



Abyssse Bar

Cocktail Signature

GUESS WHO'S BACK 18cl

Gin, Jus de citron, Sirop de concombre, Tonic
Poivre de Sichuan, Bitter cherry
*Gin, Lemon juice, Cucumber syrup, Tonic
Sichuan pepper, Bitter cherry*

SWEET RÉVÉRENCE 10cl

Shochu Révérence Bonvalet, Antica Formula, Sirop de cerise, Bitter
Shochu Révérence Bonvalet, Antica Formula, Cherry syrup, Bitter

FRAMBOWOW 12cl

Vodka, Jus de citron, Framboise fraîche, Sirop de rose, Blanc d'oeuf
Vodka, Lemon juice, Fresh raspberries, Rose syrup, Egg white

RUM BAM BERRY 16cl

Rhum blanc, Liqueur Italicus, Jus de cranberry
Jus de citron vert, Purée de myrtille
*White rum, Italicus liqueur, Cranberry juice
Lime juice, Blueberry purée*

GINGER LOCO 16cl

Tequila, Liqueur Triple piments, Jus d'ananas, Jus de citron vert
Sirop de gingembre, Sel au piment
*Tequila, Triple Piments liqueur, Pineapple juice, Lime juice
Ginger syrup, Chilli salt*

Signature Champagne

POM'PARTY 18cl

Champagne, Vodka, Jus de pomme, Jus de citron vert, Sirop de vanille
Champagne, Vodka, Apple juice, Lime juice, Vanilla syrup

CHILL MAN 18cl

Champagne, Gin, Liqueur Saint-Germain, Soda pamplemousse
Champagne, Gin, Saint-Germain liqueur, Grapefruit soda

26€

Sans modération Mocktail

HIBISCOOL 18cl

Limonade Maison Limette, Jus de pamplemousse
Infusion fruits rouges et hibiscus
Maison Limette limonade, Grapefruit juice, Red fruits and hibiscus infusion

SUMMER BEAUTEA 18cl

Thé Earl grey, Jus de citron, Sirop de framboise
Earl grey tea, Lemon juice, Raspberry syrup

14€

BLOOMIN'GOOD 18cl

French Bloom, Nolow n°4, Jus de citron vert, Sirop de fleur de sureau
Eau pétillante, Menthe fraîche
*French Bloom, Nolow n°4, Lime juice, Elderflower syrup
Sparkling water, Fresh mint*

18€

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

23€

Classique Champagne

APÉROL SPRITZ 20cl

Apérol, Eau pétillante, Champagne
Aperol, Sparkling water, Champagne

HUGO SPRITZ 20cl

Saint-Germain, Eau pétillante, Champagne
Saint-Germain liquor, Sparkling water, Champagne

ITALICUS SPRITZ 20cl

Italicus, Eau pétillante, Champagne
Italicus liquor, Sparkling water, Champagne

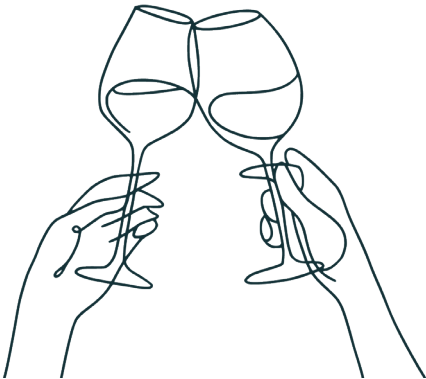
LIMONCELLO SPRITZ 20cl

Limoncello, Eau pétillante, Champagne
Limoncello, Sparkling water, Champagne

CAMPARI SPRITZ 20cl

Campari, Eau pétillante, Champagne
Campari, Sparkling water, Champagne

26€



Gin

4cl



Beefeater	16€
Citadelle Gin	16€
Bombay Sapphire	16€
The Botanist	16€
Gin Inflorescence <i>bio</i>	17€
Fair Gin <i>vegan</i>	17€
Nordes Gin	18€
Elephant Gin	18€
Gin Roku Sakura	18€
Sab's Le Gin	18€
Sab's Le Gin Rose	18€
Sab's Le Barrel Gin	19€
Plymouth Navy Strenght	19€
Hendrick's	19€
Gin Inflorescence Ambré <i>bio</i>	19€
NO. 3 London Dry Gin	19€
Gin Mare	19€
Nikka Coffey Gin	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

Incandescence Bonvalet	17€
Fair Vodka <i>vegan</i>	17€
Absolut	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 105 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€
Illegal 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 Madrecoixe	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 Boingnères 1985	48€
Yvan Auban 1974	59€
Janneau 1966	79€
Domaine Boingnères 1972	120€
Domaine Boingnères 1969	165€

+ Soft

3€

Ratafia

8cl

Julien Chopin Pinot Noir	17€
Julien Chopin Chardonnay	17€
Julien Chopin Pinot Blanc	18€
Sab's Le Ratafia	18€
Egly-Ouriet 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 Généri Noir	39€
Chartreuse Jaune	19€
Chartreuse Verte	19€
Chartreuse Jaune MOF	29€
Chartreuse Liqueur d'Élixir 1605	29€
Chartreuse	40€
Liqueur du 9 ^e Centenaire	
Chartreuse VEP Jaune	50€
Chartreuse VEP Verte	50€

Eau-de-vie

4cl

Shochu Révérence Bonvalet	18€
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 Boingnères, Folle Blanche	21€
Poire Roulot	25€

Whisky

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	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	49€
Aberlour Single Cask 17 ans	55€
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

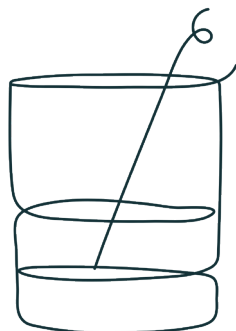
Bulleit Rye Whiskey	17€
Bulleit Bourbon Whiskey	17€
Maker's Mark	18€
Rittenhouse Rye 100 Proof	18€
Knob Creek	20€
Mitcher's US 1 Sour Mash	21€
Woodford Reserve	21€
Jack Daniel's Single Barrel	21€
George Dickel	21€
Angel's Envy	26€
Blanton's Gold Edition	39€

TAÏWAN

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

FRANCE

Armorik Double Maturation	21€
MBK Spicy Noubia	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	10€

EAU GAZEUSE SPARKLING WATER

Velleminfroy, Bourgogne	1l	10€
Velleminfroy, Bourgogne	50cl	6€
Chateldon, Auvergne	75cl	11€

SODA

Coca-Cola	33cl	
Coca-Zero	33cl	
Orangina	25cl	
Perrier	33cl	
RedBull	25cl	
Maison Limette Limonade	33cl	
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 BEER

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

JUS ET NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX Patrick Font HAND-CRAFTED FRUIT JUICE & NECTAR from Patrick Font

JUS 25cl 9€ JUICE

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

NECTAR 25cl 9€ NECTAR

Fraise, Abricot, Pêche
Strawberry, Apricot, Peach

JUS PRESSÉ 25cl 10€ FRESHLY SQUEEZED JUICE

Orange, Citron jaune, Pamplemousse
Orange, Lemon, Grapefruit

EFFERVESCENT SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC SPARKLING

French Bloom Le Blanc 12cl 15€

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 Expresso 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

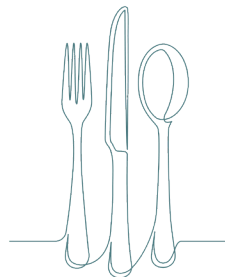
Menthe fraîche* *Fresh mint* 10€

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 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€
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, sucrose, sauce cocktail <i>Crab Rolls, puff pastry bread, fried onion, little gem lettuce, cocktail sauce</i>	43€
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 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>	41€
Arancini de petit pois, boeuf, mozzarella - 5 pièces <i>Pea Arancini, beef, mozzarella - 5 pieces</i>	38€
Hummous, grenade, pain pita <i>Hummus, pomegranate, pita bread</i>	20€
Burrata des Pouilles 125g, crème balsamique et basilic <i>Apulian Burrata 125g, balsamic glaze, fresh basil</i>	29€
Planche de fromages de saison de nos producteurs régionaux Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource AOP, Langres AOP <i>Seasonal cheese selection from our Regional cheesemakers</i> Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource PDO, Langres PDO	27€

ENTRÉES **STARTERS**

Crèmeux de petit pois, menthe et basilic <i>Pea velouté, mint and basil</i>	29€
Carpaccio de Langoustine mariné au soja, huile de sésame <i>Dublin Bay Prawn Carpaccio soy marinated, sesame oil</i>	48€
Salade César au poulet de nos régions, parmesan IGP et croûtons <i>Cesar Salad with chicken from our region, parmesan PGI and croutons</i>	39€

PLATS **MAINS**

Trio de Cheeseburger comme un smash, frites <i>Smash-style Cheeseburger trio, French fries</i>	42€
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€
Wok de nouilles udon aux légumes <i>Udon noodle wok with vegetables</i>	33€ VEGGIE
Risotto au safran de la Marne et citron <i>Risotto with saffron from the Marne Valley and candied lemon</i>	39€ VEGGIE
Linguine au homard, pesto de tomate séchée <i>Lobster linguine, dried tomato pesto</i>	84€

ACCOMPAGNEMENTS **SIDES**

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

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

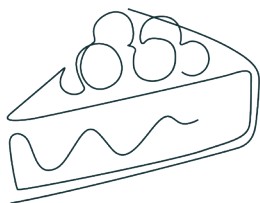
Origine de nos viandes - boeuf : France - volaille : France - porc : France.

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.



DESSERTS *DESSERTS*

by Chef Claire Santos Lopes

Blanc-Manger à la Vanille de Madagascar glace à la rhubarbe et granola <i>Madagascar Vanilla « Blanc-Manger » rhubarb ice cream and granola</i>	18€
Tarte comme un Latte Matcha à la framboise <i>Matcha Latte Tart with raspberry</i>	18€
Vacherin aux fruits rouges et notes de poivre de Timut <i>Red berries « Vacherin » with Timut pepper</i>	17€
Saint-Honoré au chocolat Intuition 80%, caramel au chocolat <i>Intuition Chocolate 80% Saint-Honoré, chocolate caramel</i>	18€

Prix nets, taxes & service 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.