

COCKTAILS

Sous la voûte du Grand Dôme, nos barmans vous invitent à un voyage à la découverte des plus illustres dômes de la planète...

Under the keystone of the Grand Dome, our bartenders invite you for a savoury journey and will make discover the most iconic dômes on the planet...

- CATHÉDRALE SAINT-PAUL** 20 €
20 cl
Gin, fino sherry, sirop de thé à la menthe et chocolat, bitter orange
Gin, fino sherry, green tea and chocolate syrup, bitter of orange
- DÔME DE SAINT-PIERRE** 20 €
22 cl
Bitter Sirene, Aperitivo, Amaro, orange sanguine gazéifiée
Nardini Acqua di Cedro, Aperitivo, Amaro, sparkling blood orange
- PANTHÉON** 20 €
20 cl
Vodka Elyx, liqueur St-Germain, thé blanc, sirop de champagne blanc de blancs, citron jaune
Vodka Elyx, St-Germain liqueur, white tea, syrup of blanc de blancs Champagne, lemon
- LE CAPITOLE** 20 €
12 cl
Bourbon Maker's Mark fat-washed à l'huile de pécan, mélasse aux épices barbecue, bitter de feuilles de tabac fumées
Bourbon Maker's Mark fat-washed with pecan nut oil, barbecue spices molasses, bitter of tobacco leaf
- CATHÉDRALE D'HELSINKI** 21 €
12 cl
Aquavit infusé à l'aneth, base acide, réduction d'airelles
Aquavit infused with dill, sour based, cranberries reduction
- DÔME DU RÔCHER DE JÉRUSALEM** 21 €
15 cl
Boukha Bokobsa, grenade, sirop de rose, aquafaba
Boukha Bokobsa, pomegranate, rose juice, aquafaba
- MYKONOS** 22 €
20 cl
Liqueur Mastiha Skinis, Ouzo, concombre, olive, vinaigre grec, lait de chèvre
Mastiha Spirit Skinis, Ouzo, cucumber, Greek vinegar, goat milk
- DÔME DE GENBAKU** 22 €
22 cl
Shōchū infusé au matcha, jus de kalamansi, baie de sansho, jus de citron, tonic matcha
Shōchū infused with matcha, kalamansi juice, sansho Japanese pepper, lemon juice, tonic matcha
- DÔME DE QUITO** 22 €
23 cl
Blend rhum infusé à l'armoise cola, fruit de la passion, ananas, falernum, citron vert, absinthe
Blend rhum infused with armoise cola leaf, passion fruit, pineapple, falernum, lime, absinthe
- TAJ MAHAL** 22 €
23 cl
Vodka Elyx fat-washed aux pickles indiens, assaisonnement indien maison, jus de tomates jaunes
Vodka Elyx fat-washed with Indian pickles, homemade Indian seasoning, yellow tomatoes juice
- PALACIO DE BELLAS ARTES MEXIQUE** 22 €
22 cl
Téquila et mezcal infusée au piment chipotle, habanero distillé, purée de poivron, bière
Tequila and mezcal infused with chipotle chillis, distilled habanero, peppers mashed, beer
- KREMLIN** 29 €
12 cl
Vodka au caviar Petrossian, Quintinye Vermouth Royal, cuillère de caviar
Vodka with Petrossian caviar, Quintinye Vermouth Royal, teaspoon of caviar
- PALAIS ALCAZAR** 33 €
50 cl
Sangria à partager
Sangria to share

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



MOCKTAILS

23 Cl

17 €

THÉÂTRE ROYAL GUELIZ MARRAKECH

Thé vert, citronnelle, sirop de miel et dattes,
citron vert
*Green tea, lemongrass, honey and dates
syrup, lime*

PANTHÉON NATIONAL DU PORTUGAL

Épinard, kiwi, gingembre
Spinach, kiwi, ginger

GUKHOE DE CORÉE DU SUD

Jus de pamplemousse, sirop de canelle et
gingembre, jus de citron, tonic à l'hibiscus
*Grapefruit juice, cinnamon and ginger syrup,
lemon juice, tonic hibiscus*

ÉGLISE CANDELARIA DU BRÉSIL

jus de passion, sudachi pimenté, sirop de
coco, ginger beer
*Passion fruit juice, spicy sudachi, coconut
syrup, ginger beer*



CHAMPAGNE À LA COUPE

CHAMPAGNE BY THE GLASS

BRUT

12 Cl

Lombardi Brut Cuvée Axiome

19 €

Deutz Brut

22 €

ROSÉ

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse

21 €

Deutz Rosé

24 €

BLANC DE BLANCS

RSRV Mumm Grand Cru Blanc de Blancs, 2013

28 €

PRESTIGE

Amour de Deutz, 2010

36 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

ROSÉ

12 Cl

IGP d'OC, Puech-Haut Prestige, 2019

10 €

Côtes-de-Provence, Château Minuty Cuvée Prestige, 2019

12 €

BLANC

IGP Ardèche, Viognier, François Grenier, Les Jardins, 2018

9 €

Graves, Château Villa Bel-Air, 2018

11 €

Bourgogne, Pierre Girardin, Eclat de Calcaire, 2018

12 €

ROUGE

Morgon, « Corcelettes », Gregoire Hoppenot, 2019

10 €

Crozes-Hermitage, Laurent Combier, 2019

11 €

Maranges 1er Cru, La Fussièrre, Domaine Bachalet-Monnot

15 €

LIQUOREUX

Maury, 6 ans d'âge, Grande Réserve

12 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



5 Cl

CITADELLE France Baies de genièvre, anis <i>Juniper berries, star anis</i>	17 € 44°	OXLEY Angleterre - England Réglisse, vanille, muscat <i>Liquorice, vanilla, muscatel</i>	19 € 47°
MALFY Italie - Italy Baies de genièvre, citron <i>Juniper berries, lemon</i>	17 € 41°	TANQUERAY TEN Angleterre - England Baies de genièvre, agrumes <i>Juniper berries, citrus</i>	19 € 47,3°
ROKU Japon - Japan Sakura, thé, yuzu <i>Sakura, tea, yuzu</i>	17 € 43°	G'VINE FLORAISON France Baies, gingembre, réglisse <i>Juniper, ginger, liquorice</i>	19 € 40°
BOTANIST Écosse - Scotland Agrume, fruité <i>Citrus fruit, fruity</i>	17 € 46°	MONKEY 47 Allemagne - Germany Agrumes, poivres <i>Citrus, peppers</i>	19 € 47°
STAR OF BOMBAY Angleterre - England Bergamote citron <i>Bergamot, lemon</i>	17 € 44°	GIN MARE Espagne - Spain Thym, olive <i>Thyme, olive</i>	19 € 42,7°
BEEFEATER 24 Angleterre - England Baies de genièvre, citron, thé vert <i>Juniper berries, lemon, green tea</i>	17 € 45°	NORDES Espagne - Spain Fleur blanche; verveine, gingembre <i>White flower, verbena, ginger</i>	19 € 40°
PLYMOUTH Angleterre - England Coriandre, citron, angélique <i>Coriander, lemon, angelica</i>	17 € 41,2%	MOMBASA Angleterre - England Agrumes confits, thé, cardamome <i>Candied peel, tea, cardamom</i>	20 € 41,5°
HENDRICKS Écosse - Scotland Concombre, pétale de rose <i>Cucumber, rose petals</i>	19 € 41,4°	DRUNKEN HORSE Belgique - Belgium Poivre de timut, coriandre, agrumes <i>Timut pepper, coriander, citrus fruits</i>	20 € 42°

Supplément tonic 4 € (25 cl) - Extra tonic 4€ (25cl)



TEQUILA & MEZCAL

DÉGUSTATION - TASTING

5 cl

MEZCAL AMORES ESPADA Mexique - Mexico Agrume, cuir <i>Citrus fruit, leather</i>	17 € 37°	ALTOS SILVER Mexique - Mexico Acide citrique, herbes <i>Citric acid, herbal</i>	19 € 40°	AVION EXTRA ANEJO Mexique - Mexico Vanille, caramel au beurre salé <i>Vanilla, salted butter caramel</i>	60 € 40°
AVION SILVER Mexique - Mexico Poivre noir, pamplemousse, ananas <i>Black pepper, grapefruit, pineapple</i>	18 € 40°	CASAMIGOS REPOSADO Mexique - Mexico Boisée, caramel, cacao <i>Woody, caramel, cocoa</i>	24 € 40°	DON JULIO 1942 Mexique - Mexico Menthe poivrée, vanille Bourbon, cardamome <i>Peppermint, vanilla bourbon, cardamom</i>	90 € 38°
MEZCAL AMORES CUPREATA Mexique - Mexico Cuir, herbacés <i>Leather, herbaceous</i>	19 € 41°	CASAMIGOS ANEJO Mexique - Mexico Poivre, caramel <i>Pepper, caramel</i>	26 € 40°		



VODKA

DÉGUSTATION - TASTING

5 cl

MAMONT VODKA Russie - Russia Noix de Cèdre, agrumes <i>Cedar nut, citrus fruit</i>	17 € 40°	KETEL ONE Pays-Bas - Netherlands Anis, poivre <i>Star anise, pepper</i>	17 € 40°	BELVEDERE BLACK FOREST Pologne - Poland Céréales, miel <i>Cereals, honey</i>	17 € 40°
LEGEND OF KREMLIN Russie - Russia Céréales, poivres <i>Cereals, peppers</i>	17 € 40°	ABSOLUT ELYX Suède - Sweden Doux et fruité <i>Sweet and fruity</i>	17 € 42,3°	NINKASI France - France Houblon saaz bio <i>Organic Saaz hops</i>	18 € 40°

Supplément tonic 4 € (25 cl) - Extra tonic 4€ (25cl)



RHUM

DÉGUSTATION - TASTING

5 Cl

DON PAPA Philippines The Philippines Vanille, fruits confits Vanilla, candied fruits	17 € 40°	SEVERIN XO Guadeloupe Fruits tropicaux, boîtes à cigares Tropical fruit, cigar boxes	22 € 45°	ANGOSTURA 1787 Trinidad et Tobago Trinidad-and-Tobago Fruits secs, caramel Dried fruit, caramel	30 € 40°
HAVANA 7 Cuba Cacao, vanille, noisette Cocoa, vanilla, hazelnut	19 € 40°	NEISSON L'ESPRIT BIO Martinique Rhum agricole, canne à sucre, citron vert poivre blanc Agricultural rum, sugar cane, lime and white pepper	26 € 66°	MOUNT GAY 1703 Barbade - Barbados Chêne, toffee Oak, toffee	44 € 40°
MILLONARIO Pérou - Peru Cacao, cannelle Cacao, cinnamon	19 € 40°	APPLETON ESTATE 21 Jamaïque - Jamaica Vanille, amande Vanilla, almonds		49 € 43°	



PORTO

5 Cl

ANDRESEN WHITE 10 ANS Raisin frais, fruits secs Fresh grapes, dried fruit	17 € 20°	GRAHAM'S 20 ANS Agrumes, amandes grillées Citrus fruit, roasted almonds	39 € 20°
GRAHAM'S 10 ANS Cerises confites, Écorces d'agrumes Candied cherries, citrus peel	25 € 20°	GRAHAM'S 40 ANS Caramel, chocolat Caramel, chocolate	138 € 20°

Supplément tonic 4 € (25 cl) - Extra tonic 4€ (25cl)

SCOTCH & IRISH

DÉGUSTATION - TASTING

5 Cl

CONNEMARA DISTILLERS

Irlande
Ireland
Tourbe, fruits jaunes
Peated, yellow fruit

17 €
43°

SCAPA GLANSA Orcades

Pêches et poires mûres
Tropical peaches and ripe pears

26 €
40°

BALVENIE 14 ANS CARIBBEAN CASK

Speyside
Vanille, bois de chêne
Vanilla, oak wood

30 €
43°

ABERLOUR CASG ANNAMH

Speyside
Crumble, pêches mûres
Crumble, ripe peaches

20 €
48°

LAGAVULIN 16 ANS

Islay
Tourbe, orge fumé
Peated, smoked barley

26 €
43°

BOWMORRE 18 ANS

Islay
Sherry, chocolat
Sherry, chocolate

60 €
43°

OBAN DISTILLERS EDITION

Highland
Salin, zest orange
Salin, orange peel

20 €
43°

DOMAINES DES HAUTES GLACES MOISSONS

France
Pâte d'amande, agrumes
Almond paste, citrus

28 €
44,8°

CHIVAS 25 Speyside

Miel de bruyère, fruits frais
Heather honey, fresh fruits

118 €
40°

CHIVAS 18 Speyside

Fruits secs, chocolat noir
Dried fruit, dark chocolate

26 €
40°

KNAPPOGUE CASTLE 12

Irlande
Ireland
Cassonade, vanille boisée
Brown sugar, woody vanilla

28 €
40°

CIDRE

CIDER

33 Cl

APPIE BRUT

12 €
4,7°

APPIE POIRÉ

12 €
4,1°

APPIE POIRÉ GINGEMBRE

12 €
3,3°



WHYSKEY JAPONAIS

JAPANESE WHYSKEY

5 Cl

NIKKA FROM THE BARREL

Poivre, chêne, pêche
Pepper, oak, peach

18 €
51,4°

HIBIKI HARMONY

Poire, chêne
Pear, oak

22 €
43°

HIBIKI 17

Pêche, poire, cannelle
Peach, pear, cinnamon

64 €
43°

YAMAZAKI DISTILLER'S RESERVE

Noix de coco, vanille, cannelle
Coconut, vanilla, cinnamon

28 €
43°

HIBIKI 21

Épices, chocolat
Spices, chocolate

106 €
43°

HIBIKI 30

Cuir, prune, châtaigne
Leather, plum, chestnut

310 €
43°



BOURBON & RYE

BOURBON & RYE WHISKEY

5 Cl

WOODFORD RESERVE

Vanille, caramel
Vanilla, caramel

17 €
43,2°

KNOB CREEK BOURBON

Epicée, noisette
Spicy, hazelnut

20 €
50°

BULLEIT RYE

Miel et épices
Honey and spices

17 €
45°

HUDSON BABY BOURBON

Maïs, caramel
Corn, caramel

22 €
46°

Supplément tonic 4 € (25 cl) – Extra tonic 4€ (25cl)



COGNAC & ARMAGNAC

5 Cl

ARMAGNAC LAUBADE VSOP

Fruits mûrs, vanille, prune
Ripe fruit, vanilla, plum

16 €
40°

HENNESSY XO

Fruits confits, épices, cacao
Candied fruit, spices, cocoa

78 €
40°

ARMAGNAC LAUBADE XO

Écorces d'orange, cannelle,
pains grillés
Orange peel, cinnamon, toast

20 €
40°

MARTELL CHANTELOUP

Miel, abricot, pêche, fruits secs
Honey, apricot, peach, dried fruit

150 €
40°

AUGIER L'OCÉANIQUE

Tourbé, épicé
Peated, spicy

16 €
40,1°

HENNESSY PARADIS

Épices, finesse
Spices, subtlety

260 €
40°

MARTELL CORDON BLEU

Caramel, épices douces, pain d'épices,
fèves de cacao
Caramel, mild spices, gingerbread, cocoa beans

60 €
40°

LOUIS XIII

Myrrhe, miel, rose séchée, prune,
chèvrefeuille, cuir, figue, fruit de la passion
Myrrh, honey, dried roses, plum, woodbine,
leather, figs, passion fruit

40°

69 € 1 Cl / 170 € 2,5 Cl / 340 € 5 Cl



CALVADOS

5 Cl

BUSNEL VSOP

Cannelle, menthe
Cinnamon, mint

17 €
40°

BUSNEL HORS D'ÂGE 12 ANS

Muscade, coing, vanille, café
Nutmeg, quince, vanilla, coffee

26 €
43°



PRESSION DRAFT	25 Cl	50 Cl	BOUTEILLE BOTTLED	33 Cl
Grimbergen blonde 6,7° <i>Grimbergen blond</i>	9 €	16 €	Grimbergen blonde 6,7° <i>Grimbergen blond</i>	10 €
Ninkasi blonde 4° <i>Ninkasi blond</i>	9 €	16 €		

NINKASI - BRASSEUR LYONNAIS DEPUIS 1997
NINKASI - LYON BREWER SINCE 1997
 Bouteille 33Cl - Bottled 33Cl

BLONDE BLOND Miel, notes fruitées <i>Honey, fruity notes</i>	10 € 4°	INDIAN PALE INDIAN PALE Agrumes, fruits blancs <i>Citrus fruit, white fruit</i>	10 € 5,4°
BLANCHE WHITE Céréales, litchi <i>Cereals, lychee</i>	10 € 4,8°	TRIPLE TRIPLE Céréales, fruits compotés <i>Cereals, fruit compote</i>	10 € 8,4°



	5 Cl		
Génépi des Pères Chartreux Génépi des Pères Chartreux	12 € 40°	Morand Framboise Morand Raspberry	20 € 43°
Morand Williamine Morand Pear	16 € 43°	Morand Abricot Morand Apricot	20 € 43°



APÉRITIFS

APERITIVO

Pastis 51 Pastis 51	5 cl 10 € 45°	Kir Royal Crème de cassis and Champagne	12 cl 18 € 45°	Martini blanc White Martini	7 cl 10 € 14,4°
Ricard Ricard	5 cl 10 € 45°	Suze Suze	5 cl 8 € 15°	Cocchi Cocchi vermouth	7 cl 11 € 16°
Kir Crème de cassis and white white	12 cl 11 €	Martini Rouge Red Martini	7 cl 10 € 14,4°	Lustau rouge Red Lustau vermouth	7 cl 11 € 15°



LIQUEURS

Amaretto Amaretto	7 cl 12 € 28°	Saint Germain Saint Germain	7 cl 18 € 20°	Grand Marnier Centenaire Grand Marnier Centenaire	5 cl 26 € 40°
----------------------	-------------------------	--------------------------------	-------------------------	--	-------------------------



CHARTREUSES

Chartreuse verte Green chartreuse	5 cl 18 € 55°	Chartreuse Jaune Yellow Chartreuse	5 cl 18 € 45°	Chartreuse MOF Chartreuse MOF	5 cl 35 € 45°
--------------------------------------	-------------------------	---------------------------------------	-------------------------	----------------------------------	-------------------------



CHAMPAGNES

BRUT

Lombardi Axiome « Cuvée Brut »

75 Cl

150 Cl

96 €

188 €

Deutz Brut

105 €

194 €

Lombardi, Cuvée Hyménée, 2012

195 €

ROSÉ

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse

104 €

198 €

Deutz Rosé

138 €

Louis Roederer Rosé, 2013

146 €

Veuve Clicquot Rosé, 2006

176 €

BLANC DE NOIRS

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature, Blanc de Noirs, 2010

152 €

Lombardi, Blanc de Noirs

178 €

BLANC DE BLANCS

Louis Roederer Blanc de Blancs, 2013

154 €

Perrier-Jouët Blanc de Blancs

162 €

RSRV Mumm Grand Cru Blanc de Blancs, 2013

178 €

PRESTIGE

Amour de Deutz, 2010

248 €

Dom Pérignon, 2008

338 €

Krug Grande Cuvée, 167^{ème} édition

395 €

Dom Pérignon P2, 2000

850 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



BLANC

75 Cl

Riesling, Domaine Schlumberger, Grand Cru Saering, 2015

63 €



BLANC

75 Cl

Sancerre, Domaine Pierre Martin, Les Monts Damnés, 2018

61 €

ROUGE

75 Cl

Saumur Champigny, Domaine Filliatreau, 2018

44 €

LIQUOREUX

75 Cl

Coteaux du Layon, Prestige du Plessis, 2018

48 €



BOURGOGNE

BLANC

	75 Cl	150 Cl
Macon-Lugny, Les Crays , Joseph Drouhin, 2018	41 €	
Bourgogne, Pierre Girardin, Eclat de Calcaire, 2018	63 €	
Chablis, Grand Regnard, 2018	69 €	129 €
Mercurey 1 ^{er} Cru, La Mission, Château de Chamirey, 2016	94 €	
Nuits-Saint-Georges, « Les Terrasses », Monopole, Château-Gris, 2017	129 €	
Bienvenues-Batard Montrachet Grand Cru, Vincent Girardin, 2015	658 €	

ROUGE

	75 Cl
Auxey-Duresses, Domaine Fabien Coche, 2018	59 €
Maranges 1 ^{er} Cru, La Fussièrre, Domaine Bachalet-Monnot	84 €
Savigny-Les-Beaune 1 ^{er} Cru « Les Marconnets », Vincent Girardin, 2015	96 €
Vosne-Romanée, Joseph Drouhin, 2014 - 2015	136 €
Beaune 1 ^{er} cru, Clos Des Mouches, Joseph Drouhin, 2016	208 €



BEAUJOLAIS

ROUGE

75 Cl

Morgon « Corcelette », Grégoire Hoppenot, 2019

44 €

Fleurie, Château des Bachelards, 2016

67 €



RHÔNE

BLANC

75 Cl

IGP Ardèche, Viognier, François Grenier, Les Jardins, 2019

41 €

Saint-Joseph, François Grenier, Cuvée Fragrance, 2019

59 €

Châteauneuf-du-Pape, Château Mont Redon, 2018

76 €

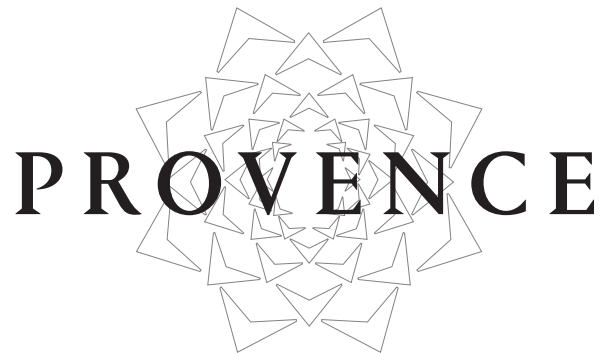
Condrieu, Maison Les Alexandrins, 2017

98 €



ROUGE


	75 Cl	150 Cl
Crozes-Hermitage, Domaine Combier, Cuvée L, 2019	48 €	
Saint-Joseph, Domaine Courbis « Les Royes », 2017	69 €	123 €
Châteauneuf-du-Pape, Château Maucoil, 2017	94 €	
Côte-Rôtie, La Sarrasine, Domaine Bonserine, 2017 - 2018	108 €	
Hermitage, Maison Jaboulet, La Chapelle, 2011	291 €	
Hermitage, Maison Jaboulet, La Chapelle, 2006	305 €	



ROSÉ

	75 Cl	150 Cl
Côtes-de-Provence, Minuty Prestige, 2019	46 €	
Côtes-de-Provence, By Ott, 2019	49 €	91 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets.
Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
*Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included.
Credit card and cash are accepted.*



LANGUEDOC- ROUSSILLON

ROSÉ

Igp Pays d'oc, Puech Haut, 2019

75 Cl 150 Cl

41 € 78 €

ROUGE

Igp Pays d'Oc, Chemin de Moscou, 2017

64 €



BORDEAUX

BLANC

Graves, Château Villa Bel-Air, 2018

75 Cl

51 €

Pessac-Léognan, Domaine de Chevalier, 2016


278 €

Bordeaux, Le Pavillon du Château Margaux, 2014

545 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



BORDEAUX

ROUGE

75 cl

Graves, Château Villa Bel-Air, 2015

51 €

Pomerol, Château Nenin, 2006

185 €

Pessac-Léognan, Château Smith Haut Laffite, 2013

208 €

Pessac-Léognan, Château Haut Brion, 2006

960 €

Pauillac, Château Mouton Rothschild, 2004

1 180 €

LIQUOREUX

75 cl

Sauternes, Château d'Yquem, 2005

750 €



BOISSONS SANS ALCOOL SOFT DRINKS

EAUX WATER

33 cl 75 cl

Evian

7 € 11 €

Badoit

7 € 11 €

SODAS SOFT DRINK

9 €

Coca Cola, light, zero 33 cl

Orangina 25 cl

7 up 25 cl

Red Bull Energy Drink 25cl

Red Bull Energy Drink Sugarfree 25cl

Schweppes Premium Tonic 20 cl

Schweppes Premium Ginger Ale 20 cl

Schweppes Agrume 25 cl

May Tea 25 cl

JUS DE FRUITS PATRICK FONT PATRICK FONT HOMEMADE JUICES

**10 €
25 cl**

Pomme tentation

Apple temptation

Pêche de vigne

Vine peach

Poire william

William pear

Pomme Yuzu du Japon

Apple Japanese yuzu

Litchi de Madagascar

Madagascar lychee

Mandarine

Mandarine orange

Ananas victoria

Victoria pineapple

Jus de tomate noire de Crimée

Crimean black tomato juice



BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉS

COFFEES

Cafés de Gonéo, maison de torréfaction de café exigeante de Lyon !

Coffees from Gonéo, a roasting house of qualitative coffee based in Lyon!

Espresso	5 €	Mocha	9 €	Mocha vanille	9 €
Espresso		Coffee Mocha		Vanilla Mocha	
Ristretto	5 €	Mocha vanille	9 €	Chai Latte	9 €
		Vanilla Mocha			
Décaféiné	5 €	Cappuccino	9 €	Café frappé	9 €
Décaffeinated				Iced coffee	
Allongé	5 €	Latte	9 €	Chocolat chaud	9 €
Lungo		Coffee Latte		Hot chocolate	
Noisette	6 €	Café viennois	9 €	Chocolat blanc chaud	9 €
Macchiato		Viennese coffee		Hot white chocolate	

THÉS

TEAS

9 €

De Harney & Sons, maison de thé américaine spécialisée dans les thés biologiques premiums.

From Harney & Sons, an American tea company specialized in high-quality and organic teas.

Bangkok : thé vert, noix de coco, citronnelle,
vanille noir, pêche, gingembre

*Bangkok: green tea, coconut, lemongrass,
black vanilla, peach, ginger*

Thé noir chai
Chai black tea

Thé noir menthe chocolat
Black chocolate mint tea

Thé noir Paris : vanille, cassis, bergamote,
caramel

*Black tea Paris: vanilla, blackcurrant, bergamot,
caramel*

Thé blanc winter : white earl grey, bergamote
White winter tea: white earl grey, bergamot

INFUSIONS

HERBAL TEAS

9 €

Rooibos Chai : clou de girofle, cardamome, cannelle
Rooibos chai: cloves, cardamom, vanilla, cinnamon

Menthe poivrée
Peppermint herbal

Verveine
Verbena

Supplément chantilly du moment 4 € - Extra chantilly of the day 4€

Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

