



A b y s s e  
b a r



ROYAL CHAMPAGNE  
HOTEL & SPA

## COCKTAILS SIGNATURE

**24€**

### **MAKE IT PINK – 20cl**

Champagne Rosé, Grand Marnier, Eau-De-Vie Vieille Prune,  
Jus De Cranberry, Angostura Bitter  
*Rosé Champagne, Grand Marnier, Old Plum Eau-De-Vie, Cranberry Juice,  
Angostura Bitter*

**21€**

### **RED'EMPTION – 9cl**

Gin Bombay Sapphire, Campari Infusé Au Café, Carpano Antica Formula  
*Bombay Sapphire Gin, Coffee Infused Campari, Carpano Antica Formula*

### **YELLOW JACKET – 9cl**

Tequila Infusée Au Gingembre, Liqueur Saint-Germain, Suze  
*Ginger Infused Tequila, Saint-Germain Liqueur, Suze*

### **WHITE SPARROW – 10cl**

Rhum Plantation Trois Etoiles, Eau-de-Vie Romarin, Sirop De Sucre  
*Three Stars Plantation Rum, Rosemary Eau-de-Vie, Simple Syrup*

### **GREEN'WICH – 12cl**

Chartreuse Verte, Gin Bombay Sapphire, Liqueur De Verveine,  
Jus De Citron Vert, Tabasco  
*Green Chartreuse, Bombay Sapphire Gin, Verbena Liqueur, Lime Juice, Tabasco*

L'abus d'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

**COCKTAILS SIGNATURE CHAMPAGNE**  
**48€**

**CHAMPAGNE IN LOVE – 40cl**

*Pour deux personnes*

*Cocktail for two*

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

*Brut Champagne, Cognac, Chambord,  
Cherry, Ginger Syrup*

**SPRITZ IN LOVE – 40cl**

**48€**

*Pour deux personnes*

*Cocktail for two*

Champagne Brut, Aperol, Mezcal, Sirop De Gingembre

*Brut Champagne, Aperol, Mezcal, Ginger Syrup*

**SANS MODÉRATION**

**12€**

**ROYAL TEA – 14cl**

Earl Grey, Jus De Citron Vert, Sirop De Gingembre

*Earl Grey, Lime Juice, Ginger syrup*

**SHIRLEY TEMPLE – 14cl**

Ginger Ale, Grenadine, Jus De Citron Jaune

*Ginger Ale, Grenadine, Lemon Juice*

L'abus d'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



# 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 Foudre 147          | 29€ |

## COCKTAILS CLASSIQUES

21€

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

*Do not hesitate to ask for your favourite classic cocktail*

### 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 4 ans, 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€  |
| Santa Teresa 1796             | 24€  |
| 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€ |
| Elit Ultra-Premium Vodka                  | 21€ |
| Crystal Head <i>gluten free</i>           | 22€ |

## 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     | 14€ |
| Get 31     | 14€ |
| St Germain | 14€ |
| Pimm's     | 14€ |
| Bailey's   | 15€ |
| Chambord   | 15€ |
| Cointreau  | 15€ |
| Drambuie   | 15€ |
| Frangelico | 15€ |
| Grappa     | 15€ |
| Kahlúa     | 15€ |

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Limoncello Luxardo       | 15€ |
| MAMMA MIA! Limoncello    | 15€ |
| Amaretto Disaronno       | 16€ |
| Adriatico Amaretto       | 16€ |
| Grand Marnier Centenaire | 25€ |

## **VERMOUTHS & AMERS** 5cl

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Martini Rubino         | 10€ |
| Martini Ambrato        | 10€ |
| Carpano Antica Formula | 12€ |
| Campari                | 12€ |
| Aperol                 | 12€ |
| Noilly Prat            | 12€ |
| Suze                   | 12€ |
| 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€ |

## 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€ |
|---------------------------|-----|

## Irlande

|         |     |
|---------|-----|
| Jameson | 15€ |
|---------|-----|

## Japon

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

## Etats-Unis

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| 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€ |

## Canada

|             |     |
|-------------|-----|
| Crown Royal | 14€ |
|-------------|-----|

## Taiwan

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

## France

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



## Eaux Plates

8€

Still water

Thonon (75cl), San Benedetto (75cl)

## Eaux Gazeuses

Sparkling water

Badoit Rouge (75cl)

8€

Chateldon (75cl)

9€

## SODAS

7€

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)

9€

Beers

Samuel Adam's Lager

Triple Karmeliet

Cuvée d'Arthur

Corona

La Lorette

1664 0,0% - sans alcool / alcohol-free

## 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

Hot Beverages

### 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  
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 (classique ou latte) 12€

### INFUSIONS

Herbal Tea Selection

Camomille 10€  
Chamomile  
Verveine 10€  
Verbena  
Rooibos Bourbon 12€  
Organic Bourbon Rooibos  
Menthe fraîche 10€  
Fresh mint

### CAFÉS BIO LOMI

Lomi Organic coffee

Expresso, 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 gourmand 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


-  Velouté de potimarron, châtaigne grillée et émulsion à la châtaigne 23€  
*Pumpkin velouté, grilled chestnut and chestnut foam*
- Caviar Oscietre, Maison Sturia 30gr / 50gr 78 / 130€  
*Sturia Ossetra caviar 30gr / 50gr*
- Assiette de Charcuterie de porc noir de Bigorre 18€  
*Bigorre pork cold cuts selection*
- La Belon de Cancale N°2, Bio par 3 / 6 / 12 18 / 27 / 54€  
*Organic Belon oysters N°2 from Cancale by 3 / 6 / 12*

## Plats / Mains

- Hamburger du Royal et frites fraîches 29€  
*Royal Champagne Hamburger, French fries*
- Cheeseburger du Royal et frites fraîches 31€  
*Royal Champagne Cheeseburger, French fries*
- Spaghetti ou Penne « les Nominettes », sauce bolognaise 30€  
*Spaghetti or Penne « les Nominettes », bolognese sauce*
-  Spaghetti ou Penne « les Nominettes », sauce tomate 28€  
*Spaghetti or Penne « les Nominettes », tomato sauce*
- Caillaud doré aux lentillons BIO, sauce champagne 35€  
*Baked cod, local organic lentils, champagne sauce*
- Suprême de volaille de Champagne en croûte d'herbes 33€  
pâtes artisanales de la Marne «Les Nominettes»  
*Herb crusted chicken supreme from Champagne  
« Les Nominettes » handcrafted regional pasta*
-  Pommes allumettes 10€  
*Shoestring fries*

## Desserts

- Pomme Granny Smith en tatin, crème crue vanillée et feuilletage 18€  
*Granny Smith apple tatin, vanilla raw cream and puff pastry*
- Chou au chocolat Caraïbes 66% façon profiterole, 18€  
praliné cacahuètes  
*Profiterole-style puff pastry with Caribbean chocolate 66% and peanut praline*
- Moelleux, cœur coulant et tuile craquante à la noisette 17€  
*Hazelnut lava cake and crispy tuile*
-  Riz au lait d'amande au safran de la Marne, sablé à la cardamome 16€  
*Almond milk rice pudding with saffron from the Marne region  
cardamom shortbread*

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, fromages  
*Mixed board: Noir de Bigorre pork cold cuts and cheese selection* 26€


 Planche méditerranéenne aux poivrons confits, tomates séchées,  
gressins, olives et artichauts 22€  
*Mediterranean platter with preserved bell peppers, sun dried tomatoes*


Planche de charcuterie de porc noir de Bigorre  
*Selection of matured cheeses* 25€

Caviar Oscière, Maison Sturia 30gr / 50gr 78€/130€  
*Sturia Ossetra caviar 30gr / 50gr*

La Belon de Cancale N°2, Bio par 3 / 6 / 12 18 / 27 / 54€  
*Organic Belon oysters N°2 from Cancale by 3 / 6 / 12*



ROYAL CHAMPAGNE  
HOTEL & SPA

Sélection végétalienne / vegan selection. 

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