



A b y s s e
b a r

COCKTAILS SIGNATURE

Nos Barmen se feront un plaisir de vous proposer des cocktails sur mesure rien que pour vous... !

Our Bartenders will be delighted to prepare tailor-made cocktails just for you !

25€

OLD SPRITZER – 12cl

Champagne Brut, Chambord, Angostura Bitter, Rhum
Brut Champagne, Chambord, Angostura Bitter, Rum

BE CAREFUL – 14cl

Champagne Brut, Cachaça, Chartreuse Verte,
Jus de citron vert, Sucre
*Brut Champagne, Cachaça, Green Chartreuse,
Lime juice, Simple syrup*

22€

TEMPTATION – 10cl

Tequila, Chartreuse Jaune, St Germain, Jus de citron, Angostura Bitter
Tequila, Yellow Chartreuse, St Germain liquor, Lemon juice, Angostura Bitter

FIZZ AND STORMY – 15cl

Italicus, Pimm's, Sirop de jasmin, Jus de citron, Tonic
Italicus, Pimm's, Jasmin syrup, Lemon juice, Tonic

FROZEN APEROL – 20cl

Apérol, Grand Marnier, Jus de citron, Sirop de lavande
Apérol, Grand Marnier, Lemon juice, Lavender syrup

COCKTAILS SIGNATURE CHAMPAGNE 50€

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

Pour deux personnes

Cocktail for two

Champagne Brut, Apérol, Mezcal, Sirop de gingembre,
Fruit de la passion
*Brut Champagne, Apérol, Mezcal, Ginger syrup,
Passion Fruit*

SANS MODÉRATION 14€

FLOWER TOUCH – 15cl

Sirop de jasmin, Jus de citron, Limonade pamplemousse rose
Jasmin syrup, Lemon juice, Pink grapefruit lemonade

HEY DAAAARLING ! – 15cl

Sirop de lavande, jus de citron, Ginger Ale
Lavender syrup, Lemon juice, Ginger Ale

COCKTAILS CLASSIQUES

22€

(N'ayez pas peur de demander votre classique préféré !)
(Do not hesitate to ask for your favourite classic cocktail !)

DRY MARTINI – 7cl

Noilly Prat, Vodka **ou** Gin de votre choix
Noilly Prat, Your choice of Vodka or Gin

NEGRONI – 9cl

Gin, Campari, Antica Formula

MOSCOW MULE – 15cl

Vodka, Jus de citron vert, Ginger Beer
Vodka, Lime juice, Ginger Beer

HORSE'S NECK – 15cl

Bourbon, Angostura Bitter, Ginger Ale

OLD FASHIONED – 7cl

Bourbon, Sucre, Angostura Bitter, Perrier
Bourbon, Sugar, Angostura Bitter, Soda water

COSMOPOLITAN – 12cl

Vodka, Cointreau, Jus De Citron Vert, Jus De Cranberry
Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice

AMARETTO SOUR – 10cl

Amaretto, Jus de citron, Sucre, Angostura Bitter, Blanc d'œuf
Amaretto, Lemon juice, Simple Syrup, Angostura Bitter, Egg white

DAIQUIRI – 8cl

Rhum, Jus de citron vert, Sucre
Rum, Lime juice, Simple syrup

MANHATTAN – 8cl

Bourbon, Antica Formula, Angostura Bitter

BLOODY MARY – 15cl

Vodka, Jus de tomate, Sauce Worcestershire, Tabasco,
Sel de céleri, Jus de citron
*Vodka, Tomato juice, Worcestershire Sauce, Tabasco,
Celery salt, Lemon juice*

Accompagnement soft

3€

GINs 4cl

Beefeater	16€
Citadelle Gin	16€
Bombay Sapphire	16€
The Botanist	16€
Bulldog	17€
Fair Gin	17€ <i>vegan</i>
Hendrick's	18€
Nordes Gin	18€
Elephant Gin	18€
NO. 3 London Dry Gin	19€
Gin Mare	19€
Nikka Coffey Gin	19€
Distillerie de Paris Batch 1	19€
G'Vine Nouveison	20€
Brockman's	20€
Fine Gin	20€
Tanqueray Ten	20€
Monkey 47	20€
Oxley	21€
Christian Drouin Gin	21€
Christian Drouin Pira	22€
Ki No Bi Kyoto	22€

VODKAS 4cl

Fair Vodka	17€ <i>vegan</i>
Grey Goose l'Originale	19€ <i>gluten free</i>
Distillerie de Paris Vodka India	19€
Haku Vodka	19€
Nikka Coffey Vodka	19€
Belvedere	19€
Tito's	20€ <i>gluten free</i>
Elit Ultra-Premium Vodka	24€
Guillotine Originale	24€ <i>gluten free</i>
Guillotine Héritage	27€ <i>gluten free</i>

RHUMS & CACHACAS 4cl

Havana Club 3 ans	16€
Bacardi 4 ans	16€
Cachaça Leblond	16€
Plantation Three Stars White	16€
Havana Club Especial	17€
Angostura 1919	17€
Plantation Fancy Pineapple	18€
Amrut Two Indies	18€
Plantation Traditional Dark	19€
Gosling's Black Seal	19€
Gosling's 151 Proof	20€
Zacapa 23 Solera	20€
Santa Teresa 1796	25€
Neisson Profil 107 Bio	29€
Diplomatico Reserva Exclusiva	32€
Rest and Be Thankful 13 ans	49€
El Dorado Port Mourant 1999	55€
Bally 1997	120€
Havana Maximo	215€

PORTOS 8cl

Taylor's Blanc Chip Dry	16€
Taylor's Quinta Varagellas 2015	23€
Taylor's 20 ans	27€
Taylor's Single Colheita 1968	75€

COGNACS 4cl

Tesseron Composition	20€
Hennessy XO	42€
Remy Martin XO	42€
Tesseron Lot N°76 XO	49€
Hennessy Paradis	135€
Remy Martin Louis XIII 2cl	120€
Remy Martin Louis XIII 4cl	240€

MEZCALs 4cl

Illegal Mezcal	19€
Del Maguey Madre cuixe	48€

TEQUILAS 4cl

Patron XO Café	17€
Cazadores Blanco	19€
Patron Reposado	28€
Patron Añejo	32€
Milagro Añejo	35€
Jose Cuervo Reserva de la Familia	55€
Don Julio 1942	58€
Patron El Cielo	86€

Bas ARMAGNACS 4cl

Yvan Auban XO	19€
Yvan Auban 1995	28€
Yvan Auban 1989	33€
Yvan Auban 1974	59€

CALVADOS 4cl

Lecompte 5 ans	21€
Roger Groult 12 ans	21€
Christian Drouin VSOP	26€
Roger Groult Vénérable	26€
Roger Groult Age d'Or	34€
Christian Drouin 15 ans AOC	36€
Lecompte 18 ans	39€
Adrien Camut Réserve 25 ans	50€
Christian Drouin 1999	59€

ANIS 3cl

Pastis 51	16€
Ricard	16€
Henri Bardouin	18€
Absinthe Druid of Paris	27€

VERMOUTHS 8cl

Martini Rubino	16€
Martini Ambrato	16€

AMERS 5cl

Campari	16€
Apérol	16€
Noilly Prat	16€
Suze	16€
Fernet Branca	16€

Eaux-DE-VIE 4cl

Romarin Metté	19€
Feuille De Menthe Metté	19€
Poire Williams Metté	19€
Framboise Metté (Raspberry)	19€
Vieille Prune Metté	19€
Waqar Pisco	19€
Clos Des Goisses Philipponnat	20€

RATAFIAS 8cl

Julien Chopin Pinot Noir	16€
Julien Chopin Chardonnay	16€
Julien Chopin Pinot Blanc	18€
Egly-Ouriet Ambonnay	18€
Henri Giraud Solera	19€
Cédric Moussé 100% Chardonnay	20€

LIQUEURS & CREMES 5cl

Get 27	16€
Get 31	16€
Grand Marnier	16€
Cointreau	16€
Bailey's	18€
Italicus	18€
MAMMA MIA! Limoncello	18€
Adriatico Amaretto	19€
Grappa	19€
Chartreuse Jaune	19€
Chartreuse Verte	19€

WHISKIES 4cl

Blends

Johnnie Walker Black Label	17€
Chivas Regal 12 ans	17€
Chivas Regal 18 ans	24€
Johnnie Walker Blue Label	52€

Speyside

Great King Street	16€
Knockando 12 ans	18€
Balvenie 12 ans	21€
Benromach Peat Smoke	23€
Benromach Peat Smoke Sherry	24€
Aberlour A'Bunadh	25€
Glenlivet 18 ans	26€
Macallan 12 ans Double Cask	29€
Cardhu 18 ans	30€
Glenfiddich 21 ans	41€
Balvenie Port Wood 21 ans	45€
Macallan Night and Earth	69€
Glenfiddich 30 ans	89€

Campbeltown

Glen Scotia 15 ans	24€
Springbank 15 ans	45€
XOP Glenrothes 21ans 1996	92€

Islay

Bowmore n°1	17€
Laphroaig Triple Wood	19€
Ardbeg 10 ans	22€
Bunnahabhain Stiùireadair	22€
Bunnahabhain 11 ans	25€
Lagavulin 16	29€
Caol Ila 18 ans	29€
Ardbeg Corryvreckan	39€
Port Ellen 34 ans	350€

Lowlands

Auchentoshan 12 ans	19€
Lowland 13 ans Reserve Cask	25€
Auchentoshan Three Wood	25€

Highlands

Talisker 10 ans	19€
Highland Park 12 ans	21€
Aberfeldy 21 ans	29€
Fettercairn 16 ans	29€
Glenmorangie 18 ans	28€
Dalmore 15 ans	39€
Edradour 12 ans Caledonia	39€
Highland Park 18 ans	69€
Dalmore King Alexander III	74€

Irlande

Jameson	16€
Bushmills Black Bush	16€
Waterford Lakefield	26€

Japon

Nikka From The Barrel	23€
Nikka Taketsuru	26€
Kurayoshi 12 ans	49€
Chichibu Paris Edition 2020	95€

Etats-Unis

Bulleit Rye Whiskey	16€
Bulleit Bourbon Whiskey	16€
Maker's Mark	17€
Rittenhouse Rye 100 Proof	18€
Mitcher's US 1 Sour Mash	21€
Woodford Reserve	21€
Jack Daniel's Single Barrel	21€
Angel's Envy	26€
Blanton's Gold Edition	34€

Taiwan

Kavalan Sherry Cask	45€
---------------------	-----

France

Armorik Double Maturation	21€
MBK Aveux gourmands	27€
MBK Fin de Partie	29€
MBK Aux particules vines	37€

Eaux Plates

Still water

Velleminfroy (1l), Bourgogne	10€
Velleminfroy (50cl), Bourgogne	5€
Thonon (75cl), Auvergne	9€

Eaux Gazeuses

Sparkling water

Velleminfroy (1l), Bourgogne	10€
Velleminfroy (50cl), Bourgogne	5€
Badoit Rouge (75cl), Auvergne	9€
Chateldon (75cl), Auvergne	10€

SODAS

8€

Coca-Cola (33 cl)
Coca-Zero (33cl)
Orangina (25cl)
Perrier (33cl)
RedBull (25cl)
London Essence Premium Mixer (20cl):
Tonic
Ginger Ale
Ginger Beer
Soda Pamplemousse Rose
Soda Pêche Blanche et Jasmin

BIERES (33cl)

14€

Beers

Samuel Adam's Lager - USA, Boston
B51 Blonde - France, Champagne
B51 Blanche - France, Champagne
B51 Ambré - France, Champagne
Corona - Mexique
1664 0,0% - France, Alsace
sans alcool / alcohol-free

JUS ET NECTARS DE FRUITS

ARTISANAUX Patrick Font 9€
(25cl)

Hand-crafted fruit juice & nectars from Patrick Font

LES JUS

Raisin, Pomme, Tomate, Ananas
Grape, Apple, Tomato, Pineapple

LES NECTARS

Fraise, Abricot, Pêche
Strawberry, Apricot, Peach

JUS PRESSÉS (25cl)

10€

Freshly squeezed juices

Orange, Citron jaune, Pamplemousse
Orange, Lemon, Grapefruit

SPIRITUEUX SANS ALCOOL

14€

(5cl)

Accompagnement soft

3€

Nolow n°4 Distillat Botanique
Nolow n°7 Ginger

BOISSONS CHAUDES

Hot Beverages

THÉS (50 cl)

Tea Selection

Découvrez notre sélection Palais des thés, maison de thé responsable qui s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement, développement durable et commerce équitable.

Discover our selection from Palais des Thés, a tea house committed to environment, sustainability and fair trade.

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 (50 cl)

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

Notre assemblage doux et équilibré aux arômes de chocolat au lait et de noisette fraîche « J'ai deux amours » est issu de l'agriculture biologique et est particulièrement adapté à l'expresso.

Our coffee blend « J'ai deux amours » is smooth and balanced with a hint of chocolate and hazelnut. This organic blend has been created specifically for espresso machines.

Expresso, Décaféiné (6 cl) 7€

Allongé, Double Expresso (12 cl) 9€

Cappuccino (24 cl) 9€

Café Latte (27 cl) 9€

Café Frappé (15 cl) 10€

Iced Coffee

Thé Glacé (15 cl) 10€

Iced Tea

Irish Coffee (15 cl) 22€

LES CHOCOLATS CHAUDS (24 cl)

Cocoa drinks

Chocolat chaud gourmand 16€

Our gourmet hot chocolate

Green chö 19€

Green hot cocoa

*Produits d'origine Bio
Organic Products



VOTRE ENCAS ROYAL CHAMPAGNE

DE 12H00 A 22H00

YOUR ROYAL CHAMPAGNE BAR MENU

FROM NOON TO 10PM

Entrées / Starters

Velouté de potiron, graines de courge, noisette, crème fraîche au romarin 22€

Pumpkin velouté, pumpkin seeds, hazelnut and rosemary scented crème fraîche GLUTEN FREE - VEGGIE

Burrata, tomates cerise marinées, jeunes pousses, pesto et pistache 26€

Burrata, marinated cherry tomato, baby greens, pesto and pistachio GLUTEN FREE - VEGGIE

Jambon cuit de Reims, mâche et pickles de légumes 24€

GLUTEN FREE - LACTOSE FREE

Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles

Salade César au homard bleu breton (pêche durable) 62€

Brittany Blue lobster Cesar salad (sustainable fishing)

Planche mixte : charcuterie de porc Noir de Bigorre AOP et fromages affinés 28€

Mixed board: Noir de Bigorre French pork PDO cold cuts and matured cheese selection

Planche de charcuterie de porc Noir de Bigorre AOP 26€

Noir de Bigorre French pork PDO cold cuts

Planche de fromages affinés 24€

Matured cheese board

Caviar et Saumon / Caviar and Salmon

Caviar Oscietre Royal Petrossian 30gr / 50gr 155/240€

Royal Ossetra caviar from Petrossian 30gr / 50gr

Saumon Bio fumé tranché main Petrossian, crème raifort et blinis 42€

Organic hand-sliced smoked salmon from Petrossian, horseradish cream and blinis

Supplément Caviar Oscietre Royal Petrossian (7gr) 25€

Extra Royal Ossetra caviar from Petrossian (7gr)

Plats / Mains

Fish & Chips 35€

Fish & Chips

GLUTEN FREE

Cheeseburger du Royal et frites 40€

Royal Champagne Cheeseburger and French fries

Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic 38€

VEGGIE OR VEGAN

Rigatoni al pomodoro, stracciatella and basil

VEGGIE

Accompagnements au choix :

Salade de jeunes pousses, légumes de saison, frites, pomme purée 10€

Sides : Baby greens salad, seasonal vegetables, French fries, mashed potatoes

VEGGIE OU VEGAN

L'hôtel s'engage ainsi à reverser 1€ pour chaque « Sainte Honoré »

The hotel is committed to donating 1€ for every « Sainte Honoré »

Desserts

Sélection de fromages affinés 16€

Matured cheese selection

La Sainte Honoré, crème au sucre muscovado, vanille du Mexique et praliné 18€

Ms Saint-Honorée, light muscovado sugar cream, Mexican vanilla and praliné

Tartelette aux poires de la Champagne façon tatin, 18€

crème onctueuse à la fève de tonka

Pear from Champagne tatin-style tartlet, smoothy tonka bean cream

Fraîcheur pomme poire – fruits frais et sorbets 16€

Apple and pear – fresh fruits and sorbets

GLUTEN FREE - VEGAN