



# COCKTAILS SIGNATURE

21 €

Sous l'impressionnante coupole Soufflot de 32 mètres de haut, nos barmen ont trouvé l'inspiration dans les plus beaux dômes au monde.

*Under the impressive keystone of 32 meters, brainchild of architect Soufflot, our bartenders have drawn their inspiration from the most jaw-dropping domes in the world.*

## **LE DÔME** 12 cl

Un hommage à notre lieu, un hommage à notre ville. Notre cocktail signature sublime la praline rose en sirop, associée à la vodka, au jus de citron et champagne, le tout texturisé avec un émulsifiant vegan.

*A tribute to our location and our city. Our signature cocktail features pink praline syrup with vodka, lemon juice, champagne and vegan foamer.*

## **SAINT-PIERRE** 25 cl

Comme un parfum d'Italie... Création à base de Sirene Bitter, Aperitivo et Amaro. Ce cocktail aux notes amères est relevé d'un trait d'orange sanguine.

*Italy in a glass ! Made with Sirene Bitter, Aperitivo and Amaro. This cocktail with its strong sharp notes is enhanced by a dash of blood orange.*

## **PANTHÉON** 14 cl

Notre déclaration d'amour à Soufflot, un mélange subtil alliant les notes florales de la liqueur St-Germain et la finesse d'un sirop de champagne Blanc de Blancs fait maison, le tout sur une base de vodka, thé blanc et jus de citron. Cette création nous a permis de remporter le titre de **Meilleur Bar d'Hôtel au Monde** en 2021.

*A declaration of our love for Soufflot, this cocktail is a subtle blend of St-Germain liqueur with its wonderful floral notes and the elegance of a homemade Blanc de Blancs champagne syrup, combined with vodka, white tea and lemon juice. The creation helped us win the **Best Hotel Bar in the World** award in 2021.*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

*Classic cocktails are available on request.*



# COCKTAILS AU CHAMPAGNE

23 €

Des créations pétillantes pour un moment sophistiqué.

*Sparkling creations for an elegant moment.*

## **BERRY BLISS** 11 cl

Cocktail aux notes framboisées d'eau-de-vie Morand sublimé par la liqueur de Chambord, relevé par le mariage du jus d'orange et du Champagne.

*A cocktail made with Morand Raspberry eau de vie complemented with Chambord liqueur and rounded off with the perfect symbiosis of orange juice and champagne.*

## **LADIES FIRST** 15 cl

Notre twist du Rossini, aux notes de fruits rouges, relevé par une pointe de liqueur de Marasquin et Champagne rosé.

*Our very own version of the Rossini cocktail, sweet and fruity with notes of red fruit, perfectly enhanced with the merest hint of Maraschino liqueur and champagne.*

## **WHITE SPRITZ** 16 cl

Une variante surprenante du célèbre cocktail italien, revisité au Champagne, liqueur de bergamote Italicus infusée au poivre de Timut avec des notes de pamplemousse, le tout relevé par un trait de jus de citron.

*A delightful variation of the legendary Italian cocktail, made here with champagne, Italicus bergamot liqueur, infused with Timut pepper with its notes of grapefruit and topped with a dash of lemon juice.*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

*Classic cocktails are available on request.*



# COCKTAILS CRÉATION

21 €

Découvrez les suprenantes créations de nos barmen.

*Discover the delectable cocktail creations of our bartenders.*

## **NUDE MARTINI** 14 cl

Notre version très gourmande de l'espresso martini, twistée au Baileys, cognac et crème de cacao brun.

*Our truly gourmet version of the Espresso Martini. We use Baileys, cognac and brown Crème de Cacao.*

## **WINTER IS COMING** 18 cl

Une recette chaleureuse et réconfortante alliant la poire épicée, la châtaigne, le citron et relevée par le caractère du bourbon.

*A warm and comforting recipe made with spiced pear, chestnut and lemon and enhanced with invigorating bourbon.*

## **JARDIN D'ÉBÈNE** 9 cl

Ce cocktail surprenant et chocolaté associe par clarification le cognac infusé au gruë de cacao, des notes de yaourt à la vanille, l'or de la cabosse Oobika et un trait de jus de citron vert.

*This startling and chocolate cocktail combines cognac infused with cocoa nibs, notes of vanilla yoghurt, concentrated cocoa juice and a dash of lime juice.*

## **SHUN NEGRONI** 11 cl

Un twist du Negroni, cette recette aux inspirations nipponnes allie le saké au caractère floral du Roku gin et la puissance du bitter.

*This special version of the Negroni is a Japanese-inspired recipe that combines sake with the somewhat floral notes of Roku gin and the added kick of bitters.*

## **TIKIMAKA** 15 cl

Un tiki de caractère mettant à l'honneur les fruits exotiques avec un blend de rhum infusé au combawa, de la mangue, du citron, une pointe de Falernum et un top de ginger beer.

*A Tiki that is chock-full of flavour, highlighting exotic fruit, a superb blend of Kaffir lime-infused rum, mango, lemon and a drop of Falernum liqueur, topped with ginger beer.*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

*Classic cocktails are available on request.*



# COCKTAILS

## VIEILLIS EN FÛT

### BARREL AGED COCKTAILS

22 €

#### **BOULEVARDIER** 12 cl

Concocté en fût de bourbon, notre version du puissant Boulevardier se compose de whisky Woodford Reserve, vermouth rouge et Campari.

*Prepared in bourbon barrels, our version of the great Boulevardier is made with Woodford Reserve whiskey, red vermouth and Campari.*



# COCKTAILS

## D'EXCEPTION

### EXCEPTIONAL COCKTAILS

30 €

#### **LEATHER OLD FASHIONED** 10 cl

Un old fashioned d'exception sublimé par le caractère du Woodford double oaked et relevé d'un trait de liqueur H. Theoria aux notes de cuir.

*An exceptional old fashioned sublimated by the character of Woodford double oaked and enhanced with a dash of H. Theoria liqueur with notes of leather.*

#### **JOY SOUR** 12 cl

Le classique rhum sour valorisé par la finesse du rhum Zacapa 23 et twisté d'un trait de liqueur Elekrik Velvet aux notes épicées, de jus de citron et de sirop de sucre.

*The classic Rum Sour with smooth Zacapa 23 rum...but with a twist! A dash of Elekrik Velvet liqueur with its spicy notes, lemon juice and sugar syrup.*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

*Classic cocktails are available on request.*



# COCKTAILS SANS ALCOOL MOCKTAILS

**17 €**

20 cl

## **ICARUS' SUNRISE**

Un doux mélange de jus d'ananas, nectar de poire, sirop de romarin et schweppes tonic à l'hibiscus.

*A sweet blend of pineapple juice, pear nectar, rosemary syrup and hibiscus tonic.*

## **MANGO MANGO NOMI**

Mariage exotique de la mangue et d'un trait de sirop de vanille.

*An exotic mix of mango with a dash of vanilla syrup.*

## **COLOMBA**

La version revisitée sans alcool du cocktail mexicain Paloma, à base de jus de pamplemousse associé à un sirop de miel maison agrémenté d'un trait de limonade.

*This is the non-alcoholic version of the Mexican Paloma cocktail, with grapefruit juice combined with homemade honey syrup and a dash of lemonade.*



**CHAMPAGNE**  
**À LA COUPE**  
CHAMPAGNE BY THE GLASS

**BRUT**

12 Cl

Barons de Rothschild Brut

20 €

**ROSÉ**

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse

21 €

**BLANC DE BLANCS**

Barons de Rothschild Blanc de Blancs

29 €



## ROSÉ

12 Cl

Côtes-de-provence, Whispering Angel, 2020  
*Grenache, Cinsault, Vermentino*

14 €

## BLANC

Marie Rose, Domaine Fabre Gouyric, 2020  
*Chardonnay*

11 €

Fusional of Marlborough, Clos Henri Vineyard, 2020  
*Sauvignon blanc*

11 €

La Vallée, Cairanne Blanc, Domaine Galuval, 2020  
*Viognier, Grenache Blanc, Roussanne, Clairette*

13 €

## ROUGE

Perlita, Vallée de Uco Mendoza, Domaine DiamAndes, 2018  
*Malbec, Syrah*

11 €

Rasteau, Les Collines, Domaines Galuval, 2019  
*Grenache, Mourvèdre, Syrah*

12 €

Côtes-de-provence, Made in Provence MiP Collection, 2019  
*Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cargnan*

12 €

## LIQUOREUX

Coteaux-du-layon, Château du Breuil, 2019  
*Chenin Blanc*

12 €



# APÉRITIFS

## APERITIVO

Suze	<b>5 Cl</b>	<b>9 €</b>	Martini Blanc	<b>7 Cl</b>	<b>10 €</b>	Cocchi	<b>7 Cl</b>	<b>11 €</b>
Suze		15°	White Martini		14,4°	Cocchi vermouth		16°
Pastis 51	<b>5 Cl</b>	<b>10 €</b>	Martini Rouge	<b>7 Cl</b>	<b>10 €</b>	Antica Formula	<b>7 Cl</b>	<b>12 €</b>
Pastis 51		45°	Red Martini		14,4°	Antica Formula		16,5°
Ricard	<b>5 Cl</b>	<b>10 €</b>	Lustau blanc	<b>7 Cl</b>	<b>11 €</b>	Kir Royal	<b>12 Cl</b>	<b>20 €</b>
Ricard		45°	White Lustau		15°	Crème de cassis and Champagne		45°
Campari	<b>7 Cl</b>	<b>10€</b>	Lustau rouge	<b>7 Cl</b>	<b>11 €</b>			
Campari		25°	Red Lustau		15°			
Lillet	<b>7 Cl</b>	<b>10€</b>	Kir	<b>12 Cl</b>	<b>12 €</b>			
Lillet		17°	Crème de cassis and white wine					



# BIÈRES

## BEERS

	<b>25 Cl</b>	<b>50 Cl</b>
<b>PRESSION</b>		
<b>DRAFT</b>		
Grimbergen blonde 6,7°	9 €	16 €
Grimbergen blond		
Ninkasi blonde 4°	9 €	16 €
Ninkasi blond		

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

<b>BLANCHE</b>	<b>10 €</b>	<b>TRIPLE</b>	<b>10 €</b>
<b>WHITE</b>	4,8°	<b>TRIPLE</b>	8,4°
Céréales, litchi		Céréales, fruits compotés	
Cereals, lychee		Cereals, fruit compote	
<b>INDIAN PALE</b>	<b>10 €</b>		
<b>INDIAN PALE</b>	5,4°		
Agrumes, fruits blancs			
Citrus fruits, white fruits			





**APPIE BRUT**

12 €  
4,7°

**APPIE POIRÉ**

12 €  
4,1°



**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 soda 4 € (25 cl) – Extra mixer 4€ (25cl)**



# GIN TONIC

5 Cl

**CITADELLE** 21 €  
 France 44°  
 Pink pepper tonic, citron vert, menthe  
 Pink pepper tonic, lime, mint

**ROKU** 21 €  
 Japon - Japan 43°  
 Fentimans tonic, orange  
 Fentimans tonic, ginger, orange

**BOTANIST** 21 €  
 Écosse - Scotland 46°  
 Fentimans tonic, pamplemousse  
 Fentimans tonic, grapefruit

**STAR OF BOMBAY** 21 €  
 Angleterre - England 44°  
 Schweppes Selection tonic, orange  
 Schweppes Selection tonic, orange

**BEEFEATER 24** 21 €  
 Angleterre - England 45°  
 Schweppes Selection tonic, pamplemousse  
 Schweppes Selection tonic, grapefruit

**PLYMOUTH** 21 €  
 Angleterre - England 41,2%  
 Schweppes Selection tonic, baies  
 de genièvre, citron  
 Schweppes Selection tonic, juniper berries,  
 lemon

**HENDRICKS** 23 €  
 Écosse - Scotland 41,4°  
 Fentimans tonic, concombre, poivre  
 Fentimans tonic, cucumber, pepper

**OXLEY** 23 €  
 Angleterre - England 47°  
 Pink pepper tonic, citron, poivre  
 Pink pepper tonic, lemon, pepper

**LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN** 21 €  
 France 42°  
 Pink pepper tonic, citron  
 Pink pepper tonic, lemon

**TANQUERAY TEN** 23 €  
 Angleterre - England 47,3°  
 Schweppes Selection tonic, pamplemousse  
 Schweppes Selection tonic, grapefruit

**G'VINE FLORAISON** 23 €  
 France 40°  
 Fentimans tonic, citron  
 Fentimans tonic, lemon

**MONKEY 47** 24 €  
 Allemagne - Germany 47°  
 Fentimans tonic, pamplemousse  
 Fentimans tonic, grapefruit

**GIN MARE** 24 €  
 Espagne - Spain 42,7°  
 Schweppes Selection tonic, romarin  
 Schweppes Selection tonic, rosemary

**DRUNKEN HORSE** 24 €  
 Belgique - Belgium 42°  
 Schweppes Selection tonic, citron vert,  
 poivre de Timut  
 Schweppes Selection tonic, lime  
 Timut pepper

**DRUMSHANBO GUNPOWDER** 24 €  
 Irlande - Ireland 43°  
 Fentimans tonic, citron vert  
 Fentimans tonic, lime

**OLI'GIN** 26 €  
 France 41°  
 Fentimans tonic, romarin  
 Fentimans tonic, rosemary



# VODKA

5 cl

<b>MAMONT VODKA</b> 17 € Russie - Russia Noix de Cèdre, agrumes Cedar nut, citrus fruit	40°	<b>ABSOLUT ELYX</b> 17 € Suède - Sweden Doux et fruité Sweet and fruity	42,3°	<b>BELVEDERE</b> 17 € Pologne - Poland Vanille, poivre noir Vanilla, black pepper	40°
<b>LEGEND OF KREMLIN</b> 17 € Russie - Russia Céréales, poivres Cereals, peppers	40°	<b>BELVEDERE BLACK FOREST</b> 17 € Pologne - Poland Céréales, miel Cereals, honey	40°	<b>GREY GOOSE</b> 17 € France Frais et floral Fresh and floral	40°



# RHUM

5 cl

<b>HAVANA 3 ANS</b> 14 € Cuba Vanille, café Vanilla, coffee	40°	<b>MILLONARIO</b> 19 € Pérou - Peru Cacao, cannelle Cacao, cinnamon	40°	<b>NEISSON L'ESPRIT BIO</b> 26 € Martinique Rhum agricole, canne à sucre, citron vert poivre blanc Agricultural rum, sugar cane, lime and white pepper	66°
<b>DON PAPA</b> 17 € Philippines The Philippines Vanille, fruits confits Vanilla, candied fruits	40°	<b>SEVERIN XO</b> 22 € Guadeloupe Fruits tropicaux, boîte à cigares Tropical fruit, cigar box	45°	<b>ANGOSTURA 1787</b> 30 € Trinidad et Tobago Trinidad-and-Tobago Fruits secs, caramel Dried fruit, caramel	40°
<b>DIPLOMÁTICO</b> 18 € Venezuela Caramel, vanille Caramel, vanilla	40°	<b>ZACAPA SOLERA 23</b> 24€ Guatemala Miel, vanille, épices Honey, vanilla, spices	40°	<b>MOUNT GAY 1703</b> 44 € Barbade - Barbados Chêne, toffee	40°
<b>HAVANA 7 ANS</b> 19 € Cuba Cacao, vanille, noisette Cocoa, vanilla, hazelnut	40°				

Supplément soda 4 € (25 cl) - Extra mixer 4€ (25cl)



# TEQUILA & MEZCAL

5 cl

**MEZCAL AMORES  
CUPREATA**

Mexique - Mexico  
Cuir, herbacés  
Leather, herbaceous

19 €  
41°

**CASAMIGOS  
REPOSADO**

Mexique - Mexico  
Boisée, caramel, cacao  
Woody, caramel, cocoa

24 €  
40°

**ALTOS SILVER**

Mexique - Mexico  
Acide citrique, herbes  
Citric acid, herbal

19 €  
40°

**CASAMIGOS  
ANEJO**

Mexique - Mexico  
Poivre, caramel  
Pepper, caramel

26 €  
40°

Supplément soda 4 € (25 cl) - Extra mixer 4€ (25cl)

# SCOTCH & IRISH



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°

**BOWMORRE  
18 ANS**

Islay  
Sherry, chocolat  
*Sherry, chocolate*

60 €  
43°

**ABERLOUR  
CASG ANNAMH**

Speyside  
Crumble, pêches mûres  
*Crumble, ripe peaches*

20 €  
48°

**KNAPPOGUE  
CASTLE 12**

Irlande  
Ireland  
Cassonade, vanille boisée  
*Brown sugar, woody vanilla*

28 €  
40°

**CHIVAS 25**

Speyside  
Miel de bruyère, fruits frais  
*Heather honey, fresh fruits*

118 €  
40°

**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°

**LAGAVULIN  
16 ANS**

Islay  
Tourbe, orge fumé  
*Peated, smoked barley*

26 €  
43°

**BALVENIE 14 ANS  
CARIBBEAN CASK**

Speyside  
Vanille, bois de chêne  
*Vanilla, oak wood*

30 €  
43°



# WHISKY JAPONAIS

JAPANESE WHISKEY

5 cl

## NIKKA FROM THE BARREL

Poivre, chêne, pêche  
Pepper, oak, peach

18 €  
51,4°

## YAMAZAKI DISTILLER'S RESERVE

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

28 €  
43°

## NIKKA PURE MALT BLACK

Confiture de fruits mûres, tourbe  
Ripe fruit jam, peat

21 €  
43°

## HIBIKI 21


Épices, chocolat  
Spices, chocolate

106 €  
43°

## HIBIKI HARMONY

Poire, chêne  
Pear, oak

22 €  
43°



# BOURBON & RYE

5 cl

## WOODFORD RESERVE

Vanille, caramel  
Vanilla, caramel

20 €  
43,2°

## KNOB CREEK BOURBON

Epicée, noisette  
Spicy, hazelnut

20 €  
50°

## BULLEIT RYE

Miel et épices  
Honey and spices

17 €  
45°

## WOODFORD RESERVE RYE

Vanille, nougat  
Vanilla, nougat

22 €  
45,2°

## BULLEIT BOURBON

Vanille, praline  
Vanilla, praline

17 €  
45°

## WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED

Ron et boisé  
Round and woody

25 €  
43,2°

Supplément soda 4 € (25 cl) - Extra mixer 4€ (25cl)



# EAUX DE VIE

FRUIT BRANDIES

5 Cl

Génépi des Pères Chartreux	12 €	Morand Framboise	20 €
<i>Génépi des Pères Chartreux</i>	40°	<i>Morand Raspberry</i>	43°
Morand Williamine	16 €	Morand Abricot	20 €
<i>Morand Pear</i>	43°	<i>Morand Apricot</i>	43°



# LIQUEURS

Kahlúa	<b>7 Cl</b> 12 €	Grand Marnier	<b>7 Cl</b> 14 €
<i>Kahlúa</i>	20°	<i>Grand Marnier</i>	40°
Get 27	<b>7 Cl</b> 12 €	Adriatico Amaretto	<b>7 Cl</b> 16 €
<i>Get 27</i>	21°	<i>Adriatico Amaretto</i>	28°
Cointreau	<b>7 Cl</b> 12 €	Saint Germain	<b>7 Cl</b> 18 €
<i>Cointreau</i>	40°	<i>Saint Germain</i>	20°
Bailey's	<b>7 Cl</b> 12 €	Grand Marnier Centenaire	<b>5 Cl</b> 26 €
<i>Bailey's</i>	17°	<i>Centenary Grand Marnier</i>	40°
Limoncello	<b>7 Cl</b> 12 €		
<i>Limoncello</i>	30°		



# CHARTREUSE

Chartreuse	<b>5 Cl</b> 18 €	Chartreuse	<b>5 Cl</b> 18 €	Chartreuse	<b>5 Cl</b> 35 €
verte	55°	jaune	45°	MOF	45°
<i>Green Chartreuse</i>		<i>Yellow Chartreuse</i>		<i>Chartreuse MOF</i>	



# CALVADOS

5 Cl

## BUSNEL VSOP

Cannelle, menthe  
Cinnamon, mint

17 €  
40°

## BUSNEL HORS D'ÂGE 12 ANS 26 €

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

43°

## CALVADOS CHRISTIAN DROUIN VSOP

Pomme au four et épices douces  
Baked apple and sweet spices

19 €  
40°

## CALVADOS CHRISTIAN DROUIN XO 27€

Pomme au four et tarte tatin  
Baked apple and tarte tatin

40°



# COGNAC & ARMAGNAC

5 Cl

## ARMAGNAC LAUBADE VSOP

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

16 €  
40°

## HENNESSY XO 78 €

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

40°

## ARMAGNAC LAUBADE XO 20 €

Écorce d'orange, cannelle,  
pain grillé  
Orange peel, cinnamon, toasted bread

40°

## MARTELL CHANTELOUP 150 €

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

40°

## RÉMY MARTIN VSOP 16 €

Vanille, fruits mûres, réglisse  
Vanilla, ripe fruit, liquorice

40°

## HENNESSY PARADIS 260 €

Épices, finesse  
Spices, subtlety

40°

## MARTELL CORDON BLEU 60 €

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

40°

## LOUIS XIII 40°

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

69 € 1 Cl / 170 € 2,5 Cl / 340 € 5 Cl





# BOISSONS SANS ALCOOL

## SOFT DRINKS

### EAUX WATER

**33 cl    75 cl**

Evian	7 €	11 €
Badoit	7 €	11 €
Perrier	7 €	

### SODAS SOFT DRINK

**9 €**

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	Schweppes Selection, Tonic 20 cl
Orangina 25 cl	Schweppes Selection, Ginger Ale 20 cl
Sprite 33 cl	Schweppes Selection, Ginger Beer 20 cl
Red Bull Energy Drink 25 cl	Schweppes Agrumes 25 cl

### JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT FRUIT JUICES ALAIN MILLIAT

**10 €  
20 cl**

Pomme Apple	Jus de tomate Tomato juice	Carotte Carrot
Ananas Pineapple	Poire william William pear	Fraise sengana Sengana strawberry
Pêche blanche White peach		



# THÉS & INFUSIONS

## TEAS & HERBAL TEAS

nunshen®, thés d'exception venant des plus beaux jardins du monde.

*nunshen®, high-quality teas from the world's finest gardens.*

### THÉS D'EXCEPTION

#### EXCEPTIONAL TEAS

12 €

Arya Ruby – Thé noir aux notes boisées, miellées et fruitées  
*Black tea with woody, honeyed and fruity notes*

Harmonie – Thé blanc de l'Himalaya offrant un bouquet floral et épicé  
*Himalayan white tea offering a floral and spicy bouquet*

Gyokuro – Thé vert riche en notes végétales, aux nuances florales, marines et fruitées  
*Green tea rich in vegetal notes, with floral, marine and fruity nuances*

### THÉS

#### TEAS

9 €

Sundara Gira – Thé noir du Népal aux notes de vanille et fruits compotés  
*Black tea from Nepal with notes of vanilla and stewed fruits*

Earl Grey – Thé noir aux notes zestées de bergamote  
*Black tea with zesty notes of bergamot*

Paradis – Thé noir aux notes de fraises des bois arrondies par des nuances de vanille  
*Black tea with notes of wild strawberries rounded off by nuances of vanilla*

Sencha Fukuyu – Thé vert du Japon délicat, aux notes végétales et aux nuances iodées  
*Delicate Japanese green tea with vegetal notes and iodized nuances*

Vallée du Nil – Thé vert parfumé mêlant rose et jasmin, nuancé par la bergamote et la vanille  
*Flavoured green tea blending rose and jasmine, nuanced by bergamot and vanilla*

### INFUSIONS

#### HERBAL TEAS

9 €

Mynthe – Infusion vivifiante alliant la menthe poivrée à l'élégance de la menthe douce  
*Invigorating herbal tea combining peppermint with the elegance of sweet mint*

Camomille – Belle infusion de fleurs de camomille sauvage au doux parfum de miel  
*Beautiful brew of wild chamomile flowers with a sweet honey scent*

Peach Rooibos – Rooibos vert et gourmand parfumé aux notes juteuses de pêche  
*Green and gourmet rooibos flavoured with juicy notes of peach*



# CAFÉ & CHOCOLAT

## COFFEE & COCOA

Cafés Gonéo, maison de torréfaction lyonnaise. Élu Meilleur Blend Espresso de France.  
*Cafés Gonéo, a roasting house based in Lyon. Voted Best Espresso Blend in France..*

### CAFÉS

#### COFFEES

Espresso <i>Espresso</i>	5 €	Mocha <i>Coffee Mocha</i>	9 €
Ristretto	5 €	Cappuccino	9 €
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	5 €	Latte <i>Coffee Latte</i>	9 €
Allongé <i>Lungo</i>	5 €	Café viennois <i>Viennese coffee</i>	9 €
Noisette <i>Macchiato</i>	6 €	Café frappé <i>Iced coffee</i>	9 €

### CHOCOLAT CHAUD

#### HOT CHOCOLATE

9 €

Supplément chantilly  
*Extra whipped cream*

4 €



# CHAMPAGNES

## BRUT

Barons de Rothschild Brut

Ruinart Brut

75 Cl 150 Cl

115 €

120 €

## ROSÉ

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse

Barons de Rothschild Rosé

Louis Roederer Rosé, 2014

Veuve Clicquot Rosé, 2008

104 € 198 €

140 €

146 €

180 €

## BLANC DE BLANCS

Perrier-Jouët Blanc de Blancs

Barons de Rothschild Blanc de Blancs

155 €

170 €

## PRESTIGE

Amour de Deutz, 2011

Dom Pérignon, 2010

Dom Pérignon, 2012

Krug Grande Cuvée, 167<sup>ème</sup> édition

Cristal Roederer, 2007

Dom Pérignon P2, 2003

284 €

395 €

450 €

495 €

650 €

850 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer.

*Our vintage wines may change.*

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

La Vallée, Cairanne Blanc, Domaine Galuval, 2020

65 €

Saint-Joseph, Sous l'Amandier, Domaine Christophe Curtat, 2019

66 €

Condrieu, La Petite Côte, Domaine Yves Cuilleron, 2020

94 €

## ROUGE

75 Cl

Crozes-Hermitage, Domaine Laurent Combiér, 2020

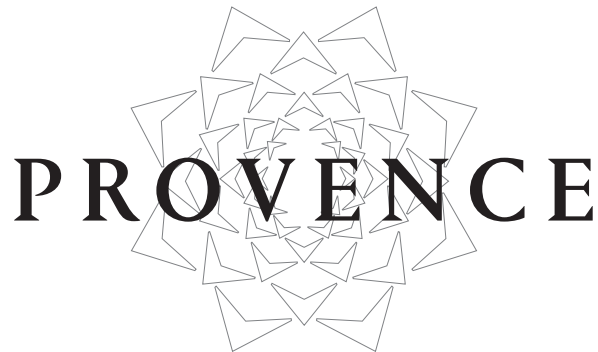
52 €

Rasteau, Les Collines, Domaine Galuval, 2019

65 €

Cornas, Les Eygats, Domaine Courbis, 2018

152 €



## ROUGE

75 Cl

Côtes-de-provence, Made in Provence MiP Collection, 2019

62 €

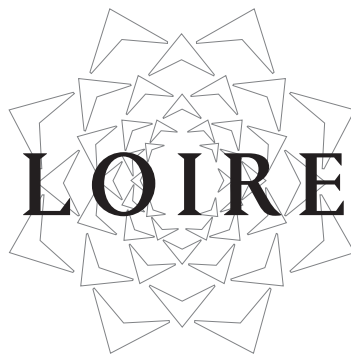
## ROSÉ

75 Cl

Côtes-de-provence, Whispering Angel, 2020

66 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer.  
*Our vintage wines may change.*



## ROUGE

75 Cl

Saumur Champigny, Domaine Filliatreau, 2019

58 €

## LIQUOREUX

Coteaux-du-layon, Château du Breuil, 2019

48 €



## BLANC

75 Cl

Mercurey, Château de Chamirey, 2019

65 €

Chassagne - Montrachet, Château de Pommard, 2016

145 €

## ROUGE

75 Cl

Santenay 1er Cru, Les Gravières, Domaine Girardin, 2018

77 €

Savigny-lès-Beaune, 1<sup>er</sup> Cru Les Marconnets, Vincent Girardin, 2016

96 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer.  
*Our vintage wines may change.*



# LANGUEDOC ROUSSILLON

## BLANC

75 Cl

Marie-Rose, Domaine Fabre Gouyric, 2020

44 €



# VINS DU MONDE

## WINES OF THE WORLD

## ROUGE ARGENTINE

75 Cl

Perlita, Vallée de Uco Mendoza, Domaine DiamAndes, 2018

59 €

## BLANC NOUVELLE-ZÉLANDE

75 Cl

Fusional of Marlborough, Clos Henri Vineyard, 2020

51 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer.  
*Our vintage wines may change.*

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.*