



LE
37
PROM

le Champagne

LE CHAMPAGNE À LA FLÛTE

	15 CL	20 CL
Deutz Brut Classic	26 €	34 €
Taittinger Brut Prestige	26 €	34 €
Bollinger Spécial Cuvée	28 €	37 €
Taittinger Prestige Rosé	34 €	45 €
Taittinger - Comtes de Champagne - 2007	45 €	60 €

LE CHAMPAGNE

BRUT ET MILLÉSIMÉ

	75 CL	150 CL
Deutz Brut Classic	120 €	250 €
Taittinger Brut Prestige	140 €	
Bollinger Spécial Cuvée	150 €	
Mumm Brut Selection	180 €	
Ulysse Collin Maillons « Blanc de Noirs »	240 €	
Bollinger – Grande Année – 2007	320 €	
Taittinger – Comtes de Champagne – 2007	360 €	
Billecart Salmon « Blanc de Blancs » – Cuvée Louis – 2006	380 €	
Cristal Roederer – 2008	520 €	

ROSÉ ET MILLÉSIMÉ

Deutz Rosé	140 €	290 €
Taittinger Prestige Rosé	150 €	
Amour de Deutz Rosé – 2008	350 €	
Cristal Roederer Rosé – 2005	930 €	

le Vin

LE VIN AU VERRE

	15 CL
Château Minuty – Cru Classé – Rose & Or	17 €
Pauillac – Baron Nathaniel	18 €
Bourgogne – Chablis 1 ^{er} Cru	19 €
Muscat du Cap Corse – Domaine Arena	22 €

LE VIN

LE VIN BLANC

Château Minuty – Cru Classé – Blanc & Or	80 €
Chablis 1 ^{er} Cru – Bourgogne	110 €
Meursault « Les Narvaux » – 2017 – Bourgogne	240 €

LE VIN ROUGE

Pauillac – Baron Nathaniel	90 €
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru – Domaine Olivier	140 €
St Emilion Grand Cru Classé – Château Vieux Taillefer – 2016	280 €

LE VIN ROSÉ

Bellet – Domaine de Toasc (Vin de Nice)	75 €
Château Minuty – Cru Classé – Rose & Or	80 € 180 €

Cocktails

LES COCKTAILS D'INSPIRATION

22 €

Cocorico - 14 cl

Crème de cassis de Bourgogne, Gentiane de Lure, liqueur St Germain, Chablis 1^{er} cru

Divine Tentation - 9 cl

Rhum épicé Sailor Jerry, Chartreuse MOF, liqueur de cacao blanc, jus de citron, bitters chocolat

Le Maralpin - 9 cl

Gin aux agrumes de la Distillerie de Monaco, liqueur de fraise des bois, jus de citron, nectar de fraise, scarborough bitters

Tiki Taka - 14 cl

Rhum Plantation Pineapple, nectar de mangue, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop d'orgeat, Amaretto

Petite Perle - 9 cl

Lillet blanc, Chambord, Cointreau, jus de citron

Belle Normandie - 12 cl

Calvados 12 ans, Amaretto, sirop de vanille, jus de pomme bio, jus de citron

Prom' Tonic - 14 cl

Gin Hendrick's, sirop de jasmin, jus de citron, jus de pamplemousse frais, Fever tree tonic, poivre de Timut

Sugar B - 14 cl

Bourbon Woodford Reserve, jus de citron, sirop d'amarena, shrub abricot, Memphis Barbecue bitters, limonade

LES CRÉATIONS AU CHAMPAGNE

25 €

Royal Negresco - 15 cl

Kirsch, liqueur de framboise, Champagne, paillettes d'or

Mango Bomb - 15 cl

Liqueur de grenade, Skinos Mastiha, nectar de mangue, Champagne

Le XIV - 15 cl

Vodka Russian Standard Platinum, liqueur de marasquin, jus de citron vert, sirop d'orgeat, Champagne

Le Gascon - 15 cl

Armagnac, nectar d'abricot bio, crème d'abricot, jus de citron, Champagne

Rauba Capeu - 15 cl

Gin Hendrick's, fraise et concombres frais, liqueur de melon vert, jus de citron, Champagne

Jazzman - 15 cl

Cognac Remy Martin 1738, nectar de framboise, jus de citron, menthe fraîche, liqueur de fruit de la passion, sirop de jasmin, Champagne

Fabulous - 15 cl

Vodka Grey Goose, jus de pamplemousse frais, liqueur de framboise, sirop d'hibiscus, Champagne

Cérallia - 15 cl

Gin Tanqueray Ten, crème de pêche, jus de citron, liqueur de Marasquin, Champagne

LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

16 €

Le Fizz 94 - 16 cl

Seedlip 94, jus de citron frais, blanc d'œuf, sirop de jasmin, soda

Le Mojito Passion - 16 cl

Menthe fraîche, jus de citron vert frais, sucre blanc, nectar de fruit de la passion, soda

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération / Taxes et service inclus
Le bar n'accepte pas les chèques

Spiritueux

LES WHISKIES	5 CL
FRANCE	
Domaine des Hautes Glaces – Moissons Malt 44.8°	22 €
ETATS-UNIS	
Maker's Mark 45°	20 €
Jack Daniel's Single Barrel 45°	29 €
Woodford Reserve Bourbon 43.2°	29 €
Hudson Baby Bourbon 46°	29 €
Hudson Manhattan Rye 46°	29 €
JAPON, TAIWAN	
Hibiki Japanese Harmony 43°	23 €
Kavalan Solist Ex Bourbon Cask 58,6°	42 €
Kavalan Solist Sherry Cask 59.4°	48 €
Yamazaki 18 ans 43°	65 €
Hibiki 21 ans 43°	90 €
LES SCOTCH BLEND	
Chivas 18 ans 40°	25 €
Johnnie Walker Blue Label 40°	50 €
LES MALTS	
Aberlour Casg Annamh, Balvenie Double Wood 12 ans 48°	22 €
Benriach 10 ans « Curiositas » 46°	26 €
Glenfiddich 18 ans 40°	28 €
Glenfiddich 21 ans Havana Reserve 43.2°	39 €
Glenfiddich 23 ans Grand Cru 40°	70 €
Glenmorangie 25 ans 43°	75 €
The Dalmore 25 ans 42°	180 €
Glenfiddich 40 ans (Bouteille n°308/600) 45.8°	550 €
ILE D'ISLAY / ILE DE SKYE	
Lagavullin 16 ans 43°	24 €
Octomore 9.1 59.1°	45 €
Talisker 30 ans (Bouteille n°1742/3912) 45.8°	70 €

GINS & TONIC	5 CL
Bombay Sapphire East - Angleterre - 42°	26 €*
Distillerie de Monaco - Monaco - 40°	26 €*
44° N - France - 44°	26 €*
Tanqueray Ten - Angleterre - 47.3°	26 €*
Beefeater - Angleterre - 40°	26 €*
Monkey - Allemagne - 47°	26 €*
Beefeater 24 - Angleterre - 45°	26 €*
Hendrick's - Ecosse - 41.4°	26 €*
Hendrick's Orbium - Ecosse - 43.4°	26 €*
Oli'Gin Manguin - France - 41°	26 €*
Oxley - Angleterre - 47°	26 €*
The Botanist - Ecosse - 46°	26 €*

VODKAS & TONIC	5 CL
Absolut Elyx - Suède - 42.3°	26 €*
Grey Goose - France - 40°	26 €*
Belvedere - Pologne - 40°	26 €*
Russian Standard Platinum - Russie - 40°	26 €*
Zubrowka "Bison Grass" - Pologne - 40°	26 €*
Beluga Noble - Russie - 40°	26 €*
Beluga Transatlantic Racing - Russie - 40°	26 €*
Philtre - France - 40°	26 €*
Beluga Gold Line - Russie - 40°	38 €*

TEQUILAS, MEZCAL	5 CL
Milagro Silver - Mexique - 40°	15 €
Mezcal Koch - Espadin - Mexique - 47°	15 €
Patron Silver - Mexique - 40°	18 €
Milagro Reposado - Mexique - 40°	21 €
Patron Añejo - Mexique - 40°	26 €
Milagro Select Barrel Reserve Silver - Mexique - 40°	27 €
Milagro Select Barrel Reserve Añejo - Mexique - 40°	33 €

PISCOS	5 CL
Pisco Waqar - Chili - 40°	15 €
Pisco Tabernero Quebranta - Pérou - 40°	15 €

* Accompagnement inclus / soft drink included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération / Taxes et service inclus
Le bar n'accepte pas les chèques

Après-dîner

LES COGNACS	5 CL
Frapin Fontpinot XO Grande Champagne 41°	29 €
Delamain Pale & Dry 40°	35 €
Hennessy XO 40°, Martell Cordon Bleu 40°, Remy Martin XO 40°	37 €
Delamain Vesper XO 40°	42 €
Frapin XO VIP 40°	45 €
Tesseron Lot 53 40°	49 €
Frapin Multimillésime n°7 1989-1991-1993 40.8°	63 €
Hennessy Paradis 40°	95 €
Mr Audry "Très anciens fins bois" 49°	95 €
Remy Martin Louis XIII 40°	290 €

LES CALVADOS Pays d'Auge Roger Groult	5 CL
Âge d'Or 40°	25 €
Doyen Âge 41°	34 €
Réserve Ancestrale 40°	85 €

LES ARMAGNACS	5 CL
Castarède 1987 40°	26 €
Castarède 1967 40°	52 €
La Fontaine de Coincy 1963 40°	155 €
La Fontaine de Coincy 1950 40°	190 €
Laberdolive 1946 40°	199 €
Laberdolive 1923 40°	280 €

LES RHUMS	5 CL
Mount Gay XO – Barbades 43°	21 €
Bacardi 8 ans – Puerto Rico 40°	21 €
Santa Teresa 1796 – Venezuela 40°	21 €
Angostura 1919 – Trinidad & Tobago 40°	21 €
Très vieux Rhum J.M XO - Martinique 45°	23 €
La Compagnie des Indes – Barbagaya 14 ans 43°	24 €
La Compagnie des Indes – Fidji 13 ans 44°	24 €
Zacapa Centenario 23 – Guatemala 40°	25 €
Rhum Vieux Clément XO – Martinique 42°	27 €
La Mauny XO – Martinique 40°	29 €
Rhum Vieux Clément Cuvée Homère – Martinique 44°	30 €
Rhum Vieux J.M 10 ans d'âge Millésime 2010 - Martinique 43.4°	31 €
La Compagnie des Indes – Trinidad 15 ans 44°	32 €
Très Vieux Rhum Clément l'Elixir - Martinique 42°	34 €
Rhum Vieux J.M 10 ans d'âge Millésime 2009 - Martinique 42.3°	34 €
Rhum Vieux J.M cuvée 1845 - Martinique 42°	37 €
Rhum Vieux J.M 15 ans d'âge Millésime 2003 - Martinique 41.8°	47 €
La Favorite – Cuvée La Flibuste – 1994 – Martinique 40°	70 €
La Favorite – Cuvée La Flibuste – 1999 – Martinique 40°	85 €
Rhum Vieux Clément 15 ans d'âge – Martinique 42°	49 €
Très Vieux Rhum Clément Millésime 2002 – Martinique 42°	59 €

LES RAFRAÎCHISSEMENTS	
Thé glacé maison - 16 cl	12 €
Café glacé maison - 16 cl	14 €
Socca Biera Blonde, Blanche ou Ambrée - 33 cl	12 €
Soda - 33 cl	9 €

LA CAFÉTERIE / LES THÉS	JOURNÉE	DÈS 19H
Expresso pure origine Malongo	7 €	11 €
Café américain, cappuccino, café au lait	8 €	12 €
Thé	8 €	12 €

Finger Food

Houmous au sésame noir, crudités et pain pita <i>Black sesame flavoured hummus, crunchy vegetables and pita bread</i>	12 €
Tzatziki au zaatar, crudités et pain pita <i>Tzatziki with zaatar, crunchy vegetables and pita bread</i>	12 €
Focaccia au saumon fumé et fromage frais <i>Focaccia garnished with smoked salmon and cream cheese</i>	15 €
Nems au poulet, samossa aux légumes et crevettes croustillantes <i>Chicken nems, vegetable samosas and crispy shrimps</i>	15 €
Focaccia grillée à la truffe d'été et riquette <i>Grilled focaccia with summer truffle and arugula</i>	17 €
Mini sardines à l'huile d'olive pour 2 <i>Olive oil marinated baby sardines for 2</i>	18 €
Flan à la vanille de Madagascar · <i>Madagascar vanilla flan</i>	12 €
Assortiment de macarons · <i>Assortment macarons</i>	16 €
Moelleux au chocolat noir, glace vanille <i>Dark chocolate cake, serves with vanilla ice cream</i>	16 €
Verrine aux fruits rouges façon cheesecake <i>Cheesecake-style red berry verrine</i>	16 €
Pot gourmand à partager · <i>Gourmet pot to share</i> (glace vanille, fraise et framboise, fraises et framboises fraîches, chantilly, meringue, fraises Tagada, coulis fruits rouges) (<i>vanilla, raspberry and strawberry ice cream, fresh red berries, meringue, Sweet whipped cream, strawberry candies, red berry sauce</i>)	35 €