



*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*

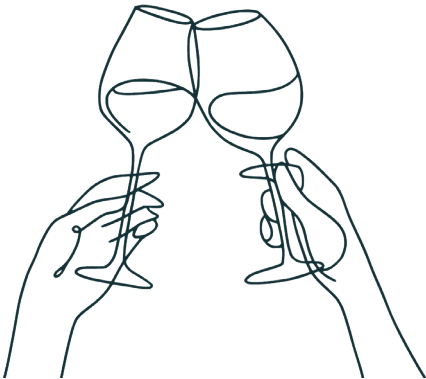
## **LIMONCELLO SPRITZ** 20cl

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 Madrecoix              | 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€  |
| Yvan Auban 1974         | 59€  |
| Janneau 1966            | 79€  |
| Domaine Boingnères 1972 | 120€ |

## + 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 <sup>e</sup> 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

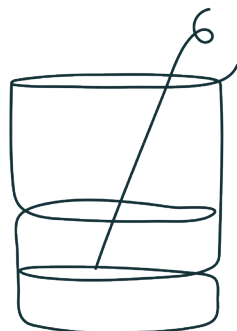
|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Bulleit Rye Whiskey         | 17€ |
| Bulleit Bourbon Whiskey     | 17€ |
| Maker's Mark                | 18€ |
| Rittenhouse Rye 100 Proof   | 18€ |
| Knob Creek                  | 20€ |
| Mitcher's US 1 Sour Mash    | 21€ |
| 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, Franche-Comté | 1l   | 10€ |
| Velleminfroy, Franche-Comté | 50cl | 6€  |
| Thonon, Auvergne            | 75cl | 10€ |

## EAU GAZEUSE SPARKLING WATER

|                             |      |     |
|-----------------------------|------|-----|
| Velleminfroy, Franche-Comté | 1l   | 10€ |
| Velleminfroy, Franche-Comté | 50cl | 6€  |
| Chateldon, Auvergne         | 75cl | 11€ |

## SODA 8€

|                                |      |  |
|--------------------------------|------|--|
| 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 33cl 14€ BEER

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Noam Lager - Allemagne            | 34cl |
| Abbaye de Signy - Champagne       |      |
| Corona - Mexique                  |      |
| Lorette Wietbier - Champagne      |      |
| Lorette Pale Ale - Champagne      |      |
| 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, Tomato, 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*

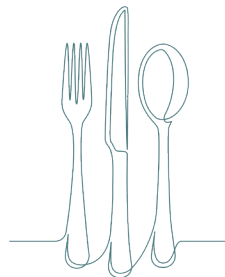
Menthe fraîche\* Fresh mint 10€

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<br><i>Crispy French Obsiblu prawn, wasabi mayonnaise</i>                                                                                                                                                                            | 44€         |
| Saumon fumé norvégien tranché main, crème aigre-douce<br><i>Handsliced Norwegian smoked salmon, sweet and sour cream</i>                                                                                                                                                                      | 38€         |
| Petites sardines Pilchardus à l'huile d'olive, râpé de citron jaune<br><i>Small sardines Pilchardus in olive oil, grated lemon</i>                                                                                                                                                            | 39€         |
| Crab Rolls, pain feuilleté, oignon frit, sucrose, sauce cocktail<br><i>Crab Rolls, puff pastry bread, fried onion, little gem lettuce, cocktail sauce</i>                                                                                                                                     | 43€         |
| Mini Croque-jambon, vieux comté - 8 pièces<br><i>Mini Ham Croque-Monsieur, aged comté cheese - 8 pieces</i>                                                                                                                                                                                   | 22€         |
| Mini Croque-volaille, vieux comté - 8 pièces<br><i>Mini Chicken Croque-Monsieur, aged comté cheese - 8 pieces</i>                                                                                                                                                                             | 22€         |
| Caviar Oscietre Royal Petrossian 30g / 50g<br><i>Petrossian Royal Ossetra caviar 30gr / 50gr</i>                                                                                                                                                                                              | 160€ / 250€ |
| Caviar Onyx Petrossian 125g<br><i>Petrossian Onyx Caviar 125gr</i>                                                                                                                                                                                                                            | 430€        |
| Planche de charcuteries basques de Pierre Oteiza<br><i>Selection of cold cuts from the Basque country by Pierre Oteiza</i>                                                                                                                                                                    | 41€         |
| Arancini de petit pois, boeuf, mozzarella - 5 pièces<br><i>Pea Arancini, beef, mozzarella - 5 pieces</i>                                                                                                                                                                                      | 38€         |
| Hummous, grenade, pain pita<br><i>Hummus, pomegranate, pita bread</i>                                                                                                                                                                                                                         | 20€         |
| Burrata des Pouilles 125g, crème balsamique et basilic<br><i>Apulian Burrata 125g, balsamic glaze, fresh basil</i>                                                                                                                                                                            | 29€         |
| Planche de fromages de saison de nos producteurs régionaux<br>Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource AOP, Langres AOP<br><i>Seasonal cheese selection from our Regional cheesemakers</i><br>Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource PDO, Langres PDO | 27€         |

## ENTRÉES   STARTERS

Crèmeux de petit pois, menthe et basilic 29€  
*Pea velouté, mint and basil* VEGAN . GLUTEN & LACTOSE FREE

Salade César au poulet de nos régions, parmesan IGP et croûtons 39€  
*Cesar Salad with chicken from our region, parmesan PGI and croutons*

## PLATS   MAINS

Trio de Cheeseburger comme un smash, frites 42€  
*Smash-style Cheeseburger trio, French fries*

Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare, frites 33€  
*Cod Fish & Chips, tartar sauce, French fries*

Croque-Monsieur jambon, vieux comté, frites, salade 32€  
*Ham Croque-Monsieur, aged comté cheese, French fries, salad*

Croque-Monsieur volaille, vieux comté, frites, salade 32€  
*Chicken Croque-Monsieur, aged comté cheese, French fries, salad*

Risotto au safran de la Marne et citron 39€  
*Risotto with saffron from the Marne Valley and candied lemon* GLUTEN FREE

Linguine au homard, pesto de tomate séchée 84€  
*Lobster linguine, dried tomato pesto*

## ACCOMPAGNEMENTS   SIDES 10€

Salade, légumes de saison, frites, purée VEGGIE OR VEGAN  
*Green salad, seasonal vegetables, French fries, potato purée*

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

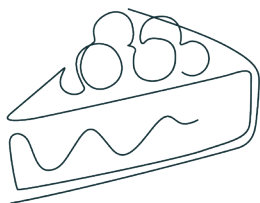
Origine de nos viandes - boeuf : France - volaille : France - porc : France.

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