



A b y s s e  
b a r

## COCKTAILS SIGNATURE

Winter is coming... !

25€

### ROCK AND RHUM – 9cl

Grand Marnier, Zacapa 23, Sirop de Cannelle,  
Angostura Bitter, Fumée de citron  
*Grand Marnier liquor, Zacapa 23, Cinnamon syrup,  
Angostura Bitter, Lemon smoke*

22€

### SOOO SWEET – 12cl

Plantation Pineapple, Crème, Blanc d'œuf, Sirop de vanille  
*Plantation Pineapple, Cream, Egg white, Vanilla syrup*

### WAKE UP ! – 12cl

Mozart Dark Chocolate, Espresso, Cognac, Sucre  
*Mozart Dark Chocolate, Espresso, Cognac, Simple syrup*

### PINK AND FIZZY – 15cl

Gin Brockman's, Tonic, Mousse de liqueur de cerise  
*Brockman's Gin, Tonic, Cherry liquor mousse*

### SEX-APPLE – 18cl

Calvados, Jus de citron, Jus de pomme, Amaretto, Ginger ale  
*Calvados, Lemon juice, Apple juice, Amaretto, Ginger ale*

## **C**OCKTAILS 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*

### **PEACH IN LOVE – 40cl**

*Pour deux personnes*

*Cocktail for two*

Champagne Brut, Rhum, Cointreau, Sirop de gingembre, Pêche  
*Brut Champagne, Rum, Cointreau, Ginger syrup, Peach*

## **S**ANS MODÉRATION 14€

### **LEMON TOUCH – 15cl**

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

### **CHESTNUT BOOST – 15cl**

Sirop de châtaigne, Jus de pomme, jus de citron, Ginger Ale  
*Chestnut syrup, Apple juice, 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 Nouaison	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>
Eliit 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 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€

## MEZCAL 4cl

Illegal Mezcal	19€
Del Maguey Madrecuixe	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 21 ans 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 Corryreckan	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€
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 <i>Pumpkin velouté, pumpkin seeds, hazelnut and rosemary scented crème fraîche</i>	22€	GLUTEN FREE - VEGGIE
Burrata, tomates cerise marinées, jeunes pousses, pesto et pistache <i>Burrata, marinated cherry tomato, baby greens, pesto and pistachio</i>	26€	GLUTEN FREE - VEGGIE
Jambon cuit de Reims, mâche et pickles de légumes <i>Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles</i>	24€	GLUTEN FREE - LACTOSE FREE
Salade César au homard bleu breton (pêche durable) <i>Brittany Blue lobster Cesar salad (sustainable fishing)</i>	62€	
Planche mixte : charcuterie de porc Noir de Bigorre AOP et fromages affinés <i>Mixed board: Noir de Bigorre French pork PDO cold cuts and matured cheese selection</i>	28€	
Planche de charcuterie de porc Noir de Bigorre AOP <i>Noir de Bigorre French pork PDO cold cuts</i>	26€	
Planche de fromages affinés <i>Matured cheese board</i>	24€	

### Caviar et Saumon / Caviar and Salmon

Caviar Oscière Royal Petrossian 30gr / 50gr <i>Royal Ossetra caviar from Petrossian 30gr / 50gr</i>	155/240€	
Saumon Bio fumé tranché main Petrossian, crème raifort et blinis <i>Organic hand-sliced smoked salmon from Petrossian, horseradish cream and blinis</i>	42€	
Supplément Caviar Oscière Royal Petrossian (7gr) <i>Extra Royal Ossetra caviar from Petrossian (7gr)</i>	25€	

### Plats / Mains

Fish & Chips <i>Fish &amp; Chips</i>	35€	GLUTEN FREE
Cheeseburger du Royal et frites <i>Royal Champagne Cheeseburger and French fries</i>	40€	
Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic <i>Rigatoni al pomodoro, stracciatella and basil</i>	38€	VEGGIE OR VEGAN

### Accompagnements au choix :

Salade de jeunes pousses, légumes de saison, frites, pomme purée <i>Sides: Baby greens salad, seasonal vegetables, French fries, mashed potatoes</i>	10€	VEGGIE OU VEGAN
---	-----	-----------------

### Desserts

Sélection de fromages affinés <i>Matured cheese selection</i>	16€	
Tartelette aux poires de la Champagne façon tatin, crème onctueuse à la fève de tonka <i>Pear from Champagne tatin-style tartlet, smoothy tonka bean cream</i>	18€	
Fraîcheur pomme poire – fruits frais et sorbets <i>Apple and pear – fresh fruits and sorbets</i>	16€	GLUTEN FREE - VEGAN