

COCKTAILS CRÉATION



Cocktails classiques disponibles à la demande
Classics cocktails available upon request

PHILIPPINES

Fruité-Floral / Fruity-Flowerful

Rhum Plantation Tree Stars infusé au Pandan
Plantation Tree Stars Rhum infused with Pandan

Litchi / Litchee

Grenade / Pomegranate

Citron Vert / Lime

Jasmin

19 €



SRI LANKA

Exotique-Suave / Exotic-Onctuous

Ceylon Arrack infusé au Colombo
Ceylon Arrack infused with Colombo

Noix de Coco / Coconut

Avocat / Avocado

Fruit de la Passion / Passionfruit

Citron Vert / Lime

Clarifié au lait / Clarified with milk

19 €



ETATS-UNIS

Frais-Gourmand / Fresh-smooth

Whisky Buffalo Trace infusé à la Réglisse
Buffalo Trace whisky infused with Liquorice

Potimarron / Pumpkin

Caramel de Potimarron / Pumpkin Caramel

Bitters Réglisse / Liquorice Bitters

19 €



MEXIQUE

Epicé-Gourmand / Spiced-Smooth

Mezcal infusé au Piment Chipotle
Mezcal infused with Chipotle Chili Pepper

Cacao / Cocoa

Framboise / Raspberry

Raisin Merlot / Merlot Grape

Mélange Mole Maison
Homemade Mole Mix

Citron Vert / Lime

Clarifié au lait / Clarified with milk

19 €



JAPON

Fin-Complexe / fine-Complex

Gin Nikka Coffee Grain

Shochu de Riz / Rize Shochu

Umeshu

Suze

Bitters Shiso / Shiso Bitters

20 €



FRANCE

Subtil-Fruité / Subtle-Fruity

Cognac Camus VS infusé au Comté
Camus VS Cognac infused with Comté

Gin Christian Drouin

Poire/ Pear

Bénédictine

Citron Jaune / Lemon

20 €



THAILANDE

Frais-Herbacé / Fresh-Herbal

Vodka 42 Bellow infuse au Beurre de Cacahuète
42 Bellow Vodka infused with Peanut Butter

Ananas/ Pineapple

Sirop de Coriandre/ Coriander Syrup

Citron Vert / Lime

Feuille de Citron Kaffir / Kaffir Lime leave

18 €



ETHIOPIE

Puissant-Intense / Dry-Intense

*Rye Whisky Templeton 6 ans infusé au Café d’Ethiopie
Moka Sidamo*

Templeton 6 years Rye Whisky infused with
Ethiopian Sidamo Moka Coffea

*Vermouth Antica Formula / Antica Formula
Vermouth*

Liqueur de Tabac Perique / Perique Tobacco Liquor

Bénédictine

*Bitters Chocolat & Poivre de Timiz / Chocolate &
Timiz Pepper Bitters*

Fumé au Bois Hikori / Smoked with Hikori Wood

21 €



PEROU

Sans Alcool / Non Alcoholic

“CHICHA MORADA”

Mais Violet / Purple Corn

Ananas / Pineapple

Pomme Pink Lady / Pink Lady Apple

Cannelle / Cinamon

Clou de Girofle / Cloves

12 €



INDE

Sans Alcool / Non Alcoholic

Soda de Masala Chai & Curry Madras/ Masala Chai
& Madras Curry Soda

Citron Jaune / Lemon

Sirop de Gingembre / Ginger Syrup

Miel de Fleurs / Flower Honey

12 €



NOTRE SÉLECTION DE GIN

(4 cl)

Fever Tree Tonic (+2€)

BOMBAY SAPHIRE (<i>Angleterre</i>) - <i>Le classique</i>	12 €
MALFY ROSA (<i>Italie</i>) - <i>Le Balnéaire</i>	13 €
MARE (<i>Espagne</i>) - <i>Le Méditerranéen</i>	13 €
CHRISTIAN DROUIN (<i>France</i>) - <i>La Normandie</i>	13 €
ANAE (<i>France</i>) - <i>La Nature</i>	14 €
NOUAISON (<i>France</i>) - <i>Les Vignes</i>	14 €
FOUR PILLARS (<i>Australie</i>) - <i>Le Sauvage</i>	14 €
SCAPEGRACE (<i>Nouvelle-Zélande</i>) - <i>L'Instagrammable</i>	14 €
BATCH N°1 (<i>France</i>) - <i>Le Parisien</i>	15 €
SAINT LAURENT (<i>Canada</i>) - <i>Le Marin</i>	15 €
TANQUERAY N°10 (<i>Angleterre</i>) - <i>L'Incontournable</i>	15 €
SKAGERRAK (<i>Norvège</i>) - <i>La Finesse</i>	15 €
JUNIPERO (<i>États-Unis</i>) - <i>Le Puriste</i>	15 €
DRUMSHAMBO GUNPOWDER (<i>Irlande</i>) - <i>La Fraîcheur</i>	15 €
SILENT POOL (<i>Angleterre</i>) - <i>Le Floral</i>	16 €
COPPERHEAD (<i>Belgique</i>) - <i>L'Équilibre</i>	16 €
MONKEY 47 (<i>Allemagne</i>) - <i>L'Explosif</i>	17 €
SIPSMITH V.J.O.P. (<i>Angleterre</i>) - <i>La Puissance</i>	17 €
APOSTOLES (<i>Argentine</i>) - <i>Le Coup de Cœur</i>	17 €
ISLE OF HARRIS (<i>Ecosse</i>) - <i>L'Exceptionnel</i>	18 €
KI NO BI (<i>Japon</i>) - <i>L'Artisanal</i>	18 €

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

(Accompagnement soda +2€)

LILLET BLANC, APÉROL,
MARTINI AMBRATO/RUBINO,
ST-RAPHAËL AMBRÉ (6 cl) 10 €

PASTIS HENRY BARDOUIN (4 cl) 11 €

DEL PROFESSORE BLANCO/ROSSO,
OTTO'S ATHENS VERMOUTH, CAMPARI,
CYNAR, SIRÈNE CANTO AMARRO, COINTREAU,
GRAND MARNIER, BAILEY'S, CAFÉ FAIR,
FERNET BRANCA (6 cl) 12 €

CARPANO ANTICA FORMULA, AMARETTO,
BÉNÉDICTINE, CHARTREUSE VERTE,
CHARTREUSE JAUNE, SKYNNOS, LA JEANNETTE
GENTIANE, ITALICUS, SAINT-GERMAIN,
MANDARINE NAPOLÉON (6 cl) 13 €

ABSINTHE LA PONTISSALIENNE (4 cl) 15 €

KIR 15 €

KIR ROYAL 20 €

VODKA (4 cl)

42 BELLOW (Nouvelle-Zélande) 12 €

TITO'S SANS GLUTEN (Etats-Unis) 14 €

CHOPIN POTATO (Pologne) 15 €

BELVEDERE (Pologne) 16 €

GREY GOOSE (France) 17 €

RHUM & CACHAÇA (4 cl)

PLANTATION ORIGINAL DARK (<i>Barbades</i>)	13 €
RUM BAR (<i>Jamaïque</i>)	13 €
BACARDI 4 ANS (<i>Porto Rico</i>)	14 €
CANE ROCK (<i>Jamaïque</i>)	16 €
HAMPDEN 8 (<i>Jamaïque</i>)	18 €
SANTA TERESA 1796 (<i>Venezuela</i>)	20 €
ZACAPA SOLERA 23 (<i>Guatemala</i>)	21 €
CLEMENT "CUVEE HOMERE" (<i>France - Martinique</i>)	29 €
SAGATIBA PURA (<i>Bresil</i>)	15 €

PISCO (4 cl)

MACHU PISCO (<i>Perou</i>)	14 €
PISCO WAQAR (<i>Chili</i>)	15 €

TÉQUILA (4 cl)

CIMARRON BLANCO (<i>Jalisco</i>)	14 €
VECINDAD BLANCO (<i>Jalisco</i>)	15 €
PATRON SILVER (<i>Jalisco</i>)	18 €
VOLCAN CRISTALINO DE MI TERRA (<i>Jalisco</i>)	21 €

MEZCAL (4 cl)

UNION (<i>Oaxaca</i>)	14 €
LOS SIETE MISTERIOS (<i>Oaxaca</i>)	17 €
BOZAL PECHUGA (<i>Oaxaca</i>)	21 €

WHISKY ÉCOSSAIS

(4 cl)

DEWAR'S 12 (<i>Highlands</i>)	14 €
GLENMORANGIE NECTAR D'OR (<i>Highlands</i>)	19 €
DALMORE CIGAR MALT (<i>Highlands</i>)	29 €
LAPHROAIG 10 ANS (<i>Islay</i>)	14 €
ARDBEG CORRYVRECKAN (<i>Islay</i>)	23 €
MORTLACH 12 ANS (<i>Speyside</i>)	19 €
CRAIGELLACHIE 17 ANS (<i>Speyside</i>)	25 €

WHISKY DU MONDE

(4 cl)

JAMESON (<i>Irlande</i>)	13 €
GREEN SPOT (<i>Irlande</i>)	17 €
BUFFALO TRACE BOURBON (<i>États-Unis</i>)	13 €
ANGELS ENVY BOURBON (<i>États-Unis</i>)	18 €
BLANTON'S GOLD BOURBON (<i>États-Unis</i>)	24 €
BULLEIT RYE (<i>États-Unis</i>)	14 €
RITTENHOUSE RYE (<i>États-Unis</i>)	21 €
AMRUT FUSION (<i>Inde</i>)	17 €
ICHIRO'S MALT & GRAIN (<i>Japon</i>)	19 €
DOMAINE DES HAUTES GLACES MALT (<i>France</i>)	25 €
KAVALAN SHERRY CASK (<i>Taïwan</i>)	29 €
MIYAGIKYO PEATED (<i>Japon</i>)	44 €

DIGESTIFS

(4 cl)

COGNAC

CAMUS VSOP	14 €
GUY L'HERAUD "L'OUBLIE" X. O	17 €
CAMUS XO SIGNATURE "JAMES JOYCE"	32 €
HENNESSY PARADIS (2 cl)	59 €

BAS ARMAGNAC

GUY LHERAUD,	
TENAREZE BARON G.LEGRAND 1978	35 €
GUY LHERAUD, PANSUE 1991	29 €

CALVADOS

LE CALVADOS DE CHRISTAIN DROUIN	17 €
LE MORTON 1980,	
VIEUX CALVADOS DOMFRONTAIS	29 €

EAUX DE VIE

GRAPPA NARDINI	12 €
MIRABELLE, PRUNE, PRUNELLE	12 €
POIRE WILLIAMS	14 €

BIERES / CIDRE

Beers / Cider

DEMORY PARIS LAGER <i>Blonde (Pression 33cl)</i>	8 €
BAP BAP PARIS BLANC SEC <i>Blanche (Bouteille 33cl)</i>	8 €
PERONI 0% ALCOOL <i>Sans alcool (Bouteille 33cl)</i>	6 €
CIDRE BRUT « FILS DE POMME » CUVÉE	
PRESTIGE 2020 <i>(Bouteille 33cl)</i>	9 €

SOFTS

SODAS

COCA COLA, COCA COLA ZERO (25 cl)	
FEVER TREE TONIC, SODA, GINGER ALE,	
GINGER BEER (20 cl)	7 €

JUS DE FRUITS

ORANGE, PAMPLEMOUSSE PRESSÉ (15 cl)	7 €
POMME BIO « PATRICK FONT » (25 cl)	7 €
PÊCHE JAUNE « PATRICK FONT » (25 cl)	7 €
PASSION « PATRICK FONT » (25 cl)	9 €
TOMATE NOIR DE CRIMEE « PATRICK FONT » (25 cl)	9 €
FRAMBOISE « PATRICK FONT » (25 cl)	10 €
THÉ BLANC, HIBISCUS LITCHI « PATRICK FONT » (25 cl)	8 €

EAUX

PERRIER (33 cl)	6 €
THONON (75 cl)	8 €
CHÂTELDON (75 cl)	10 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA	5 €
DOUBLE EXPRESSO, CRÈME, CAPPUCCINO	8 €

THÉS ET INFUSIONS

THÉS NOIRS : <i>Big Ben, Earl Grey, Chai Imperial</i>	
THÉS VERTS : <i>Sencha Ariake, Thé du Hammam, Detox Brésilienne</i>	
INFUSIONS : <i>Jardin Tropical, L'Herboriste, Rooibos des Vahinés</i>	8 €

UNE PETITE FAIM
A LITTLE PECKISH

de 17h à 22h15 - from 5pm to 10.15pm

Tarama pontargue et citron vert
Tamara, botarga and lime

14 €

Charcuterie Maison Montalet
Saucisse sèche/Dry sausage

12 €

Saucisse sèche truffe / Dry truffle sausage

13 €

Pâté en croûte de foie gras et canard pistaché
Foie gras and pistachio duck Pie

22 €

6x Huîtres Gillardeau spécial n°4 Marennes Oléron

6x Gillardeau oysters special n°4 from Marennes Oléron

22 €

Houmous de betterave croustillant

Crisp Beetroot Houmous

10 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, huile de noisette, citron Bergamotte ...

Scallop carpaccio, hazelnut oil, bergamot lemon ...

28 €

Les Fromages de chez Taka & Vermo (90g) ...

Cheeses from *Taka & Vermo* home-made granola, condiment (90g) ...

14 €

DESSERTS / SWEETS

Fondant au Chocolat, Crème anglaise à l'orange

Chocolate Cake, Orange custard sauce

14 €

Le Baba au rhum ambré, crème montée à la vanille & citron vert
Amber rum sponge baba cake, vanilla whipped cream & lime

14 €

NOS GLACES ET SORBETS MAISON

SORBETS

Framboise/fleur d'oranger – mandarine – citron jaune
noix de coco – poire Williams – roquette/yaourt grec

Raspberry & Orange blossom – tangerine –
lemon – Coconut – Williams pear – rocket & greek yogurt

GLACES (Oeuf)

Ice cream (contains egg)

Pistache – Vanille – Chocolat 100% cacao (Sans Oeuf) – Sarrasin

Pistachio – Vanilla – Chocolate 100% cocoa (No Egg) – Buckwheat

8 €

