



Abyssse Bar

Cocktail Signature

PEACHY BREEZE 20cl

Gin, Apérol, Jus de citron vert, Sirop de pêche, Tonic
Gin, Apérol, Lime juice, Peach syrup, Tonic

APPLE SERENADE 10cl

Calvados, Amaretto, Jus de citron jaune, Sirop de vanille, Blanc d'œuf
Calvados, Amaretto, Lemon juice, Vanilla syrup, Egg white

RUBY RHUM 9cl

Rhum, Jus de cranberry, Sirop de rose, Angostura bitter
Rum, Cranberry juice, Rose syrup, Angostura bitter

BLUEBERRY MOONLIGHT 18cl

Vodka, Liqueur myrtille verveine, Jus de citron vert,
Sirop de framboise, Eau pétillante
Vodka, Blueberry verbena liqueur, Lime juice, Raspberry syrup, Soda water

MARNIER SPICE 18cl

Grand Marnier, Citron vert, Sirop de lavande, Ginger beer
Grand Marnier, Lime, Lavender syrup, Ginger beer

WINTER HARVEST 10cl

Tequila, Campari, Chartreuse jaune, Citron vert,
Sirop de miel de nos ruches
Tequila, Campari, Yellow Chartreuse, Lime, Honey syrup from our beehives

22€



Signature Champagne

SUPER GREEN 20cl

Champagne, Ratafia Pinot Blanc, Antica formula,
Sirop de citron, Menthe fraîche

*Champagne, Pinot Blanc Ratafia, Antica formula,
Lemon syrup, Fresh mint*

BERRY GLOW 20cl

Champagne, Gin infusé aux fruits rouges et baies de goji,
Jus de citron jaune, Sirop de sucre maison

*Champagne, Gin infused with red and goji berries,
Lemon juice, homemade sugar syrup*

25€

Sans modération Mocktail

PINEAPPLE EXPRESS 18cl

Jus d'ananas, Purée de passion, Citron vert, Sirop de coco, Eau pétillante
Pineapple juice, Passion fruit purée, Lime, Coconut syrup, Soda water

TEA BLOSSOM 18cl

Thé Earl grey, Jus de raisin, Jus de citron jaune et vert, Sirop de jasmin
Earl grey tea, Grape juice, Lemon and lime juice, Jasmine syrup

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

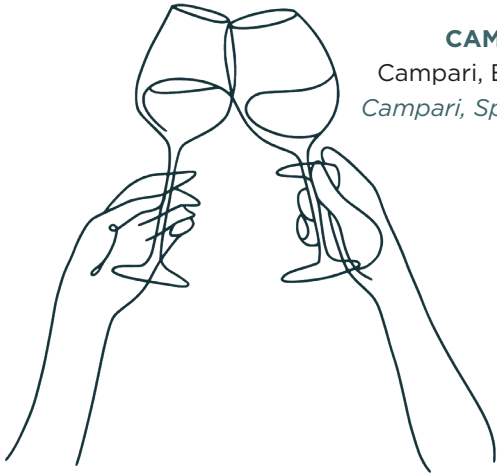
LIMONCELLO SPRITZ 20cl

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€
Nordes Gin	18€
Elephant Gin	18€
Gin Roku Sakura	18€
Hendrick's	19€
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€
Gin Akayane Snow	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€
Amrut Two Indies	18€
Plantation Traditional Dark	19€
Brugal 1888	19€
Plantation Fancy Pineapple	20€
Gosling's 151 Proof	20€
Diplomatico Reserva Exclusiva	22€
Zacapa 23 Solera	24€
Santa Teresa 1796	25€
Neisson Profil 107 Bio	29€
Habitation Bellevue VO	30€
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€
Don Julio Reposado	22€
Patron Silver	24€
Casamigos Blanco	26€
Patron Reposado	28€
Casamigos Reposado	30€
Patron Añejo	32€
Milagro Añejo	35€
Del Maguey Madrecoixie	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€
Taylor's Golden Tawny 50 ans	79€

Cognac 4cl

Tesseron Composition	20€
Delamain Pale & Dry XO	40€
Remy Martin XO	49€
Tesseron Lot N°76 XO	49€
Hennessy XO	49€
Lheraud 1976	75€
Hennessy Paradis	135€
Delamain Pléiade	155€
Remy Martin Louis XIII 2cl	120€
Remy Martin Louis XIII 4cl	240€

Armagnac 4cl

Yvan Auban XO	22€
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€

+ Soft 3€

Ratafia 8cl

Julien Chopin Pinot Noir	17€
Julien Chopin Chardonnay	17€
Julien Chopin Pinot Blanc	18€
Egly-Ouriat Ambonnay	19€
Henri Giraud Solera	20€

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€

Vermouth et Amer

5cl	
Campari	16€
Suze	16€
Aperol	16€
Martini Rubino	16€
Martini Ambrato	16€
Noilly Prat	16€
Fernet Branca	16€
Lillet Blanc	16€
Martini Dry	16€
Bitter Fusetti Cacao	18€
Carpano Antica Formula	20€

Anis 3cl

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

Liqueur et Crème 5cl

Get 27	16€
Get 31	16€
Menthe Pastille	16€
Grand Marnier	16€
Kahlúa	16€
Benedictine D.O.M	16€
Chambord	16€
Cointreau	16€
Frangelico	16€
Galliano	16€
Luxardo Limoncello	16€
Amaretto Disaronno	16€
Mandarine Napoléon	16€
Maison M Myrtille, Verveine	18€
Bailey's	18€
Italicus	18€
MAMMA MIA! Limoncello	18€
Liqueur de Cassis Pères Chartreux	18€
Baccae Liqueur de Triple Piment	18€
Baccae Liqueur de Bergamotte	19€
Baccae Liqueur de Framboise	19€
Adriatico Amaretto	19€
Liqueur Akayane Yuzu	19€
St Germain	20€
Abricot Roulot	20€
Citron Roulot	20€
Maison M Elixir 45	21€
Maison M Génépi Noir	39€
Chartreuse Jaune	19€
Chartreuse Verte	19€
Chartreuse Jaune MOF	29€
Chartreuse Liqueur d'Élixir 1605	29€
Chartreuse	30€
Liqueur du 9 ^e Centenaire	
Chartreuse VEP Jaune	40€
Chartreuse VEP Verte	40€

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€
Poire Roulot	25€

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	22€
Benromach Peat Smoke	23€
Benromach Peat Smoke Sherry	24€
Aberlour A'Bunadh	26€
Glenlivet 18 ans	26€
Cardhu 18 ans	30€
Macallan 12 ans Double Cask	31€
Macallan 12 ans Sherry Cask	34€
Glenfiddich 21 ans	45€
Balvenie Port Wood 21 ans	49€
Macallan 15 ans Double Cask	59€
Macallan Night on Earth	69€
Macallan Harmony Collection	72€
Macallan 18 ans Sherry Oak	99€
Glenfiddich 30 ans	145€

ISLAY

Bowmore n°1	18€
Ardbeg 10 ans	24€
Bunnahabhain Stiùireadair	22€
Laphroaig Quarter Cask	24€
Bunnahabhain 11 ans	25€
Lagavulin 16	30€
Caol Ila 18 ans	36€
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	20€
Highland Park 12 ans	21€
Fettercairn 16 ans	30€
Edradour 12 ans Caledonia	32€
Glenmorangie 18 ans	36€
Dalmore 15 ans	39€
Aberfeldy 21 ans	42€
Highland Park 18 ans	69€
Dalmore King Alexander III	74€

IRLANDE IRELAND

Jameson	16€
Bushmills Black Bush	17€
Waterford Lakefield	26€

JAPON JAPAN

Nikka From The Barrel	23€
Nikka Taketsuru	26€
Hibiki Harmony	37€
Yamazaki 12 ans	49€
Chichibu Paris Edition 2020	95€

ÉTATS-UNIS USA

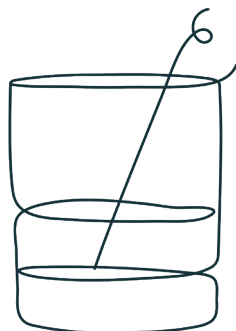
Bulleit Rye Whiskey	17€
Bulleit Bourbon Whiskey	17€
Maker's Mark	18€
Rittenhouse Rye 100 Proof	18€
Knob Creek	20€
Mitcher's US 1 Sour Mash	21€
Woodford Reserve	21€
Jack Daniel's Single Barrel	21€
George Dickel	21€
Angel's Envy	26€
Blanton's Gold Edition	39€

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€
Nolow n°8 Amer	14€

+ SOFT 3€



Boissons Chaudes Hot Beverage



THÉ 40cl 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 des Vahinés 12€

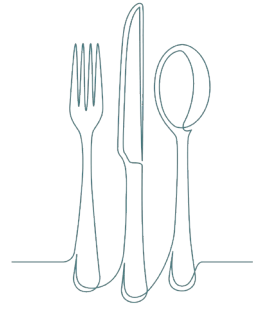
Tahitian Rooibos

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 Obsibluie française croustillante, mayonnaise wasabi <i>Crispy French Obsibluie prawn, wasabi mayonnaise</i>	44€
Saumon fumé norvégien tranché main, crème aigre-douce <i>Hand sliced Norwegian smoked salmon, sweet and sour cream</i>	38€
Petites sardines Pilchardus à l'huile d'olive, râpé de citron jaune <i>Small sardines Pilchardus in olive oil, grated lemon</i>	39€
Crab Rolls, pain feuilleté, oignon frit, sucrine, sauce cocktail <i>Crab Rolls, puff pastry bread, fried onion, little gem lettuce, cocktail sauce</i>	43€
Couteaux à la plancha, persillade, noisettes <i>Grilled razor clams, parsley sauce, hazelnuts</i>	31€
Mini Croque-jambon, vieux comté - 8 pièces <i>Mini Ham Croque-Monsieur, aged comté cheese - 8 pieces</i>	22€
Mini Croque-volaille, vieux comté - 8 pièces <i>Mini Chicken Croque-Monsieur, aged comté cheese - 8 pieces</i>	22€
Caviar Oscière 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>	41€
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

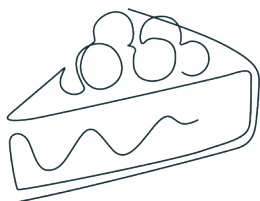
Foie gras de l'Aveyron, chutney de pamplemousse et grenade <i>Aveyron foie gras, grapefruit and pomegranate chutney</i>	37€
Émulsion savoyarde, écrasé de pommes de terre lard de Colonnata AOP <i>Savoyard cheese broth, mashed potatoes, lardo di Colonnata PDO</i>	29€ GLUTEN FREE
Gambas Obsiblu française, ananas rôti au sésame noir pousses de soja, vinaigrette aux agrumes <i>Crispy French Obsiblu prawn, roasted pineapple with black sesame bean sprouts, citrus dressing</i>	44€ LACTOSE FREE

PLATS MAINS

Trio de Cheeseburger comme un smash, frites <i>Smash-style Cheeseburger trio, French fries</i>	42€
Burger de cabillaud, sauce tartare, frites <i>Cod fish burger, tartar sauce, French fries</i>	40€
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare, frites <i>Cod Fish & Chips, tartar sauce, French fries</i>	33€
Croque-Monsieur jambon, vieux comté, frites, salade <i>Ham Croque-Monsieur, aged comté cheese, French fries, salad</i>	32€
Croque-Monsieur volaille, vieux comté, frites, salade <i>Chicken Croque-Monsieur, aged comté cheese, French fries, salad</i>	32€
Comme un gratin de macaroni, gorgonzola, noix <i>Macaroni gratin, gorgonzola, walnut</i>	33€ VEGGIE
Risotto aux asperges, amandes torréfiées <i>Asparagus risotto, roasted almonds</i>	44€ VEGGIE - GLUTEN FREE
Conchiglie au homard, pesto de tomate séchée <i>Lobster conchiglie, dried tomato pesto</i>	82€

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

- | | |
|--|-----|
| Tarte feuilletée aux pommes façon tatin, caramel au cidre
crème crue à la noix de muscade
<i>Tatin-style apple tart, cider caramel, nutmeg clotted cream</i> | 17€ |
| Entremets à la vanille de Madagascar, gavotte, huile de vanille
<i>Madagascar vanilla entremets, crispy 'gavotte', vanilla oil</i> | 18€ |
| Choux au chocolat Intuition 80%, sauce au grué du cacao
<i>Intuition Chocolate 80% puff pastry, cocoa nib sauce</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.