



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 favorite 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*

### 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*

### MANHATTAN – 8cl

Bourbon, Antica Formula, Angostura Bitter

## COCKTAILS CLASSIQUES CHAMPAGNE

25€

### APEROL SPRITZ – 20cl

Aperol, Eau gazeuse, Champagne  
*Aperol, Sparkling water, Champagne*

### HUGO SPRITZ – 20cl

St Germain, Eau gazeuse, Champagne  
*St Germain liquor, Sparkling water, Champagne*

## Accompagnement soft

3€

### GINS 4cl

Beefeater	16€
Citadelle Gin	16€
Bombay Sapphire	16€
The Botanist	16€
Bulldog	17€
Gin Inflorescence	bio 17€
Fair Gin	vegan 17€
Hendrick's	18€
Nordes Gin	18€
Elephant Gin	18€
Gin Inflorescence Ambré	bio 17€
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€
Monkey 47 Sloe Gin	21€
Oxley	21€
Christian Drouin Gin	21€
Christian Drouin Pira	22€
Ki No Bi Kyoto	22€

### VODKAS 4cl

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

### 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	22€
Diplomatico Reserva Exclusiva	22€
Santa Teresa 1796	25€
Neisson Profil 107 Bio	29€
Zacapa XO	35€
Rest and Be Thankful 13 ans	49€
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€

### TEQUILAS & MEZCAL 4cl

Patron XO Café	17€
llegal Mezcal	19€
Cazadores Blanco	19€
Casamigos Blanco	26€
Patron Reposado	28€
Casamigos Reposado	30€
Patron Añejo	32€
Milagro Añejo	35€
Del Maguey Madrecuixe	48€
Jose Cuervo Reserva de la Familia	55€
Don Julio 1942	58€
Patron El Cielo	86€

## 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€

## ARMAGNACS 4cl

Yvan Auban XO	19€
Yvan Auban 1995	28€
Yvan Auban 1989	33€
Janneau 2001	36€
Yvan Auban 1974	59€
Janneau 1966	79€

## 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€

## AMERS 5cl

Campari	16€
Apérol	16€
Noilly Prat	16€
Suze	16€

## VERMOUTHS 8cl

Martini Rubino	16€
Martini Ambrato	16€
Noilly Prat	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€
Menthe Pastille	16€
Grand Marnier	16€
Cointreau	16€
Liqueur St Germain	16€
Maison M Myrtille, Verveine	18€
Bailey's	18€
Italicus	18€
MAMMA MIA! Limoncello	18€
Adriatico Amaretto	19€
Grappa	19€
Chartreuse Jaune	19€
Chartreuse Verte	19€
Maison M Elixir 45	21€
Maison M Génépi Noir	39€

# 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 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€
Couvreur Special Vatting	44€
Couvreur Blossoming Auld Sherried	59€

## 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)
<u>London Essence Premium Mixer (20cl):</u>
Tonic
Ginger Ale
Ginger Beer
Soda Pamplemousse Rose
Soda Pêche Blanche et Jasmin

## BIERES (33cl)

14€

Beers

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 cerises 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 Caesar 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 Oscietre 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 Oscietre 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 OU 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 comme un cappuccino au café du Brésil, textures de café et mousse lactée <i>Cappuccino tartlet, Brazilian coffee and milk mousse</i>	18€	
Flan vanille et céleri caramélisé au sucre muscovado, pâte à Croissant croustillante <i>Vanilla and celeriac custard tart with caramelized muscovado, crispy Croissant dough</i>	18€	

Prix net, taxes & service compris Les chèques ne sont pas acceptés. Origine de nos viandes – bœuf : France, volaille : France, agneau : Royaume-Uni. La liste des allergènes est disponible à l'accueil. / Net prices, taxes & service included. Cheques are not accepted. Origin of our meats - beef : France, poultry : France, lamb : UK. The list of allergens is available at the reception.