



COLLECTION ÉPHÉMÈRE

À chaque changement de saison, notre équipe de mixologues s'embarque dans une nouvelle quête de saveurs, élaborant une collection éphémère de quatre cocktails, inspirée par les teintes et les arômes uniques de chaque période de l'année. Cette fois-ci, alors que l'automne s'installe avec ses couleurs chaudes et ses parfums envoûtants, nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle sélection automnale.

With each change of season, our team of mixologists embarks on a flavorful journey, crafting a limited-edition collection of four cocktails, inspired by the distinct hues and aromas of each time of year. As autumn settles in with its warm colors and captivating scents, we are delighted to introduce our new fall selection.

COLLECTION ÉPHÉMÈRE

SYCONIA PUNCH - 12 cL

28 €

RHUM SAINT-JAMES PURE CANNE BIO INFUSÉ VANILLE, MÛRE,
FIGUE, SIROP DE SUCRE DEMERARA

Saint-James organic pure cane rum infused with vanilla,
blackberry, fig, demerara sugar syrup

SOUR APPLE- 12 cL

28 €

CALVADOS PÈRE MAGLOIRE VSOP, SIROP DE MENTHE MAISON, GRANNY SMITH,
CANELLE, VERJUS UGNI BLANC BOURGOIN, JUS DE POMME TROUBLE

Calvados père Magloire VSOP, house-made mint syrup, granny smith,
cinnamon, Bourgoin ugni blanc verjus, cloudy apple juice

TANGERINE- 16 cL

28 €

COGNAC HENNESSY VSOP, LIQUEUR DE MANDARINE NAPOLÉON,
VERJUS UGNI BLANC BOURGOIN, SIROP D'ÉRABLE,
FEVER TREE TONIC MEDITERRANEAN SALT

Cognac Hennessy vsop, mandarine Napoléon liqueur,
Bourgoin ugni blanc verjus, maple syrup, Fever tree tonic Mediterranean salt

PEARITA- 12 cL

28 €

TEQUILA CASAMIGOS BLANCO INFUSÉ AU POIVRON VERT GRILLÉ,
JUS DE POIRE, JUS DE YUZU, SIROP DE GINGEMBRE MAISON

Casamigos blanco Tequila infused with grilled green bell pepper,
pear juice, yuzu juice, house-made ginger syrup

Prix nets, toutes taxes comprises - *Net prices, all taxes included*

THE SIGNATURES

SECRET GARDEN - 14 cL

28 €

GIN THE GARDENER, JUS DE CITRON, JUS D'ORANGE, SIROP DE FRAISES, BLANC D'OEUF
The Gardener Gin, lemon juice, orange juice, strawberry syrup, egg white

CHAMPAGNE AND ROSE ONLY - 20 cL

28 €

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT, VIN WHISPERING ANGEL ROSE,
SIROP DE JASMIN, PEYCHAUD'S BITTERS
Moët & Chandon Brut SA Champagne, Whispering Angel rosé wine,
jasmine syrup, Peychaud's bitters

CRYSTAL CLEAR NEGRONI - 12 cL

28 €

G'VINE FLORAISSON GRAPE GIN, LA QUINTIYE WHITE VERMOUTH,
LUXARDO BITTER BIANCO, FEE BROTHERS ORANGE BITTERS
G'Vine Floraison grape gin, La Quintiye white vermouth, Luxardo bitter bianco,
Fee Brothers orange bitters

CUCUMBER GIMLET - 11 cL

28 €

GIN HENDRICK'S, CHARTREUSE VERTE, RAMAZZOTTI SAMBUCA, CONCOMBRE FRAIS,
JUS DE CITRON VERT PRESSE, MENTHE FRAÎCHE, HUILE D'OLIVE VIERGE
Hendrick's gin, green Chartreuse, Ramazzotti Sambuca, fresh cucumber,
fresh lime juice, fresh mint leaves, virgin olive oil

HEMINGWAY N° 58 - 14 cL

28 €

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, LIQUEUR DE MARASQUIN LUXARDO,
JUS DE PAMPLEMOUSSE PRESSE, JUS DE CITRON VERT PRESSE, SIROP DE SUCRE
Havana Club rum 3 years, Luxardo maraschino liquor, fresh grapefruit juice,
fresh lime juice, simple syrup

OAXACAN OLD FASHIONED - 8 cL

28 €

TEQUILA DOBEL DIAMANTE REPOSADO CRISTALINO, MEZCAL CASAMIGOS,
SIROP D'AGAVE MAISON, BOB'S BITTER CHOCOLATE
Dobel Diamante Reposado Cristalino Tequila, Casamigos Mezcal,
home-made agave syrup, Bob's chocolate bitter

Prix nets, toutes taxes comprises - Net prices, all taxes included

THE CLASSICS

PISCO SOUR - 12 cL 24 €

PISCO, JUS DE CITRON PRESSE, SIROP DE SUCRE, BLANC D'OEUF,
BITTERS AROMATIQUE ANGOSTURA

Pisco, fresh lemon juice, simple sugar, egg white, Angostura aromatic bitters

BELLINI - 16 cL 24 €

PECHE FRAÎCHE, SIROP DE SUCRE DEMERARA,
CRÈME DE PÊCHE, PROSECCO PERLINO

Fresh peach, Demerara simple sugar, peach liquor, Prosecco

OLD FASHIONED - 7 cL 24 €

BOURBON BUFFALO TRACE, SIROP DE SUCRE DEMERARA, BITTERS ANGOSTURA

Buffalo Trace Bourbon, Demerara simple sugar, Angostura bitters

SIDE-CAR - 11 cL 25 €

COGNAC RÉMY MARTIN VSOP, JUS DE CITRON PRESSE, COINTREAU, SIROP DE SUCRE

Rémy Martin VSOP Cognac, fresh lemon juice, Cointreau, simple sugar

LAST WORD - 10 cL 25 €

GIN GENEROUS ORIGINAL, JUS DE CITRON VERT PRESSE, CHARTREUSE VERTE,
LIQUEUR DE MARASQUIN LUXARDO, SIROP DE SUCRE, CERISE AU MARASQUIN

Generous Original Gin, fresh lime juice, green Chartreuse,
Marasquin Luxardo liquor, simple sugar, cherry with Marasquin

NEGRONI FROM THE BARREL - 12 cL 25 €

GIN NOUAISON BY G'VINE, VERMOUTH ROUGE LA QUINTINYE, CAMPARI,
ORANGE BITTERS 'FEE BROTHERS'

Nouaison Gin by G'Vine, La Quintinye red vermouth, Campari, orange bitters

Prix nets, toutes taxes comprises - *Net prices, all taxes included*

CAIPIRINHA - 8 CL 24 €
CACHACA LEBLON, QUARTIERS DE CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DEMERARA,
BITTERS AROMATIQUE ANGOSTURA
Leblon Cachaça, lime quarters, Demerara simple sugar, Angostura aromatic bitters

LUXURY MOJITO - 17 CL 32 €
RHUM BACARDI 4 ANS, MENTHE FRAÎCHE, JUS DE CITRON PRESSE,
SIROP DE SUCRE, BITTERS AROMATIQUE ANGOSTURA, PERRIER CLUB SODA
Rum Bacardi 4 years, fresh mint, fresh lemon juice, simple sugar

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

CECI N'EST PAS UN NEGRONI - 20 CL 18 €
JUS D'ORANGE FRAIS, JUS DE RAISIN FRAIS, SAN BITTER
Fresh orange juice, fresh grape juice, San Bitter

KID'S MOJITO - 20 CL 18 €
WHITE CANE SPIRIT (sans alcool), JUS DE CITRON VERT PRESSE,
SIROP DE SUCRE, MENTHE, PERRIER CLUB SODA
White cane spirit (without alcohol), fresh lime juice, simple sugar, mint, club soda

DETOX-MOI - 20 CL 18 €
INFUSION DE GINGEMBRE FRAIS, JUS DE POMME VERTE ET LIME, CONCOMBRE, BASILIC
Fresh ginger Infusion, green apple juice, cucumber, basil, lime juice

REFRESHING LEMONADE - 20 CL 18 €
JUS DE FRAMBOISE ET CITRON, SIROP DE COCO ET LITCHI, SODA WATER
Raspberry and lemon juice, coconut and lychee syrup, soda water

Prix nets, toutes taxes comprises - Net prices, all taxes included

LES APERITIFS

VERMOUTH & AMER (7 cL) 20 €

CAMPARI CASK TALE
CAMPARI
LUXARDO BITTER Bianco & Rosso
LUXARDO ANTICO VERMOUTH
ANTICA FORMULA CARPANO
COCCHI AMERICANO
LA QUINTINIYE ROYAL Rouge & Blanc & Dry
MARTINI Rosso, Bianco & Dry
RAMAZZOTTI Rosato
LILLET BLANC
NOILLY PRAT
SUZE

ANISES (5 cL) 16 €

PERNOD ABSINTHE
PASTIS 51
RICARD
PASTIS MANGUIN

SHERRY (7 cL) 16 €

TIO PEPE SHERRY FINO

PORTO (7 cL)

RAMOS PINTO 10 ANS 16 €
RAMOS PINTO 20 ANS 18 €
RAMOS PINTO 30 ANS 35 €

Prix nets, toutes taxes comprises - Net prices, all taxes included

LES SPIRITUEUX

GIN (5 cL)

GENEROUS ORIGINAL - <i>France</i>	24 €
BULLDOG - <i>Angleterre</i>	24 €
HENDRICK's - <i>Ecosse</i>	24 €
BOMBAY SAPPHIRE 1er Cru - <i>Angleterre</i>	24 €
GIN D'AZUR - <i>France</i>	24 €
HAYMAN's SLOE GIN - <i>Angleterre</i>	24 €
GIN MARE - <i>Espagne</i>	25 €
PLYMOUTH ORIGINAL - <i>Angleterre</i>	26 €
BARTOLOMEO - <i>Charente-Maritime, France</i>	26 €
GARDENER - <i>France</i>	26 €
THE BOTANIST - <i>Islay, Ecosse</i>	26 €
MALFY - <i>Italie</i>	26 €
ROKU - <i>Japon</i>	26 €
G'VINE FLORAISON - <i>France</i>	26 €
TANQUERAY TEN - <i>Ecosse</i>	28 €
NOUAISON BY G'VINE - <i>France</i>	28 €
OLI-GIN - <i>Provence, France</i>	30 €
NOUAISON RESERVE BY G'VINE - <i>France</i>	30 €
KI NO BI - <i>Japon</i>	32 €
COMTE DE GRASSE 44°N - <i>Provence, France</i>	32 €
MONKEY 47 - <i>Allemagne</i>	32 €

Prix nets, toutes taxes comprises - *Net prices, all taxes included*

VODKA (5 cL)

ABSOLUT ELYX - <i>Suède</i>	24 €
STOLYCHNAYA ELIT	24 €
CIROC - <i>France</i>	24 €
BELUGA NOBLE - <i>Montenegro</i>	24 €
KETEL ONE - <i>Pays-Bas</i>	24 €
HAKU - <i>Japon</i>	24 €
BELVÉDÈRE - <i>Pologne</i>	25 €
GREY GOOSE - <i>France</i>	25 €
BELUGA GOLD LINE - <i>Montenegro</i>	55 €

RHUM & CACHACA (5 cL)

SAINT-JAMES PURE CANE BIO - <i>La Martinique, France</i>	24 €
BACARDI 4 - <i>Porto Rico</i>	24 €
HAVANA - 3 ans - <i>Santa Cruz, Cuba</i>	24 €
KRAKEN BLACK SPICED RUM - <i>Trinité & Tobago</i>	24 €
LEBLON CACHACA - <i>Brésil</i>	24 €
SAINT-JAMES XO - <i>La Martinique, France</i>	25 €
BACARDI 8 - <i>Porto Rico</i>	26 €
HAVANA - 7 ans - <i>Santa Cruz, Cuba</i>	26 €
SAINT-JAMES VSOP - <i>La Martinique, France</i>	26 €
SANTA TERESA 1796 - <i>Venezuela</i>	28 €
ZACAPA 23 - <i>Guatemala</i>	30 €
J.M. XO - <i>La Martinique, France</i>	35 €
MOUNT GAY Xo - <i>Île de la Barbade</i>	40 €
ZACAPA XO - <i>Guatemala</i>	45 €
SAINT-JAMES L'ESSENTIEL - <i>La Martinique, France</i>	65 €

Prix nets, toutes taxes comprises - Net prices, all taxes included

TEQUILA & MEZCAL (5 cl)

TEQUILA 1800 SILVER	24 €
TEQUILA 1800 REPOSADO	26 €
TEQUILA 1800 ANEJO	28 €
CASAMIGOS BLANCO	28 €
CASAMIGOS REPOSADO	30 €
TEQUILA DOBEL DIAMANTE REPOSADO CRISTALINO	30 €
TEQUILA 1800 CRISTALINO	30 €
CASAMIGOS ANEJO	32 €
KOMOS REPOSADO ROSA	60 €
KOMOS ANEJO CRISTALINO	80 €
DON JULIO 1942	85 €
PATRON GRAND PLATINUM	95 €
CLASE AZUL REPOSADO	95 €
PATRON BURDEOS	140 €
KOMOS EXTRA ANEJO	150 €
CASAMIGOS MEZCAL	28 €
DEL MAGUEY VIDA	28 €
ILEGAL MEZCAL	30 €

Prix nets, toutes taxes comprises - *Net prices, all taxes included*

LES WHISKIES

AMERICAIN & CANADIEN (5 CL)

JACK DANIEL'S	24 €
MAKER'S MARK	24 €
BULLEIT RYE	24 €
BULLEIT BOURBON	24 €
BUFFALO TRACE	24 €
CANADIAN CLUB	24 €
WOODFORD RESERVE	25 €
WHISTLE PIG RYE - 10 ans	30 €

IRLANDAIS (5 CL)

THE SEXTON IRISH - Single Malt	24 €
JAMESON'S	24 €
BUSHMILLS - 10 ans	24 €
BUSHMILLS - 16 ans	35 €
BUSHMILLS - 21 ans	60 €

JAPONAIS (5 CL)

HAKUSHU 18	185 €
YAMAZAKI 18	245 €

Prix nets, toutes taxes comprises - *Net prices, all taxes included*

ECOSSAIS (5 cL)

BLEND

MONKEY SHOULDER	24 €
JOHNNIE WALKER Black Label	24 €
CHIVAS – 12 ans	25 €
CHIVAS – 18 ans	35 €
ROYAL SALUTE 21	65 €
JOHNNIE WALKER Blue Label	70 €

MALT

AULTMORE – 12 ans	24 €
GLENMORANGIE – 10 ans	25 €
MACALLAN – 12 ans	27 €
TALISKER	28 €
BALVENIE – 14 ans et 12 ans	28 €
CRAGGANMORE – 12 ans	30 €
DALWHINNIE – 15 ans	30 €
CRAIGELACHIE – 13 ans	32 €
OBAN – 14 ans	32 €
LAGAVULIN – 16 ans	32 €
HIGHLAND PARK – 18 ans	65 €
BALVENIE – 25 ans	145 €
GLENFIDDICH – 40 ans	450 €

Prix nets, toutes taxes comprises – *Net prices, all taxes included*

LES DIGESTIFS

COGNAC (5 CL)

REMY MARTIN VSOP	27 €
HENNESSY VSOP	27 €
REMY MARTIN XO	55 €
HENNESSY XO	55 €
HENNESSY PARADIS	220 €
LOUIS XIII (2 cl)	220 €
LOUIS XIII	480 €
RICHARD HENNESSY	460 €

ARMAGNAC (5 CL)

CHÂTEAU DE LAUBADE - XO CARAFE DIAMANT	24 €
CHÂTEAU DE LAUBADE - INTEMPOREL N°5	35 €

CALVADOS (5 CL)

CHRISTIAN DROUIN Millésime 2000	55 €
---------------------------------	------

EAU DE VIE (5 CL)

POIRE WILLIAMINE MORAND - Suisse	27 €
FRAMBOISE MORAND - Suisse	27 €
PISCO EL GOBERNADOR RESERVADO - Chili	27 €
MARC DE BOURGOGNE HORS D'ÂGE - France	27 €
MARC D'OTT Rosé - Provence, France	30 €
GRAPPA POLI BARRIQUE - Italie	30 €
GRAPPA NONINO 5 y.o - Italie	30 €
GRAPPA NONINO PICOLIT 10 y.o - Italie	90 €
GRAPPA NONINO RISERVA 20 y.o - Italie	95 €
GRAPPA NONINO RISERVA 28 y.o - Italie	150 €

Prix nets, toutes taxes comprises - Net prices, all taxes included

LIQUEURS (5 cL)

22 €

BENEDICTINE
LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU MARIE BRIZARD
GENEPI
JÄGERMEISTER
AMARO MONTENEGRO
DRAMBUIE
MANDARINE NAPOLEON
CHAMBORD
KAHLUA
GRAND MARNIER - CORDON ROUGE
COINTREAU
GET 27
GET 31
BAILEYS
FRANGELICO
FERNET BRANCA
LIMONCELLO VILLA MASSA
SAMBUCA RAMAZZOTTI
MARASQUIN LUXARDO
GALLIANO
ANISETTE MARIE BRIZARD
AMARETTO DI SARONNO

CHARTREUSES (5 cL)

JAUNE	22 €
VERTE	24 €
JAUNE M.O.F	24 €
ELIXIR 1605	25 €

Prix nets, toutes taxes comprises - *Net prices, all taxes included*

BIERES

EVENT FOR HERITAGE

17 €

En choisissant cette bière, vous contribuez à des causes environnementales et sociales.
Une partie de leurs profits est reversée à des projets régionaux remarquables.

*By choosing this beer you are contributing to environmental and social causes.
They donate part of their profits to remarkable regional projects.*

A LA FUT - HOP WAVE BLONDE (33 CL) - France

A LA FUT - FLYING HOP IPA (33 CL) - France

BLUE COAST BLONDE & IPA (33 cl) - France 15 €

CARLSBERG (33 cl) - Danemark 15 €

KRONENBOURG 1664 (33 cl) - France 15 €

GRIMBERGEN Blanche (33 cl) - Belgique 15 €

BROOKLYN LAGER (33 cl) - Etats-Unis 15 €

CORONA (33 cl) - Mexique 15 €

1664 sans alcool / alcohol-free 0,0° (33 cl) - France 12 €

Prix nets, toutes taxes comprises - Net prices, all taxes included

LES VINS AU VERRE

CHAMPAGNE (15 cl)

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	26 €
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL ROSÉ	32 €

LES VINS BLANCS (15 cl)

AOP CHABLIS	18 €
DOMAINE D'HENRI - CUVÉE SAINT-PIERRE - 2021	
AOP CÔTES DE PROVENCE	20 €
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE - FANTASTIQUE - 2022	
AOP SANCERRE	22 €
DOMAINE VACHERON - 2022	

LES VINS ROUGES (15 cl)

AOP HAUT-MÉDOC	19 €
CHÂTEAU MALESCASSE - 2019	
AOP CÔTES DE PROVENCE	20 €
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE - FANTASTIQUE 2019	
AOP SANCERRE	22 €
DOMAINE VACHERON -2020	

LES VINS ROSÉS (15 cl)

AOP CÔTES DE PROVENCE	14 €
CHÂTEAU D'ESCLAN - WHISPERING ANGEL	
AOP CÔTES DE PROVENCE	20 €
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE - FANTASTIQUE 2019	
IGP VAR	28 €
CHATEAU MINUTY - 281	

LES VINS LIQUOREUX (12 cl)

AOC MUSCAT BEAUME DE VENISE	15 €
DOMAINE DURBAN -2020	
AOP ALSACE G.C. ZINKÖPFLE - GEWÜRTZTRAMINER VT	30 €
PAUL KLUBER - 2018	

NOS CHAMPAGNES D'AUTEURS

Découvrez l'authenticité des Champagnes d'auteurs et de terroirs à travers notre sélection provenant des régions renommées de la Côte des Bar, la Montagne de Reims, la Côte des Blancs et la Vallée de la Marne.

Chaque bouteille raconte une histoire de passion transmise de génération en génération par des vignerons familiaux, offrant des saveurs uniques et imprévisibles, témoins des subtils changements de chaque récolte. Ces vignerons défendent l'essence même du vin, privilégiant souvent des méthodes de culture biologique ou biodynamique.

Déguster un Champagne des vignerons, c'est savourer un trésor français préservé, où l'authenticité et la tradition s'expriment.



Discover the authenticity of artisanal Champagnes from renowned regions like the Côte des Bar, Montagne de Reims, Côte des Blancs, and Vallée de la Marne through our curated selection. Each bottle tells a story of passion passed down through generations by family vintners, offering unique and unpredictable flavours that reflect the subtle changes of each harvest. These vintners uphold the true essence of wine, often favouring organic or biodynamic farming methods. Tasting a champagne from these vintners is savouring a preserved French treasure, where authenticity and tradition shine through.



NOS CHAMPAGNES D'AUTEURS

		Millésime	75 cl
MAXIME ULLENS			
LA PETITE MONTAGNE. Blanc de Meuniers Extra-Brut de 2,1 g/L.		2022	245 €
PASCAL AGRAPART			
7 CRUS. Chardonnay - Pinot Noir Brut de 7 g/L		NV	288 €
AVIZOISE GRAND CRU. Blanc de Blancs Extra-Brut de 3 g/L.		2017	550 €
BENOÎT DÉHU			
INITIATION. Pinot Meunier - Pinot Noir Brut nature de 0 g/L.		NV	275 €
INITIATION ROSÉ. Pinot Meunier - Pinot Noir Brut nature de 0 g/L.		NV	290 €

Prix nets, toutes taxes comprises - *Net prices, all taxes included*

		Millésime	75 cl
JACQUES LASSAIGNE			
LE COTET. Pinot Meuniers Extra-Brut de 2,1 g/L.		2022	315 €
AURELIEN LAHERTE			
LES VIGNES D'AUTREFOIS. Pinot Meuniers V.V Extra-Brut de 3 g/L.		2019	285 €
ROSÉ DE MEUNIER. Pinot Meuniers Extra-Brut de 2,5 g/L.		NV	215 €
BERNIER LARMANDIER			
ROSÉ DE SAIGNÉ. Pinot Meuniers Extra-Brut de 2,5 g/L.		NV	215 €
DAVID LECLAPART			
L'APHRODISIAQUE. Chardonnay - Pinot Noir Brut nature de 0 g/L		NV	675 €
THIBAUD LEGRANT			
YPRESIEN. Pinot Meunier - Pinot Noir Brut nature de 0 g/L		NV	220 €
RAPHAËL ET VINCENT BÉRÊCHE			
BRUT RÉSERVE. Chardonnay - Pinot Noir & Meunier Brut de 7 g/L		NV	245 €

Prix nets, toutes taxes comprises - Net prices, all taxes included

PIERRE PÉTERS

LES CHÉTILLONS. Chardonnay
Brut de 4 g/L



2015 850 €

LAURENT CHAMPS VILMART

GRAND CÉLLIER D'OR. Pinot Noir - Chardonnay
Brut de 7 g/L



NV 380 €

JACQUES SELOSSE

ROSÉ. Chardonnay - Pinot Noir
Extra-Brut de 1.3 g/L



NV 1 800 €

SUBSTANCE. Chardonnay
Extra-Brut de 1.5 g/L

NV 1 950 €

FRANÇOISE BEDEL

DIS "VIN SECRET". Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier
Brut de 11g/L



NV 220 €

ENTRE CIEL ET TERRE. Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier
Extra-Brut de 4g/L

NV 250 €

L'AME DE LA TERRE. Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier
Extra-Brut de 3g/L

2008 295 €

COMME AUTREFOIS. Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier
Extra-Brut de 4g/L

2006 350 €

JOUVENCE. Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier
Extra-Brut de 6g/L

2013 390 €

Prix nets, toutes taxes comprises - Net prices, all taxes included

	Millésime	75 cl
DIEBOLT-VALLOIS		
PRESTIGE. Chardonnay Extra-Brut de 3g/L	NV	185 €
FLEUR DE PASSION. Chardonnay Extra-Brut de 3g/L	2014	400 €



FRANCIS BOULARD & FILLE

MURGIERS. Pinot Meunier - Chardonnay - Pinot Noir Brut nature de 0 g/L.	NV	175 €
MAILLY GRAND CRU. Pinot Noir - Chardonnay Brut nature de 0 g/L.	2021	225 €
LES RACHAIS. Chardonnay Brut nature de 0 g/L.	NV	290 €
PETRAEA. Pinot Noir Brut nature de 0 g/L.	NV	295 €



JEAN SERVAGNAT

LES GALIPES DE COULOMMES. Chardonnay - Pinot Noir & Meunier Extra-Brut de 1,7 g/L.	NV	160 €
LES MEUNIERS INSOUMIS. Pinot Meunier Extra-Brut de 3,5 g/L.	2020	220 €






JERÔME COESSENS

LARGILLIER ROSÉ DE SAIGNÉE. Pinot Noir Brut nature de 0 g/L.	NV	245 €
LARGILLIER LES SENS BOISÉS. Pinot Noir Brut nature de 0 g/L.	NV	260 €



Prix nets, toutes taxes comprises - Net prices, all taxes included

	Millésime	75 cl
RÉMY LEQUEUX-MERCIER 		
LES HEURTEBISES. Pinot Meunier Brut nature de 0 g/L	2019	215 €
ROSÉ DE SAIGNÉE. Chardonnay - Pinot Noir Brut de 5 g/L	2013	150 €
ALEXANDRE LAMBLLOT 		
INTUITION NATURE. Chardonnay - Pinot Noir & Meunier Brut nature de 0 g/L	2020	270 €
FRÉNESIE. Chardonnay - Pinot Meunier Brut nature de 0 g/L	2020	305 €
LES FOURGONS. Chardonnay - Pinot Meunier Brut nature de 0 g/L	NV	385 €
ETIENNE CALSAC 		
ROSE DE CRAIE. (Rosé) Chardonnay - Pinot Noir Extra brut de 2 g/L	NV	195 €
LES REVENANTS. Pinot Blanc - Petit Meslier - Arbane Extra brut de 2 g/L	NV	295 €

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

LES VINS BLANCS 75 cl

LA LOIRE

SANCERRE - Silex
DOMAINE LAPORTE - France 2021 (BIO) 100 €

POUILLY-FUMÉ
Château de Tracy - France 2022 110 €

LA BOURGOGNE

BOURGOGNE CÔTE D'OR
Guy Bocard 2020 90 €

POUILLY-FUISSÉ - Secret Minéral
DOMAINE DENIS JEANDEAU - France 2020 165 €

LA PROVENCE

AOP CÔTES DE PROVENCE
Château Miraval - France 2022 80 €

IGP VAR - Blanc & Or
Château Minuty - France 2022 92 €

AOP CÔTES DE PROVENCE - Cuvée Fantastique
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE - France 2022 115 €

AOP CÔTES DE PROVENCE - Clos Mireille
Domaine Ott - France 2021 120 €

AOP CÔTES DE PROVENCE
Saint Anton - France 2020 125 €

L'ALSACE

AOP RIESLING - Cuvée Frédéric Emile
Trimbach - France 2016 260 €

Prix nets, toutes taxes comprises - *Net prices, all taxes included*

LES VINS ROUGES

75 cl

LA LOIRE

AOP SANCERRE

Domaine Vacheron - France 2021

130 €

BORDEAUX

AOP PESSAC-LÉOGNAN

Château Larrivet Haut-Brion - France 2018

155 €

AOP SAINT-ESTÈPHE

Château Tronquoy Lalande - France 2006

148 €

AOP POMEROL

Château Lapointe - FRANCE 2016

240 €

LA BOURGOGNE

AOP BOURGOGNE PINOT NOIR

Alexandre Brault - France 2019 (BIO)

80 €

AOP BEAUNE 1^{er} Cru - Les Sizies

Domaine de Montille - France 2019

220 €

LE RHÔNE

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - Télégramme

Domaine du Vieux Télégraphe - France 2021

150 €

LA PROVENCE

IGP VAR - Rouge & Or

Château Minuty - France 2021

100 €

AOP CÔTES DE PROVENCE - Cuvée Fantastique

Château Sainte-Marguerite - France 2021

115 €

IGP MÉDITERRANÉE

Château La Coste - France 2017

120 €

Prix nets, toutes taxes comprises - *Net prices, all taxes included*

LES VINS ROSÉS

	75 cl	Magnum
AOP CÔTES DE PROVENCE - Whispering Angel Château d'Esclans - France	75 €	150 €
AOP CÔTES DE PROVENCE Château Miraval - France	80 €	160 €
AOP CÔTES DE PROVENCE - ROSE & OR CHÂTEAU MINUTY - FRANCE	90 €	180 €
AOP CÔTES DE PROVENCE - FANTASTIQUE CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE - FRANCE	105 €	
AOP CÔTES DE PROVENCE - ROCK ANGEL CHATEAU D'ESCLANS - FRANCE	105 €	210 €
AOP CÔTES DE PROVENCE - CLOS MIREILLE DOMAINE OTT - France	115 €	230 €
AOP CÔTES DE PROVENCE - CHATEAU D'ESCLANS CHATEAU D'ESCLANS - FRANCE	150 €	
IGP VAR - 281 CHÂTEAU MINUTY - FRANCE	165 €	
AOP CÔTES DE PROVENCE - LES CLANS CHATEAU D'ESCLANS - FRANCE	190 €	

VINS MOELLEUX & LIQUOREUX

AOP MUSCAT BEAUME DE VENISE DOMAINE DURBAN - FRANCE 2020	60 €
AOP GEWÜRTZTRAMINER ZINKÖPFLE - VENDANGES TARDIVES PAUL KUBLER - FRANCE 2018	125 €

Prix nets, toutes taxes comprises - *Net prices, all taxes included*

SOFT

JUS DE FRUITS - 25 cL 14 €

PECHE DE VIGNE, POMME, MANGUE, TOMATE NOIRE DE CRIMEE, RAISIN BLANC

Vineyard peach, apple, mango, black Crimee tomato, white grape

NECTARS DE FRUIT - 25 cL 14 €

ABRICOT, POIRE WILLIAMS, FRAISE, FRUIT DE LA PASSION,

CANNEBERGE, LITCHI, FRAMBOISE, ANANAS

Apricot, Poire Williams, strawberry, passion fruit, cranberry, litchi, raspberry
pineapple

JUS DE FRUIT FRAIS 15 €

CITRON, ORANGE, PAMPLEMOUSSE

Lemon, orange, grapefruit

EAUX MINERALES

75 cL

VITTEL - EVIAN - SAN PELLEGRINO - BADOIT 12 €

33 cL

EVIAN - PERRIER - BADOIT 11 €

SODAS 14 €

COCA-COLA - COCA-COLA Cherry - COCA-COLA Zero (33 cl)

SPRITE - ORANGINA - RED BULL - FUZE TEA - GINGER ALE (25 cl)

SCHWEPPE'S Selection Ginger Beer & Chili (25 cl)

SCWHEPPES Selection Original Tonic & Touch of Lime (25 cl)

A LA FUT - LA FRATERNAL LIMONADE (33cl)

FEVER TREE MEDITERRANEAN SALT, BITTER SAN PELLEGRINO (25 cl)

CAFÉS

EXPRESSO, DECAFEINE, MACCHIATO	9 €
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ AU LAIT, CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS	12 €
CAFFE LATTE	13 €

THÉS & INFUSIONS 14 €

Notre sélection 'by Canton'

THÉS NOIRS

ENGLISH BREAKFAST - DARJEELING - EARL GREY

THÉS VERTS

MOROCCAN MINT- JASMINE PEARL - JADE GREEN TIPS

INFUSIONS

LEMONGRASS AND GINGER - BERRY AND HIBISCUS - WILD ROOIBOS
CAMOMILE - VERVEINE CITRON - TRIPLE MINT -CANARINO

THÉS D'EXCEPTION 15 €

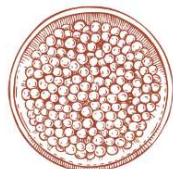
WHITE PEACH ROSE (white tea)

CHOCOLAT 13 €

CHOCOLAT, CHOCOLAT VIENNOIS

Prix nets, toutes taxes comprises - *Net prices, all taxes included*

À PARTAGER TO SHARE



GOLDEN IMPÉRIAL CASPARIAN

100 € (les 30 grs)

165 € (les 50 grs)


390 € (les 125 grs)

Servi avec condiments, blinis et crème fraîche
Served with condiments, blinis and whipped cream

MÉDITERRANÉE

 ARTICHAUTS BOUTONS, JUS BARIGOULE 24 €
Artichokes, barigoule juice

 PANISSE, JUS DE POIVRON FEU 22 €
Chick-pea pancake, spicy sweet pepper juice

 CAKE AUX OLIVES, TOMATE AU SUCRE, PARMIGIANO 22 €
Olive cake, sweetened tomato, parmigiano

 BARBAJUAN AUX BLETTES, SALSA VERDE 28 €
Fried chard ravioli, spicy sauce

BROCHETTES DE KEFTA D'AGNEAU (Origine France), crème de sésame 30 €
Lamb kefta skewers (origin France), sesame cream

 Végétarien - Vegetarian

CROUSTILLANTS - CRUNCHY

AIGUILLETES DE VOLAILLE (Origine France) 35 €
GRAINES TORRÉFIÉES
Chicken wings (origin France), grilled seeds

CROQUETAS DE HOMARD 40 €
SAUCE CARAPACE
Lobster croquetas, sweet pepper ketchup

BEIGNETS DE CREVETTE 35 €
TARTARE D'ALGUES
Crunchy shrimp, seaweed tartar

LES CLASSIQUES - CLASSICS

 PIZZA TRUFFE, CRÈME, SALSA TARTUFATA 52 €
Truffle pizza, cream, truffle sauce

JAMBON DE BELLOTA IBERICO (Origine Espagne) 40 €
Manchego, membrillo

PAIN BRIOCHE TOASTÉ, HOMARD ET PETIT CRUSTACÉ 44 €
Toasted milk bread, lobster and small crustacean

CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE (Origine France) 40 €
Tomate, œuf dur, cœur de sucrine, mayonnaise
Chicken club sandwich, tomato, hard-boiled egg, baby salad heart,
mayonnaise

CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ 40 €
Concombre, Philadelphia, citron, aneth
Salmon club sandwich, cucumber, Philadelphia, lemon, dill

 Végétarien - Vegetarian

DESSERTS

21 €

LE CAMÉLIA

Légèreté de crème vanillée, cœur confit au fruit de saison

Light vanilla cream, candied heart with seasonal fruit

LA TARTE AU CITRON

Crème acidulée au citron de pays, fraîcheur de shiso

et tourbillon de meringue italienne

Bitter local lemon cream, shiso freshness and Italian meringue curl

LE FLAN PARISIEN AUX FRUITS DE SAISON

Onctueux à la vanille de Madagascar en croûte de brioche feuilletée

et caramélisée à la cassonade

Madagascar vanilla cream in feuilleté brioche crust

and caramelized with brown sugar

LE DONUTS CHOCO PRALINE

Biscuit croquant aux éclats de noisette IGP du Piémont

Crispy biscuit with Piedmonte IGP Hazelnuts

LE SAINT-HONORE

Chantilly, choux croquembouche et caramel vanillé aux éclats de nougatine

Whipped cream, crispy bun with vanilla caramel and nougat

Service restauration de 11h à 22h – Food service from 11am to 10pm

-

Prix nets, taxes et services inclus – Net prices, taxes and service included

-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Veuillez consommer avec modération
Alcohol abuse is harmful to your health. Please consume responsibly

-

Nous sommes à votre disposition pour toute question
sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats.
We welcome enquiries from customers who wish to know
whether any dishes contain particular ingredients or allergens.

-

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte
a pour origine garantie : La France, l'Allemagne, l'Australie et l'Argentine
The bovine meat used in the composition of the dishes on the menu
has as guaranteed origin: France, Germany, Australia and Argentina
La viande de volaille et porcine entrant dans la composition des plats de cette carte
ont pour origine garantie : La France
The poultry and the pork meat used in the composition of the dishes on the menu
have as guaranteed origin: France

-

Nous sommes à votre disposition pour toute question
sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats.
N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether
any dishes contain particular ingredients or allergens.
Please inform the waiter of any allergies or special dietary requirements

 Végétarien – Vegetarian

PAIEMENTS ACCEPTÉS / ACCEPTED PAYMENTS



PAIEMENTS REFUSÉS / REFUSED PAYMENT



Les chèques ne sont pas acceptés – Cheques are not accepted

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

BAR
°58