

COCKTAILS

Sous la voûte du Grand Dôme, nos barmen 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 domes on the planet...

- CATHÉDRALE SAINT-PAUL** 20 €
20 cl
Gin Plymouth, fino sherry, sirop de thé menthe et chocolat, citron, bitter orange
Gin Plymouth, fino sherry, green tea and chocolate syrup, lemon, bitter of orange
- 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 SAINT-PIERRE** 20 €
22 cl
Bitter Sirene, Aperitivo, Amaro, orange sanguine gazéifiée
Nardini Acqua di Cedro, Aperitivo, Amaro, sparkling blood orange
- DÔME DE QUITO** 22 €
23 cl
Blend rhum Havana infusé à l'absinthe, cola, fruit de la passion, ananas, falernum, citron vert, absinthe Pernod
Blend rhum Havana infused with absinthe, cola leaf, passion fruit, pineapple, falernum, lime, absinthe Pernod
- PANTHÉON** 20 €
20 cl
Vodka Absolut Elyx, liqueur St-Germain, thé blanc, sirop de champagne Blanc de blancs, citron jaune
Vodka Absolut 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
- TAJ MAHAL** 22 €
23 cl
Vodka Absolut Elyx fat-washed aux pickles indiens, assaisonnement indien maison, jus de tomates jaunes
Vodka Absolut Elyx fat-washed with Indian pickles, homemade Indian seasoning, yellow tomatoes juice
- CATHÉDRALE D'HELSINKI** 21 €
12 cl
Aquavit infusé à l'aneth, base acide, réduction d'airelles
Aquavit infused with dill, sour based, cranberries reduction
- PALACIO DE BELLAS ARTES MEXIQUE** 22 €
22 cl
Téquila altos et mezcal infusé au chipotle, distillation habanero, purée de poivron, bière
Tequila altos and mezcal infused with chipotle chillis, distilled habanero, peppers mashed, beer
- DÔME DU SUD** 21 €
15 cl
Boukha Bokobsa, grenade, sirop de rose, aquafaba
Boukha Bokobsa, pomegranate, rose juice, aquafaba
- KREMLIN** 29 €
12 cl
Vodka au caviar Petrossiane, Quintinye Vermouth Royal, cuillère de caviar
Vodka with Petrossian caviar, Quintinye Vermouth Royal, teaspoon of caviar
- MYKONOS** 22 €
20 cl
Liqueur Mastiha Skinos, Ouzo, concombre, olive, vinaigre grec, lait de chèvre
Mastiha Spirit Skinos, Ouzo, cucumber, Greek vinegar, goat milk
- 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 €

IGP d'OC, Puech-Haut Prestige, 2019

10 €

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

12 €

BLANC

VDF, Viognier, La Champine, Jean-Michel Gerin, 2019

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 Bachelet-Monnot, 2017

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

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°		
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°		



VODKA

DÉGUSTATION - TASTING

5 cl

MAMONT VODKA Russie - Russia Noix de Cèdre, agrumes <i>Cedar nut, citrus fruit</i>	17 € 40°	ABSOLUT ELYX Suède - Sweden Doux et fruité <i>Sweet and fruity</i>	17 € 42,3°
LEGEND OF KREMLIN Russie - Russia Céréales, poivres <i>Cereals, peppers</i>	17 € 40°	BELVEDERE BLACK FOREST Pologne - Poland Céréales, miel <i>Cereals, honey</i>	17 € 40°

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



RHUM

DÉGUSTATION - TASTING

5 Cl

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



PORTO

5 Cl

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

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 30 € CARIBBEAN CASK 43°

Speyside
Vanille, bois de chêne
Vanilla, oak wood

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 60 € 18 ANS 43°

Islay
Sherry, chocolat
Sherry, chocolate

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 25 118 € Speyside 40°

Miel de bruyère, fruits frais
Heather honey, fresh fruits

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°



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.

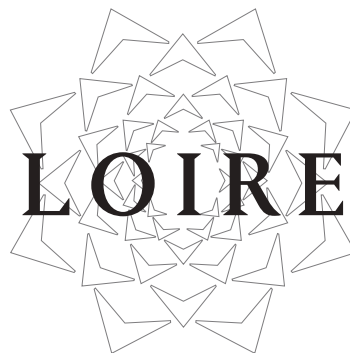


BLANC

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 Bachelet-Monnot, 2017	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 €

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.



BEAUJOLAIS

ROUGE

75 Cl

Morgon « Corcelette », Grégoire Hoppenot, 2019

44 €

Fleurie, Château des Bachelards, 2016

67 €



RHÔNE

BLANC

75 Cl

VDF, Viognier, La Champine, Jean Michel Gérin, 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

Crozes-Hermitage, Domaine Combier, Cuvée L, 2019

75 Cl 150 Cl

48 €

Saint-Joseph, Domaine Courbis « Les Royes », 2018

69 € 123 €

Châteauneuf-du-Pape, Château Maucoil, 2017

94 €

Côte-Rôtie, La Sarrasine, Domaine Bonserine, 2018

108 €

Hermitage, Maison Jaboulet, La Chapelle, 2011

291 €

Hermitage, Maison Jaboulet, La Chapelle, 2006

305 €



ROSÉ

Côtes-de-Provence, Minuty Prestige, 2019

75 Cl 150 Cl

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

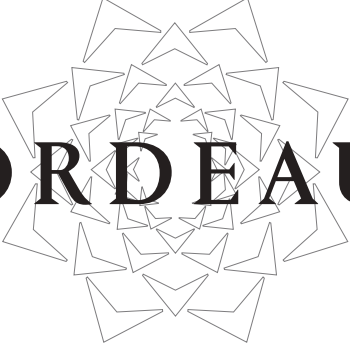
278 €

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 €

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.



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 €	Chaï Latte	9 €
		Vanilla Mocha			
Décaféiné	5 €	Cappuccino	9 €	Café frappé	9 €
Décafeinated				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 €

La Fabrikathé, jeune maison lyonnaise de thé & infusions premium.

From La Fabrikathé, a young Lyonnaise tea company, specialized in high-quality teas and herbal teas.

Thé noir Darjeeling Bio
Organic Darjeeling black tea

Thé vert Sencha Bio
Organic Sencha green tea

Thé noir Assam Hattiali TGFOP Bio
Organic Assam Hattiali TGFOP black tea

Thé vert menthe
Mint tea

Thé noir Jin Xuan : fleurs blanches, herbe
grasse
Jin Xuan black tea: white flowers, lush grass

Thé blanc Anji de Chine
Anji white tea from China

Thé noir Earl Grey aux agrumes Bio
Organic Earl Grey black tea with citrus fruits

Thé blanc ananas, canelle, coco
Pineapple, cinnamon, coconut white tea

Thé noir châtaigne et vanille bourbon
Chestnut and vanilla black tea

INFUSIONS HERBAL TEAS

9 €

Rooibos Bio : datte, vanille
Organic rooibos: date, vanilla

Maté, pomme, banane
Mate, apple, banana

Mangue, citron, poivre
Mango, lemo, pepper

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.