



*Abysses Bar*

# Cocktail Signature

## **RED ALERT !** 12cl

Campari, Gin, Antica Formula, Fernet Branca, Fumée de romarin  
*Campari, Gin, Antica Formula, Fernet Branca, Rosemary smoke*

25€

## **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*

22€



# Signature Champagne

pour deux  
for two

## **CHAMPAGNE IN LOVE** 40cl

Champagne Brut, Cognac, Chambord, Cerise, Sirop de gingembre  
*Brut Champagne, Cognac, Chambord, Cherry, Ginger syrup*

## **LIMONCELLO IN LOVE** 40cl

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

50€

# Sans modération Mocktail

## **POMME BREAK** 20cl

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

## **RELAX** 10cl

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

14€

# Cocktail Classique

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** 9cl

Bourbon, Antica Formula, Angostura Bitter

22€

# Classique Champagne

## **APÉROL SPRITZ** 20cl

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

## **HUGO SPRITZ** 20cl

Saint-Germain, Eau gazeuse, Champagne  
*Saint-Germain liquor, Sparkling water, Champagne*

## **LIMONCELLO SPRITZ** 20cl

Limoncello, Eau gazeuse, Champagne  
*Limoncello, Sparkling water, Champagne*

25€



## Gin

4cl



Beefeater	16€
Citadelle Gin	16€
Bombay Sapphire	16€
The Botanist	16€
Bulldog	17€
Gin Inflorescence <i>bio</i>	17€
Fair Gin <i>vegan</i>	17€
Hendrick's	18€
Nordes Gin	18€
Elephant Gin	18€
Gin Inflorescence Ambré <i>bio</i>	19€
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€

## Vodka

4cl

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

## Rhum et Cachaça

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€

## Tequila et 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€

## Porto

8cl

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

## Cognac

4cl

Tesseron Composition	20€
Hennessy XO	42€
Remy Martin XO	42€
Delamain Pale & Dry XO	42€
Tesseron Lot N°76 XO	49€
Hennessy Paradis	135€
Delamain Pléiade	155€
Remy Martin Louis XIII 2cl	120€
Remy Martin Louis XIII 4cl	240€

## Armagnac

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€

## Ratafia

8cl

Julien Chopin Pinot Noir	16€
Julien Chopin Chardonnay	16€
Julien Chopin Pinot Blanc	18€
Egly-Ouriat Ambonnay	18€
Henri Giraud Solera	19€
Cédric Moussé 100% Chardonnay	23€

## 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€

## Amer

5cl

Campari	16€
Noilly Prat	16€
Suze	16€

## Vermouth

8cl

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

+ Soft

3€

## Anis 3cl

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

## Eau-de-vie 4cl

Feuille De Menthe Metté	19€
Poire Williams Metté	19€
Framboise Metté <i>Raspberry</i>	19€
Vieille Prune Metté	19€
Waqar Pisco	19€
Clos Des Goisses Philipponnat	20€
Domaine Boingnières, Folle Blanche	21€

## Liqueur et Crème 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€

## Whisky 4cl

### BLEND

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€

### ISLAY

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



## CAMPBELTOWN

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

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

## IRLANDE IRELAND

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

## JAPON JAPAN

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

## ÉTATS-UNIS USA

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€

## TAÏWAN

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

## FRANCE

Armorik Double Maturation	21€
MBK Spicy Nouba	21€
MBK Aveux gourmands	27€
MBK Fin de Partie	29€
MBK Aux particules vines	37€
Couvreur Special Vatting	44€
Couvreur Blossoming Auld Sherried	59€



# Boissons Fraîches

## Cold Beverage

### EAU PLATE STILL WATER

Velleminfroy, Bourgogne	1l	10€
Velleminfroy, Bourgogne	50cl	6€
Thonon, Auvergne	75cl	9€

### EAU GAZEUSE SPARKLING WATER

Velleminfroy, Bourgogne	1l	10€
Velleminfroy, Bourgogne	50cl	6€
Chateldon, Auvergne	75cl	10€

### SODA

Coca-Cola	33cl	
Coca-Zero	33cl	
Orangina	25cl	
Perrier	33cl	
RedBull	25cl	
London Essence Premium Mixer	20cl	
Tonic		
Ginger Ale		
Ginger Beer		
Soda Pamplemousse Rose		
<i>Pink grapefruit</i>		
Soda Pêche Blanche et Jasmin		
<i>White Peach and Jasmine</i>		

### BIÈRE 33cl BEER

B51 Lager - Champagne		14€
B51 Blanche - Champagne		
B51 Ambré - Champagne		
Abbaye de Signy - Champagne		
Noam Lager - Allemagne	34cl	
Corona - Mexique		
1664 0,0% - Alsace		
<i>sans alcool / alcohol-free</i>		

### JUS ET NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX Patrick Font HAND-CRAFTED FRUIT JUICES & NECTARS from Patrick Font

### JUS JUICE 25cl 9€

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

### NECTAR 25cl NECTAR 9€

Fraise, Abricot, Pêche  
*Strawberry, Apricot, Peach*

### JUS PRESSÉ 25cl FRESHLY SQUEEZED JUICE 10€

Orange, Citron jaune, Pamplemousse  
*Orange, Lemon, Grapefruit*

### SPIRITUEUX SANS ALCOOL 5cl NON-ALCOHOLIC SPIRITS

Nolow n°4 Distillat Botanique	14€
Nolow n°7 Ginger	14€

### + SOFT 3€



# Boissons Chaudes Hot Beverage



## THÉ 50cl TEA

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.*

### Thé Blanc *White Tea*

Bai Mu Dan, Chine 10€

### Thé 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€

### Thé Bleu *Oolong Tea*

Tie Guan Yin, Chine 10€

Bao Zhong Imperial, Taiwan 12€

### Thé 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€



\*Produits d'origine Bio  
*Organic Products*

## CAFÉ 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 6cl 7€

Allongé, Double Espresso 12cl 9€

Cappuccino 24cl 9€

Café Latte 27cl 9€

Café Frappé *Iced Coffee* 15cl 10€

Thé Glacé *Iced Tea* 15cl 10€

Irish Coffee 15cl 22€

## CHOCOLAT CHAUD 24cl HOT COCOA

Chocolat chaud gourmand 16€

*Our gourmet hot chocolate*

Green Chô 19€

*Our gourmet hot chocolate with green Chartreuse*

## INFUSION 50cl HERBAL TEA

Camomille *Chamomile* 10€

Verveine *Verbena* 10€

Rooibos Bourbon\* 12€

*Organic Bourbon Rooibos*

Menthe fraîche\* *Fresh mint* 10€

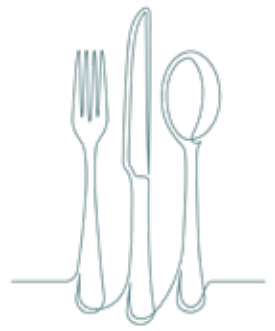
Fruits rouges et baies de Goji 12€

*Red berries and goji*

# Fancy a snack ?

12h - 22h

by Chef Exécutif Christophe Raoux, MOF 2015



## À PARTAGER TO SHARE

Gambas Obsiblu française croustillante, mayonnaise wasabi <i>Crispy French Obsiblu prawn, wasabi mayonnaise</i>	44€
Saumon fumé norvégien tranché main, crème aigre-douce <i>Handsliced Norwegian smoked salmon, sweet and sour cream</i>	38€
Tarama au corail d'oursin, croustillants au seigle <i>Sea urchin coral taramasalata, crispy rye toasts</i>	32€
Mini Cheeseburger - 7 pièces <i>Mini Cheeseburger - 7 pieces</i>	26€
Mini Hot-Dog - 7 pièces <i>Mini Hot-Dog - 7 pieces</i>	26€
Mini Croque-jambon, vieux comté - 8 pièces <i>Mini Ham Croque-Monsieur, aged comté cheese - 8 pieces</i>	32€
Mini Croque-volaille, vieux comté - 8 pièces <i>Mini Chicken Croque-Monsieur, aged comté cheese - 8 pieces</i>	34€
Caviar Oscietre Royal Petrossian 30g / 50g <i>Petrossian Royal Ossetra caviar 30gr / 50gr</i>	160€ / 250€
Caviar Onyx Petrossian 125g <i>Petrossian Onyx Caviar 125gr</i>	430€
Planche de charcuteries basques de Pierre Oteiza <i>Selection of cold cuts from 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€

Prix nets, taxes & service compris compris. Les chèques ne sont pas acceptés.

Origine de nos viandes - boeuf : France - volaille : France - porc : 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 - Pork: France.*

*The list of allergens is available at the reception.*

## ENTRÉES *STARTERS*

Salade de langoustines, sauce chimichurri <i>Dublin bay prawn salad, chimichurri sauce</i>	45€ GLUTEN FREE - LACTOSE FREE
Belle salade de truffe d'été, mâche et frisée huile de noix, amande fraîche <i>Summer truffle salad, lamb's lettuce and frisée, walnut oil, fresh almond</i>	38€
Tomate de Marmande, burrata de Campania AOP, vieux balsamique <i>Marmande tomato, Campania burrata PDO, aged balsamic vinegar</i>	35€
Melon français, pêche, verveine <i>Melon from France, peach, verbena</i>	25€ LACTOSE FREE - VEGAN

## PLATS *MAINS*

Cheeseburger Royal et frites <i>Royal Cheeseburger and French fries</i>	41€
Croque-Monsieur jambon, truffe d'été, vieux comté, frites, salade <i>Ham Croque-Monsieur, summer truffle, aged comté cheese French fries, salad</i>	45€
Croque-Monsieur volaille, truffe d'été, vieux comté, frites, salade <i>Chicken Croque-Monsieur, summer truffle, aged comté cheese French fries, salad</i>	48€
Rigatoni al pomodoro, stracciatella, basilic <i>Rigatoni al pomodoro, stracciatella, basil</i>	38€ VEGGIE
Risotto de roquette française vieux parmesan, tomate confite à l'origan <i>French Arugula risotto aged Parmigiano Reggiano, candied tomato with oregano</i>	35€ GLUTEN FREE - VEGGIE
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare, frites <i>Cod Fish &amp; Chips, tartar sauce, French fries</i>	35€

## ACCOMPAGNEMENTS *SIDES*

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



## DESSERTS *DESSERTS*

*by Chef Claire Santos Lopes*

- |   |     |
|---|-----|
| Tartelette Cappuccino, café du Brésil, mousse lactée<br><i>Cappuccino tartlet, Brazilian coffee, milk mousse</i>  | 17€ |
| Chocolat Intuition 80%, caramel intense, mousse à la vanille de Tahiti<br><i>Intuition chocolate 80%, rich caramel, Tahitian vanilla mousse</i>         | 18€ |
| Entremets rhubarbe, mousse légère au fromage blanc<br>vanille de Madagascar<br><i>Rhubart entremets, fromage blanc light mousse, Madagascar vanilla</i> | 18€ |

Prix nets, taxes & service compris compris. Les chèques ne sont pas acceptés.

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

*Net prices, taxes & service included. Cheques are not accepted.*

*The list of allergens is available at the reception.*