



CARTE
BAR

SOFTS SOFT DRINKS



Jus de fruits Alain Milliat *Fruit Juices* 33cl

Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot, Framboise 9€
Orange, Pineapple, Apple, Tomato, Apricot, Raspberry

Fraîcheurs Maison *Home-made freshness*

Thé glacé pêche, sureau Peach and elderberry iced tea 12€

Verveine glacée cassis et lavande 12€
Blackcurrant and lavender iced verbena

Sodas *Sodas*

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Schweppes Tonic 33cl 7€

Perrier 33cl 7€

Orangina, Limonade, Lipton Ice Tea Pêche 25cl 7€

Sirop à l'eau 4€

Eaux minérales *Mineral Water*

Evian / eau plate still water 75cl 7€

Badoit / eau gazeuse sparkling water 75cl 7€

Boissons chaudes *Hot drinks*

Expresso, Décaféiné, Americano 4€

Double expresso, Latte Vanille, Latte Caramel 8€

Cappuccino, Matcha Latte 9€

Chocolat chaud 7€

Thé et infusion 8€

LES APÉRITIFS APERITIF



Les Grands Classiques *Classics*

Kir (Cassis, Pêche, Mûre, Framboise) 14cl	12€
Kir Royal Champagne 14cl	20€
Martini Blanc, Dry, Rouge 6cl	10€
Campari 6cl	10€
Ricard 4cl	10€
Anis des Gones 4cl	15€
Saké	13€
Apérol Spritz	16€
Hugo Spritz	16€

Bières *Beers*

La Soyeuse (blonde, blanche, ambrée) 33cl	12€
Bière sans alcool 33cl	10€



NOS MOCKTAILS MOCKTAILS

Matchu

Jus de pomme, sirop de poivron, ginger beer, piment fumé, sel rouge, blanc d'œuf 15€

Apple juice, bell pepper syrup, ginger beer, smoked chili, red salt, egg white

Flore

Seedlip Garden 108, jus de cranberry, cordial sureau, tonic hibiscus 15€

Seedlip Garden 108, cranberry juice, elderberry cordial, hibiscus tonic

Tom's

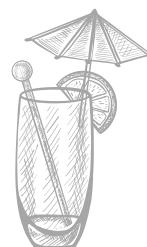
Seedlip Grove 42, tonic black pepper, jus de mangue, amande, baie de rose 15€

Seedlip Grove 42, tonic black pepper, mango juice, almond, rose berry

Pink Garden

French bloom, Djin, jus de framboise, lavande, rim de sel 15€

French bloom, Djin, raspberry juice, lavender, salt rim



NOS COCKTAILS REVISITÉS

OUR REVISITED COCKTAILS



Summer Negroni

Gin, Campari, vermouth blanc infusé à la noix de coco,
cordial thé fumé, bitter curry

22€

Gin, Campari, coconut-infused white vermouth, smoked tea
cordial, bitter curry

French 75 Hugi

Champagne, gin, bitter lavande, framboise, rim de sel
rouge, lavande

25€

Champagne, gin, lavender bitter, raspberry, red salt rim,
lavender

The espresso Martini

Vodka vieillit en fut de chêne, liqueur de café, vanille,
espresso, fève de tonka

22€

Oak-aged vodka, coffee liqueur, vanilla, espresso, tonka bean

Green Mule

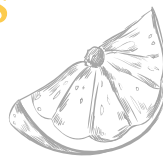
Chartreuse verte, Mezcal, liqueur de gingembre, citron vert,
Ginger beer

22€

Oak-aged vodka, coffee liqueur, vanilla, espresso, tonka bean

NOS COCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURES COCKTAILS



Jardin Botanique

Gin melifera, sureau, tonic hibiscus, cordial jasmin et verveine 25€
Gin melifera, elderberry, hibiscus tonic, jasmine and verbena cordial

Chichen

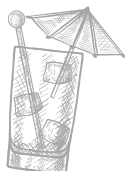
Tequila silver, jus de pomme, cordial poivron, liqueur 25€
de gingembre, blanc d'œuf, piment fumé, sel rouge
Tequila silver, apple juice, bell pepper cordial, ginger liqueur, egg white, smoked chili, red salt

Tatin

Rhum ambré, Vermouth blanc, bitter lavande, pomme, 25€
lait clarifié, cordial romarin
Amber rum, white vermouth, lavender bitter, apple, clarified milk, rosemary cordial

Saveur d'automne

Vodka infusée aux coques de cacao, liqueur de chocolat 25€
blanc maison, umeshu, blanc d'œuf, absinthe, citron vert
Cocoa shell-infused vodka, house white chocolate liqueur, umeshu, egg white, absinthe, lime



CHAMPAGNE et VIN au verre

CHAMPAGNE and WINE by glass



Champagne

Bollinger Spéciale Cuvée « Brut majeur »	23€
Deutz rosé	21€

Vin blanc

Beaujolais, Chardonnay, Château des Ravatys 2022	12€
--	-----

Vin rouge

Brouilly, Marquisat, Château des Ravatys 2022	12€
---	-----

Vin rosé

Beaujolais, Château des Ravatys « Air de Rosé » 2022	14€
--	-----



WHISKYS 4cl



Single Malt

Cardhu 12 ans	11€
Glenmorangie 10 ans	16€
Knockando 12 ans	16€
Lagavulin 16 ans	18€
Talisker « Port Ruighe »	23€
Caoll Ila - Vintage 2011	24€

Bourbons

Maker's Mark	32€
Mitcher's	16€
Four Roses	18€

Blended

Johnnie Walker Red Label	18€
Johnnie Walker Blue Label	35€

Whiskys japonais

Nikkacoffeymalt	20€
Hibiki	45€

Whisky irlandais

Redbreast 12 ans	35€
------------------	-----

Supplément soda à 5 euros

VODKAS 4cl

Absolut - Suède	18€
Beluga - Sibérie	20€
Nikka Coffey - Japon	18€
Guillotine ambrée - France	20€

GINs 4cl

Bombay Sapphire - Angleterre	12€
Hendrick's - Ecosse	18€
Citadelle - France	16€
Le Gin Christian Drouin - France	18€
Roku - Japon	18€
Monkey 47 - Allemagne	18€
Kinobi - Japon	22€
Melifera - France	20€

TEQUILAS 4cl

Patron Silver	21€
Patron Anejo	25€
Komos Rosa	45€
Bozal Mezcal	45€



RHUMS 4cl



Plantation Pineapple - Caraïbes	19€
Plantation Original Dark - Jamaïque	14€
Arcane Mauritius island - Ile Maurice	16€
Phraya - Thaïlande	20€
Zaccapa XO - Guatemala	40€

EAUX DE VIE 4cl

Mirabelle, Nusbaumer	16€
Framboise Sauvage, Nusbaumer	16€
Poire William Sélection, Nusbaumer	16€
Marc de bourgogne	16€

CALVADOS 4cl

Groult 12 ans	17€
Calvados Domfrontais Christian Drouin	17€
La Blanche, Eau de vie de cidre Christian Drouin	17€

COGNACS 4cl

Le Palin vs	17€
Hennessy XO	20€
Delamain « Pale and dry XO »	38€
Remi Landier XO Artisanal	40€
Remy Martin « Louis XIII »	380€
Hennessy paradis imperial	280€

ARMAGNACS 4cl

Labelle 21 ans gold	22€
Domaine de charron 1989	45€
Pichon xo	20€

LIQUEURS 4cl

Baileys	12€
Fernet Branca	10€
Get 27 et Get 31	10€
Chartreuse Jaune	10€
Chartreuse Verte	14€
Génépi Maison M	20€
Génépi Maison M Collection Noir	40€
Amaretto Adriatico	12€
Limoncello	12€

PORTOS 6cl

Quinta Do Noval Fine White	15€
Kopke 20ans Tawny	20€
Quinta Do Noval 20ans Tawny	30€



SNACKS



Les planches *Boards*

Sélection de charcuteries de nos régions, pain, beurre, condiments 30€

Selection of cold cuts from our regions, bread, butter, condiments

Sélection de fromages de nos régions, pain, beurre 30€

Selection of cheeses from our regions, bread, butter

Sélection de fromages et charcuteries artisanales 30€

Mixed selection of artisanal cheeses and cold cuts

Le Caviar de chez Kaviari *Kaviari's Caviar*

30gr de Caviar Kristal, condiments et blinis 140€

30gr Kristal Caviar, condiments, and blinis

Les pizzas *Pizza*

Margherita 22€

Sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic

Tomato sauce with oregano, mozzarella and basil

Reine 22€

Sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon et basilic

Tomato sauce with oregano, mozzarella, ham and basil

3 fromages 25€

Sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic

Tomato sauce with oregano, mozzarella, emmental, goat's cheese, basil

Montagnarde 25€

Crème fraîche, mozzarella, jambon cru, raclette, champignons, basilic

Fresh cream, mozzarella, raw ham, raclette cheese, mushrooms, basil