

Thion



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 thai	13
Petite salade de bœuf à la citronnelle	18



Raspberry Spritz 18cl

Gin Bombay Bramble, vermouth Noilly Prat Dry, purée et sirop de framboise, Prosecco Riccadonna, vanilla bitters

Balboa 16cl

Rhum Planteray Original Dark, liqueur de gingembre, sirop de bergamote, jus de citron frais, purée de noix de coco, poivron rouge, coriandre fraîche, premium ginger beer Fever-Tree

Pink Berries 14cl

Vodka Fair, shiso vert, liqueur de bergamote Italicus, sirop de rose, jus de citron frais, jus de cranberry, shiso bitters

Green Rainbow 10cl

Whisky The Macallan 12 ans, liqueur de prune Umeshu Genshu Hakutsuru, sirop de citronnelle maison, jus de citron frais, teinture de noisette, menthe et zestes de citron

Pandan Smash 10cl

Gin Bombay Sapphire infusé au pandan, liqueur de fleurs de sureau, sirop de noix de coco, jus de citron frais, coriandre fraîche, thai bitters

Lady Tiki 15cl

Rhum Brugal 1888, liqueur de gingembre, purée de fraise, sirop de vanille, jus de citron frais, jus de grenade, menthe fraîche

Flower Champagne 14cl

Vodka Grey Goose infusée à la vanille, liqueur de yuzu, sirop d'hibiscus, jus de citron frais, champagne Veuve Cliquot

24

COCKTAILS MIROIR

Avec Alcool 16cl

Limoncello Mamma Mia, Martini Riserva Bitter, purée de litchi, sirop de bergamote, jus de citron frais

19

Sans Alcool 16cl

Nolow bitter, purée de litchi, sirop de bergamote, jus de citron frais

15

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

COCKTAILS À BASE DE SPIRITUEUX

SANS ALCOOL

15

Red Spices 16cl
Nolow Ginger n°7, purée de fraise, jus de grenade, eau pétillante, menthe fraîche

Bitter Sweet 16cl
Nolow Bitter n°8, sirop de framboise, jus de citron frais, sparkling pink grapefruit soda Fever-Tree, basilic frais

Tonic Leaf 16cl
Nolow Distillat Botanique n°4, shiso vert, sirop de rose, jus de citron frais, premium indian tonic water Fever-Tree

COCKTAILS DE FRUITS FRAIS

SANS ALCOOL

12

Pink Detox 20cl
Fraise, framboise, eau de coco, fleur d'oranger, pomme

Ginger 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 33cl

BRASSÉES À PARTIR DE PRODUITS 100% FRANÇAIS

Bière blanche Bap Bap8,5

Deux Rives - 4,5°

Bière IPA Bap Bap8,5

Canopée - 5,6°

APÉRITIFS

Sabai Sabai - 16cl - APÉRITIF TRADITIONNEL THAÏLANDAIS REVISITÉ	16
<i>Rhum Shakara 12 ans, jus de citron frais, sirop de jasmin, basilic thaï, premium ginger beer Fever-Tree</i>	

Lutèce gentiane - 6cl	14
Lillet - Blanc ou Rosé - 6cl	14
Double Jus & Pickles - apéritif de pomme 23° 6cl	14
Ricard - 3cl	8
Pastis parisien Maison Hamelle - 3cl	10

VERMOUTH & BITTERS 6cl

Vermouth Martini Riserva Speciale Ambrato	12
Vermouth Martini Riserva Speciale Rubino	12
Vermouth Noilly Prat Dry	12
Martini Riserva Bitter	12
Campari	12
Aperol	12
Fusetti Bitter Cacao	16

SAKÉS 13cl

Takeno Kameno 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 sélection
de bouteilles de sakés modernes et traditionnels

CHAMPAGNES 12cl
BRUTS AOP

Blancs	
Veuve Clicquot «Carte Jaune»	19
Moët & Chandon «Grand Vintage» - 2016	22
Rosé	
Veuve Clicquot «Carte Jaune»	20

VINS AU VERRE
AOP

Blancs		8cl	13cl
Chablis - <i>Angst 2023</i>			14
Saint-Véran «Roche Mer» - <i>Morat 2023 (vin biologique)</i>			12
Condrieu - <i>Domaine Faury 2023</i>			16
Pessac-Léognan - <i>Château Lafont Menaut 2021</i>			10
Sauternes - <i>Château de Fargues 1996</i>	16		
Pouilly-Fumé «Présage» - <i>Clair de Brumes 2022 (vin biologique)</i>			15
Rosés			
Côtes de Provence «Whispering Angel» - <i>Château d'Esclans 2024</i>			13
Côtes de Provence - <i>Domaine de l'Île 2024 (vin biologique)</i>			14
Rouges			
Bourgogne «17 Rubis» - <i>Vuillemez 2022</i>			12
Saint-Joseph - <i>Domaine Faury 2022</i>			14
Corbières Boutenac «Atal Sia» - <i>Château Ollieux Romanis 2022 (vin biologique)</i>			13
Listrac-Médoc - <i>Château Clarke 2018</i>			18
Montagne Saint-Émilion - <i>Vieux Château Saint-André 2019</i>			10

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

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
Martell VSOP - 40°	18
Delamain Pale&Dry XO - 42°	28
Martell Cordon Bleu - 40°	30
Pierre Ferrand Sélection des Anges - 41,8°	36
Rémy Martin XO Excellence - 40°	52

Camus XO Prestige - 40°	18
<i>Carafe servie au centre de la table - Prix au centilitre</i>	

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 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 La Diablada - 40°	16

Calvados

Sassy «La Fine» AOC - 40°	14
Coquerel XO - 40°	16
Christian Drouin 18 ans Hors d'âge Pays d'Auge - 42°	26

SPIRITUEUX 4cl

Rhums

Bacardi Carta Oro - <i>Porto Rico</i> - 40°	14
Phraya Gold - <i>Thaïlande</i> - 40°	20
Shakara 12 ans - <i>Thaïlande</i> - 40°	18
Planteray Original Dark - <i>Trinité & Tobago</i> - 40°	15
Planteray XO 20 th Anniversary - <i>Barbade</i> - 40°	20
La Hechicera - <i>Mexique</i> - 40°	18
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
J. Bally 12 ans - <i>Martinique</i> - 45°	26
Brugal 1888 - <i>République Dominicaine</i> - 40°	18
Brugal Coleccion Visionaria Edicion 2 - <i>République Dominicaine</i> - 45°	26
Brugal Maestro Reserva - <i>République Dominicaine</i> - 40°	42
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°	18
Leblon - <i>Brésil</i> - 40°	16

Tequilas & Mezcales

Cazadores Blanco - <i>Mexique, Jalisco</i> - 40°	14
Patrón Silver - <i>Mexique, Jalisco</i> - 40°	20
Patrón El Alto - <i>Mexique, Jalisco</i> - 40°	64
Amor Mío Reposado - <i>Mexique, Jalisco</i> - 38°	32
Amor Mío Añejo - <i>Mexique, Jalisco</i> - 38°	52
Clase Azul Reposado - <i>Mexique, Jalisco</i> - 40°	42
Mezcal Del Maguey Vida - <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

42 Below - *Nouvelle-Zélande* - 40° 14

Fair - *France* - 40° 14

Nikka Coffey Vodka - *Japon* - 40° 15

Grey Goose Altius - *France* - 40° 34

Grey Goose Original - *France* - 40° 16

Øishi - *France* - 40° 16

Guillotine Ossetra Caviar Petrossian - *France* - 40° 36

Gins

Bombay Sapphire - *Angleterre* - 40° 14

Bombay Bramble - *Angleterre* - 37,5° 15

Bombay Citron Pressé - *Angleterre* - 37,5° 15

Saneha - *Thaïlande* - 40° 18

Nikka Coffee Gin - *Japon* - 47° 16

135° East Hyogo - *Japon* - 42° 15

Anaë - *France, biologique* - 40° 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 - *Ecosse* - 41,4° 16

Monkey 47 - *Allemagne* - 47° 24

WHISKIES 4cl

Écosse

Ballantine's Finest - <i>Blended - 40°</i>	14
Johnnie Walker Black Label 12ans - <i>Blended - 40°</i>	16
Aberlour Forest Reserve 10 ans - <i>Single Malt, Speyside - 40°</i>	18
Craigellachie 13 ans - <i>Speyside, Single Malt - 46°</i>	19
Aberlour A'Bunadh - <i>Speyside, Single Malt - 61,5°</i>	22
The Macallan 12 ans Double Cask - <i>Single Malt, Speyside - 40°</i>	24
The Macallan 15 ans Double Cask - <i>Single Malt, Speyside - 43°</i>	38
The Macallan 18 ans Double Cask - <i>Single Malt, Speyside - 43°</i>	78
Glenrothes 18 ans - <i>Single Malt, Speyside - 43°</i>	50
Dalmore 12 ans - <i>Highlands, Single Malt - 40°</i>	20
Dalmore Cigar Malt - <i>Highlands, Single Malt - 44°</i>	30
Dalmore King Alexander III - <i>Highlands, Single Malt - 40°</i>	52
Lagavulin 16 ans - <i>Islay, Single Malt - 43°</i>	20

Irlande

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

Taiwan

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

Japon

Nikka from the Barrel - <i>Blended - 51,4°</i>	18
Hatozaki - <i>Blended - 40°</i>	16
The Yamazaki 12 ans - <i>Single Malt - 43°</i>	48
The Hakushu 18 ans - <i>Honshu - Yamanashi, Single Malt - 43°</i>	149
Hibiki 21 ans Suntory - <i>Honshu - Honshu, Blended - 43°</i>	249

France

Benjamin Kuentz Fin de Partie - <i>Single Malt - 46°</i>	22
Benjamin Kuentz D'un Verre Printanier - <i>Single Malt - 46°</i>	22

Etats-Unis

Buffalo Trace - <i>Kentucky Bourbon - 40°</i>	14
Sazerac 6 ans - <i>Rye Whiskey, kentucky - 45°</i>	18
Angel's Envy - <i>Port Cask Finish, Kentucky - 43,3°</i>	22
Blanton's Gold Edition - <i>Kentucky Bourbon - 51,5°</i>	30

BOISSONS FRAÎCHES

Citronnade Maison à la bergamote - 20cl	6,5
<i>Jus de citron frais, sirop de bergamote, citron jaune, citron vert, concombre, basilic frais</i>	
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 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
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 /
Jus Tomato 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
Perrier - 33cl	7

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

NOS THÉS

«CONSERVATOIRE DES HÉMISPÈRES»

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 - 05.25

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