

ALCOOLS SECS ALCOHOLS - 4cl

RON - TRADITION ESPAGNOLE

SPANISH STYLE

PINEAPPLE PLANTATION - 12

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA (VENEZUELA) - 15

ZACAPA XO (GUATEMALA) - 32

BUMBU - 14

SANTA TERESA - 24

EMINENTE 7 ANS RESERVA - 20

VODKA

MEZ VANILLE - 15

ABSOLUT - 11

GREY GOOSE (FRANCE) - 17

GREY GOOSE PARFUMEE - 19

VODKA INDIA - 20

BELVEDERE - 18

TEQUILA - MEZCAL

OLMECA ALTOS - 15

PATRON SILVER (MEXIQUE) - 19

PATRON REPOSADO (MEXIQUE) - 19

ILLEGAL MEZCAL - 15

TEQUILA 1800 SILVER - 22

RHUM - TRADITION FRANÇAISE

FRENCH STYLE

TROIS RIVIERES - 13

BAIES DES TRESORS - PLEIN SOLEIL - 17

COUSIN DU RHUM

CACHAÇA SAGATIBA - 12

GIN

HENDRICK'S LONDON DRY (ECOSSE) - 13

BOMBAY PREMIER CRU - 14

MARE (ESPAGNE) - 16

NORMINDIA (NORMANDIE) - 15

ACME - 17

G'VINE - 13

CITADELLE - 18

GIN GENEROUS - 17

WHISKY

BLENDED SCOTCH WHISKY

JW BLACKLABEL - 11

MONKEY SHOULDER - 14

TOKINOKA BLACK - 16

BOURBON / AMERICAN WHISKY

MAKERS'S MARK - 14

JACK DANIEL'S - 14

BULLEIT BOURBON - 13

FRENCH WHISKY

ROZELIEURES ORIGINE - 18

ARMORIK - 15

MOON HARBOUR - 16

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

OBAN 14 ANS (HIGHLAND) - 17

LAGAVULIN 16 ANS (ISLAY) - 20

TALISKER PORT RUIGHE - 15

GLENFIDDICH 15 - 14

CARDHU - 16

MACALLAN 12 ANS - 22

DALWHINNIE 15 ANS - 15

DIGESTIF - 4cl

COGNAC

COGNAC MARTELL VSOP - 18

COGNAC MARTELL XO - 38

HENNESSY VS - 18

ARMAGNAC

BORDENEUVE VSOP - 18

LIQUEURS - 12

CHARTREUSE JAUNE ET VERTE

GRAND MARINIER CORDON ROUGE

COINTREAU

COSTWOLDS CREAM

JAGGERMEISTER

SAINT GERMAIN

DISARONNO

LIMONCELLO

GET 27

SUZE

EAU DE VIE

MIRABELLE - 12

POIRE WILLIAMS - 14

CALVADOS

CRISTIAN DROUIN 1997 - 18

LES SOFTS

LES SODAS / SODAS 8

COCA-COLA - 33CL
Classique, Zéro
ORANGINA -25CL
SCHWEPES - 25CL
Agrume, tonic

SPRITE - 25CL
FANTA - 25CL
FUZE TEA PÊCHE BLANCHE - 25CL
GINGER BEER - 25 CL
REDBULL - 25CL
PARISMONADE - 33CL

LES INFUSIONS GLACÉES ALLAIN MILLAT 8

ALAIN MILLIAT ICED INFUSION - 33CL
Citron vert gingembre, Framboise menthe
Lime & Ginger, Raspberry & Mint

LES JUS 8

JUS DE FRUITS OP'S - 25ML
Pomme, ananas, gingembre
Apple, Pineapple & Ginger

JUS DE FRUITS ALAIN MILLAT - 20ML

Pêche, abricot, fraise, tomate
Peach, Apricot, Strawberry & Tomato

LES JUS FRAIS 9

Orange, pamplemousse, citron
Orange, Grapefruit & Lemon

LES APÉRITIFS

Kir - 15cl 12	Suze - 6cl 7
Lillet Rosé/Blanc - 6cl 7	Martini Rubino - 6cl 8
Ricard - 3cl 8	Martini Ambrato - 6cl 8
Pastis - 3cl 8	Porto Sandeman
Campari - 6cl 7	Rouge/Blanc - 8cl 8

LES BIÈRES

PRESSION / DRAFT BEERS 25cl 50cl

Heineken	7	13
Gallia IPA	8	14
Gallia Blanche	7	13

BOUTEILLES / BOTTLED BEERS - 33CL

Gustave
Blanche, Blonde ou Triple 9
Desperados 8
Heineken 7
Bières sans alcool 7
Heineken O®, Desperados O®

LES CHAMPAGNES

À LA BOUTEILLE / BY THE BOTTLE 75cl

Laurent Perrier - La Cuvée 120
Laurent Perrier - Héritage 145
Laurent Perrier - La Cuvée Rosé 145
Laurent Perrier - Grand Siècle N°25 250

À LA COUPE / BY THE GLASS 15cl

Laurent Perrier - La Cuvée 21

LES MOCKTAILS

LE CÉSAR 11

CESAR

Ananas, citron vert, banane, gingembre, vanille
Pineapple, lime, banana, ginger, vanilla

LE AIMÉ 11

AIMÉ

Ananas, gingembre, melon, citron vert
Pineapple, ginger, melon, lime

LE ARMAND 11

ARMAND

Osco rouge, orange, citron vert, limonade
Red Osco, orange, lime, lemonade

LES COCKTAILS

GASPARD 18

GASPARD

Whisky Moon Harbour, mandarine, miel, citron, vanille
Moon Harbour, mandarin, honey, lemon, vanilla

VINCENT 18

VINCENT

Gin Generous infusé à la lavande, Lillet blanc, pamplemousse, gingembre
Gin Generous infused with lavender, white Lillet, grapefruit, ginger

JOSUAH 18

JOSUAH

Vodka Grey Goose, mûre, poivre noir, citron vert
Grey Goose vodka, blackberry, black pepper, lime

ALAIN 18

ALAIN

Rhum Baie des Trésors, citron vert, châtaigne, limonade
Baie des Trésors rum, lime, chestnut, lemonade

LES CLASSIQUES 16

THE CLASSICS

Les grands classiques sont également disponibles : n'hésitez pas à nous demander votre cocktail préféré.
The classics cocktails are also available : feel free to ask us for your favorite cocktail.

NOS VIGNERONS

ROUGES / RED WINES

VINS DE FRANCE

Cavage

VDF - Merlot, Malbec

VALLÉE DU RHÔNE

Château Mont-Redon - Cuvée Réserve

AOP Côtes du Rhône - Grenache, Syrah

BOURGOGNE

Domaine de Rochebin - Vieilles Vignes

AOP Bourgogne / Mâcon - Pinot Noir

BORDELAIS

Margaux de Denis Lurton - AOP Margaux

Cabernet Sauvignon, Merlot

ROSÉ / ROSE WINES

Studio by Miraval

IGP Méditerranée - Cinsault, Grenache, Rolle Tibouren

BLANCS / WHITE

VAL DE LOIRE

Domaine Maison

AOP Cheverny - Sauvignon, Chardonnay

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Oé Le Languedoc

AOC Languedoc - Bourboulenc et Vermentino

ALSACE

Domaine Charles Frey - Granite

AOP Alsace - Riesling

BOURGOGNE

Jean-Marc Brocard

AOP Chablis - Chardonnay

TAPAS / PLATES

FINGER CROQUE-MONSIEUR 16

FINGER GRILLED CHEESE

Saumon fumé, béchamel maison
Smoked salmon, homemade béchamel sauce

LE CLUB SANDWICH 26

CLUB SANDWICH

Volaille, œuf au plat, tomate, laitue, mayonnaise, frites fraîches, mesclun
Chicken, fried egg, tomato, lettuce, mayonnaise, fresh French fries, mixed greens

LE HOUMOUS 12

THE HUMMUS

Pain pita toasté, huile d'olive vierge extra, zaatar
Toasted pita bread, extra virgin olive oil, za'atar

LE GUA BAO 18

THE GUA BAO

Bœuf confit, pickles de légumes, coriandre, sauce barbecue
Slow-cooked beef, Pickled vegetables, coriander, barbecue sauce

LES CREVETTES 18

THE PRAWNS

Pannées au charbon végétal, mayonnaise à l'ail noir
Pan-fried with charcoal, black garlic mayonnaise

PLANCHES / BOARD

CHARCUTERIES DU PAYS BASQUE 18

BASQUE CHARCUTERIE BOARD

Coppa, saucisson, jambon de Bayonne affiné 12 mois
Coppa, French dry-cured sausage, 12-month-aged Bayonne ham

FROMAGES 18

CHEESE BOARD

Fromages affinés Par Xavier Thuret, MOF
Aged Cheeses by Xavier Thuret, MOF

CHARCUTERIES ET FROMAGES 24

AFFINÉS

CHEESE AND CHARCUTERIE BOARD

Charcuteries du Pays Basque, Fromages affinés, pain de campagne
Basque Country charcuterie, aged cheeses, country bread