



le bar

le Champagne

LE CHAMPAGNE À LA FLÛTE

	15 CL	20 CL
Deutz Brut	26 €	34 €
Pierre Mignon Rosé de Saignée	29 €	37 €
Pierre Mignon Blanc de Blancs	28 €	37 €
Amour de Deutz Blanc de Blancs – 2011	45 €	58 €

LE CHAMPAGNE

BRUT ET MILLÉSIMÉ

	75 CL	150 CL
Deutz Brut	120 €	260 €
Pierre Mignon Blanc de Blancs	130 €	290 €
Henriot Brut Souverain	130 €	
Benoit Lahay Brut Nature	145 €	
Moët & Chandon Brut Imperial	150 €	
Taittinger Brut Prestige	150 €	
« Bollinger Spécial Cuvée »	175 €	
Ruinart Brut « R »	180 €	
Agrapart Terroirs Extra Brut Grand Cru	190 €	
Billecart Salmon « Brut Sous Bois »	210 €	
Ruinart Blanc de Blanc	250 €	
Bollinger – La Grande Année – 2007	320 €	
Amour de Deutz Blanc de Blancs – 2011	350 €	
Taittinger – Comtes de Champagne – 2008	360 €	
Dom-Perignon « Brut Vintage » – 2012	580 €	
Krug Grande Cuvée « 170 ^{ème} Édition » – 2012	650 €	
Armand De Brignac « Brut Gold »	900 €	
Dom-Perignon « Plénitude P2 » – 2003	930 €	

ROSÉ ET MILLÉSIMÉ

Pierre Mignon Rosé de Saignée	130 €	
Philipponnat Royale Réserve Brut Rosé	150 €	
Castelnau Rosé	150 €	
Deutz Brut Rosé	160 €	330 €
Taittinger Prestige Rosé	150 €	
Pouillon Brut Rosé 1 ^{er} Cru	150 €	
Benoit Lahay – Rosé de Macération	180 €	
Billecart Salmon Brut Rosé	190 €	
Ruinart Brut Rosé	250 €	

le Vin

LE VIN AU VERRE

	15 CL
Sélection du sommelier – Rosé	17 €
Bandol – Domaine de Terrebrune – Blanc	18 €
Bandol – Domaine de la Font des Pères – Rouge	19 €

LE VIN

LE VIN BLANC

	75 CL	150 CL
Bellet – Domaine de Toasc (Vin de Nice)	75 €	
Château Minuty – Cru Classé – Blanc & Or	80 €	180 €
Bandol – Domaine de Terrebrune	90 €	
Chablis 1 ^{er} Cru – Domaine Pinson	110 €	

LE VIN ROUGE

Bandol – Domaine de la Font des Pères	95 €	
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru – Domaine Olivier	140 €	
Gevrey Chambertin – Claude Dugat – 2017	250 €	
Moulis – Château Maucaillou – 2007		260 €
St Emilion Grand Cru Classé – Château Vieux Taillefer – 2016	280 €	

LE VIN ROSÉ

Sélection du Sommelier – Rosé	80 €
Le Puy Rose-Marie – 2018	105 €

VIN PÉTILLANT SANS ALCOOL

French Bloom – Pétillant Biologique – Blanc	80 €
French Bloom – Pétillant Biologique – Rosé	80 €

Cocktails

LES COCKTAILS D'INSPIRATION AU CHAMPAGNE

25 €

BAIETA SPRITZ – 15 cl

Crème de pamplemousse, liqueur d'orange amère Soleia Nice,

Fever Tree Mediteranean tonic, Champagne brut

DESPINA – 15 cl

Skinos Mastiha, Apérol, sirop d'hibiscus, nectar de fruit de la passion,

Champagne brut

ISSA PASSION – 15 cl

Gin aux agrumes de Monaco, liqueur de génépi, sirop de vanille,

nectar de fruit de la passion, Champagne Brut

LORETTO – 15 cl

Bourbon, sirop d'agave, jus d'ananas, jus de citron vert, Champagne brut

SPICY REMY – 15 cl

Rémy Martin VSOP, liqueur de piment d'Espelette, Cointreau Noir,

liqueur de pêche, Champagne brut

WASABI MARTINI – 15 cl

Vodka Belvedere, pâte de wasabi, concombre et gingembre frais,

sirop de sucre, jus de citron vert, shot de Champagne brut

LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

16 €

FIZZY PASSION – 15 cl

Jus de gingembre, nectar de fruit de la passion, sirop de fleur de sureau,

Fever Tree ginger ale

VIRGIN MOJITO – 16 cl

Menthe fraîche, jus de citron vert, sucre blanc, Perrier

THÉ GLACE MAISON – 16 cl

Infusion de rooibos des vahinés, sirop de vanille et d'hibiscus, jus de citron

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

FRANCE	5 CL
Michel Couvreur Pale Single Single – 45°	30 €
Michel Couvreur Special Vatting – 45°	40 €
Michel Couvreur The Unexpected n°2 French Single Cask – 50°	40 €
Michel Couvreur Blossoming Auld Sherried – 45°	55 €
Michel Couvreur Single Malt 19 ans – Alba 2002 – 45.5°	95 €
Michel Couvreur Single Malt 25 ans – Very Sherried – 45°	130 €

AMÉRICAINS

Michter's US Bourbon – 45.7°	22 €
Jack Daniel's Single barrel – 45°	29 €
Woodford Reserve Bourbon – 43.2°	29 €
Woodford Reserve Rye – 45.2°	29 €
Hudson Manhattan Rye – 46°	29 €
Whistle Pig	29 €

JAPONAIS

Nikka Coffey Grain – 45°	21 €
Yoichi Single Malt – 45°	23 €
Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve – 46.5°	26 €
The Kurayoshi 12 ans Pure Malt – 43°	39 €

TAIWANAIS

Kavalan Solist Ex-Bourbon Cask – 58.6°	42 €
Kavalan Solist Sherry Cask – 59.4°	48 €

IRLANDAIS

Connemara 12 ans Peated – 40°	22 €
Waterford Organic Gaïa 2.1 – 50°	23 €

AUTRICHE

Eagles Single Cask 5 ans – 60,9°	21 €
----------------------------------	------

LE SPEYSIDE

The Balvenie Double Wood 12 ans – 40°	22 €
Craigellachie 13 ans – 46°	22 €
Aberlour Casg Annamh – 48°	22 €
Glenfiddich 18 ans – 40°	28 €
Glenfiddich 21 ans « Grand Reserva » – 40°	48 €
Glenfiddich 23 ans « Grand Cru » – 40°	70 €
Glenfiddich 40 ans (Bouteille N°308/600) – 45.9°	550 €

LES HIGHLANDS

Glenmorangie 25 ans – 43°	75 €
The Dalmore 25 ans – 42°	180 €

LOWLANDS

Auchentoshan 21 ans « The Nectar Of The Dailydrams » – 1997 – 53,4°	109 €
---	-------

ILE DE SKYE · ILE D'ISLAY · ORKNEY

Octomore 9.1 (whisky le plus tourbé au monde) – 59.1°	45 €
Kilchoman 13 ans Bourbon Barrel Single Cask – 2007 – 54,4°	47 €
Kilchoman 14 ans Cherry Hoghead Single Cask – 2006 – 54,5°	49 €
Laphroaig – 33 ans – 49,9°	230 €

GINS & TONIC

5 CL	
Gin aux Agrumes – Monaco – 40°	26 €
44°N – France – 44°	26 €
XII – France – 42°	26 €
Bombay Sapphire East – Angleterre – 42°	26 €
Tanqueray Ten – Angleterre – 47.3°	26 €
Gordon's – Angleterre – 37.5°	26 €
Beefeater – Angleterre – 40°	26 €
Monkey 47 – 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 €
Ki No Bi – Japon – 45.7°	26 €
Plymouth – Angleterre – 41.2°	26 €
Alpine Gin – Autriche – 48°	26 €

VODKAS & TONIC

5 CL	
Grey Goose – France – 40°	26 €
Fair Quinoa – France – 40°	26 €
Distillerie de Strasbourg – France – 40°	26 €
Belvedere – Pologne – 40°	26 €
Belvedere Heritage – Pologne – 40°	26 €
Zubrowka « Bison Grass » – Pologne – 40°	26 €
Nikka Coffey Vodka – Japon – 40°	26 €
Haku – Japon – 40°	26 €
Ciroc – France – 40°	26 €
Absolut Elyx – Suède – 42,3°	26 €

TEQUILAS, MEZCAL

5 CL	
Mezcal Unión Uno – Mexique – 40°	15 €
Milagro Select Barrel Reserve Añejo – Mexique – 40°	33 €

PISCOS

5 CL	
Pisco Waqar – Chili – 40°	15 €
Pisco Tabernero Acholado – Pérou – 40°	15 €
Pisco La Caravedo Quebranta – Pérou – 41°	15 €

Après-dîner



Selection of cigars available on demand

LES COGNACS

5 CL	
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 €
M. Audry «Très Ancienne Grande Champagne» – 48°	75 €
M. Audry "Très anciens fins bois" – 49°	95 €
Hennessy Paradis – 40°	210 €
Remy Martin Louis XIII – 40°	290 €

LES CALVADOS Pays d'Auge Roger Groult

5 CL	
Roger Groult – Doyen Âge – 41°	34 €
Vieux Calvados Fournier Fernand – 40 ans – 41°	39 €
Roger Groult – 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 €

LES RHUMS

5 CL	
Mount Gay XO – Barbades – 43°	21 €
Santa Teresa 1796 – Venezuela – 40°	21 €
Rhum Clément Single Cask 100% Canne Bleue – 41,6°	22 €
La Compagnie des Indes – Fidji 10 ans – 44°	24 €
Zacapa Centenario 23 – Guatemala – 40°	25 €
Rhum Vieux Clément Cuvée Homère – Martinique – 44°	30 €
Rhum Vieux J.M 10 ans d'âge Millésime 2010 – Martinique – 43.4°	31 €
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 €
Appleton estate 2003 – Jamaïque – 63°	58 €
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 RAFFRAÎCHISSEMENTS

Bière locale Blue Coast ou Socca Bièra – 33 cl	12 €
Soda – 33 cl	9 €

LA CAFÉTERIE / LES THÉS

	JOURNÉE	DÈS 19H
Expresso pure origine Malongo	9 €	11 €
Café américain, cappuccino, café au lait	10 €	12 €
Thé	10 €	12 €



Finger Food

Tzatziki au zaatar, focaccia croustillante <i>Tzatziki with zaatar, crispy focaccia</i>	15 €
Houmous au sumac, focaccia croustillante <i>Hummus with sumac, crispy focaccia</i>	15 €
Tarama blanc au truffe et blinis <i>Truffle flavor white tarama, served with blinis</i>	17 €
Samossas aux légumes, nems de poulet et crevettes croustillantes <i>Vegetable samossas, chicken nems and crispy shrimps</i>	17 €
Ceviche de thon et coriandre, chips de maïs <i>Tuna ceviche and coriander, corn nachos</i>	19 €
Focaccia romaine grillée a la truffe <i>Roman grilled focaccia garnished with truffle</i>	20 €
Mini tortilla roulée au saumon fumé, herbes et crème d'avocat <i>Mini rolled tortillas with smoked salmon, chive and avocado cream</i>	17 €
Assiette de jambon ibérique Bellota, focaccia croustillante <i>Iberico Bellota ham, crispy focaccia</i>	45 €

Desserts

Glaces · Ice cream Pistache, Café, Chocolat, Vanille et Caramel fleur de sel <i>Pistachio, Coffee, Chocolate, Vanilla and Caramel flower of salt</i>	4 €/boule
Sorbets · Sorbet Fraise, Framboise, Passion, Mangue et Citron <i>Strawberry, Raspberry, Passion, Mango and Lemon</i>	4 €/boule
Assortiment de 6 macarons <i>Assortment of 6 macarons</i>	16 €
Moelleux au chocolat noir, glace vanille <i>Dark chocolate cake, serves with vanilla ice cream</i>	16 €
Verrine façon cheesecake aux fruits exotiques <i>Cheesecake style exotic fruits verrine</i>	16 €
Cookie au beurre de cacahuète, caramel à la fleur de sel, glace vanille <i>Peanut butter cookie, salted butter caramel, vanilla ice cream</i>	16 €



le bar