



A b y s s e  
b a r

## COCKTAILS SIGNATURE

Summer is back... !

25€

### RED ALERT ! – 12cl

Campari, Gin, Antica Formula, Fernet Branca,  
Fumée de romarin

*Campari, Gin, Antica Formula, Fernet Branca,  
Rosemary smoke*

22€

### SO FAR SO GOOD – 9cl

Tequila, Jus de citron vert, Lillet Blanc, Italicus

*Tequila, Lime juice, Lillet Blanc, Italicus*

### LE 51 – 9cl

Gin, Sirop d'orgeat, Jus de citron, Ricard

*Gin, Orgeat syrup, Lemon juice, Ricard*

### IT'S UP TO YOU ! – 10cl

Alcool de Malt, Jus de citron vert, Orange,

Sucre roux, Chambord

*Malt Spirit, Lime juice, Orange, Brown sugar,  
Chambord*

### APPLE-OGIZE – 18cl

Manzana, Jus de citron vert, Tonic, Sirop de vanille

*Manzana, Lime juice, Tonic, Vanilla syrup*

## **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*

### **LIMONCELLO IN LOVE – 40cl**

*Pour deux personnes*

*Cocktail for two*

Champagne Brut, Limoncello, Jus de citron,  
Sirop de gingembre, Passion  
*Brut Champagne, Limoncello, Lemon juice,  
Ginger syrup, Passion fruit*

## **SANS MODÉRATION** 14€

### **POMME BREAK – 20cl**

Sirop d'orgeat, Jus de pomme, Ginger ale  
*Orgeat syrup, Apple juice, Ginger ale*

### **RELAX – 20cl**

Sirop de pastèque, Jus de pamplemousse,  
Soda pamplemousse rose  
*Watermelon syrup, Grapefruit juice,  
Pink grapefruit soda*

## 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€
Brugal 1888	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€
Brugal Maestro Reserva	59€
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 Madrecoixe	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€
Domaine Boingnières 1985	48€
Yvan Auban 1974	59€
Janneau 1966	79€
Domaine Boingnières 1972	120€
Domaine Boingnières 1969	165€

## 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€

## 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	23€

## AMERS 5cl

Campari	16€
Noilly Prat	16€
Suze	16€

## VERMOUTHS 8cl

Martini Rubino	16€
Martini Ambrato	16€
Noilly Prat	16€

## ANIS 3cl

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

## EAUX-DE-VIE 4cl

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€
Domaine Boingnières, Folle Blanche	21€

## LIQUEURS & CREMES 5cl

Get 27	16€
Get 31	16€
Menthe Pastille	16€
Grand Marnier	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€
Macallan 12 ans Sherry Cask	30€
Cardhu 18 ans	30€
Glenfiddich 21 ans	41€
Balvenie Port Wood 21 ans	45€
Macallan 15 ans Double Cask	59€
Macallan Night and Earth	69€
Macallan Harmony Collection	72€
Macallan 18 ans Sherry Oak	99€
Glenfiddich 30 ans	145€

## 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	6€
Thonon (75cl), Auvergne	9€

## EAUX GAZEUSES

*Sparkling water*

Velleminfroy (1l), Bourgogne	10€
Velleminfroy (50cl), Bourgogne	6€
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 Lager – Champagne
B51 Blanche – Champagne
B51 Ambré – Champagne
Abbaye de Signy – Champagne
Corona - Mexique
1664 0,0% - Alsace
sans alcool / alcohol-free

## JUS ET NECTARS DE FRUITS

### ARTISANAUX Patrick Font 9€

(25cl)

*Hand-crafted fruit juices & 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

Fruits rouges et baies de Goji 12€

Red berries and goji

### 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

Salade de langoustines, sauce chimichurri <i>Dublin bay prawns salad, chimichurri sauce</i>	GLUTEN FREE – LACTOSE	45€
Melon français, pêche, verveine <i>Melon from France, peach, verbena</i>	GLUTEN FREE – LACTOSE – VEGAN	25€
Planche de charcuteries basques de Pierre Oteiza <i>Selection of cold cuts for the Basque country by Pierre Oteiza</i>		44€
Planche de fromages de saison de nos producteurs champenois : Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource AOP, Langres AOP <i>Seasonal cheese selection from our Champagne cheesemakers : Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource PDO, Langres PDO</i>		27€

### Caviar et Saumon / Caviar and Salmon

Caviar Oscietre Royal Petrossian 30g ou 50g <i>Royal Ossetra caviar from Petrossian 30gr / 50gr</i>		160€/250€
Petrossian Onyx Caviar 125g <i>Caviar Onyx Petrossian 125gr</i>		430€
Tarama au corail d'oursin, croustillants au seigle <i>Sea urchin coral taramasalata, crispy rye toasts</i>		32€
Saumon fumé norvégien, crème aigre-douce (tranché main) <i>Norwegian smoked salmon, sweet and sour cream(handsliced)</i>		38€

### Plats / Mains

Fish & Chips <i>Fish &amp; Chips</i>	GLUTEN FREE	35€
Cheeseburger du Royal et frites <i>Royal Champagne Cheeseburger and French fries</i>		41€
Risotto de roquette, vieux parmesan, tomate confite à l'origan <i>Arugula risotto, aged Parmigiano Reggiano, candied tomato with oregano</i>	GLUTEN FREE - VEGGIE	35€

### Accompagnements au choix :

Belle salade du moment, légumes de saison, frites, purée <i>Sides : Green salad, seasonal vegetables, French fries, potato purée</i>	VEGGIE OU VEGAN	10€
---	-----------------	-----

17€

### Desserts

Tartelette comme un cappuccino au café du Brésil, textures de café et mousse lactée <i>Cappuccino tartlet, Brazilian coffee and milk mousse</i>		
Chocolat Intuition 80% caramel intense et mousse à la vanille de Tahiti <i>Intuition 80% Chocolate, rich caramel and Tahitian vanilla mousse</i>		18€
Entremets à la rhubarbe mousse légère au fromage blanc et vanille de Madagascar <i>Rhubarb entremets, fromage blanc and Madagascar vanilla light mousse</i>		18€

Prix net, taxes & service compris Les chèques ne sont pas acceptés. Origine de nos viandes – bœuf : France, volaille : France, agneau : France. 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 : France. The list of allergens is available at the reception.