

# LA SÉLECTION DES INSTANTS FESTIFS

## CHAMPAGNE

- **Henriot Blanc de Blancs**  coupe 12,5 cl 21 €  bouteille 75 cl 130 €

## FESTIVE COCKTAIL 12 cl

- **Christmas Delight** 49 €  
vodka Grey Goose VX, Noilly Prat, poire Williams, poudre d'or  
accompagné de sa cuillère nacrée de caviar  
*Grey Goose VX vodka, Noilly Prat liqueur, poire Williams brandy,  
gold powder with its pearly spoonful of caviar*

## VERMOUTHS 7 cl

- **Martini Rubino** 13 €
- **Martini Ambrato** 13 €

## DIGESTIFS 2-4 cl

- **Vodka Grey Goose VX** 39 €
- **Armagnac Saint-Christeau 1960** 59 €
- **Cognac Louis XIII** 2 cl - 130 € 4 cl - 250 €

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

### COLLECTION DE THÉS DE NOËL DE LA MAISON DAMMANN FRÈRES MAISON DAMMANN FRÈRES CHRISTMAS TEAS COLLECTION

- **Thé noir de Noël / Christmas black tea** 11 €  
caramel, orange, marasquin / caramel, orange, maraschino
- **Thé vert de Noël / Christmas green tea** 11 €  
orange, cannelle, vanille, gingembre, amande  
orange, cinnamon, vanilla, ginger, almond
- **Thé blanc de Noël / Christmas white tea** 11 €  
orange, cannelle, vanille, gingembre, amande  
orange, cinnamon, vanilla, ginger, almond
- **Tisane de Noël / Christmas herbal tea** 11 €  
chocolat, réglisse, cardamome, cannelle, gingembre  
chocolate, liquorice, cardamom, cinnamon, ginger

- **Expresso Blue Mountain / Blue Mountain Espresso** 10 €
- **Chocolat chaud à l'ancienne / Old style chocolate** 8 €
- **Jus de pomme chaud à la cannelle / Hot apple juice & cinnamon** 8 €
- **Vin chaud / Mulled wine** 13 €

## DÉLICIES - DELICACIES

- **Foie gras et son pain d'épice / Foie gras and its gingerbread** 24 €
- **Caviar De Neuvic 10 gr / De Neuvic caviar 10 gr** 30 €

## COCKTAILS SIGNATURES - SIGNATURES COCKTAILS

### SHORT DRINKS 12 cl

- **Firequila** Téquila, Cointreau, Firewater, citron 19 €
- **Cherry Martinez** Vodka, Sweet Vermouth, Extra Dry Vermouth, Maraschino, Bitter 19 €
- **Berry Sour** Gin, Bitter, grenadine, blanc d'œuf 19 €

### LONG DRINKS 17 cl

- **Big Tikki Life** Rhum, Bitter, jus de mangue, jus d'ananas, jus de pêche, citron vert 21 €
- **Mixcoatl** Mezcal, Schrubb figues maison, Kalhwa, Ginger Beer 21 €
- **Padoue** Aperol, Martini Rosso, gin, sirop de yuzu, citron & tonic 21 €

### COCKTAILS CHAMPAGNE 15 cl

- **Ladies first** Champagne, gin, liqueur de Chambord, St-Germain 22 €
- **Bubble Rosemary** Gin, sirop de canne, Tonic méditerranéen, Champagne, citron vert 22 €

### SANS ALCOOL 20 cl

- **Red Lips** Sirop de vanille, jus de pêche, jus de fraise, jus de cranberry 14 €
- **Flower Power** Sirop de fleur de sureau, Tonic Ginger Ale, menthe, citron 14 €

## COCKTAILS CLASSIQUES - CLASSIC COCKTAILS

### SHORT DRINKS 12 cl

- **Old Fashion** Angostura Bitter, sucre, whisky, soda 19 €
- **Cosmopolitan** Vodka, Cointreau, jus de canneberge, citron vert 19 €
- **Pisco Sour** Pisco, sucre, blanc d'œuf, jus de citron, Angostura 19 €
- **Dry Martini** Gin ou vodka, Martini dry, olives ou citron 19 €
- **Negroni** Martini rouge, Campari, gin 19 €
- **Manhattan** Angostura, Bourbon, Martini rouge 19 €

### LONG DRINKS 17 cl

- **Americano** Campari, Martini rouge, soda 21 €
- **Tom Collins** Gin, citron, sucre de canne, soda 21 €
- **Singapore Sling** Gin, Bénédictine, citron, Cherry Herring, grenadine, soda 21 €
- **Moscow Mule** Vodka, Ginger Beer, citron, Angostura 21 €
- **Dark & Stormy** Rhum ambré, Ginger Beer, citron vert 21 €

### COCKTAILS CHAMPAGNE 15 cl



- **Maverick Martini** Vodka infusée vanille, sirop d'agave, Passoa, Champagne 22 €
- **French 75** Champagne, sirop de sucre de canne, gin, jus de citron 22 €
- **Bellini's** Champagne, purée de pêche, liqueur de pêche 22 €

### AFTER DINNER 10-15 cl

- **BnB** Cognac, Bénédictine 19 €
- **White Russian** Vodka, liqueur de café, crème fraîche 19 €
- **Alexander** Gin, liqueur de cacao, crème fraîche, blanc d'œuf, noix de muscade 19 €
- **Grasshopper** Get27, liqueur de cacao blanc, crème fraîche 19 €
- **Expresso Martini** Vodka, sirop de sucre, café, liqueur de café 19 €
- **Hot Blazer** Rhum Plantation Pineapple, Maraschino Luxardo, Cointreau 19 €

## VINS AU VERRE, À LA BOUTEILLE / WINES BY THE GLASS, BOTTLE

### Rouges - Reds

	 verre 12,5 cl	 bouteille 75 cl
Bordeaux-Saint-Estèphe-Château Seguin 2012	11 €	55 €
Bourgogne-Pinot Noir 2015	13 €	65 €
Châteauneuf-du-Pape Domaine Vieux Télégraphe 2016	15 €	75 €
Château Sociando-Mallet Haut-Médoc 2014	23 €	115 €

### Blancs - Whites

Bourgogne - Chardonnay-Regnard 2017	11 €	55 €
Vallée de la Loire-Sancerre-Joseph Mellot 2016	13 €	65 €
Chablis - Montée de Tonnerre Étienne Boileau 2016	15 €	75 €

### Rosé

Côtes-de-Provence-M de Minuty 2017	11 €	55 €
------------------------------------	------	------

### Moelleux

Bordeaux - Sauternes Château Roumieu 2014	13 €	65 €
---	------	------

## CHAMPAGNES À LA COUPE / CHAMPAGNE BY THE GLASS

### Blancs

BOLLINGER Brut Spécial Cuvée	 coupe 12,5 cl	22 €
------------------------------	---	------

### Rosés

BOLLINGER Brut Rosé	 coupe 12,5 cl	25 €
---------------------	---	------

NOTRE CARTE DES VINS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE  
OUR WINE LIST IS AVAILABLE UPON REQUEST

## MISES-EN-BOUCHE / APPETIZERS

**Fromages affinés / Matured cheeses** 16 €

Brie de Nangis, Pont L'Évêque, Comté, Sainte-Maure cendré

**Charcuteries fines / Delicatessen** 16 €

Jambon espagnol grande réserve 36 mois, Lomo, Coppa, gressini  
Spanish Gran Reserva ham 36 months, Lomo, Coppa, gressini

**Trilogie de mini burgers (bœuf, poulet, végétarien)** 18 €

Trio of mini burgers (beef, chicken, vegan)

**Assortiment de Canapés (6-12-18 pièces)** 12 €-22 €-30 €

Appetizers assortment (6-12-18 canapés)

saumon fumé, foie gras - smoked salmon, foie gras

# CHAMPAGNES

## NON MILLÉSIMÉS



bouteille 75 cl

### • BLANCS

#### VALLÉE DE LA MARNE

PHILIPPONNAT Royale Réserve Brut	90 €
POL ROGER Brut Réserve	110 €
PERRIER-JOUËT Le Grand Brut	110 €
MOËT ET CHANDON Brut	110 €
BILLECART-SALMON Brut Réserve	130 €
GOSSET Grande Réserve Brut	120 €
BOLLINGER Brut Spécial Cuvée	130 €
DEUTZ Brut Classic	130 €

#### MONTAGNE DE REIMS

LAURENT-PERRIER Cuvée Brut	110 €
LAURENT-PERRIER Grand Siècle Brut	220 €
KRUG Grande Cuvée Brut	360 €

#### CÔTE DES BLANCS

HENRIOT «Souverain»	90 €
DUVAL-LEROY Fleur de Champagne Brut 1 <sup>er</sup> Cru	110 €
ROEDERER Brut Premier	120 €
RUINART «Le R»	140 €

### • ROSÉS

#### VALLÉE DE LA MARNE

PHILIPPONNAT Royale Réserve Rosé	120 €
DEUTZ Brut Rosé	140 €
BOLLINGER Brut Rosé	150 €
BILLECART-SALMON Brut Rosé	150 €

#### MONTAGNE DE REIMS

LAURENT-PERRIER Cuvée Rosé	150 €
----------------------------	-------

#### CÔTE DES BLANCS

HENRIOT Brut Rosé	120 €
RUINART Brut Rosé	150 €

### • BLANC DE BLANCS

HENRIOT Brut Souverain «Blanc de Blancs»	120 €
RUINART Blanc de Blancs Brut	150 €

### • GRANDS FLACONS

LAURENT-PERRIER Magnum	190 €
BOLLINGER Brut Rosé	290 €

## MILLÉSIMÉS



### • BLANCS

#### VALLÉE DE LA MARNE

<b>BOLLINGER</b> La Grande Année 2007	210 €
<b>PERRIER-JOUËT</b> Belle Époque 2008 Brut	220 €
<b>DEUTZ</b> Amour de Deutz 2008 Brut	280 €
<b>PHILIPPONNAT</b> Le Clos des Goisses 2009	280 €
<b>DOM PÉRIGNON</b> Vintage 2009 Brut	320 €
<b>DOM PÉRIGNON</b> Vintage 2006 Brut	390 €

#### MONTAGNE DE REIMS

<b>LAURENT-PERRIER</b> Brut Millésimé 2007	160 €
<b>KRUG</b> Vintage Millésimé 2003 Brut	430 €

#### CÔTE DES BLANCS

<b>HENRIOT</b> Hemera 2005	320 €
<b>RUINART</b> Dom Ruinart 1998	390 €
<b>ROEDERER</b> Cristal 2009	410 €
<b>SALON «S»</b> de Salon Vintage 2006 Brut	540 €

### • ROSÉS

#### VALLÉE DE LA MARNE

<b>DOM PÉRIGNON</b> Vintage 2005 Brut Rosé	540 €
--	-------

### • BLANC DE BLANCS

<b>DUVAL-LEROY</b> Blanc de Blancs 2006 Grand Cru	140 €
<b>PHILIPPONNAT</b> Grand Blanc 2007	160 €

## APÉRITIFS 4 cl - 7 cl - 15 cl

Kir	13 €
Kir Royal	21 €
Campari, Porto Cruz, Porto Cruz Millésimé, Martini Rosso, Bianco	13 €
Suze, Saint Raphaël, Pernod, Pastis, Lillet, Tio Pepe	

## BIÈRES - BEERS 33 cl

Kronenbourg 1664, Carlsberg, La Parisienne Blonde, Duvel	9 €
Tourtel sans alcool	9 €

## LIQUEURS 4 cl

Amaretto di Saronno, Bailey's, Bénédictine, Chambord,	17 €
Cointreau, Drambuie, Fernet Branca, Galliano, Get 27,	
Get 31, Grand Marnier, Chartreuse Verte, Kalhùà, Marasquin	
Maraschino Luxardo, Sambuca, Limoncello Villa Massa, Saint	
Germain, Peter Heering, Southern Comfort	

## WHISKIES 4 cl

### BLEND

#### Écosse/ Scotland

Monkey Shoulder, Famous Grouse	17 €
Chivas Regal, Johnnie Walker Black Label	19 €
Dewar's 18 ans	23 €
Johnnie Walker Gold Label	25 €

#### Canada

Canadian Club	17 €
Crown Royal	21 €

#### États-Unis / USA

Jack Daniel's, Maker's Mark	19 €
Hudson Baby Bourbon	23 €
Blanton's	25 €

#### Japon/ Japan

Hibiki	19 €
Kirin Fuji Sanroku	21 €
Nikka Coffey Malt	23 €

NOTRE CARTE DES WHISKIES MALT EST DISPONIBLE SUR DEMANDE  
OUR MALT WHISKIES LIST IS AVAILABLE UPON REQUEST

## CIGARES

Romeo & Julieta N°2	12 €	Romeo & Julieta Short Churchill	18 €
Partagas N°4	22 €	Cohiba Siglo VI	42 €

## GIN

Tanqueray, Bombay Sapphire	17 €
Hendrick's, Monkey 47, Mare	19 €
Tanqueray Ten, Nikka, Sipsmith Sloe Gin	21 €

## VODKAS 4 cl

Absolut, Zubrowka	17 €
Grey Goose, Belvedere, Ketel One, Grey Goose Cherry	19 €
Tito's	21 €

## RHUMS 4 cl

Bacardi 4 ans	17 €
Mount Gay Silver, Diplomatico Reserva, Angostura 1919	19 €
Plantation rum pineapple	19 €
Bally 7 ans	21 €
Zacapa 23 ans	23 €
Zacapa Centenario XO	29 €

## CACHAÇA 4 cl

Leblon	19 €
--------	------

## TÉQUILAS 4 cl

José Cuervo Especial Reposado	17 €
José Cuervo Especial Silver	19 €
Pátron Silver	21 €

## EAUX-DE-VIE 4 cl

Poire Williams	17 €
Mirabelle Morand, Kirsch Massenet, Vieille Prune Miclo,	19 €
Framboise, Pisco, Mezcal Del Maguey Viela	

## DIGESTIFS 4 cl

### COGNACS

Hennessy Fine Cognac	19 €
Rémy Martin VSOP	21 €
Pierre Fernand 1840	23 €
Delamain XO	25 €
Rémy Martin XO	28 €
Hennessy Paradis	115 €
Louis XIII	2 cl - 130 € 4 cl - 250 €

### ARMAGNACS

Armagnac Laubade	21 €
Armagnac Saint-Christeau 1960	59 €

### CALVADOS

Calvados Lecompte 12 ans	19 €
--------------------------	------

### GRAPPAS

Po di Moscato, Sarpa di Poli	19 €
------------------------------	------

## RAFFRAÎCHISSEMENTS / SOFT DRINKS

Evian (33 cl), Perrier (33 cl), Badoit Rouge (33 cl)	6 €
Evian, Badoit (75 cl)	10 €

### JUS DE FRUITS PRESSÉS - SQUEEZED FRUIT JUICES 25 cl

Orange, pamplemousse, citron	9 €
<i>Orange, grapefruit, lemon</i>	

### JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT - FRUIT JUICES 33 cl

Ananas, pomme, fraise, canneberge, tomate	9 €
<i>Pineapple, apple, strawberry, cranberry, tomato</i>	

### BOISSONS NON ALCOOLISÉES - SOFT DRINKS

Coca-Cola, Light, Zero, Sprite, Fanta, Ice Tea (33 cl)	9 €
Fever-Tree : Tonic / Ginger Ale / Soda Water (20 cl) / Ginger Beer	
Red Bull (25 cl)	10 €

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Expresso Moka d'Éthiopie, Café américain	6,5 €
<i>Ethiopia Mocha Espresso, American Coffee</i>	
Cappuccino	8 €

Tous nos cafés sont servis avec la goutte d'Évian. / All our coffees are served with Évian water.

Chocolat chaud à l'ancienne / <i>Old style chocolate</i>	8 €
--	-----

Thés Sencha Fukuyu, Yunnan Vert, Bali, Jasmin, Touareg, menthe, Breakfast, Ceylan,	8 €
<i>Earl Grey Yin Zhen, Jardin Bleu, 4 Fruits Rouge, Lapsang Souchong</i>	

Infusions Tisane du Berger, Rooibos Citrus, Camomille	8 €
---	-----

## LES THÉS D'EXCEPTION

### GRAND YUNNAN GFOP 11 €

*Thé noir - nature / Black tea - nature*

### GRAND GOÛT RUSSE 11 €

*Thé noir - agrumes / Black tea - citrus fruits  
citron caviar, bergamote / caviar lemon, bergamot*

### 7 PARFUMS 11 €

*Thé noir - agrumes, fruits du verger / Black tea - citrus fruits, orchard fruits  
citron, bergamote, abricot, figue / lemon, bergamot, apricot, fig*

### JASMIN CHUNG HAO 11 €

*Thé vert - nature / Green tea - nature  
fleur de jasmin / jasmine flower*

### NUIT À VERSAILLES 11 €

*Thé vert - fleurs, fruits du verger / Green tea - flowers, orchard fruits  
kiwi, pêche, fleur d'oranger, violette / kiwi, peach, orange blossom, violet*

### PASSION DE FLEURS 11 €

*Thé blanc - fleurs, fruits du verger / White tea - flowers, orchard fruits  
rose, abricot, fruit de la passion / rose, apricot, passion fruit*

### WEEKEND À PARIS 11 €

*Oolong - fleurs / flowers  
fleur de cerisier, fleur de pêcher, amande, rose / cherry blossom, peach blossom, almond, rose*

### TISANE DU ROY 11 €

*Tisane - agrumes, fruits rouges / Herbal tea - citrus fruits, red fruits  
citronnelle, fleur d'oranger, feuille de cassis / lemongrass, orange blossom, blackcurrant leaf*

## INSTANTS GOURMANDS

Disponibles tous les jours de 12h00 à 19h00  
Every day from 12 to 7 PM

### INSTANTS CHALEUREUX 18 €

Boisson chaude accompagnée d'une pâtisserie  
de la Maison Sébastien Gaudard  
Hot beverage served with a pastry  
from Maison Sébastien Gaudard

### INSTANTS FRUITÉS 20 €

Jus de fruit Alain Milliat accompagné d'une pâtisserie  
de la Maison Sébastien Gaudard  
Alain Milliat fruit juice served with a pastry  
from Maison Sébastien Gaudard

### INSTANTS PÉTILLANTS 32 €

Coupe de Champagne Bollinger Brut accompagnée  
d'une pâtisserie de la Maison Sébastien Gaudard  
Glass of Bollinger Brut Champagne served with a pastry  
from Maison Sébastien Gaudard

Prix nets exprimés en euros, toutes taxes incluses.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Net rates in euros, all taxes included. Alcohol can damage your health, drink responsibly.