



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

CHAMPAGNE IN LOVE 20cl

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

LIMONCELLO IN LOVE 20cl

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

25€

Sans modération Mocktail

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

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

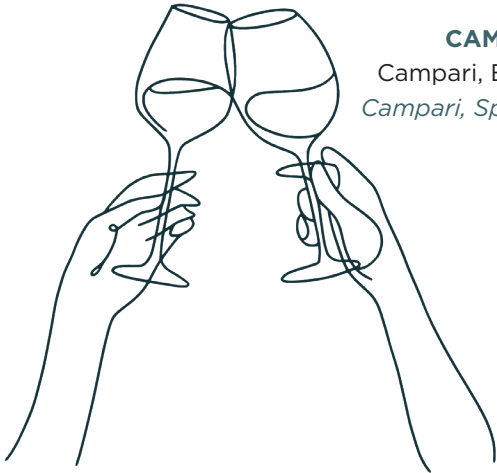
LIMONCELLO SPRITZ 20cl

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

CAMPARI SPRITZ 20cl

Campari, Eau gazeuse, Champagne
Campari, 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€ |
| 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 Boingnères 1985 | 48€ |
| Yvan Auban 1974 | 59€ |
| Janneau 1966 | 79€ |
| Domaine Boingnères 1972 | 120€ |
| Domaine Boingnères 1969 | 165€ |

Ratafia

8cl

| | |
|---------------------------|-----|
| Julien Chopin Pinot Noir | 16€ |
| Julien Chopin Chardonnay | 16€ |
| Julien Chopin Pinot Blanc | 18€ |
| Egly-Ouriet Ambonnay | 18€ |
| Henri Giraud Solera | 19€ |

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€ |
| Suze | 16€ |
| Aperol | 16€ |

Vermouth

8cl

| | |
|-----------------|-----|
| Martini Rubino | 16€ |
| Martini Ambrato | 16€ |
| Noilly Prat | 16€ |

+ Soft

3€

Anis

3cl

| | |
|-------------------------|-----|
| Pastis 51 | 16€ |
| Ricard | 16€ |
| Absinthe Druid of Paris | 27€ |

Eau-de-vie

4cl

| | |
|------------------------------------|-----|
| Feuille De Menthe Metté | 19€ |
| Poire Williams Metté | 19€ |
| Framboise Metté | 19€ |
| Vieille Prune Metté | 19€ |
| Waqar Pisco | 19€ |
| Grappa | 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€ |
| Chartreuse Jaune | 19€ |
| Chartreuse Verte | 19€ |
| Maison M Elixir 45 | 21€ |
| Maison M Généri 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€ |
| 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

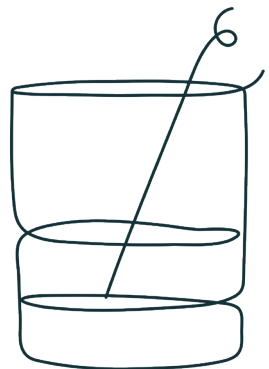
| | |
|-----------------------------|-----|
| Bulleit Rye Whiskey | 16€ |
| Bulleit Bourbon Whiskey | 16€ |
| Maker's Mark | 17€ |
| Rittenhouse Rye 100 Proof | 18€ |
| Mitcher's US 1 Sour Mash | 21€ |
| Woodford Reserve | 21€ |
| Jack Daniel's Single Barrel | 21€ |
| Angel's Envy | 26€ |
| Blanton's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

| | | |
|-----------------------------|------|-----|
| Noam Lager - Allemagne | 34cl | 14€ |
| 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 HAND-CRAFTED FRUIT JUICE & NECTAR from Patrick Font

JUS 25cl JUICE

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

NECTAR 25cl NECTAR

Fraise, Abricot, Pêche
Strawberry, Apricot, Peach

JUS PRESSÉ 25cl FRESHLY SQUEEZED JUICE

Orange, Citron jaune, Pamplemousse
Orange, Lemon, Grapefruit

SPIRITUEUX SANS ALCOOL 5cl NON-ALCOHOLIC SPIRIT

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€

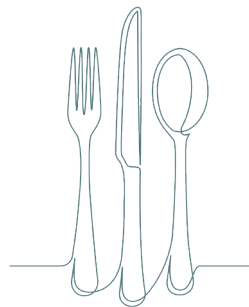
Organic Bourbon Rooibos

Menthe fraîche* *Fresh mint* 10€

Fruits rouges et baies de Goji
Red berries and goji 12€

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€ |
| Petites sardines Pilchardus à l'huile d'olive, râpé de citron jaune <i>Small sardines Pilchardus in olive oil, grated lemon</i> | 39€ |
| 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 <i>Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource AOP, Langres AOP</i> <i>Seasonal cheese selection from our Champagne cheesemakers</i> <i>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

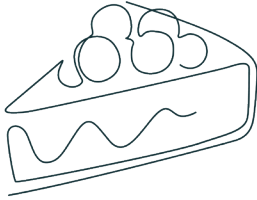
| | |
|---|---------------|
| Gambas Obsiblu française, figue fraîche, pousses de soja vinaigrette aux agrumes <i>Crispy French Obsiblu prawn, fig, bean sprouts, citrus dressing</i> | 45€ |
| Foie gras de l'Aveyron, chutney de figue confit <i>Aveyron foie gras, candied fig chutney</i> | 39€ |
| Velouté de courge à l'orange, butternut et marron quenelle d'Isigny AOP <i>Butternut squash and orange velouté, chestnut, Isigny cream PDO</i> | 34€ VEGGIE |

PLATS MAINS

| | |
|---|-----------------------------|
| Cheeseburger Royal et frites <i>Royal Cheeseburger and French fries</i> | 45€ |
| Burger de cabillaud, sauce tartare et frites <i>Cod fish burger, tartar sauce and French fries</i> | 43€ |
| Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare, frites <i>Cod Fish & Chips, tartar sauce, French fries</i> | 35€ |
| Croque-Monsieur jambon, vieux comté, frites, salade <i>Ham Croque-Monsieur, aged comté cheese, French fries, salad</i> | 38€ |
| Croque-Monsieur volaille, vieux comté, frites, salade <i>Chicken Croque-Monsieur, aged comté cheese, French fries, salad</i> | 41€ |
| Rigatoni al pomodoro, stracciatella, basilic <i>Rigatoni al pomodoro, stracciatella, basil</i> | 38€ VEGGIE |
| Butternut en fin risotto, vieux Parmesan AOP <i>Butternut risotto, aged Parmesan PDO</i> | 39€ GLUTEN FREE - VEGGIE |

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

- | | |
|--|-----|
| Entremets figue de Solliès AOP croustillant et crème onctueuse à la noisette du Piémont IGP <i>Fig from Solliès PDO, Piedmont PGI hazelnut biscuit and cream</i> | 18€ |
| Tartelette Chocolat Intuition 80%, sorbet cacao, fleur de sel <i>Intuition Chocolate tartlet 80%, cocoa sorbet and fleur de sel</i> | 18€ |
| Moelleux aux poires, confit au miel de nos ruches, ganache à l'amande <i>Pear Cake, confit honey from our beehives, almond ganache</i> | 17€ |

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.