, Sirop de Caramel

Petite Brise

Jus de Pamplemousse, Jus de Citron Vert, Sirop d'Orgeat, Tonic

Apple Pilar

Jus de Pomme Alain Milliat, Jus de Citron Vert, Menthe Fraiche, Ginger Beer

Méli Mélo « Cocktail healthy »

Melon Frais, Jus d'Orange, Framboises Fraiches, Cannelle

Eau Détox, selon notre inspiration

12

Tapas

Tarif pour 2 personnes

Queues de crevettes poêlées à la persillade <i>Stir fried prawns with parsley</i>	10
Tapenade noire artisanale et croûtons à l'huile d'olive <i>Black tapenade and croûtons with olive oil</i>	10
Raviolis fris aux légumes grillés et épice Zaatar <i>Fried raviolis with grilled vegetables and Zaatar spices</i>	10
Sardines à l'huile <i>Sardines with oil</i>	12
Rouleaux de saumon fumé Norvégien et fromage de chèvre frais <i>Novegian smoked salmon rolls with fresh goat cheese</i>	14
Assiette jambon ibérique « 5j cinco jotas » et Tome Manchego AOP <i>Plate of iberian ham « 5j cinco jotas » with Manchego Tome cheese AOP</i>	14
Pastrami de Black Angus US <i>Black Angus beef US pastrami</i>	14
Carpaccio de bœuf Holsteim mûré <i>Matured Holsteim beef carpaccio</i>	14