



A b y s s e
b a r



ROYAL CHAMPAGNE
HOTEL & SPA

COCKTAILS SIGNATURE ÉTÉ / SUMMER 2022

21€

ROSEMARY G&T – 20cl

Gin, Eau-De-Vie De Romarin, Jus De Citron Vert, Tonic
Gin, Rosemary Brandy, Lime Juice, Tonic

DEEP PURPLE – 20cl

Vodka, Sirop De Violette, Ginger Ale, Jus De Citron Jaune
Vodka, Violet Syrup, Ginger Ale, Lemon Juice

RHUM FORREST RHUM – 25cl

Rhum, Liqueur d'Abriçot, Jus D'ananas, Glace Coco, Jus De Citron Vert
Rum, Apricot Liqueur, Pineapple Juice, Coconut Ice Cream, Lime Juice

BE FRUIIIIIT – 25cl

Tequila, liqueur de St-Germain, Cerise, Jus De Citron Vert
Tequila, Saint-Germain Liquor, Cherry Juice, Lime Juice

4th SHOT – 25cl

Cachaça, Jus De Concombre, Sirop De Sucre
Cachaça, Cucumber Juice, Simple Syrup

COCKTAILS SIGNATURE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE IN LOVE – 40cl 48€

*Pour deux personnes
Cocktail for two*

Champagne Brut, Cognac, Chambord,
Cerise, Sirop de Gingembre
*Brut Champagne, Cognac, Chambord,
Cherry, 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



CHARTREUSE

COCKTAILS CHARTREUSE VERTE 21€

CHARTREUSE MULE – 16cl

Chartreuse Verte, Ginger Beer, Jus De Citron Vert
Green Chartreuse, Ginger Beer, Lime Juice

CHARTREUSE MINT JULEP – 20cl

Chartreuse Verte, Bourbon, Feuilles De Menthe, Angostura Bitter, Sucre
Green Chartreuse, Bourbon, Mint Leaves, Angostura Bitter, Sugar

LIQUEURS ET CRÈMES 5cl

Liqueur De Cassis Chartreux	15€
Liqueur De Framboise Chartreux	15€
Liqueur De Noix Chartreux	16€
Chartreuse Jaune	17€
Le Généri Abrupt Chartreux	18€
Chartreuse Verte	19€
Liqueur D'Elixir Chartreux	20€
Chartreuse Vep Verte	29€
Chartreuse Foudre 147	29€

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

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

COSMOPOLITAN – 12cl

Vodka Stolichnaya, Cointreau, Jus de Citron Vert, Jus de Cranberry
Stolichnaya Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice

AMARETTO SOUR – 12cl

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

DAIQUIRI – 12cl

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

MANHATTAN – 8cl

Maker's Mark Bourbon, Martini Rubino, Angostura Bitter

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

Citadelle Gin	15€
Bombay Sapphire	15€
The Botanist	15€
Copperhead	15€
Hendrick's	16€
Nordes Gin	17€
NO. 3 London Dry Gin	19€
Monkey 47	19€
Fine Gin	19€
Gin Du Montblanc	19€
Tanqueray Ten	19€
Ki No Bi Kyoto	20€

Accompagnement soft 3€

RHUMS & CACHACAS 4cl

Cachaça Leblond	15€
Bacardi 4 ans	15€
Plantation Three Stars White	15€
Plantation Fancy Pineapple	16€
Plantation Traditional Dark	17€
Zacapa 23 Solera	19€
Waqar Pisco	19€
Clément XO	21€
Neisson Profil 107 Bio	29€
Diplomatico Reserva Exclusiva	29€
El Dorado Port Mourant 1999	55€
Havana Maximo	215€

VODKAS 4cl

Grey Goose l'Originale <i>gluten free</i>	18€
Nikka Coffey Vodka	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€
Herencia De Sanchez Mezcal	17€
Patron XO Café	17€
Patron Reposado	22€
Milagro Añejo	26€
Patron Añejo	28€
Don Julio 1942	39€

COGNACS 4cl

Tesseron Composition	20€
Hennessy XO	39€
Remy Martin XO	39€
Tesseron Lot N°76 XO	45€
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€
Julien Chopin Pinot Blanc	16€
Egly Ouriet Ambonnay	16€
Henri Giraud Solera	18€
Cédric Moussé, 100% Meunier	20€

ARMAGNACS 4cl

Yvan Auban 1995	28€
Yvan Auban 1987	34€
Yvan Auban 1974	59€

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€
Henri Bardouin	15€

Eaux-de-vie 4cl

Romarin Metté	16€
Feuille de Menthe Metté	16€
Kirsch Morand (cherry)	17€
Poire Williams Metté	19€
Framboise Metté (raspberry)	19€
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€
Kahlùà, Limoncello,	15€
MAMMA MIA ! Limoncello	15€

Amaretto Disaronno	16€
Adriatico Amaretto	16€
Liqueur Abricot Domaine Roulot	18€
Grand Marnier Centenaire	25€

VERMOUTHS & AMERS 5cl

Martini rubino, ambrato	10€
Carpano Antica Formula	12€
Campari, Aperol	12€
Noilly Prat	12€
Suze, Fernet Branca	12€
Lillet Blanc	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€
Glenlivet 18 ans	26€
Macallan 12 ans double cask	28€
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€
Edradour 12 ans Caledonia	39€
Dalmore 2001	51€
Dalmore King Alexander III	74€

Strathclyde

XOP Glenrothes 21ans 1996	85€
---------------------------	-----

Ireland

Jameson	15€
---------	-----

Japon

Nikka From The Barrel	23€
Chichibu Paris Edition 2020	95€

USA

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€

Taiwan

Kavalan Sherry Cask	42€
---------------------	-----

France

MBK Aveux gourmands	27€
MBK Fin de Partie	29€
MBK Aux particules vines	37€

Eaux Plates

Still water

Thonon (75cl), Evian (75cl)

Eaux Gazeuses

Sparkling water

Badoit rouge (75cl)
Chateldon (75cl)

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

Tea selection

THE BLANC / WHITE TEA
Bai Mu Dan, Chine 10€

THE VERT / GREEN TEA
Long Jing, Chine 12€
Sencha Yama, Japon  12€
Genmaicha Yama, Japon 12€
Grand Jasmin Imperial, Chine  13€
Thé vert à la menthe  12€

THE BLEU / OOLONG TEA
Wu Long Tie Guan Yin, Chine 10€
Bao Zhong Imperial, Taiwan 12€

THE NOIR / BLACK TEA
English Breakfast 12€
Darjeeling, Gran Himalaya 12€
Pu Er Imperial, Chine 13€
Earl Grey, Queen Blend 13€
Masala Chaï  12€

INFUSIONS

Herbal tea selection

Camomille 10€
Chamomile
Verveine 10€
Verbena
Rooibos Bourbon  12€
Organic Bourbon Rooibos

CAFÉS BIO LOMI

Lomi Organic coffee

Espresso, décaféiné 7€
Cappuccino, double espresso 9€
Café latte 9€
Café frappé 10€
Iced coffee
Thé glacé 10€
Iced tea
Irish Coffee 21€

LES CHOCOLATS CHAUDS

Cocoa drinks

Chocolat chaud 16€
Our gourmet hot chocolate
Green chö 19€
Green hot cocoa



Sélection de thés Bio
Organic tea selection

VOTRE ENCAS ROYAL CHAMPAGNE

DE 12:00 A 18:00


YOUR ROYAL CHAMPAGNE BAR MENU

FROM NOON TO 6PM

Entrées / Starters

Salade aux légumes de saison, feta et tomates cerises vinaigrette au balsamique blanc <i>Summer veggies salad with feta cheese and cherry tomatoes white balsamic dressing</i>	22€
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette et câpres à queue <i>Beef carpaccio, parmesan cheese, rocket and caperberries</i>	26€
Caviar Oscière, Maison Sturia (30gr)/(50gr) <i>Sturia Ossetra caviar(30gr)/(50gr)</i>	78€/130€
Assiette de Charcuterie de porc Noir de Bigorre <i>Bigorre pork cold cuts selection</i>	18€

Plats / Mains

Hamburger du Royal et frites fraîches <i>Royal Champagne Hamburger, French fries</i>	29€
Cheeseburger du Royal et frites fraîches <i>Royal Champagne Cheeseburger, French fries</i>	31€
Spaghetti ou Penne « les Nominettes », sauce bolognaise <i>Spaghetti or Penne « les Nominettes », bolognese sauce</i>	32€
 Spaghetti ou Penne « les Nominettes », sauce tomate <i>Spaghetti or Penne « les Nominettes », tomato sauce</i>	31€
Cabillaud doré aux lentillons BIO, sauce champagne <i>Baked cod, local organic lentils, champagne sauce</i>	35€
Suprême de volaille de Champagne en croûte d'herbes et pâtes artisanales de la Marne «Les Nominettes» <i>Herb crusted chicken supreme from Champagne «Les Nominettes» handcrafted regional pasta</i>	33€
Pommes Allumettes à la truffe d'été, Italie <i>French fries with summer truffle, Italy</i>	15€

Desserts

Sélection de fromages affinés <i>Matured cheese selection</i>	16€
Tarte au chocolat légère aux fruits rouges, croquant aux graines et fruits secs <i>Light chocolate tart with red berries, nuts and seeds biscuit</i>	16€
Tiramisu aux fruits exotiques <i>Exotic tiramisu</i>	18€



Sélection végétalienne / Vegan selection.


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 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€
Pommes Allumettes à la truffe d'été, Italie <i>French fries with summer truffle, Italy</i>	15€
Caviar Oscière, Maison Sturia (30gr)/(50gr) <i>Sturia Ossetra caviar(30gr)/(50gr)</i>	78€/130€



ROYAL CHAMPAGNE

HOTEL & SPA



Sélection végétalienne / Vegan selection.

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