

À GRIGNOTER AU BAR

4 pièces

Petits nems aux légumes	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
Petite salade de bœuf à la citronnelle	18

COCKTAILS CRÉATION

Balboa *16cl* — 19
Rhum Planteray Original Dark, liqueur de gingembre FAIR, sirop de citronnelle, jus de citron frais, purée de noix de coco, poivron rouge, coriandre fraîche, premium ginger beer Fever-Tree

Pink Berries *14cl* — 19
Vodka FAIR, shiso vert, liqueur de bergamote Italicus, sirop de rose, jus de citron frais, jus de cranberry, shiso bitters

Red Desire *16cl* — 19
Gin Citadelle, liqueur d'açai FAIR, sirop de framboise, jus de citron frais, jus de grenade, fleur de pensée

Mango Reserva *8cl* — 19
Rhum Brugal 1888, liqueur de mangue FAIR, sirop de muscovado, Angostura bitters, chocolate bitters, fumé au bois d'amandier

Rasberry Champagne *16cl* — 24
Vodka Belvedere Pure Organic, purée de fraise, eau de rose, sirop d'hibiscus, jus de citron frais, champagne Veuve Cliquot «Carte Jaune»

SPRITZ

Aperol Spritz *14cl* 16
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche

Italicus Spritz *14cl* 16
Liqueur de bergamote Italicus, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune, romarin frais

Hugo Spritz *14cl* 16
Liqueur de fleurs de sureau FAIR, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune, romarin frais

COCKTAILS CLASSIQUES

Negroni *9cl* 19
Gin Beefeater, vermouth rouge Dolin, bitter Dolin, orange fraîche, olive verte

Dry Martini *8cl* 19
Vodka FAIR ou gin Citadelle, vermouth dry Dolin, olive verte ou zeste de citron jaune

Basil Smash *10cl* 19
Gin Beefeater, jus de citron frais, sirop de sucre de canne, basilic Thaï frais

Cuban Daïquiri *10,5cl* 19
Rhum Eminente Ambar Claro, sirop de sucre de canne, jus de citron frais

Expresso Martini *13cl* 19
Vodka FAIR, liqueur de café FAIR, sirop de sucre de canne, expresso

Paloma *16cl* 19
Tequila Ocho Blanco, jus de citron frais, Pink Grapefruit Soda Fever-Tree, sel, paprika fumé

Nikka Old Fashioned *6cl* 19
Whisky Nikka from The Barrel, sirop de sucre de canne, Angostura bitters, zeste d'orange

Mojito *14cl* 19
Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraîche

Hennessy Ginger *16cl* 19
Cognac Hennessy Very Special, premium ginger ale Fever-Tree, citron vert

Whisky Sour *10cl* 19
Whisky Highland Park 12 ans, sirop de sucre de canne, jus de citron frais, vegan foamer, Angostura bitters

COCKTAILS À BASE DE SPIRITUEUX
SANS ALCOOL

Botanic *16cl*
Hydrolat JNPR n°2, jus de citron frais, premium ginger beer Fever-Tree, concombre, basilic Thaï frais

Virgin Amaretto Sour *10,5cl*
Amaretto Adriatico 0,0%, jus de citron frais, vegan foamer, sel de Maldon

Virgin Spritz *14cl*
Hydrolat SPRZ n°1, eau gazeuse, orange fraîche

BIÈRES BOUTEILLES *33cl*

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

BIÈRES ARTISANALES BIO *33cl*

BRASSÉES À PARTIR DE PRODUITS 100% FRANÇAIS

Bière blanche Bap Bap 8,5
Deux Rives - 4,5°

Bière IPA Bap Bap 8,5
Canopée - 5,6°

APÉRITIFS

Sabaï Sabaï - *16cl - APÉRITIF TRADITIONNEL THAÏLANDAIS REVISITÉ* 16
Rhum Shakara 12 ans, jus de citron frais, sirop de jasmin, basilic thaï, premium ginger beer Fever-Tree

Lutèce gentiane - *6cl* 14

Lillet Blanc ou Rosé - *6cl* 14

ABC de Christian Drouin - *apéritif à base de Calvados 6cl* 12

Ricard - *3cl* 8

Pastis parisien Maison Hamelle - *3cl* 10

VERMOUTH & BITTERS *6cl*

Vermouth Dolin rouge, blanc, dry 12

Campari, Dolin bitter 12

Aperol 12

Fusetti Bitter Cacao 16

SAKÉS *13cl*

Takeno Kameno Kurabu *[Saké Moderne]* 16
Floral, doux et souple. Il dégage des notes de melon et de chocolat noir - 14,7°

Masumi Shiro White *[Saké Traditionnel]* 16
Expression légère, gourmande et délicate aux notes de banane, pomme et umami - 12°

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

CHAMPAGNES *12cl*

BRUTS AOP

Blancs

Veuve Clicquot «Carte Jaune» 19
Veuve Clicquot «Vintage» *2015* 24

Rosé

Veuve Clicquot «Carte Jaune» 20

VINS AU VERRE

AOP

Blancs	*8cl*	*13cl*
Chablis - *Angst (vin biologique)*		14
Saint-Véran «Roche Mer» - *Morat 2024 (vin biologique)*		12
Condrieu - *Domaine Faury 2023*		16
Pessac-Léognan - *Château Lafont Menaut 2023*		10
Sauternes - *Château de Fargues 1998*	16	
Pouilly-Fumé «Présage» - *Terres de Brumes 2023*		15

Rosés

Côtes de Provence «Whispering Angel» - *Château d'Esclans 2025* 13
Côtes de Provence «Le Clos» - *Château Peyrassol 2025 (vin biologique)* 15

Rouges

Bourgogne Côte d'Or - *Domaine Lejeune 2023 (vin biologique)* 15
Fleurie - *Clos de la Roilette 2024* 10
Saint-Joseph - *Domaine Faury 2023* 14
Corbières Boutenac «Atal Sia» - *Château Ollieux Romanis 2022 (vin biologique)* 12
Listrac-Médoc - *Château Clarke 2019* 18

Demandez notre carte pour découvrir les bouteilles sélectionnées par notre sommelier.

AOP : Appellation d'Origine Protégée.

LIQUEURS & DIGESTIFS *4cl*

Umeshu Genshu Hakutsuru - *19,7°*	14
Abricot de Bourgogne Sab's - *23°*	14
Myrtille Maison M - *18°*	14
Arran Gold - *Cream Liqueur - 17°*	14
Dry Curaçao Pierre Ferrand - *Triple Sec - 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
DOM Bénédictine - *40°*	14
Chartreuse Verte - *55°*	16

Cognacs

Hennessy Very Special - *40°*	16
Hennessy VSOP - *40°*	20
Hennessy XO - *40°*	52
Hennessy Paradis - *40°*	146
Camus XO Prestige - *40° - Carafe servie au centre de la table - Prix au centilitre*	18

Armagnacs

Bas Armagnac VSOP Domaine Marquestau - *40°*	16
Bas Armagnac XO Domaine Marquestau - *40°*	20
L'Encantada 20 ans - *47,2°*	26
L'Encantada 1982 Domaine Del Cassou - *43,3°*	36

Eaux-de-vie

Poire Williams de Bourgogne Sab's - *46°*	18
Marc de Bourgogne AOC Sab's - *46°*	18
Fine de Bourgogne AOC Sab's - *8 ans / 9 ans - 46°*	18
Pisco 1615 Puro Quebranta - *42°*	16

Calvados

Christian Drouin VSOP - *45,3°*	16
Christian Drouin XO Pays d'Auge - *42°*	24
Christian Drouin 18 ans Hors d'âge Pays d'Auge - *42°*	26
Christian Drouin Chichibu Angels - *45,3°*	30

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée.

SPIRITUEUX *4cl*

Rhums

Havana Club 3 ans - *Cuba - 37,5°*	14
Havana Club Especial - *Cuba - 37,5°*	16
Eminente Ambar Claro - *Cuba - 40°*	18
Eminente Reserva 7 ans - *Cuba - 41,3°*	22
Eminente Gran Reserva 10 ans - *Cuba - 43,2°*	26
Shakara 12 ans - *Thaïlande - 45,7°*	18
Planteray Original Dark - *Trinité & Tobago - 40°*	15
Planteray XO 20th Anniversary - *Barbade - 40°*	20
La Hechicera - *Mexique - 40°*	18
Appleton 12 ans Rare Cask - *Jamaïque - 43°*	18
Neisson Le Rhum par Neisson - *Martinique - 52,5°*	15
Neisson Le Rhum Vieux - *Martinique - 45°*	20
J. Bally 12 ans - *Martinique - 45°*	26
Brugal 1888 - *République Dominicaine - 40°*	18
Brugal Coleccion Visionaria Edicion 2 - *République Dominicaine - 45°*	26
Brugal Maestro Reserva - *République Dominicaine - 40°*	42
Havana Club Iconica Seleccion de Maestros - *Cuba - 45°*	20
Ron Zacapa Centenario XO - *Vénézuela - 40°*	28

Cachaças

Abelha Silver Organic - *Brésil, biologique - 39°*	18

Tequilas & Mezcals

Ocho Blanco - *Mexique, Jalisco - 40°*	14
Codigo 1530 Blanco - *Mexique, Jalisco - 38°*	20
Codigo 1530 Reposado - *Mexique, Jalisco - 38°*	24
Codigo 1530 Rosa - *Mexique, Jalisco - 35°*	22
Amor Mío Reposado - *Mexique, Jalisco - 38°*	32

SPIRITUEUX *4cl*

Tequilas & Mezcals

Amor Mío Añejo - *Mexique, Jalisco - 38°*	52
Clase Azul Reposado - *Mexique, Jalisco - 40°*	42
Mezcal Del Maguey Vida - *Mexique, Oaxaca - 40°*	18
Mezcal Contraluz Cristalino - *Mexique, Oaxaca - 36°*	24

Baijiu

Ming River Sichuan - *Chine - 40°*	17

Vodkas

Absolut - *Suède - 40°*	14
FAIR - *France - 40°*	15
Haku - *Japon - 43°*	16
Nikka Coffey Vodka - *Japon - 40°*	15
Belvedere Pure Organic - *Pologne - 40°*	18
Belvedere Dirty Brew - *Pologne - 30°*	20
Belvedere Ten Diamond Organic - *Pologne - 40°*	36

Gins

Beefeater - *Angleterre - 40°*	14
FAIR - *France - 40°*	14
Roku - *Japon - 43°*	16
Saneha - *Thaïlande - 40°*	18
Nikka Coffee Gin - *Japon - 47°*	16
Citadelle - *France - 44°*	16
Madlord - *France - 47°*	18
Christian Drouin Le Gin - *France - 42°*	16
Sab's Le Gin - *France - 46°*	17
Hendrick's - *Écosse - 41,4°*	16
Monkey 47 - *Allemagne - 47°*	24

WHISKIES *4cl*

Écosse

Ballantine's Finest - *Blended - 40°* 14
Chivas Regal 12 ans - *Blended - 40°* 18
Aberlour Forest Reserve 10 ans - *Single Malt, Speyside - 40°* 18
Glenmorangie 12 ans - *Single Malt, Highlands - 40°* 19
Glenmorangie Lasanta 15 ans - *Single Malt, Highlands - 43°* 20
Glenmorangie Nectar d'Or Sauternes Cask - *Single Malt, Highlands - 46°* 24
Glenmorangie Signet - *Single Malt, Highlands - 46°* 40
Ardbeg 10 ans - *Single Malt, Islay - 46°* 19
Ardbeg An Oa - *Single Malt, Islay - 46,6°* 24
Aberlour A'Bunadh - *Speyside, Single Malt - 61,5°* 22
The Macallan 12 ans Double Cask - *Single Malt, Speyside - 40°* 24
The Macallan 15 ans Double Cask - *Single Malt, Speyside - 43°* 38
The Macallan 18 ans Double Cask - *Single Malt, Speyside - 43°* 78
Highland Park 12 ans - *Single Malt, Highlands-Orkney - 40°* 20
The Glenrothes 15 ans - *Single Malt, Speyside - 43°* 30
The Glenrothes 18 ans - *Single Malt, Speyside - 43°* 50
Laphroaig 10 ans - *Single Malt tourbé, Islay - 40°* 20

Irlande

Jameson - *Cork Country, Blended - 40°* 16
Redbreast 12 ans - *Cork Country, Single Pot Still - 40°* 18
Method & Madness - *Single Grain - 46°* 22
Neit Toffee Dream - *Blended - 43°* 24

Taïwan

Kavalan Classic - *Yilan County, Single Malt - 40°* 20

Japon

Nikka Days - *Blended - 40°* 16
Nikka from the Barrel - *Blended - 51,4°* 18
Toki Suntory - *Blended - 43°* 19
The Yamazaki 12 ans - *Single Malt - 43°* 48
The Hakushu 18 ans - *Honshu - Yamanashi, Single Malt - 43°* 149
Hibiki Japanese Harmony - *Blended - 43°* 32
Hibiki 21 ans Suntory - *Honshu - Honshu, Blended - 43°* 249

France

Benjamin Kuentz Fin de Partie - *Single Malt - 46°* 22
Benjamin Kuentz D'un Verre Printanier - *Single Malt - 46°* 22

États-Unis

Jim Beam - *Kentucky Bourbon - 40°* 14
Maker's Mark - *Kentucky Bourbon - 45°* 18
Sir Davis - *Rye Whiskey - 44°* 22
Blanton's Gold Edition - *Kentucky Bourbon - 51,5°* 30

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Sans Sucres - *33cl* 6
Fanta Orange, Sprite, Orangina - *25cl* 6
Premium Tonic Water Fever-Tree - *20cl* 6
Premium Ginger Beer Fever-Tree - *20cl* 6
Premium Ginger Ale Fever-Tree - *20cl* 6
Thé Rooibos Cannelle Rhubarbe BIO - *Umà 25cl* 7
Thé Vert Basilic Yuzu BIO - *Umà 25cl* 7
Limonade BIO - *Umà 33cl* 7
Kombucha Bio Feuille de figuier ou Fleur de Framboisier - *Archipel 33cl* 9
Perrier - *33cl* 7
Jus d'oranges pressées *20cl* 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 /
Jus Tomate Rouge / Pur Jus d'Ananas Victoria / Pur Jus de Mandarine de Sicile

EAUX

Badoit - *50cl/1L* 6 / 8
Evian - *50cl/1L* 6 / 8
Châteldon - *75cl* 9

BOISSONS CHAUDES

Espresso, allongé, décaféiné 6
Double Espresso 8
Café Noisette, Latte 6
Chai Latte, Matcha Latte, Golden latte 7
Cappuccino 8
Café ou Chocolat Viennois 9
Chocolat Chaud 9

Nous vous informons que vous pouvez nous demander de l'eau potable gratuitement.

NOS THÉS
«CONSERVATOIRE DES HÉMISPHÈRES»

TEMPLE DES THÉS RARES PARISIENS

Thé Signature 12
Thé vert sencha au dyptique de curcuma et citronnelle

Thés verts japonais 10

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

Geinmaicha - *Shizuoka* 10
Thé vert biologique au riz grillé cultivé sur l'île japonaise de Honshu, désaltérant aux notes de noisettes grillées

Sencha de Kyushu - *Kagoshima, île de Kyushu* 10
Thé vert biologique vivifié aux notes végétales et iodées

Thés verts 10

Couvent des Carmélites
Thé vert Sencha orné d'anis, de réglisse et de basilic

Perles de Jasmin - *Thyolo, Malawi* 12
Perles de thé vert grand cru à l'intense parfum jasmin

Thés Wulong

Tie Guan Yin - *Anxi, Province de Fujian, Chine* 10
Le plus populaire des thés Wulong chinois. Il dévoile des notes de lilas et muguet

Thés noirs

Yunnan Dian Hong - *Lincang, Province de Yunnan, Chine* 10
"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

Pu Erh - *Thyolo, Malawi* 10
Thé noir fermenté doux au caractère terreux et boisé. Des reflets de réglisse et chocolat se conjuguent à des notes d'humus épicé

INFUSION

Tisane des Jours Longs - *Ban Lien, Vietnam* 10
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

---

Prix nets en euros service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.
Pour réduire le gaspillage alimentaire, des doggy bags sont à disposition.- 04/26

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION