



ABYSSE
BAR & TERRASSE



ROYAL CHAMPAGNE
HOTEL & SPA

COCKTAILS SIGNATURE LES "CINQ SAVEURS"

21€

OH MAMIE! (UMAMI) – 16cl

Cachaça Leblon, Drambuie Scotch Liqueur, Jus de Raisin Rouge, Bitter Vanille
Leblon Cachaça, Drambuie Scotch Liqueur, Red Grappe Juice, Bitter Vanilla

L'ITALIEN SOUR (ACIDE) – 12cl

Luxardo Limoncello, Jus de Citron, Blanc d'Oeuf, Angostura Bitter
Luxardo Limoncello, Lemon Juice, White Egg, Angostura Bitter

L'AMER A BOIRE (AMER) – 13cl

Tequila Don Julio Blanco, Lillet Blanc, Infusion de Feuilles de Figs
Don Julio Blanco Tequila, Lillet Blanc, Fig Leaf Infusion

MADELEINE (SUCRÉ) – 14cl

Cointreau, Liqueur Saint-Germain, Di Saronno Amaretto, Jus d'Ananas
Cointreau, Saint-Germain Liqueur, Di Saronno Amaretto, Pineapple Juice

OLIVE (SALÉ) – 8cl

Gin Bombay Sapphire, Noilly Prat, Olives Verdi Salamoia,
Sel de Céleri, Piment D'Espelette
Bombay Sapphire Gin, Noilly Prat, Verdi Salamoia Olives, Celery Salt, Espelette Pepper

COCKTAILS SIGNATURE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE IN LOVE – 40cl 48€

*Pour deux personnes
Cocktail for two*

Champagne Brut, Cognac VSOP Remy Martin, Chambord,
Purée de Fruits Rouges, Sirop de Gingembre
*Brut Champagne, Cognac VSOP Remy Martin, Chambord,
Red Berry Purée, Ginger Syrup*

SANS MODÉRATION 12€

ROYAL TEA – 14cl

Menthe Poivrée, Jus de Citron Vert, Sirop de Gingembre
Peppermint Tea, Lime Juice, Ginger syrup

SHIRLEY TEMPLE – 14cl

Ginger Ale, Grenadine, Jus de Citron Jaune
Ginger Ale, Grenadine, Lemon Juice

COCKTAILS CLASSIQUES

21€

(N'ayez pas peur de demander votre classique préféré !)

DRY MARTINI – 6cl

Noilly Prat, Vodka de Votre Choix **ou** Gin de Votre Choix
Noilly Prat, Your Choice of Vodka or Your Choice of Gin

NEGRONI – 9cl

Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Rubino

MOSCOW MULE – 16cl

Vodka Stolichnaya, Jus de Citron Vert, Ginger Beer
Stolichnaya Vodka, Lime Juice, Ginger Beer

OLD FASHIONED – 6cl

Angostura Bitter, Sucre, Maker's Mark Bourbon, Perrier
Angostura Bitter, Sugar, Maker's Mark Bourbon, Soda water

COSMOPOLITAN – 12cl

KetelOne Citron, Cointreau, Jus de Citron Vert, Jus de Cranberry
Citroen KetelOne, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice

AMARETTO SOUR – 12cl

Angostura Bitter, Blanc d'Oeuf, Bourbon, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre
Angostura Bitter, Egg White, Bourbon, Lime Juice, Simple Syrup

DAIQUIRI – 12cl

Rhum Bacardi 4ans, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre
Bacardi Rum 4 yo, Lime Juice, Simple Syrup

MANHATTAN – 8cl

Angostura Bitter, Maker's Mark Bourbon, Martini Rubino

BLOODY MARY – 14cl

Vodka Stolichnaya, Jus de Tomate, Sauce Worcestershire, Tabasco,
Sel de Céleri, Poivre, Jus de Citron Vert
*Stolichnaya Vodka, Tomato Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco,
Celery Salt, Pepper, Lime Juice*

GINS 4cl

Bombay Sapphire	15€
The Botanist	15€
Copperhead	15€
Hendrick's	16€
Monkey 47	19€
Tanqueray Ten	19€
Ki No Bi Kyoto	20€
Accompagnement soft	3€

RHUMS & CACHACAS 4cl

Cachaça Leblond	15€
Bacardi 4 ans	15€
Zacapa 23 Solera	19€
Clément XO	21€
Neisson Profil 107 Bio	29€
Diplomatico Reserva Exclusiva	29€
El Dorado Port Mourant 1999	55€
Havana Maximo	215€

VODKAS 4cl

KetelOne	16€
Grey Goose l'Originale <i>gluten free</i>	18€
Belvedere	18€
Beluga Noble	18€
Elit Ultra Premium Vodka	21€
Crystal Head <i>gluten free</i>	22€
Beluga Gold Line	35€

TEQUILAS & MEZCAL 4cl

Mezcal Se Busca	16€
Don Julio Blanco	16€
Patron XO Café	17€
Patron Reposado	22€
Milagro Añejo	26€
Patron Añejo	28€
Don Julio 1942	39€

COGNACS 4cl

Remy Martin VSOP	19€
Hennessy XO	39€
Remy Martin XO	39€
Lheraud Grande Champ. 1975	59€
Lheraud Bons Bois 1970	65€
Hennessy Paradis	132€
Remy Martin Louis XIII 2cl	120€
Remy Martin Louis XIII 4cl	240€

RATAFIAS 8cl

Julien Chopin Pinot noir	12€
Julien Chopin Chardonnay	12€
Henri Giraud Solera	12€
Egly Ouriet Ambonnay	16€

ARMAGNACS 4cl

Yvan Auban 1987	29€
Baron Gaston Legran 1982	35€

CALVADOS 4cl

Roger Groult Vénérable	26€
Roger Groult Age d'or	34€
Adrien Camut Réserve 25 ans	50€

PORTOS 8cl

Taylor's blanc Chip Dry	13€
Taylor's Quinta Varagellas 2015	21€
Taylor's 20ans	25€
Taylor's Single Colheita 1968	70€

ANIS 3cl

Pastis 51	12€
Ricard	12€

WHISKIES 4cl

Ecosse

Blends

Johnnie Walker Black Label	15€
Chivas Regal 18 ans	18€
Johnnie Walker Blue Label	49€

Speyside

Great king Street	14€
Balvenie 12 ans	21€
Aberlour A'Bunadh	23€
Macallan 12 ans double cask	24€
Glenlivet 18 ans	26€
Glenfiddich 21 ans	41€
Balvenie Port Wood 21 ans	45€
Glenfiddich 30 ans	89€

Campbeltown

Glen Scotia 15 ans	24€
Springbank 15 ans	49€
Springbank 21 ans	61€

Islay

Bowmore n°1	16€
Laphroaig Triple Wood	19€
Lagavulin 16	25€
Caol Ila 18 ans	26€
Port Ellen 34 ans	295€

Highlands

Talisker 10 ans	19€
Highland Park 12 ans	21€
Dalmore 15 ans	24€
Aberfeldy 21 ans	27€
Glenmorangie 18 ans	28€
Dalmore 2001	51€

Irlande

Jameson	15€
---------	-----

Japon

Hakushu 12 ans	33€
Yamazaki 12 ans	38€
Chichibu Paris Edition 2020	95€

Etats-Unis

Crown Royal	14€
Maker's Mark	15€
Knob Creek	15€
Bulleit Rye Whiskey	15€
Rittenhouse Rye 100 proof	15€
Woodford Reserve	18€
Jack Daniel's single barrel	18€

EAUX-DE-VIE 4cl

Framboise Morand (raspberry)	17€
Kirsch Morand (cherry)	17€
Poire Williams Metté	19€
Romarin Metté	24€
Fleur de Molène Metté	24€
Clos des Goisses Philipponnat	19€

LIQUEURS & CREMES 5cl

Get 27, Get 31	14€
St Germain	14€
Pimm's	14€
Bailey's	15€
Chambord	15€
Cointreau	15€
Drambuie	15€
Frangelico	15€
Grappa	15€
Kahlúa, Limoncello,	15€
Amaretto Disaronno	16€
Liqueur Abricot Domaine Roulot	16€
Chartreuse Verte	19€
Grand Marnier Centenaire	25€

VERMOUTHS & AMERS 5cl

Martini rubino, bianco	9€
Campari, Aperol	12€
Noilly Prat	12€
Suze, Fernet Branca	12€
Lillet Blanc	12€

EAUX PLATES

Still water

Thonon (70cl), Evian (75cl)

EAUX GAZEUSES

Sparkling water

Badoit rouge (75cl)
Chateldon (70cl)

SODAS

Coca-Cola (33 cl)
Coca-zero (33cl)
Orangina (25cl)
Perrier (33cl)
RedBull (25cl)
Double Dutch Premium Mixer (20cl) :
Tonic
Ginger ale
Ginger beer
Double Lemon
Cucumber & Watermelon

BIERES (33cl)

BeerS

Samuel Adam's Lager
Triple Karmeliet
Cuvée d'Arthur
Corona
La Lorette

8€

JUS DE FRUITS Patrick Font

8€

25cl

Fruit juice from Patrick Font

Ananas, Raisin, Pêche, Pomme,
Tomate, Fraise, Cranberry, Abricot
*Pineapple, Grape, Peach, Apple, Tomato,
Strawberry, Cranberry, Apricot*

JUS PRESSÉS (25cl)

9€

Freshly squeezed juices

Orange, Citron jaune, Pamplemousse
Orange, Lemon, Grapefruit

BOISSONS CHAUDES

THÉS PARCELLAIRES JING 10€

Our single-batched Jing teas

THE BLANC / WHITE TEA

Pivoine blanche, Chine

White peony, China

Aiguille d'argent & jasmin, Chine

Jasmine silver needle, China

THE VERT / GREEN TEA

Épée de Jade, Chine

Jade Sword, China

Thé vert bio Premium, Chine

Premium organic green tea, China

Sencha, Japon

THE BLEU / OOLONG TEA

Déesse de fer, Chine

Tie Guan Yin, China

L'or jaune, Chine

Yellow gold, China

THE NOIR / BLACK TEA

English Breakfast, Inde

Assam, Inde

Darjeeling 1st flush, Inde

Thé noir à la bergamote, Sri Lanka

Earl Grey, Sri Lanka

INFUSIONS 10€

Herbal tea

Camomille

Chamomile

Verveine

Verbena

Menthe fraîche

Fresh mint

Menthe Poivrée

Pepper Mint

Hibiscus & Cassis

Hibiscus & Blackcurrant

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération / Excessive drinking may damage your health, drink with moderation.

Prix net, taxes & service compris / Net prices, taxes & service included

CAFÉS BIO LOMI

Lomi Organic coffee

Expresso, décaféiné	7€
Cappuccino, double expresso	9€
Café latte	9€
Café frappé	10€
<i>Iced coffee</i>	
Thé glacé	10€
<i>Iced tea</i>	
Irish Coffee	21€

CHOCOLATS CHAUDS

Hot chocolates

Chocolat chaud	15€
<i>Hot chocolate</i>	
Green chö	19€

VOTRE ENCAS ROYAL CHAMPAGNE

DE 12:00 A 18:00

YOUR ROYAL CHAMPAGNE BAR MENU

FROM NOON TO 6PM

Entrées

Salade d'artichauts, haricots verts, tomates datterini,
feuilles de roquette et copeaux de parmesan
*Artichoke salad, green beans, datterini tomatoes,
rocket and parmesan cheese*

22€

Carpaccio de poulpe, poivrons confits,
menthe et vinaigrette acidulée
*Octopus carpaccio, preserved bell peppers,
fresh mint and tangy dressing*

25€

Caviar Oscîêtre, Maison Sturia (30gr)/(50gr)
Sturia Ossetra caviar(30gr)/(50gr)

78€/130€

Assiette de Charcuterie de porc noir de Bigorre
Bigorre pork cold cuts selection

18€

Plats

Hamburger du Royal et frites fraîches
Royal Champagne Hamburger, French fries

29€

Cheeseburger du Royal et frites fraîches
Royal Champagne Cheeseburger, French fries

31€

Spaghetti ou Penne « les Nominettes », sauce tomate ou bolognaise
Spaghetti or Penne « les Nominettes », tomato or bolognese sauce

32€

Cabillaud doré aux lentillons BIO, sauce champagne
Baked cod, local organic lentils, champagne sauce

32€

Suprême de volaille de Champagne en croûte d'herbes
et pâtes artisanales de la Marne «Les Nominettes»
*Herb crusted chicken supreme from Champagne
«Les Nominettes» handcrafted regional pasta*

32€

Desserts

Sélection de fromages affinés
Matured cheese selection

15€

Entremets chocolat gianduja et praliné noisette
Gianduja chocolate delicacy and hazelnut praliné

15€

Chou au thé matcha, mangue et yuzu
Cocoa puff pastry, hazelnut cream and chocolate custard

16€



Sélection végétalienne / Vegan selection.

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération / Excessive drinking may damage your health, drink with moderation.

Prix net, taxes & service compris / Net prices, taxes & service included

VOTRE ENCAS ROYAL CHAMPAGNE DE 18:00 A 22:00

YOUR ROYAL CHAMPAGNE TAPAS
FROM 6PM TO 10PM

Planche mixte: charcuterie de porc Noir de Bigorre, fromage <i>Mixed board: Noir de Bigorre pork cold cuts and cheese selection</i>	26€
Planche de la mer aux fritures de crevettes grises, mini sardines marinées, saumon fumé, blinis et crème combava <i>Seafood platter with fried shrimps, marinated sardines, smoked salmon, blinis and kaffir lime sour cream</i>	29€
Planche méditerranéenne aux poivrons confits, tomates séchées, gressins, olives et artichauts <i>Mediterranean platter with preserved bell peppers, sun dried tomatoes, grissini breadstick, olives and artichoke</i>	22€
Planche de charcuterie de porc Noir de Bigorre <i>Bigorre pork cold cuts selection</i>	25€
Planche de fromages <i>Selection of matured cheeses</i>	19€
Caviar Oscière, Maison Sturia (30gr)/(50gr) <i>Sturia Ossetra caviar(30gr)/(50gr)</i>	78€/130€



ROYAL CHAMPAGNE
HOTEL & SPA



Sélection végétalienne / Vegan selection.

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération / Excessive drinking may damage your health, drink with moderation.
Prix net, taxes & service compris / Net prices, taxes & service included