

Tapas

Tarif pour 2 personnes

Queues de crevettes poêlées à la persillade 10
Stir fried prawns with parsley

Tapenade noire artisanale et croûtons à l'huile d'olive 10
Black tapenade and croutons with olive oil

Mini-chaussons frits aux légumes grillés et épice Zaatar 10
Grilled Zaatar spices vegetables empanadas

Mille-feuille de gaufrettes aux deux guacamoles 10
Crackers/ green and red guacamole

Assiette jambon ibérique « 5j cinco jotas » 14
Plate of iberian ham « 5j cinco jotas »

Dom Pérignon



Bières

Blonde of St-Tropez (33cl)

Corona, 1664, Hoegaarden Blanche (33cl)

Buckler sans alcool (25cl)

Vins au verre (12cl)

Kir vin blanc (cassis, framboise, pêche)

Sélection du sommelier

Sélection du sommelier Prestige

Kir royal (cassis, fraise, pêche)

Gin (5cl)

Citadelle (France)

Mombasa Club (Angleterre)

Hendrick's (Écosse)

Nordes (Espagne)

Gin Mare (Espagne)

The Botanist (Écosse)

Star of Bombay (Angleterre)

Tanqueray Ten (Angleterre)

Death's Door (États Unis)

Monkey 47 (Allemagne)

Vodka (5cl)

Zubrowska (Pologne)

Ketel One (Hollande)

Belvedere (Pologne)

Grey Goose nature (France)

Grey Goose VX

Supplément Red Bull

Tequila – Mezcal (5cl)

Don Julio Blanco

Patrón silver

Don Julio Reposado

Patrón Añejo, Mezcal Illegal Añejo

Don Julio 1942 Añejo

Clase Azul Reposado

Rhum – Cachaça – Pisco (5cl)

Cachaça Engenho da Vertente (Bresil)

Pisco Waqar blanco (Chili)

Plantation 3 stars (Barbades, Jamaïque, Trinidad)

Havana 3 ans (Cuba)

Plantation Barbados Gran Reserve

Pyrat XO (Anguilla, Caraïbes)

Zacapa XO (Guatemala)

Karukera cuvée Christophe Colomb 1493 (Guadeloupe)

12

10

8

12

12

15

20

20

20

20

20

22

22

22

22

22

24

16

18

20

20

30

5

20

20

22

30

45

45

18

16

16

16

20

30

36

59

Les Champagnes

NM Moët & Chandon brut impérial

NM Ice Moët

NM Ice Moët Rosé

NM Moët & Chandon rosé impérial

2006 Moët & Chandon grand vintage rosé

2006 Moët & Chandon grand vintage

1990 Moët & Chandon grand vintage

NM Krug grande cuvée

2008 Dom Pérignon

2000 Dom Pérignon rosé

1995 Dom Pérignon oenothèque

1998 Dom Pérignon oenothèque

1995 Dom Pérignon Plénitude P2 Rosé

12cl

20

22

22

25

40

75cl

115

125

135

150

240

210

410

450

290

700

980

1150

1250

Cocktails « Héritage » (7 à 15 cl)

Charlie Chaplin

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

Plymouth Sloe Gin, Apricot Brandy, Jus de Citron Vert

Jungle Bird

Créé en 1978 au Bar Aviary du Kuala Lumpur Hilton.

Rhum Plantation Barbades, Campari, Jus d'Ananas et de Citron Vert, Sirop de Sucre

20 th century

Découvert en 1937 dans le « Café Royal Cocktail Book ». Il fut créé par le Barman Britannique C.A Tuck en l'honneur du célèbre train du même nom.

Gin Bombay Sapphire, Lillet Blanc, Crème de Cacao Brun, Jus de Citron Jaune

Mary Pickford

Créé par Fred Kaufmann à l'Hôtel Nacional de Cuba dans les années 1920 en l'honneur de l'actrice Canado-Américaine du même nom.

Rhum Havana Club 3 ans, Marasquin, Jus d'ananas, Sirop de Grenadine

Paloma

Apparu dans les années 1960, un des cocktails les plus populaires au Mexique.

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

Seelbach

Créé en 1995 par Adam Segar au Seelbach Hilton Hotel, à Louisville, Kentucky.

Bourbon Bulleit, cointreau, Peychaud et Angostura Bitters, Champagne

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

Expresso/Double	7/12
CaféLatte, Cappuccino	8

Thés & Infusions du Palais des Thés

Darjeeling, Earl Grey, Sencha, Verveine, Camomille, Tilleul, Menthe fraîche	8
--	---

Jus de fruits Alain Milliat (33cl)

Ananas, Pomme, Fraise, Framboise, Tomate rouge, Mangue, Poire, Carotte, Grenade	8
---	---

Jus de fruits pressés

Orange, Pamplemousse, Citron, Citron vert	10
---	----

Soft drinks (25 à 33cl)

Coca-cola, Coca-cola zéro, Citronnade Maison	8
Three Cents Tonic Water, Aegean Tonic, Pink Grapefruit Soda, Ginger Beer	8
Orangina	8
San bitter	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

Badoit, Badoit Rouge (75cl)	7
Badoit rouge (33cl)	5

Apéritifs (3 à 7cl)

Porto blanc, Rouge, Suze, Ricard, Pastis 51	8
Campari, Lillet Blanc, Vermouth Dry	11
Martini Ambrato, Martini Rubino, Martini Gran Lusso	12

Whiskies Écossais et Irlandais (5cl)

Monkey Shoulder	20
Royal Brackla 12 ans, Aultmone 12 ans, Glenmorangie "Nectar d'Or"	26
Octomore Scottish Barley	34
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's straight from the Barrel (Bourbon)	26

Whiskies Japonais (5cl)

Nikka from the Barrel	20
Nikka Coffey Grain	23
Chichi Bu, Ichiro's Malt The Peated 2013	85
Chichi Bu, Ichiro's Malt on The Way	90
Chichi Bu, Ichiro's Malt The Floor Malted	105

Liqueurs (5cl)

Grand Marnier, Cointreau, Amaretto, Frangelico, Kahlua, Limoncello, Bailey's	16
Get 27, Get31, Menthe Pastille, Sambucca	16
Chartreuse cuvée des MDF, Jagermeister, Fernet Branca, Fernet Branca Menta	16
Chartreuse cuvée du 9ème Millénaire, Patron XO café	20

Cognac (4cl)

Baron OTARD V.S	17
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)

Framboise, Poire Williams, Vieille Prune	16
Grappa Nardini Aquavite, Nardini Acqua di Cedro	20
Christian Drouin XO Pays d'Auge	22
Marc de Provence	12

Cocktails signature (7 à 15 cl)

20

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 gariguette.

Apérol, Shrub maison Fraise et Fève de Tonka, Prosecco

Fraicheur et Gourmandise

Thé des Dieux

Floral et végétal, surprise assurée !

Vodka Grey Goose la Poire, Shrub maison Poire et Fleur de Sureau, Mastiha Skinos, Thé Vert.

Perfect Sour

Saveur de fruits à coques et une légère pointe d'amertume.

Gentiane de Lure, Frangelico, Jus de Citron Jaune, Sirop de Sucre, Blanc d'oeuf, Bitter Noix Noires

WorldWide

Un doux mélange de parfums du monde.

Pisco Waqar, Sake, Sirop de Mimosa Maison, Jus de Citron Jaune, Saugue

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

Cocktails sans alcool (12 à 15 cl)

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

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

Nos Cocktails Detox Kookabara (25 cl)

10

Betterave : Pomme, Carotte, Betterave Rouge, Gingembre

Concombre : Pomme, Concombre, Céleri, Epinard, Citron

Fruits Rouges : Pomme, Banane, Framboise, Myrtille

Eau Détox, selon notre inspiration

10