

Thion



À GRIGNOTER AU BAR

4 pièces

Petits nems au poulet	12
Petits nems aux langoustines & basilic, chilli sauce	26
Brochettes de poulet grillé, sauce au beurre de cacahuètes	12
Maki croustillants au saumon & œufs de Tobiko, mayo thaï	13
Maki thon-avocat	13



COCKTAILS CRÉATION

19

Artist Blend 16cl

Gin Nikka Coffey, liqueur de yuzu Nigori, sirop de cardamome, infusion de thé vert sencha cerisier sakura, Bitters yuzu

Sweet Plum 15cl

Gin Roku, liqueur de prunes Umeshu Genshu, sirop de sésame maison, jus de citron frais, saké pétillant Awa Yuki

Balboa 16cl

Rhum Plantation Original Dark, liqueur de gingembre, sirop de bergamote, jus de citron frais, purée de noix de coco, poivron rouge, coriandre fraîche, ginger beer

Pink Berries 15cl

Vodka Haku, shiso vert, liqueur de bergamote, sirop de rose, verjus Bourgoin, jus de cranberry, Bitters shiso

Smoked Honey 10cl

Whisky Toki Suntory, xérès Cesar Florido Amontillado Cruz Del Mar, sirop de miel, huile de sésame, teinture de thé noir fumé Lapsong Souchong

Pandan Smash 10cl

Gin Hendrick's infusé à la feuille de pandan, liqueur de fleurs de sureau, sirop de noix de coco, jus de citron frais, coriandre fraîche, Bitters Thai

Poison Lips 14cl

Mezcal Unión Uno, liqueur Cuir Lointain H.Théoria, sirop d'azuki maison, verjus Bourgoin, infusion de thé vert au jasmin

Flower Champagne 15cl

Vodka Grey Goose infusée à la vanille, liqueur de yuzu Nigori, sirop d'hibiscus, jus de citron frais, champagne brut collection Louis Roederer

24

**Tous les cocktails classiques peuvent également être réalisés,
sur demande, par notre barman - 19€**

APÉRITIFS

Sabai Sabai - 16cl - APÉRITIF TRADITIONNEL THAÏLANDAIS REVISITÉ	16
<i>Mekhong Spirit, jus de citron frais, sirop de jasmin, basilic thaï, ginger beer</i>	
Apéritif naturel de pomme - Double Jus 30&40 - 6cl	14
<i>Assemblage de Calvados AOC et de jus de pomme avec une pointe de rhum du Belize - 23°</i>	
Apéritif naturel de fleurs de sureau - Maison M - 6cl	14
<i>Issu de cueillette sauvage, un apéritif gourmand et floral - 18°</i>	
Apéritif naturel de merise - Maison M - 6cl	14
<i>Petite cerise sauvage ramassée en surmaturité qui donne un goût de cerise confite aux notes d'amande - 18°</i>	
Pastis Henri Bardouin - 3cl	10

VERMOUTH & BITTERS 6cl

Martini Ambrato Bianco	12
Martini Rubino Rosso	12
Baldoria Dry Rosso, Umami	12
Noilly Prat Dry	12
Martini Riserva Bitter	12
Campari	12
Aperol	12

SAKÉS 13cl

Takeno 2021 Kamenno Kurabu [Saké Moderne]	16
<i>Floral, doux et souple. Il dégage des notes de melon et de chocolat noir - 14,7°</i>	
Masumi Shiro White [Saké Traditionnel]	16
<i>Expression légère, gourmande et délicate aux notes de banane, pomme et umami - 12°</i>	

Demandez la carte de notre jolie sélection
de bouteilles de sakés modernes et traditionnels

COCKTAILS À BASE DE SPIRITUEUX
SANS ALCOOL

15

Cherry 16cl
Djin Nature Passion n°1, sirop de verveine, jus de citron frais,
infusion de thé vert sencha fleur de cerisier sakura

Tonic Leaf 16cl
Nolow Distillat Botanique, shiso vert, sirop de rose, jus de citron frais, tonic

Granatea 16cl
Verjus Le Rouge Ardent Osco, mélasse de grenade, infusion de thé vert au jasmin,
menthe fraîche

COCKTAILS DE FRUITS FRAIS
SANS ALCOOL

13

Botanic Garden 20cl
Concombre, pomme, épinards, citron, chou kale

Exotic Detox 20cl
Ananas, fruit de la passion, pomme, citron, gingembre, curcuma

BIÈRES BOUTEILLES 33cl

Singha - 5°	8
Asahi Super Dry - 5,2°	8

BIÈRES ARTISANALES BIO
BRASSÉES À PARTIR DE PRODUITS 100% FRANÇAIS

Bière blanche La Brasserie Fondamentale - 4,5°	9
Bière IPA La Brasserie Fondamentale - 6°	9

CHAMPAGNES 12cl

BRUTS AOP

Blancs

Louis Roederer «Collection»	18
Moët & Chandon «Grand Vintage» 2015	19

Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin	20
--------------------------	----

VINS AU VERRE 13cl

AOP

Blancs

Chablis - <i>Angst 2022</i>	14
Saint-Véran «Roche Mer» - <i>Morat 2022 (vin biologique)</i>	12
Condrieu «Le Mornieux» - <i>Domaine Faury 2022</i>	16
Côtes de Provence - <i>Château la Mascaronne 2022 (vin biologique)</i>	13
Pessac-Léognan - <i>Château Lafon Menaut 2021</i>	10

Rosé

Côtes de Provence - <i>Château la Mascaronne 2022 (vin biologique)</i>	12
--	----

Rouges

Santenay «Vieilles Vignes» - <i>Lucien Muzard 2020</i>	16
Bourgogne - «17 Rubis» - <i>Vuillemez 2021</i>	12
Saint-Joseph «Les Ribaudes» - <i>Domaine Faury 2020</i>	14
Listrac-Médoc - <i>Château Clarke 2018</i>	18
Montagne Saint-Emilion - <i>Vieux Château Saint-André 2019</i>	10

Demandez notre carte pour découvrir les bouteilles sélectionnées par notre sommelier

LIQUEURS & DIGESTIFS 4cl

Umeshu Genshu - 16°	14
Arran Gold - <i>Cream Liqueur</i> - 17°	14
Dry Curaçao Triple Sec Pierre Ferrand - 40°	14
Amaretto roasted Adriatico - 28°	14
Amaretto bianco Adriatico - 16°	14
Limoncello des Pouilles Mamma Mia! - 24°	14
Liqueur de café Fair - 22°	14
Chartreuse Verte - 55°	16
Amour Matador H.Théoria - 34,1°	18
Cuir Lointain H.Théoria - 28,6°	18
Electric Velvet H.Théoria - 25,2°	18
Midi Fauve H.théoria - 26°	18

Cognacs

Hennessy Very Special - 40°	16
Ferrand 10 Générations - 46°	20
Delamain Pale&Dry XO - 42°	28
Bourgoin 1998 Micro Barrique XO - 43°	30
Pierre Ferrand Sélection des Anges - 41,8°	36
Rémy Martin XO Excellence - 40°	52

Armagnacs

Bas Armagnac Domaine Laballe 12 ans Rich - 44,2°	22
Bas Armagnac Domaine Laballe 21 ans Gold-21 - 41,6°	24
L'Encantada 20 ans - 47,2°	26
L'Encantada 1982 Domaine Del Cassou - 43,3°	36

Eaux-de-vie

Poire Williams Sab's - 46°	18
Très vieux marc de Bourgogne AOC Sab's - 46°	18
Très vieille fine de Bourgogne AOC Sab's - 46°	18
Pisco La Diablada - 40°	16

Calvados

Sassy «La Fine» AOC - 40°	14
30&40 Extra Old 10 ans - 42°	24
Christian Drouin 18 ans Hors d'âge Pays d'Auge - 42°	26

SPIRITUEUX 4cl

Rhums

Bacardi Añejo Cuatro - <i>Porto Rico</i> - 40°	14
Rum Explorer 5 ans - <i>Thaïlande</i> - 42°	18
Phraya Gold - <i>Thaïlande</i> - 40°	20
Plantation Original Dark - <i>Trinité & Tobago</i> - 40°	15
Plantation XO 20 th Anniversary - <i>Barbade</i> - 40°	20
Appleton 12 ans Rare Cask - <i>Jamaïque</i> - 43°	18
Neisson Le Rhum par Neisson - <i>Martinique</i> - 52,5°	15
Neisson Le Rhum Vieux - <i>Martinique</i> - 45°	20
Trois Rivières Single Cask 2007 - <i>Martinique</i> - 42°	30
Brugal 1888 - <i>République Dominicaine</i> - 40°	18
Santa Teresa 1796 - <i>Vénézuela</i> - 40°	18
Ron Zacapa Centenario XO - <i>Vénézuela</i> - 40°	28
Flor de Caña 18 ans - <i>Nicaragua</i> - 40°	20

Cachaças

Abelha Silver Organic - <i>Brésil, biologique</i> - 39°	16
Leblon - <i>Brésil</i> - 40°	16

Tequilas & Mezcal

Ocho Blanco - <i>Mexique, Jalisco</i> - 40°	16
Patrón Silver - <i>Mexique, Jalisco</i> - 40°	20
Amor Mío Reposado - <i>Mexique, Jalisco</i> - 38°	32
Amor Mío Añejo - <i>Mexique, Jalisco</i> - 38°	52
Mezcal Mahani - <i>Mexique, Oaxaca</i> - 40°	18
Mezcal Contraluz Cristalino - <i>Mexique, Oaxaca</i> - 36°	24

SPIRITUEUX 4cl

Baijiu

Ming River Sichuan - *Chine* - 40° 17

Vodkas

Fair Quinoa bio - *France, biologique* - 40° 14

Nikka Coffey Vodka - *Japon* - 40° 15

Grey Goose Original - *France* - 40° 16

Domaine des Hautes Glaces Woska Organic - *France, biologique* - 43° 22

Guillotine Ossetra Caviar - *France* - 40° 28

Le Philtre Organic - *France, biologique* - 40° 18

Gins

Bombay Sapphire - *Angleterre* - 40° 14

Saneha - *Thaïlande* - 40° 18

Nikka Coffee Gin - *Japon* - 47° 16

Anaë - *France, biologique* - 40° 16

Citadelle - *France* - 44° 16

Citadelle Réserve - *France* - 45,2° 16

Jos'Berri Bio Nusbaumer - *France, biologique* - 45° 18

Christian Drouin Le Gin - *France* - 42° 16

Sab's Le Gin - *France* - 46° 17

Hendrick's - *Ecosse* - 41,4° 16

Dood's - *Angleterre* - 49,9° 20

Monkey 47 - *Allemagne* - 47° 24

WHISKIES

Ecosse

Johnnie Walker Red Label - *Blended* - 40° 14

Johnnie Walker Black Label 12ans - *Blended* - 40° 16

Glenmorangie 10 ans - *Highlands, Single Malt* - 40° 18

Craigellachie 13 ans - *Speyside, Single Malt* - 46° 19

Aberlour A'Bunadh - *Speyside, Single Malt* - 61,5° 22

Ardbeg Uigeadail - *Islay, Single Malt* - 54,2° 24

Dalmore 12 ans - *Highlands, Single Malt* - 40° 20

Dalmore Cigar Malt - *Highlands, Single Malt* - 44° 30

Dalmore King Alexander III - *Highlands, Single Malt* - 40° 52

Lagavulin 16 ans - *Islay, Single Malt* - 43° 20

WHISKIES

Irlande

Redbreast 12 ans - <i>Cork Country, Single Pot Still - 40°</i>	18
Method & Madness - <i>Single Grain - 46°</i>	22

Taiwan

Kavalan Classic - <i>Yilan County, Single Malt - 40°</i>	20
--	----

Japon

Toki Suntory - <i>Blended - 43°</i>	16
Nikka from the Barrel - <i>Blended - 51,4°</i>	18
Nikka Yoichi - <i>Hokkaido, Single Malt - 45°</i>	20
The Yamazaki 12 ans - <i>Single Malt - 43°</i>	28
The Hakushu 18 ans - <i>Honshu - Yamanashi, Single Malt - 43°</i>	84
Hibiki 21 ans Suntory - <i>Honshu - Honshu, Blended - 43°</i>	84

France

Héritage Alfred Giraud - <i>Blended Malt - 45,9°</i>	26
Voyage Alfred Giraud - <i>Blended Malt - 48°</i>	28
Harmonie Alfred Giraud - <i>Blended Malt - 46,1°</i>	32

Etats-Unis

Buffalo Trace - <i>Kentucky Bourbon - 40°</i>	14
Maker's Mark - <i>Kentucky Bourbon - 45°</i>	16
Eagle Rare 10 ans - <i>Kentucky Bourbon - 45°</i>	18
Angel's Envy - <i>Port Cask Finish, Kentucky - 43,3°</i>	24
Sazerac Rye 6 ans - <i>Rye Kentucky Whiskey - 45°</i>	20
Blanton's Gold Edition - <i>Kentucky Bourbon - 51,5</i>	26

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero - 33cl	6
Fanta Orange, Sprite - 25cl	6
Schweppes Tonic - 25cl	6
Orangina - 25cl	6
Thé Blanc Myrtille - <i>Tensai Tea 33cl</i>	7
Thé Vert Citron Fleurs de Sureau - <i>Tensai Tea 33cl</i>	7
Limonade Citron - <i>Leamo 33cl</i>	7
Limonade Thé Vert - Gingembre - <i>Leamo 33cl</i>	7
Jus d'oranges pressées 20 cl ou jus de citrons pressés 12cl	7

JUS DE FRUITS & NECTARS *Patrick Font - 25cl* 8

Pur jus d'Orange biologique / Pur Jus de Pomme biologique /
Pur Jus Tomate Rouge / Pur Jus d'Ananas Victoria /
Nectar de Fraise Gariguette

EAUX

Badoit - 50cl/1L	6 / 8
Evian - 50cl/1L	6 / 8
Châteldon - 75cl	9
Perrier - 33cl	7

BOISSONS CHAUDES

Espresso Café Florio Richard	6
Décaféiné	6
Double Espresso	8
Café Noisette	6
Café Crème	6
Capuccino	8
Café ou Chocolat Viennois	9
Chocolat Chaud	9

NOS THÉS

«CONSERVATOIRE DES HÉMISPÈRES»

TEMPLE DES THÉS RARES PARISIENS

Thé Signature

Thé vert sencha au dyptique de curcuma et citronnelle.

12

Thés verts Japonais

10

Sobacha

Infusion salutaire bercée de sarrasin grillé dépourvu de gluten, de théine et de caféine.

Geinmaicha - Shizuoka

Thé vert biologique au riz grillé cultivé sur l'île japonaise de Honshu, désaltérant aux notes de noisettes grillées.

10

Sencha de Kyushu - Kagoshima, île de Kyushu

Thé vert biologique vivifié aux notes végétales et iodées.

10

Thés verts

10

Couvent des Carmelites

Thé vert Sencha orné d'anis, de réglisse et de basilic.

Perles de Jasmin - Thyolo, Malawi

Perles de thé vert grand cru à l'intense parfum jasmin.

12

Thés Wulong

Tie Guan Yin - Anxi, Province de Fujian, Chine

Le plus populaire des thés Wulong chinois. Il dévoile des notes de lilas et muguet.

10

Thés Noirs

Yunnan Dian Hong - Lincang, Province de Yunnan, Chine

"L'heure rouge" ou "l'or du Yunnan" est sans conteste le meilleur thé chinois issu de la province Yunnan. Il révèle des notes boisées et épicées.

10

Pu Erh - Thyolo, Malawi

Thé noir fermenté doux au caractère terreux et boisé.

Des reflets de réglisse et chocolat se conjuguent à des notes d'humus épicé.

10

INFUSION

Tisane des Jours Longs - Ban Lien, Vietnam

Ce mélange de plantes aux vertus anti-inflammatoires et pro-immunité révèle des notes de menthe poivrée tandis que la badiane possède des propriétés antibactériennes et antivirales.

10