

NOS COCKTAILS SIGNATURE

OUR SIGNATURE COCKTAILS

6 PM	22€
Tequila, Amer de Milan, mélange de Vermouths infusé au grué de cacao, café extrait à froid. <i>Tequila, Milanese bitter, blend of vermouth infused with cocoa nibs, cold brew coffee.</i>	
CLEMENTINE SE MET EN GIN	24€
Gin, sirop de clémentine, jus de citron jaune, blanc d'œuf, champagne. <i>Gin, clementine syrup, lemon juice, egg white, champagne.</i>	
MAI NIU	16€
Rhum, sirop de noix, jus de citron vert, tepache. <i>Rum, nuts syrup, lime juice, tepache.</i>	
TIERRA DEL FUEGO	18€
Gin infusé au piment, liqueur d'écorces d'oranges, sirop de poivron, blanc d'œuf. <i>Chili infused gin, orange liquor, bell pepper syrup, egg white.</i>	
KOALA	18€
Vodka, sirop d'Eucalyptus, jus de citron vert, concombre, eau pétillante. <i>Vodka, Eucalyptus syrup, lime juice, cucumber, sparkling water.</i>	
LA RUCHE	18€
Rhum infusé au pollen, porto ruby, jus de pomme, réduction de cidre au miel et aux épices. <i>Bee pollen infused rum, ruby port, apple juice, cider reduction with honey and spices.</i>	
L'EXOTISME DE THUIR	22€
Cachaca, liqueur de Gentiane infusé à la citronnelle, jus de poire, jus exotiques et citron vert, bitter. <i>Cachaca, Gentian liquor infused with lemongrass, pear, lime and exotic juices, bitter.</i>	
LE NORMAND EST CORDIAL	18€
Calvados infusé au beurre noisette, cordial de camomille et citron vert. <i>Butter infused Calvados, lime and chamomille cordial.</i>	
BOBBY TONKA	22€
Whisky infusé à la fève de Tonka, mélange de vermouths, élixir de santé de Fécamps, bitter, pin. <i>Tonka beans infused whisky, blend of vermouths, Fécamps liquor, bitter, pine.</i>	
LE PROFESSEUR	20€
Cognac VSOP, liqueur de Gentiane, « Drambuie », mélange de thé noir et cardamome. <i>Cognac VSOP, gentian liquor, honey and whisky liquor, black teas and cardamom.</i>	
CHES NUTS	18€
Rhum, sirop de marron, jus d'ananas, jus de citron vert, émulsion de marron à la vanille. <i>Rum, chestnuts syrup, pineapple and lime juice, chestnuts and vanilla foam.</i>	

TOUT AU LONG DE LA JOURNEE

ALL DAY LONG COCKTAILS

L'ENVOL DU KIWI 14€

Jus de Pomme, jus de citron vert, sirop de kiwi, mousse de menthe.

Apple and lime juice, kiwi syrup, mint foam.

LE VENUS

12€

Jus de fraise, jus d'ananas, jus de citron vert et de gingembre, verveine.

Strawberry, pineapple, lime and ginger juice, verbena.

LEAVES OF ASIA

12€

Jus de Banane, sirop de Pandan, jus de citron vert, noix de muscade.

Banana juice, Pandan leaves syrup, lime juice, nutmeg.

VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS - WHITE WINE	15cl/€	
Viognier Nord Sud, Domaine Laurent Miquel, 2016		10
Saint-Joseph, Le Grand Pompée, Paul Jaboulet, 2016		15
Pouilly Fumé, Clos Joanne d'Orion, Domaine Gitton, 2014		17
Pinot Blanc Mise de Printemps, Domaine Josmeyer, 2016		12
Château Le Grand Verdus, Bordeaux Supérieur, 2014		9
Chablis, Domaine Christophe Père et Fils, 2016		14

VINS ROSES - ROSE WINE	15cl/€	
Minuty prestige, Côtes de Provence, 2016		12
Château Peyrassol, 2016		13

VINS ROUGES - RED WINE	15cl/€	
Château Haut Gazeau, Lussac Saint-Emilion, 2015		13
Crozes Hermitage, Cuvée Inspiration, Domaine de la Ville Rouge, 2016		13
Syrah, Domaine Bonnefond, 2016		13
Château La Rose Bellevue, Cuvée Grappe Diem, Côte de Blaye, 2014		10
Faugères, La Montagne Noire, Domaine la Tour Penedesses, 2015		11
Reuilly La Ferté, Domaine Mabillot, 2016		13

VINS MOELLEUX & LIQUOREUX - SWEET WINE	15cl/€	75cl/€
Caprice de Bastor Lamontagne, Sauternes, 2012	18	83
Banyuls Reserva, Domaine La Tour Vieille	15	96

CHAMPAGNE	15cl/€
R de Ruinart	22
Bollinger	24
Ruinart Rosé	26
Bollinger rosé	28
Ruinart Blanc de Blancs	32

VINS BLANCS - WHITE WINE	75cl/€
Viognier Nord Sud, Domaine Laurent Miquel, 2016	50
Saint-Joseph, Le Grand Pompée, Paul Jaboulet, 2016	84
La Croix Cru Classé, Cuvée Eloge, 2015	71
Chablis, Domaine Christophe Père et Fils, 2016	75
Sancerre Les Belles Dames, Domaine Gitton, 2013	88
Pouilly Fumé, Clos Joanne d'Orion, Domaine Gitton, 2014	98
Château Le Grand Verdus, Bordeaux Supérieur, 2014	46
Pinot Blanc Mise de Printemps, Domaine Josmeyer, 2016	72
Reuilly La Ferté, Domaine Mabillot, 2014	75

VINS ROSÉS - ROSE WINE	75cl/€
Minuty prestige, Côtes de Provence, 2016	68
Château Peyrassol, 2016	78
Patrimonio, Domaine D'E croce, 2013	82

VINS ROUGES - RED WINES	75cl/€
Reuilly La Ferté, Domaine Mabillot, 2016	76
Château Haut Gazeau, Lussac Saint-Emilion, 2015	66
Château Grand Moulin, Vieilles Vignes, Corbières, 2013	67
Château La Rose Bellevue, Cuvée Grappe Diem, Côte de Blaye, 2014	55
Crozes Hermitage, Cuvée Inspiration, Domaine de la Ville Rouge, 2015	74
Sancerre les Romains, Domaine Pascal Gitton, 2013	84
Syrah, Domaine Bonnefond, 2016	63
Cévennes La Grande, Domaine des Lys, 2011	89
Faugères, La Montagne Noire, Domaine la Tour Penedesses, 2015	62
La Croix Cru Classé, Cuvée Irrésistible, 2014	58
Rully Les Cailloux, Domaine des rois mages, 2012	98

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

CHAMPAGNE SELECTION

NOS CHAMPAGNES BRUT - WHITE CHAMPAGNE	75cl/€
Deutz	110
R de Ruinart	110
Moët et Chandon Brut Impérial	140
Ruinart Blanc de Blancs	155
Billecart Salmon Grande Réserve	130
Bollinger, Spéciale Cuvée	120
Krug Grande Cuvée	660
Roederer Brut Premier	185
Laurent Perrier Brut	130
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	130

NOS CHAMPAGNES BRUT ROSES - ROSE CHAMPAGNE	75cl/€
Ruinart rosé	160
Billecart Salmon	150
Bollinger	140
Cristal Roederer	720
Laurent Perrier	175
Krug Grande Cuvée	590

LA COLLECTION - VINTAGE CHAMPAGNE	75cl/€
Laurent Perrier Cuvée Grand siècle	300
Dom Pérignon 2006	390
Cristal Roederer 2006	420
Dom Ruinart Blanc de Blancs 2004	320
R de Ruinart Millésime 2010	220
Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1988	400
Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1990	380
Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1993	320
Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1995	300
Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1999	220
Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2004	190
Moët et Chandon Grand Vintage 2006	200
Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2006	200

WHISKY

<i>ECOSSE - SCOTCH</i>	<i>5cl/€</i>
Dewar's 12 ans	16
Dewar's 18 ans	28
Johnnie Walker Red Label,	16
Johnnie Walker Black Label	18
Johnnie Walker Blue Label	59
Chivas Regal 12ans	16
Chivas Regal 18ans	26
Chivas Royal Salute 21ans	54
Dimple 15 ans	20
Highland Park 12ans	20

<i>ECOSSE - SINGLE MALTS HIGHLAND</i>	<i>5cl/€</i>
Glenmorangie 10 ans, The original	18
Glenmorangie 12 ans, Nectar D'or	22
Glenmorangie Signet	45
Glenmorangie 12 ans Lasanta	21
Glenmorangie 12 ans Quinta Ruban	21
Edradour 10 ans	18
Oban 14 ans	18
Dalwhinnie 15ans	18
Aberfeldy 12ans	19
Aberfeldy 21ans	29
Jura, 16 ans	24
Talisker Port Ruighe	22
Talisker 10ans	18
Royal Lochnagar 12 ans	18
Dalmore 15 ans	28
Dalmore 25 ans	190
Dalmore Cigar Malt	35
Dalmore King Alexandre III	55

WHISKY

<i>ECOSSE - SPEYSIDE</i>	<i>5cl/€</i>
Glenfiddich 12ans,	18
Glenfiddich Gran Reserva 21ans	49
Arberlour 10ans	18
The Balvenie, Caribbean Cask	24
The Balvenie 12 ans, Double Wood	20
Cragganmore 12ans	19
Knockando 12ans	19
Knockando 21ans	40
The Glenlivet French Oak 15ans	28
The Glenlivet Founders Reserve	18
The Macallan Ruby	65
The Macallan 12ans	24
Monkey Shoulder	18
Tomintoul 10 ans	20
Tomintoul with a Peaty Tang	22

<i>ECOSSE - LOWLANDS</i>	<i>5cl/€</i>
Glenkinchie 12ans	18

<i>ECOSSE - ISLAY</i>	<i>5cl/€</i>
Laphroaig 10ans	19
Caol Ila 12ans	20
Ardbeg 10ans	21
Lagavullin 16ans	24
Lagavullin Distiller Edition	33
Bowmore 25 ans	85

<i>IRLANDE - IRELAND</i>	<i>5cl/€</i>
Bushmills Original	15
Tullamore Dew	15
Jameson	17

WHISKY

CANADA	5cl/€
Canadian Club	15
Crown Royal	17

ETATS UNIS - UNITED STATES	5cl/€
Jim Beam Rye	18
Jack Daniel's	16
Gentleman Jack	22
Jim Beam	15
Jack Daniel's Single Barrel	20
Maker's Mark	17
Rittenhouse 100 proof	17
Blanton's Original Single Barrel	27
Knob Creek	20
Woodford Reserve	20
Woodford Rye	22
Woodford Double Oaked	22

JAPON - JAPAN	5cl/€
Nikka from the Barrel	24
Hakushu 12ans	26
Yamazaki 12ans	25
Hibiki 17ans	55
Hibiki Japanese Harmony	26

RHUM

RUM

PORTO RICO - CUBA	5cl/€
Bacardi Reserva	15
Bacardi 8ans	18
Bacardi Carta Oro	16
Bacardi Facundo Neo	26
Bacardi Facundo Paraiso XA	85
Havana Club 3ans	16
Havana Club 7ans	18

MARTINIQUE - GUADELOUPE	5cl/€
Trois Rivières	15
Trois Rivières Cuvée des Moulins	27
Clement	16
Clément 1976	69
Damoiseau Brun 3ans	25
Damoiseau 5 ans	30
Neisson Carafe XO	42

BARBADE - TRINIDAD	5cl/€
Mount Gay Silver	17
Mount Gay Eclipse	19
Angostura 1824	25
Captain Morgan	16

GUATEMALA - DOMINIQUE	5cl/€
Zacapa 23ans	29
Mathusalem 15ans	34

MADAGASCAR	5cl/€
Dzama Cuvée Blanche Prestige	16
Dzama Vieux Rhum XV 15 ans	65

CACHAÇA

	5cl/€
Leblon	18
Bem Bom	18

TEQUILA

	5cl/€
Don Julio Blanco	18
Gran Patron Silver	22
Gran Patron Platinum	79
Gran Patron Reposado	27
Gran Patron XO café	20
Gran Patron Anejo	29
Jose Cuervo Platino	20
Jose Cuervo Especial Gold	16
Jose Cuervo Reserva de la Familia	40
José Cuervo Tradicional Reposado	17
Herradura Seleccion Suprema	79
Casa Noble Reposado	28
Clase Azul Reposado	49
Vecindad	26

MEZCAL

	5cl/€
Clase Azul	130
Rey Campero Tepextate	20
Koch Espadin	18
Mezcales de Leyenda	26

GIN

	5cl/€
Bombay Sapphire	15
Ki No Bi	22
Tanqueray	17
Tanqueray N°10	21
Hendrick's	21
Monkey 47	22
Gin Mare	26
Hayman's Sloe Gin	16
G'Vine	17
London Dry Gin N°3	18
Mombasa Club	16
Citadelle	16
Lords of Barbes	16

VODKA

	5cl/€
Smirnoff Red	15
Zubrowka	17
Ketel One nature ou Citron	18
42 Below	19
Imperia by Russian Standard	19
Grey Goose et sa gamme aromatisée (Citron, orange, poire)	20
Belvedere	21
Cîroc	32
U'luvka	36

APERITIF

	8cl/€	14cl/€
Lillet Rouge, Lillet Blanc	13	
Kir Vin Blanc (14cl)		15
Kir Royal (14cl)		24
Fernet Branca	13	
Porto Sandeman Ruby, Blanc	13	
Porto Sandeman Imperial	15	
Porto LBV Graham's	18	

VERMOUTH	8cl/€	
Martini Rouge, Martini Blanc,	13	
Martini Extra Dry, Noilly Prat	13	
Carpano Antica Formula,	13	
Punt E mes	13	

BITTER	8cl/€	
Apérol	13	
Campari, Martini Bitter	13	

GENTIANES	8cl/€	
Bonal, Picon	13	
Suze	13	

LES ANISES	8cl/€	
Pastis 51, Ricard, Pernod	13	

BIERE ET CIDRE

BEERS AND CIDER

BIERES PRESSIONS - <i>DRAFT BEERS</i>	25cl/€	50cl/€
Heineken / Affligem	8	14
Bière artisanale Bouledogue Indian Pale Ale <i>Indian Pale Ale "Bouledogue" craft beer</i>	7	12

BIERES A LA BOUTEILLE - <i>BEERS BY THE BOTTLE</i>	25cl/€	33cl/€
Leffe Blonde, Guinness, Hoegaarden		10
Budweiser, Corona, Heineken, Stella Artois	10	
Heineken O° (bière sans alcool - <i>alcohol free</i>)	9	
Bière artisanale Bouledogue Porter <i>Porter Bouledogue craft beer</i>		8
Bière artisanale Bouledogue Ambrée Gingembre <i>Ginger Amber Bouledogue craft beer</i>		8

CIDRE - <i>CIDER</i>		33cl/€
Appie Brut		12
Nectar d'Appie		13

LES SAKES - <i>SAKE</i>	15cl/€	24cl/€
Moi	22	
Nigori		25

DIGESTIFS

COGNAC	2cl/€	4cl/€
Rémy Martin VSOP		19
Rémy Martin XO		49
Rémy Martin Louis XIII	170	330
Martell VSOP		19
Martell Cordon Bleu		24
Martell XO		49
L'Or de Martell	180	360
Hennessy XO48		
Hennessy Paradis		220
Hennessy Richard	185	370
Fins bois « Les Antiquaires du Cognac »		87
Borderies « Les Antiquaires du Cognac		123
Grande Champagne « Les Antiquaires du Cognac »		180
Lecat VSOP		29
Lecat XO		55
Bourgoin Fine Pale		35
Bourgoin Brut de Fut 1994		55

LES LIQUEURS	4cl/€
Amaretto, Bailey's,	16
Tia Maria, Bénédictine, Drambuie	16
Jägermeister, Anisette Marie Brizard	16
Get 27 et 31, Peter Heering	16
Manzana Verde, Cointreau	16
Luxardo Sambuca, Kalhua,	16
Southern Comfort, Pimm's	16
Grand Marnier, Chambord	18
Grand Marnier Louis Alexandre	18
Grand Marnier 150ans	38

LES LIQUEURS	4cl/€
Gran Patron Citronge	16
Saint-Germain, Frangelico	18
Marc de Bourgogne Miclo Grande Réserve	15
Absinthe « La Fée »	21
Absinthe « Absente », Chartreuse Verte	16
Midori, Gold strike	16
Liqueur de litchi,	16
Mandarine Impérial Napoléon	16
Nigori Yuzushu, Liqueur de Safran	24
Luxardo Limoncello, Galliano Balsamico	16

LES EAUX DE VIE	4cl/€
Eau de Vie de Framboise	15
Mirabelle, Quetsche	15
Vieille Prune	17
Williamine Morand	23
Grappa Julia	16

ARMAGNAC	4cl/€
Bas-Armagnac 1967 Domaine Bellevue	43
Bas-Armagnac Domaine de Papolle 3*	16
Bas-Armagnac Domaine de Papolle Hors d'âge	22

CALVADOS	4cl/€
Calvados Boulard VSOP	24
Calvados Boulard XO Auguste	36
Calvados Lecompte 12ans	25
Calvados Lecompte 18ans	36

BOISSONS SANS ALCOOLS

SOFT DRINKS

EAUX

Vittel (50cl)	6€
San Pellegrino (50cl)	6€
Perrier (33cl)	8€
Acqua Panna, San Pellegrino(75cl)	9€
Châteldon (75cl)	9€

SOFT

Fanta, Schweppes Tonic (25cl)	9€
Coca Cola, Light, Zéro (33cl)	9€
Sprite (33cl), Gini	9€
Orangina (25cl)	9€
Nestea Pêche (20cl)	9€
Red Bull (25cl), Red Bull free	9€
Tonic, Ginger Ale, Limonade, Ginger Beer (20cl)	9€

Jus de fruits frais pressés - Squeezed fresh juices 12€
Orange, pamplemousse, pomme et citron - *Orange, grapefruit, apple and lemon.*

Jus et nectar de fruits - Fruits juices and nectar 12€
Pomme Cox's, poire, abricot, pêche, tomate, carotte, fraise, framboise, mangue, ananas, grenade, fruits de la passion, cranberry, griotte, banane, litchi.
Cox's apple, pear, apricot, peach, tomato, carrot, strawberry, raspberry, mango, pineapple, grenade, passion fruit, cranberry, morello, banana, litchi.

TEA TIME

Boisson chaude & Assortiment de pâtisseries <i>Hot drink and pastries assortment</i>	30€
---	-----

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso, Expresso Long	8€
Double Expresso, Latte, Macchiato	10€
Cappuccino, Cappuccino Viennois - <i>Viennese Cappuccino</i>	10€
Chocolat chaud à l'ancienne - <i>Hot cocoa</i>	12€

THES NATURE - *PLAIN TEAS*

Notre sélection de thés et tisanes Palais des thés - <i>Our teas selection</i>	10€
--	-----

English breakfast, Big Ben

C'est un très beau mélange de thés du Yunnan et d'Assam. A la fois doux et tonique, rond et épicé, c'est un mariage réussi de deux caractères. Sa richesse en théine en fait un excellent thé du matin.

Ceylan Saint James

Thé noir du Sri Lanka dont la réputation a fait le tour du monde. Infusion légère et cuivrée au goût presque chocolaté.

Darjeeling Margaret's Hope

Thé noir d'Inde aux notes fruitées avec beaucoup de caractère. Très recherché par les amateurs, le Darjeeling Margaret's Hope est un darjeeling d'été des hauts plateaux himalayens. Sombre et fruité, avec beaucoup de caractère, il stimule sans énerver.

Long Jin

Également connu sous le nom de "Puits du Dragon", le Long Jing est l'un des thés vert chinois les plus réputés et appréciés à travers le monde. Originaire de la province du Zhejiang, il se laisse facilement reconnaître grâce au pliage caractéristique de ses feuilles qui imitent celles du théier.

THES PARFUMES - FLAVOURED TEAS

Notre sélection de thés et tisanes Palais des thés - *Our teas selection*

10€

Thé du Hammam

A base de thé vert, le Thé du Hammam est un mélange fruité qui évoque les aromates qui parfument le hammam : rose, datte verte, fruits rouges et fleur d'oranger. Il est agrémenté, dans la plus pure tradition orientale, de pétales de fleurs.

Earl Grey Blue of London

Blue of London est un Earl Grey d'exception qui associe un des meilleurs thés noirs au monde, le Yunnan, et une bergamote fraîche et délicate. Un mélange remarquable d'équilibre et de finesse.

Grand Jasmin Chun Feng

Thé vert de Chine, l'un des meilleurs thés au jasmin, d'une grande subtilité. Les fleurs ont été retirées à la main pour ne pas donner d'amertume à l'infusion. Une base de thé vert remarquable, qui permet à l'arôme du jasmin de s'exprimer entièrement au bout des trois minutes d'infusion.

Thé vert à la menthe

Frais et désaltérant, c'est le thé à la marocaine par excellence. Au Maroc et dans de nombreux autres pays arabes, offrir du thé à la menthe fait partie des règles de savoir-vivre et correspond à l'expression la plus raffinée de l'hospitalité. Le thé utilisé est exclusivement du thé vert, en général du Gunpowder, réputé pour sa fraîcheur et ses vertus désaltérantes.

Thé du Tigre

Le Thé du Tigre est un délicieux thé fumé originaire de Chine. La feuille est superbe et la fumigation est faite dans les règles de l'art. Une fois récoltées et transformées en thé noir, les feuilles sont légèrement grillées sur une plaque de fer chaude, puis disposées sur des claies de bambou au-dessus d'un feu d'épicéa pendant de longues heures. Le Thé du Tigre est certainement le plus fumé des thés fumés et aussi l'un des préférés des amateurs.

Thé des Alizés

Le Thé des Alizés est un thé vert parfumé aux fruits exotiques. Il évoque la pêche blanche, le kiwi, la pastèque...Superbe équilibre du thé vert et de la fraîcheur des fruits pour un voyage vers les mers turquoises du sud. Agrémenté de pétales de fleurs, il se déguste aussi bien chaud que glacé.

Rooibos du Hammam

Ce rooibos très gourmand est vraiment excellent. Il est très rond en bouche, son goût est persistant sans être agressif. La note acidulée des fruits rouges est subtile mais agréable après le moelleux de la datte.

INFUSIONS

Notre sélection de thés et tisanes Palais des thés - *Our teas selection*

10€

Infusion Verveine

Les notes douces de la verveine accordées à la pointe de fraîcheur de l'orange et de la menthe, créent un équilibre délicat et apaisant. L'infusion verveine orange menthe accompagne très bien vos pauses pour un moment de relaxation.

Infusion Camomille

Est une infusion chaleureuse et réconfortante, très appréciée pour ses vertus calmantes. Idéale le soir, cette infusion mêle le côté gourmand de la pomme et des épices aux bienfaits calmants de la camomille pour un moment tout en réconfort.

Infusion Tilleul

Cette infusion légère composée de fleurs de tilleul fraîches est, grâce à sa saveur typique, le compagnon parfait des moments agréables de la journée.

LES DÉLICES DU PURPLE BAR

SNACKING

Assiette de saumon fumé Ecossais, crème d'Isigny à la ciboulette. Pain au levain toasté. <i>Scottish smoked salmon, chive Isigny cream. Toasted bread.</i>	28€
Salade Caesar poulet, anchois fumés et crumble au parmesan <i>Chicken salad Caesar, smoked anchovy, parmesan crumble.</i>	24€
Salade Caesar gambas, anchois fumés et crumble au parmesan <i>Prawns salad Caesar, smoked anchovy, parmesan crumble.</i>	28€
Croq-Chic du « 51 Rue de Courcelles » Jambon « Prince de Paris », Comté de la ferme Marcel Petite <i>Croque-Monsieur with « Prince de Paris » ham and Comté from Marcel Petite farm</i>	24€
Le Club « Purple », volaille-bacon ou saumon fumé <i>Poultry-bacon or smoked salmon club sandwich</i>	26€
Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, frites rustiques. <i>Beef tartar and country style potatoes</i>	27€
Le « C » Burger signature, pommes rustiques. <i>The « C » signature burger, country style potatoes.</i>	29€
Caviar « Petrossian » d'esturgeon blanc 30gr. <i>« Petrossian » caviar.</i>	115€
La pâte sauce Pesto, Bolognaise, Napolitaine ou Carbonara. <i>Pesto, Bolognese, Neapolitan or Carbonara pasta.</i>	21€
Linguine aux fruits de mer. <i>Sea food linguine.</i>	24€
Fish and chips, frites rustiques, sauce tartare. <i>Fish and chips, country style potatoes, tartar sauce.</i>	25€
La traditionnelle gratinée à l'oignon. <i>Traditional onion soup.</i>	17€

A PARTAGER - TO SHARE

Tour du monde de douceurs à tartiner - <i>Dips world tour.</i> Houmos, Moutabal, Tzatziki, Guacamole, chips de légumes et pain libanais. Houmos, Moutabal, Tzatziki and Guacamole, vegetables chips and lebanese bread.	22€
Assiette de charcuterie à partager - <i>Delicatessen selection.</i> Saucisson sec, lomo, jambon Serrano et rillettes de canard. <i>Dry sausage, lomo, cured ham, rillettes of duck.</i>	25€

ENTRÉES - STARTERS

Roulé de limande au Mangoustan et gelée de thé vert. <i>Purple mangosteen rolled flounder and green tea jelly.</i>	16€
Ravioles de jarret de cochon, wok de légumes. <i>Ham hock ravioli, wok vegetables.</i>	16€

PLATS - MAIN COURSE

Pavé de truite saumonée, chou blanc fermenté et crémeux aux œufs de hareng fume. <i>Trout filet, fermented white cabbage and smoked herring eggs cream.</i>	36€
Cromesquis de queue de bœuf, mousseline de pomme de terre et déclinaison de carottes. <i>Oxtail cromesquis, potatoes mousseline and carrots variation.</i>	36€
La cloche du jour - <i>The daily special.</i>	29€
Entrecôte de 300Gr, sauce béarnaise, pommes grenailles à la fleur de sel. <i>300g rib steak, Béarnaise sauce, potatoes with sea salt.</i>	32€
L'Incontournable sole grillée ou meunière, à votre convenance. <i>Grilled or sole meunière at your convenience.</i>	62€
Le Végétarien - <i>The Vegetarian.</i>	26€

FROMAGES ET DESSERTS-CHEESES AND DESSERTS

L'assiette de fromages et son chutney de saison. <i>Cheese selection with homemade chutney.</i>	16€
Crèmeux infusé au café et pamplemousse en différentes textures. <i>Infused coffee cream and grapefruit declination.</i>	10€
Crousti-fondant au caramel et praliné, tuile au sesame. <i>Caramel and praline tender-crisp cake, sesame biscuit.</i>	10€
Les plaisirs sucrés. <i>Sweet delights.</i>	12€
Glaces et sorbets. (1/2/3 boules) <i>Ice cream and sorbet. (1/2/3 scoops)</i>	4€/8€/12€
L'instant gourmand. <i>Gourmet coffee.</i>	16€
Assiette de fruits rouges. <i>Red berries plate.</i>	16€

LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LA CARTE DU PURPLE BAR 2018
ALLERGENS LIST

Plats Dishes	Céréales et gluten Cereals and gluten	Crustacés Shellfish	Oeufs Eggs	Poissons Fish	Arachides Peanuts	Soja Soya	Lait Milk	Fruits à Coque Fruits Nuts	Celeri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame
Assiette de Saumon <i>Scottish Salamon</i>	•			•			•				
Salade César <i>Chicken salad caesar</i>	•		•	•		•	•			•	
Salade caesar gambas <i>Prawns salad caesar</i>	•	•	•	•							
Croq-chic <i>Croque-monsieur</i>	•		•							•	
Le club volaille <i>Poultry-bacon</i>	•		•							•	
Le club saumon <i>Smoked salmon</i>	•		•	•						•	
Le "C" Burger <i>Signature burger</i>	•						•				•
Les pâtes <i>Pastas</i>	•		•				•				
Linguine aux fruits de mer <i>Seafood linguine</i>	•	•		•			•				
Fish and Chips	•		•	•			•				
Gratiné à l'oignon <i>Traditional onion soup</i>	•						•				
Caviar <i>"Petrossian" caviar</i>	•		•	•			•				
Tour du monde <i>Dips world tour</i>	•					•		•			•
Assiette de charcuterie <i>Dried meats</i>											
La Limande <i>Flounder</i>				•							
Le jarret <i>Ham hock</i>	•										
La queue de boeuf <i>Oxtail</i>	•		•				•				
La truite <i>Trout</i>		•		•			•				
Sole grille <i>Sole fish</i>				•			•				
Le Boeuf <i>Beef filet</i>			•				•				
Le végétarien <i>Vegatables</i>	•					•					
Le crémeux <i>Coffee cream</i>	•		•				•				
Le crousti-fondant <i>Tender-crisp</i>			•		•		•	•			•
L'assiette de fromage <i>Cheese selection</i>							•				

Malgré toutes nos procédures pour la mise en oeuvre des règles Haccp, nous sommes amenés à utiliser ces allergènes dans nos préparations quotidiennes, des traces éventuelles de ces allergènes peuvent cependant subsister
Despite all our procedures for implementing the HACCP rules, we use these allergens in our daily preparations, any traces of allergens may still exist.