

BAR
228

228

Champagne, poire, liqueur de poire, litchi, framboise
Champagne, pear, Pear liqueur, lychee, raspberry

Meurice Millenium

Champagne rosé, rose, cointreau
Rosé champagne, rose, cointreau

Impérial Black

Whisky, mandarine, cacao, cranberry
Whisky, mandarin, cocoa, cranberry

Campari Boulevardier

Bourbon, campari, vermouth

Peach Tiny

Vodka, Thé Early Grey, pêche liqueur, jus de citron, blanc d'œuf,
coulis de pêche
Vodka, Early Grey tea, peach liqueur, lemon juice, egg whites,
peach coulis

The Secret

Gin, liqueur de Rose, Framboise, Basilic, Poivre noir
Gin, Rose liquor, Rasperry, Basilic, Black pepper

Pili - Pili

Tequila, Piment, Passion, liqueur de Vanille, Blanc d'œuf, agrumes
Tequila, Pepper, Passion fruit, Vanilla liquor, Egg whites, Citrus

Take it easy

Rhum ambré, jus de citron vert, sirop orgeat, jus de pomme,
jus d'ananas, gingembre
Amber rum, lime juice, orgeat syrup, apple juice, pineapple juice,
ginger

CREATIONS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE

MOCKTAILS - 15cl

Meurice Passion	26€
Fruit de la passion, litchi, noix de coco Passion fruit, Lychee, Coconut	
Manganas	26€
Ananas frais, Jus de mangue, camu-camu Fresh pineapple, Mango juice, Camu-camu	
L'Odyssée	26€
Thé Marco Polo, fraise, raisin Marco Polo tea, Strawberry, Grape	
Le jardin de Fontainebleau	26€
Menthe fraîche, gingembre, jus de citron vert, pimento Fresh mint, ginger, lime juice, pimento	

CREATIONS PETILLANTES / SPARKLING CREATIONS - 15cl

Sparkling French Bloom Rosé	28€
Kombucha (<i>poivron rouge, thé noir, genièvre</i>)	24€
Jukes - The Sparkling White (25cl)	18€
Limonade citron - La Limonaderie de Paris (33cl)	15€

VINS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE WINES - 15cl

Virgin Sauvignon - Le Petit Béret	24€
Virgin Syrah - Le Petit Béret	24€
Virgin Muscat Doux - Le Petit Béret	24€

THE GREAT CLASSICS NEVER FADE

9cl	30 €
15cl	32 €

Votre cocktail favori sur demande
Your favorite cocktail on request

AU VERRE / BY THE GLASS

CHAMPAGNE

Blanc / White	15cl
NM Deutz – Brut Classic	32 €
NM Moët & Chandon – Impérial	34 €
NM Laurent-Perrier - Ultra Brut	40 €
NM Barons de Rothschild – Blanc de Blancs	45 €

Rosé 15cl

NM Veuve Clicquot Ponsardin – Brut	42 €
NM Billecart-Salmon – Brut	55 €

NOS BOUTEILLES DE CHAMPAGNE

OUR BOTTLES OF CHAMPAGNE

Brut	75cl
NM Deutz – Brut Classic	168 €
NM Moët & Chandon – Impérial	170 €
NM Veuve Clicquot Ponsardin – Carte Jaune	179 €
NM Barons de Rothschild – Brut Nature	195 €
NM Ruinart Brut – Blanc de Blancs	273 €
NM Bollinger – Special Cuvée	200 €
NM Roederer – Collection	210 €

Rosé	75cl
NM Barons de Rothschild – Brut	189 €
NM Veuve Clicquot Ponsardin – Brut	210 €
NM Billecart-Salmon – Brut	273 €
NM Laurent-Perrier – Cuvée Rosé	294 €

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ ET CUVÉE PRESTIGE VINTAGE CHAMPAGNE & PRESTIGE CUVÉE

Blanc / White	75cl
2015 - Moët & Chandon - Grand Vintage	200 €
2010 - Barons de Rothschild	252 €
2013 - Deutz - Amour de Deutz	450 €
NM - Krug - Grande Cuvée	735 €
NM - Laurent-Perrier - Grand Siècle	567 €
2013 - Dom Pérignon Vintage	683 €
2015 - Louis Roederer - Cristal	924 €
2011 - Taittinger - Comtes de Champagne	525 €
2012 - Veuve Clicquot Ponsardin - Grande Dame	578 €
2005 - Pommery - Cuvée Louise	657 €
2012 - Bollinger - Grande Année	620 €
2004 - Dom Pérignon - Plénitude 2ème	2520 €

Rosé	75cl
2008 - Veuve Clicquot Ponsardin Vintage	263 €
2013 - Deutz - Amour de Deutz	450 €
2013 - Louis Roederer - Cristal	1 785 €
2009 - Dom Pérignon	1 700 €

Magnum Champagne Blanc / White	150cl
NM - Laurent-Perrier Brut - La Cuvée	378 €
2004 - Laurent-Perrier Brut	441 €
NM - Ruinart Brut - Blanc de Blancs	536€
NM - Billecart-Salmon Brut rosé	546 €
1996 - Dom Ruinart - Blanc de Blancs	1995 €

AU VERRE / BY THE GLASS

Blanc / White	15cl
2022 Sancerre – La Mercy Dieu – Domaine Bailly – Reverdy	28 €
2022 Chablis 1 ^{er} Cru – Les Vaillons – Domaine Long-Depaquit	36 €
2022 Condrieu – Les Grandes Chaillées – Domaine du Monteillet	34€
2022 Meursault – Cuvée Saint Jean – Domaine Vincent Latour	49 €

Vin liquoreux / Liqueur wine	15cl
2010 Sauternes – Château Guiraud	37 €

Rouge / Red	15cl
2022 Crozes-Hermitage – Domaine Combiér	26 €
2016 Saint-Julien – Le Petit Caillou – Ducru-Beaucaillou	29 €
2014 Saint-Emilion Grand Cru – Château L'Evêché	40 €
2021 Gevrey-Chambertin – Domaine René Bouvier	45€

Rosé	
2022 Côtes-de-Provence – Whispering Angel – Château d'Esclans	25 €

VIN DOUX NATUREL & VIN DE LIQUEUR

SWEET APERITIF & LIQUEUR WINE 7cl

Lillet Blanc	21 €
Muscat de Rivesaltes – Domaine Cazes	21 €
Pineau des Charentes – Lerhaud 15 ans	21 €

*Une carte des vins plus exhaustive est disponible sur demande
An exhaustive wine list is available upon request*

NOS BOUTEILLES DE VINS OUR BOTTLES OF WHINE

Blanc / White		75cl
2022	Sancerre – La Mercy Dieu – Domaine Bailly-Reverdy	140 €
2016	Sancerre – Jadis – Domaine Henri Bourgeois	205 €
2022	Condrieu – Les Grandes Chaillées – DomaineduMonteillet	158 €
2022	Chablis 1 ^{er} Cru – Les Vaillons – Domaine Long-Depaquit	179 €
2022	Meursault – Cuvée Saint Jean – Vincent Latour	245 €
2020	Chassagne-Montrachet – Domaine Xavier Monnot	240 €
2012	Corton-Charlemagne – Domaine Follin – Arbelet	347 €

Rouge / Red		75cl
2021	Gevrey-Chambertin – Domaine Bouvier	226 €
2020	Vosne Romanée – Domaine Lamarche	315 €
2022	Crozes-Hermitage – Domaine Combier	130 €
2015	Côtes-Rôtie – Domaine Jamet	368 €
2016	Saint-Julien – Le Petit Caillou – Ducru-Beaucaillou	145 €
2014	Saint-Emilion Grand Cru – Château L'Evêché	200 €
2016	Saint-Emilion Grand Cru – Carillon d'Angélus	525 €

Rosé		75cl
2021	Côtes-De-Provence – Château Galoupet	210 €
2022	Côtes de Provence – Whispering Angel – Château d'Esclans	125 €

*Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs
ou des produits à base de lait*

Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellations contrôlées et les bouteilles contiennent 75cl

Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products.

Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

APÉRITIF / PRE-DINNER DRINKS

PORTO 10 cl

Ramos Pinto Blanc	21 €
Taylor's 10 ans	26 €
Taylor's 20 ans	63 €
Taylor's 40 ans	116 €

SHERRY 10 cl

Tio Pepe	19 €
----------	------

VERMOUTH & BITTER 5 cl

Martini Riserva Ambrato	21 €
Martini Dry	
Martini Riserva Rubino	
Campari	
Punt e Mes	
Suze	
Aperol	
Noilly Prat Dry	

ANIS 4cl

Ricard	21 €
Pernod	
Pastis Henri Bardouin	

VODKA 5 cl

Zubrowka	26 €
Belvedere	32 €
Belvedere Ten	63 €
Grey Goose	34 €
Ketel One	34 €
Chopin	34 €
Stolichnaya Elit	39 €
Kauffmann	63 €
Beluga Gold	63 €

GIN 5 cl

Bombay Sapphire	26 €
Magellan	26 €
Hendrick's	26 €
Tanqueray	26 €
Tanqueray Ten	28 €
Monkey 47	28 €

RHUM / RUM 5 cl

Bacardi Carta Blanca	23 €
Rhum Agricole «Trois Rivières»	23 €
Bacardi Reserva	26 €
Rhum Zacapa 23	26 €
Havana Club 7 ans	26 €
Mount Gay Extra Old	29 €
Eminente Reserva 7 ans	29 €
Rhum J.M. Hors d'Âge	47 €

TEQUILA 5 cl

Don Julio Reposado	26 €
Koch El Oaxaca	26 €
Don Julio Blanco 70	26 €
Patrón Silver	29 €
Gran Patrón Platinum	65 €
Don Julio 1942	79 €
Volcan de mi Tierra XA	89 €
Mezcal Clase Azul	95 €
Clase Azul Reposado	61 €
Clase Azul Ultra	683 €

CACHAÇA 5 cl

Sagatiba Pura	26 €
---------------	------

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 5 cl

Speyside

Royal Brackla	27 €
Aultmore	27 €
Cragganmore D.E. Port Finish	27 €
Balvenie 21 ans Single Barrel	40 €
Aberlour 18 ans	44 €
Glenfiddich 18 ans	42 €
Glenfiddich 21 ans	78 €
Glenfiddich 30 ans	100 €
Macallan 12 ans	37 €
Macallan 18 ans	88 €
Macallan 10 ans Full Proof	567 €
Macallan 25 ans Sherry Oak	588 €

North Highlands

Knockando 12 ans	29 €
Glenmorangie Port Finish	29 €
Glenmorangie Original	29 €
Glenmorangie 18 ans	37 €

Central Highlands

Aberfeldy 12 ans	29 €
------------------	------

West Highlands

Oban D.E. Sherry Finish	29 €
-------------------------	------

Lowlands

Glenkinchie D.E. Sherry Finish	29 €
--------------------------------	------

Islay

Ardbeg 10 ans	29 €
Lagavulin D.E.	29 €

Skye

Talisker 10 ans	29 €
Talisker Port Ruighe Cask	32 €

Orkney

Highland Park 40 ans	567 €
----------------------	-------

France

Michel Couvreur 'Pale'	34 €
Michel Couvreur 'Special Vatting'	42 €
Single Malt Breton – Glann Ar mor	42 €
Single Malt de Louvois Guillon	63 €
Guillon Cuvée n°1	84 €

Japon

Suntory Hibiki 43%	32 €
Suntory 21 ans Hibiki 43%	137 €

BLENDÉD SCOTCH WHISKY 5 cl

J & B, Famous Grouse	26 €
Johnnie Walker 'Red Label'	26 €
Chivas Regal	26 €
Dewar's 12 ans	26 €
Johnnie Walker 'Black Label'	29 €
Dimple 15 ans	29 €
Chivas 18 ans	37 €
Royal Salute	58 €
Johnnie Walker 'Blue Label'	68 €

RYE 5 cl

Bulleit Rye (Straight American Rye Whiskey)	26 €
Crown Royal	26 €
Canadian Club (Blended Canadian Whiskey)	26 €

BOURBON 5 cl

Bulleit Bourbon (Kentucky)	26 €
Blanton's Single Barrel	26 €
Maker's Mark (Kentucky)	32 €

SOUR MASH 5 cl

Jack Daniel's (Tennessee)	26 €
Jack Daniel's Single Barrel	32 €
Honey Jack Daniel's (Tennessee)	32 €

IRISH 5 cl

Jameson	26 €
Bushmill's	26 €
Bushmill's Single Malt	26 €
Redbreast	26 €

DIGESTIF / AFTER-DINNER DRINKS

EAU DE VIE 5 cl

Vieux Kirsch Klipfel	25 €
Vieille Prune Brana	26 €
Mirabelle de Rozelieures	26 €
Framboise Brana	27 €
Williamine Morand	29 €

GRAPPA 5 cl

Grappa Sarpa 'Riserva Poli'	26 €
Grappa di 'Traminer'	26 €
Grappa d'uva di Moscato	32 €
Grappa Nardini 'Tagliatella'	32 €

LIQUEUR ET CRÈME / LIQUEURS 5 cl

24 €

Amaretto Disaronno / Bittersweet almond liqueur
Cointreau / Orange liqueur
Chambord / Raspberry liqueur
Grand Marnier / Orange cognac liqueur
Bailey's / Irish whiskey and cream liqueur
Bénédictine / Herbal liqueur
Drambuie / Scotch whisky, honey, spiced herbal liqueur
Kahlúa / Coffee liqueur
Galliano / Aniseed liqueur
Limoncello / Lemon liqueur
Sambuca / Aniseed liqueur
Malibu / Coconut liqueur
Mandarine Impériale / Mandarin liqueur
Get 27 & 31 / Peppermint liqueur
Manzana verde / Apple liqueur
Cherry Peter Heering / Cherry liqueur
Frangelico / Hazelnut and herb liqueur
Abricot brandy / Apricot liqueur
Liqueur de chocolat Mozart / Mozart chocolate liqueur
Fernet Branca / Herbal liqueur
Jägermeister / Spiced herbal liqueur
Averna / Citrus and herb liqueur
Saint-Germain / Elderflower liqueur

LIQUEUR DE PRESTIGE / PREMIUM LIQUEURS 5 cl

Grand Marnier Centenaire
Chartreuse verte

27 €
27 €

COGNAC 5 cl

Hennessy FDC / Rémy Martin VSOP	24 €
Moyet Borderies	37 €
Delamain XO	44 €
Léopold Gourmel «L'Âge des Épices»	47 €
Martell Cordon Bleu	63 €
Hennessy XO Over Ice	63 €
Tesseron XO / Frapin XO	63 €
Gautier XO	63 €
Rémy Martin XO	63 €
Martell XO	63 €
Chabasse XO Imperial	158 €
Gautier Vieille Réserve	158 €
Hennessy Paradis	305 €
Rémy Martin Louis XIII	683 €
Paradis Impérial Hennessy	840 €

ARMAGNAC & BAS-ARMAGNAC 5 cl

Laubade 1979	32 €
Darroze 1978	42 €
Laberdolive 1962	116 €
Laberdolive 1942	200 €
Laubade 1929	231 €
Laberdolive 1923	347 €
Darroze 1900	546 €

CALVADOS 5 cl

Coeur de Lion Pays d'Auge Hors d'Âge	32 €
Coeur de Lion Pays d'Auge 1973	68 €
Camus Prestige 50 ans d'Âge	84 €

BIÈRE / BEER 33 cl	18 €
Kronenbourg – 1664 (France)	
Heineken (Pays-Bas)	
Pilsner Urquell (Czech Republic)	
Corona (Mexique)	
Bière sans alcool Kronenbourg / Non-alcoholic beer – 25cl	

BOISSON SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC DRINKS

JUS DE FRUIT / FRUIT JUICE 25cl JUS DE FRUIT FRAIS / FRESH JUICE 25cl

Ananas / Pineapple	15 €	Orange / Orange	19 €
Abricot / Apricot	15 €	Citron / Lemon	19 €
Pomme / Apple	15 €	Citron vert / Lime	19 €
Poire / Pear	15 €	Pamplemousse / Grapefruit	19 €
Tomate / Tomato	15 €		
Raisin / Grappes	15 €		
Airelles / Cranberries	15 €		
Litchi / Lychee	15 €		

SODAS / SOFT DRINKS 15 €

- Coca-Cola Classic, Zero, Limonade, Red Bull – 33cl
- Fever Tree Ginger Ale, Tonic, Ginger Beer – 20cl
- Orangina, Pimento – 25cl
- Bitter San Pellegrino – 10cl

EAU MINERALE / MINERAL WATER

Vittel, Orezza, Perrier Fines Bulles, San Pellegrino – 50cl	9 €
Perrier – 33cl	14 €
Chateldon – 75cl	15 €

BOISSON CHAUDE / HOT DRINKS

CAFE / COFFEE

Expresso / Espresso	11 €
Double expresso / Double espresso	15 €
Chocolat chaud / Hot chocolate	17 €
Latte	15 €
Cappuccino	15 €

THE NOIR / BLACK TEA

16 €

English Breakfast

Earl Grey

Marco Polo

Darjeeling

Lapsang Souchong Impérial (thé fumé – smoked tea)

THE VERT / GREEN TEA

Fuji Yama

Jasmin

INFUSION / HERBAL TEA

16 €

Menthe / Mint

Camomille / Camomile

Verveine / Verbena

CRÉATIONS GOURMANDES

Disponible de 18h30 à 22h30

A PARTAGER

Saumon fumé, blinis, crème, citron	38
Foie gras de canard confit, condiment fraise et estragon	45
Charcuterie de bœuf de Galice de la maison Dehesa, guindillas	40
Jambon ibérique de la maison Bellota-Bellota	40
Lobster roll (3 pièces)	60
Sélection de fromages affinés	28
Crudités de nos paysans, condiment olives noires	32
Beignets de gambas, sauce citron, algues	42
Thon albacore à cru, épices et riz croustillant	36
Pizzetta tomates, burrata, pesto de pistache	33
Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30gr)	155
Caviar Beluga de la maison Kaviari (30gr)	390

SNACKING

Croque-monsieur jambon Prince de Paris & Comté, salade	48
Club sandwich au poulet, frites, <i>avec ou sans poitrine</i>	52
Salade de grosses crevettes dorées au sautoir et avocat, sauce cocktail	52
Lobster roll à notre façon	107
<i>Supplément caviar Kristal (10g)</i>	65

DESSERTS

Pêche plate	28
Passion	28
Pistache	28
Mangue	28
Tarte framboises/thym	22
Paris-Brest fraise/vanille	22

Clémentine Bouchon, Amaury Bouhours, Cédric Grolet

LE PRIX S'ENTEND NET EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5%.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE, ESPAGNE ET ITALIE. / LES INFORMATIONS CONCERNANT
LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.

GOURMET CREATIONS

Available from 6.30 p.m. to 10.30 p.m.

TO SHARE

Smoked salmon, blinis, cream, lemon	38
Confit duck foie gras, strawberry and tarragon condiment	45
Corned beef from Dehesa House, guindillas	40
Bellota Bellota cured ham	40
Lobster roll (3 pièces)	60
Selection of matured cheeses	28
Raw vegetables from our farmers, black olive condiment	32
Crispy king prawns, lemon/seaweed sauce	42
Raw albacore tuna, spices and crispy rice	36
Tomato, burrata and pistachio pesto pizetta	33
Kaviari Kristal Gold Caviar (30g)	155
Kaviari Beluga Caviar (30g)	390

SNACKING

Comté & Prince de Paris ham croque-monsieur, salad	48
Culoiselle chicken club sandwich <i>with or without bacon</i>	52
Seared larged shrimp and avocado salad, cocktail sauce	52
Lobster roll our way	107
<i>Additional Kristal caviar (10g)</i>	65

DESSERTS

Peach	28
Passion	28
Pistachio	28
Mango	28
Raspberry/thyme tart	22
Strawberry/vanilla Paris-Brest	22

Clémentine Bouchon, Amaury Bouhours, Cédric Grolet

THE PRICE IS IN EURO INCLUDING VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION
ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE, SPAIN AND ITALY
ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.