

Menu du Bar

Ouvert de 10 h à Minuit



Menu du Bar

Ouvert de 10 h à Minuit

COCKTAILS SIGNATURE 18 €

White Island

Liqueur de Litchi, Rhum Blanc, Vodka, Tequila, Gin, Sirop d'huiles essentielles de Citron Vert, Tonic Water

Litchi Liqueur, White Rhum, Vodka, Tequila, Gin, Syrup with Lime Essential Oil, Tonic Water

Rouge Le Soir

Vermouth Rouge, Campari Bitter, Jus de Ananas, Sirop de Pamplemousse, Réduction de Café

Red Vermouth, Campari Bitter, Pineapple Juice, Grapefruit Syrup, Coffee Concentrate

Madame Bovary

Liqueur de Sureau, Pisco, Jus de Citron, Sirop de Vanille, Blanc d'œufs, Tonka

Elderberry Liqueur, Pisco, Lemon Juice, Vanilla Syrup, Egg Whites and Tonka

Riposa Tranquillo

Rhum Plantation, Angostura Bitter, Sirop d'érable, Ginger Ale

Plantation Rum, Angostura Bitter, Maple Syrup, Ginger Ale

Tommaso & Margherita

Tequila, Mezcal, Poivrons, Sirop de Romarin, Jus de Citron Vert, Poivre et Sel

Tequila, Mezcal, Bell Peppers, Rosemary Syrup, Lime Juice, Salt and Pepper

Signor Perfavor

Whisky Bourbon, Jus de pomme, Citron Vert, Sirop de Rose et Ginger Beer

Bourbon, Apple Juice, Lime, Rose Syrup and Ginger Beer

Boulevard of Broken Dreams

Vermouth Blanc Carpano, Whisky, Campari, Orange Bitters et Mousse au Fruit de la Passion

White Carpano Vermouth, Whisky, Campari, Orange Bitters and Passionfruit Mousse

TARIFS EN EUROS NETS, SERVICE ET TAXES COMPRISES



Menu du Bar

Ouvert de 10 h à Minuit

COCKTAILS SANS ALCOOL 16 €

Mediterraneo

Pesto de Basilic et Concombre, Citron Vert, Sirop de Sucre, Tonic Water

Basil and Cucumber Pesto, Lime, Syrup and Tonic Water

Tuttifrutti

Purée de Framboise, Jus d'Ananas, Citron, Sucre

Raspberry purée, Pineapple Juice, Lemon and Sugar

VINS

Champagne

15 CL / 75 CL

Champagne Deutz Brut 75 cl

25 € / 145 €

Champagne Deutz Brut Rosé 75 cl

30 € / 145 €

Perrier Jouet Grand Brut

/ 220 €

Perrier Jouet Blanc de Blancs

/ 290 €

Blanc / *White wine*

Sancerre (Blanc) Belles Dames Dom. Gitton 2018

16 € / 70 €

Chablis 1^{er} Cru « Mont de Milieu » Dom. Christophe & Fils 2017

20 € / 85 €

Meursault les Chevalières 2014

/ 120 €

Gewurztraminer Vendanges Tardives Dom. Josmeyer 2006

/ 210 €

Rouge / *Red wine*

Mercurey Vieilles Vignes Dom. Faiveley

16 € / 70 €

Gevrey Chambertin Dom. Vougeraie

/ 150 €

Baron de Brane, Margaux 2014

25 € / 105 €

Château Chasse-Spleen, Moulis en Médoc 2014

/ 130 €

Rosé

Minuty (Rosé) Cuvée Prestige 75 cl

11 € / 65 €

TARIFS EN EUROS NETS, SERVICE ET TAXES COMPRISES



APÉRITIFS ET DIGESTIFS / *APPETIZERS AND DIGESTIVES*

SUPPLÉMENT AVEC SOFT + 4 € / SUPPLEMENT WITH SOFT + 4 €

	5 CL / 70 CL
GIN	
Beefeater	15 € / 100 €
Roku	17 € / 120 €
Hendrick's	23 € / 190 €
VODKA	
Belvedere	25 € / 220 €
Grey Goose	25 € / 220 €
TEQUILA	
Jose Cuervo Silver	16 € / 140 €
Patron Silver	22 € / 210 €
RHUM	
Havana Club 7 ans	17 € /
Mount Gay Black Barrel	18 € /
Angostura 1824	36 € /
WHISKEY, BOURBON	
Aberlour 10 ans	16 € /
Caol Ila 12 ans	25 € /
Dalmore Cigar Malt	39 € /
Glenmorangie 10 ans	17 € /
Jack Daniel's Single Barrel	19 € /
J. Walker Black Label	22 € /
Maker's Mark	15 € /
Yamazaki 12 ans	45 € /
COGNAC & ARMAGNAC	
Armagnac Janneau XO	
Cognac Hennessy VS	16 € /
Cognac Remy Martini XO	22 € /
	45 € /
LIQUEURS	
Amaretto Disaronno	
Baileys	12 € /
Chartreuse Verte	14 € /
Get 27	20 € /
Jagermeister	12 € /
Kahlua	14 € /
	12 € /

TARIFS EN EUROS NETS, SERVICE ET TAXES COMPRISES



SOFT DRINKS

Coca-Cola 33 cl / Coca-Cola Zéro 33 cl	9 €
Sprite 33 cl	9 €
Fuze Tea 25 cl	9 €
Perrier 33 cl	9 €
Tonic Water 20 cl	9 €
Red Bull 25 cl	10 €
JUS ALAIN MILLIAT	12 €
(Orange, Fraise, Myrtille, Ananas, Tomate)	

EAUX MINÉRALES / *MINERAL WATER*

Aqua Panna 75 cl	10 €
San Pellegrino 75 cl	10 €

BIÈRES / *BEERS*

Heineken 33 cl	10 €
----------------	------

BOISSONS CHAUDES / *HOT DRINKS*

Espresso / Espresso Décaféiné	8 €
Café Allongé	10 €
Double Espresso	10 €
Café Latte, Café Crème, Cappuccino	12 €
Chocolat Chaud	12 €
Sélection du Palais des Thés	10 €

TARIFS EN EUROS NETS, SERVICE ET TAXES COMPRISES



TAPAS BAR

Ouvert de 10 h à Minuit

Tartare de Saumon et Guacamole <i>Salmon Tartare and Guacamole</i>	25 €
Crevettes Tempura accompagnées d'une sauce aigre-douce <i>Tempura Shrimp with Sweet and Sour Sauce Sea Bream</i>	19 €
Ceviche de Daurade accompagné de toast <i>Ceviche with Toast</i>	26 €
Saumon Roll <i>Salmon Roll</i>	24 €
Crevettes Tempura Roll <i>Tempura Shrimp Roll</i>	22 €

TARIFS EN EUROS NETS, SERVICE ET TAXES COMPRISES



Menu du Bar

Ouvert de 10 h à Minuit

Assiette de Fromage accompagné de toasts <i>Selection of cheese served with toast</i>	22€
Assiette de Saumon Fumé accompagné de toasts <i>Smoked salmon served with toast</i>	22€
Salade César au poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	24€
Salade Grecque <i>Greek Salad</i>	24€
Penne à la Bolognaise <i>Penne bolognese</i>	28€
Penne aux champignons <i>Mushroom pasta</i>	26€
Club sandwich poulet accompagné de frites <i>Chicken club sandwich served with french fries</i>	28€
Club sandwich saumon fumé accompagné de frites <i>Salmon club sandwich served with french fries</i>	29€



Menu du Bar

Ouvert de 10 h à Minuit

Cheese Burger accompagné de frites 32€
Cheese burger served with french fries

Merlu façon meunière, accompagnement au choix 36€
Meunière-style hake, side dish of your choice

Côte de Veau, accompagnement au choix 38€
Veal chop, side dish of your choice

Accompagnements : Frites, salade verte, purée de
pommes de terre ou poêlée de légumes 12€
French fries, green salad, mashed potatoes or vegetables

Accompagnement supplémentaire 12€
Additional side dish

Desserts

La tartelette douceur citronnée 14€
Almond and lemon tartlet

Le gâteau praliné noisette 14€
Praline and hazelnut entremet

