

## Vins au verre *Wines by the glass*

### Champagne 15cl

NM	Bollinger Special Cuvée	23
NM	Bollinger Rosé	25

### Vins Blancs *White Wines* 15cl

NM	<b>SANCERRE</b> Château de Thauvenay	13
2016	<b>MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU</b> Domaine Chanson	15

### Vins Rosés *Rosé wines* 15cl

2018	<b>PROVENCE</b> Ch. St. Roseline « Prestige »	10
------	---	----

### Vins Rouges *Red Wines* 15cl

2014	<b>SANTENAY</b> Domaine Chanson	15
2011	<b>HAUT MEDOC</b> Château de Cantemerle « Les Allées de Cantemerle »	13
NM	<b>SAUMUR</b> Domaine Langlois-Château « Clos Saint Florent »	11

---

---

Notre carte des vins et champagnes est disponible sur demande

*Our wines and champagne list is available upon request*

---

---

### Apéritifs 4cl 15

Campari		
Pastis, Lillet blanc		
Martini Rubino, Martini Ambrato		
Porto Blanc, Rouge		13

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération  
Alcohol is dangerous for your health. Please drink responsibly*

## Cocktails signatures *Signature cocktails*

### Short drinks 12cl 19

**FIREQUILA** Téquila, Cointreau, Firewater, citron

**FRENCH NEGRONI** Raphaël, Campari, Gin

**BERRY SOUR** Sloe gin, Bitter, grenadine, blanc d'œuf

### Long drinks 17cl 21

**BIG TIKKI LIFE**

Rhum Plantation ananas, Bitter, jus de mangue, jus d'ananas et pêche, lime

**PARFAIT AMOUR**

Laphroaig, Martini Ambrato, sirop vanille, pomme

**PADOUE**

Aperol, Martini Rosso, gin, sirop de yuzu, citron & tonic

### Champagne cocktails 15cl 22

**LADIES FIRST**

Gin, liqueur de Chambord, St-Germain, Champagne

**BUBBLE ROSEMARY**

Gin, sirop de canne, Tonic méditerranéen, Champagne, lime

### Sans alcool 20 cl 14

**RED LIPS**

Sirop de vanille, jus de pêche, jus de fraise, jus de cranberry

**FLOWER POWER**

Sirop de fleur de sureau, Tonic Ginger Ale, menthe, citron

### Bières 33 cl

La Parisienne Blonde 9

Le Titi Parisien IPA 10

La Burdigala Blanche aux fleurs de sureau 10

La Burdigala Barley Wine 14

Bière sans gluten 10

## Cocktails classiques *Classic cocktails*

### Short drinks 12cl 19

- OLD FASHIONED** Angostura Bitter, sucre, whisky, soda
- COSMOPOLITAN** Vodka, Cointreau, jus de canneberge, lime
- DRY MARTINI** Gin ou vodka, Martini Dry, olives ou citron
- NEGRONI** Gin, Martini Rouge, Campari
- MANHATTAN BOURBON** Martini Rouge & Dry, Angostura

### Long drinks 17 cl 21

- AMERICANO** Campari, Martini rouge, soda
- TOM COLLINS** Gin, citron, sucre de canne, soda
- MOSCOW MULE** Vodka, Ginger Beer, citron, Angostura
- DARK & STORMY** Rhum ambré, Ginger Beer, citron vert
- SINGAPORE SLING** Gin, Bénédictine, citron, Cherry Herring, sirop de grenadine, soda

### Cocktails Champagne 15 cl 22

- MAVERICK MARTINI** Vodka vanille, agave, Passoa, Champagne
- FRENCH 75** Sirop de canne, gin, jus de citron, Champagne
- BELLINI'S** Purée de pêche, liqueur de pêche, Champagne

### After dinner 10-15cl 19

- EXPRESSO MARTINI** Vodka, sirop de sucre, café, liqueur de café
- BNB** Cognac, Bénédictine
- WHITE RUSSIAN** Vodka, liqueur de café, crème fraîche
- GRASSHOPPER** Get27, liqueur de cacao blanc, crème fraîche
- ALEXANDER** Gin, liqueur de cacao, crème fraîche, blanc d'œuf, noix de muscade
- HOT BLAZER** Rhum Plantation Pineapple, Maraschino Luxardo, Cointreau

## Blended Whiskies 4cl

### *Ecosse Scotland*

Monkey Shoulder, Famous Grouse	17
Chivas Regal, Johnnie Walker Black Label	19
Johnnie Walker Gold Label	25

### *Japon Japan*

Hibiki	19
Kirin Fuji Sanroku	21
Nikka Coffey Malt	23

### *Canada*

Canadian Club	17
Crown Royal	21

## Bourbon whiskey 4cl

Jack Daniel's – Tennessee Whiskey	19
Maker's Mark	19
Hudson Baby Bourbon	23
Blanton's	25

---

---

Notre carte des single-malt whiskies est disponible sur demande

*Our single malts menu is available upon request*

---

---

## Spiritueux *Spirits* 4cl

### Eaux-De-Vie

19

Poire Williams, Mirabelle Morand, Kirsch Massenet,  
Vieille Prune Miclo, Framboise

### Digestifs

Hennessy Fine Cognac

19

Rémy Martin VSOP

21

Pierre Ferrand 1840

23

Rémy Martin XO

56

Hennessy Paradis

115

### Armagnac

Laubade

21

Saint-Christeau 1960

59

### Calvados

Lecompte 12 ans

19

### Grappa

Po di Moscato, Sarpa di Poli

19

### Liqueurs

17

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

## Gins

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

## Vodka

Absolut, Ketel One	17
Grey Goose, Belvedere, Tito's	19

## Rhums

Bacardi 4 ans	17
Mount Gay Silver, Angostura 1919, Plantation Pineapple	19
Bally 7 ans	21

## Cachaca

Leblon	19
--------	----

## Mezcal

Mezcal del Maguey Vida	21
------------------------	----

## Tequila

José Cuervo Especial Reposado	22
Patron Silver	21
José Cuervo Especial Silver	19

## Rafraichissements *Soft drinks*

Evian, Perrier, Badoit Rouge - 33cl	6
Evian, Badoit - 50 cl	8
Jus frais pressés : Orange, pamplemousse, citron - 25cl	9
Jus de fruits : ananas, pomme, fraise, tomate, raisin - 25 cl	9
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero – 33cl	9
Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger Ale – 20 cl	9

## Boissons chaudes *Hot drinks*

Expresso <i>espresso</i>	7
Café américain <i>black coffee</i>	7
Cappuccino	8
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	10

### L'INSTANT GOURMAND

Disponible tous les jours de 12h00 à 18h00  
*Every day from 12 to 6 pm*

Une boisson chaude accompagnée d'une  
pâtisserie de notre chariot  
*Hot beverage served with a pastry selected  
from our sweets trolley*

Chocolat chaud et pâtisserie	15
Chocolat chaud et tarte	18

## Les thés *Loose leaf teas*

Thé Vert <i>Green Tea</i> : Menthe Touareg, Jasmin Chung Hao	12
Fumé <i>Smokey</i> : <i>Lapsang</i>	
Noir <i>Black</i> : Grand Yunnan GFOP, Goût Russe	
Blanc <i>White</i> : Passion de Fleurs	
Oolong : Weekend à Paris	

## Les infusions *Tisanes*

Pecan Pie	
Camomille	
Verveine	

## *A partager To share*

<b>CUBES DE FOIE GRAS</b>	8
<i>Duck foie gras cubes, seasonal garnish</i>	
<b>NOIX DE SAINT JACQUES, TRUFFE DU PERIGORD ET CELERI</b>	9
<i>Raw scallop, celery and black truffles from Perigord</i>	
<b>GAMBAS CROUSTILLANTES, MENTHE</b>	12
<i>Crunchy prawns and mint</i>	

## *Snacking 12am – 11pm*

<b>VELOUTE DE LEGUMES DE SAISON</b>	16
<i>Seasonal vegetables cream soup</i>	
<b>TEMPURA DE POISSON ET FRITES</b>	20
<i>&amp; sa salade fraîche, sauce tartare Whitefish tempura and french fries, fresh salad and tartar sauce</i>	
<b>LES TROIS FROMAGES de la cave d'Anthony au choix</b>	18
<i>Selection of three cheeses from the « cave d'Anthony » according to your preference</i>	
<i>Brie de Meaux cow mil, soft texture Ossau-Iraty ewe milk, hard cheese Crayeux de Ronq cow milk, soft cheese Beaufort Chalet d'Alpage cow mil, hard texture</i>	
<b>ASSIETTE DE SAUMON FUME</b>	24
<i>Accompagné de sa quenelle de crème et jeunes pousses Smoked salmon served with cream and green shoots</i>	
<b>SALADE DU MARCHE Market salad</b>	19
<i>Création au rythme des saisons Chef's concoction according to market availability</i>	



## Sandwiches 12am – 11pm

<b>CROQUE-MONSIEUR</b> ou <i>or</i> <b>CROQUE-MADAME</b>	22
Accompagné de salade verte et frites <i>Served with green salad and french fries</i>	
<b>CLUB SANDWICH POULET</b> <i>Chicken Club Sandwich</i>	24
Accompagné de salade verte et frites <i>Served with green salad and french fries</i>	
<b>CHEESEBURGER « REGINA »</b>	28
Comté 18 mois, bacon fumé, tomate, salade, crème de champignons. Accompagné de salade verte et frites. <i>Comté aged of 18 months, smoked bacon, salad, tomato, mushroom cream</i> <i>Served with green salad and french fries</i>	
<b>CLUB SANDWICH SAUMON</b> <i>Salmon Club Sandwich</i>	26
Accompagné de salade verte et frites <i>Served with green salad and french fries</i>	

## Desserts

<b>CAFE GOURMAND</b>	12
<i>Hot beverage and three sweets from our trolley</i>	
<b>TARTE DE SAISON – LA PART</b>	9
<i>Slice of seasonal tart</i>	
<b>ASSIETTE DE FRUITS FRAIS COUPES</b>	10
<i>Fresh fruits platter</i>	
<b>CAKE MAISON</b>	6
<i>Homemade cake</i>	

Origine de la viande : France *meat origin : France*

Origine des légumes : France *vegetables origin : France*

Merci de signaler à la commande toutes allergies alimentaires

*Should you have any food allergies, kindly inform us before ordering*

Liste des allergènes disponible à la demande. *List of allergens available upon request*

*prix net en euros – TTC / net prices in euros – VAT included*