



Abygge Bar

Cocktail Signature

TEQUI TEQUI RUMBA 12cl

Tequila, Apérol, Cointreau, Jus de citron jaune, Sirop de sucre maison
Tequila, Aperol, Cointreau, Lemon juice, Homemade sugar syrup

MAPPLE TWIST 10cl

Gin, Pimm's, Italicus, Sirop d'érable, Jus de citron vert
Gin, Pimm's, Italicus, Maple syrup, Lime juice

BERRY BONKERS 16cl

Vodka, Cointreau, Purée de myrtille, Jus de fraise,
Jus de citron jaune, Blanc d'oeuf
*Vodka, Cointreau, Blueberry purée, Strawberry juice,
Lemon juice, Egg white*

PASSION VIBES 14cl

Rhum, St Germain, Jus de maracuja, Jus de citron vert, Sirop d'orgeat
Rum, St Germain, Passion fruit juice, Lime juice, Orgeat syrup

APPLE RODEO 16cl

Bourbon, Calvados, Jus de pomme, Jus de citron vert, Ginger Ale
Bourbon, Calvados, Apple juice, Lime juice, Ginger ale

23€

Signature Champagne

FRENCH CHERRY 18cl

Champagne, Cachaça, Liqueur de cerise, Jus de citron
Sirop de citron, Bitter cherry

*Champagne, Cachaça, Cherry liqueur, Lemon juice,
Lemon syrup, Cherry bitters*

WINTER CHAMPAGNE 18cl

Champagne, Bitter Orange, Antica Formula
Jus de cranberry, Sirop de cannelle

*Champagne, Bitter Orange, Antica Formula, Cranberry juice
Cinnamon syrup*

26€

Sans modération Mocktail

SHIRLEY TEMPLE 16cl

Sirop de grenadine, Jus de citron, Ginger Ale

Pomegranate syrup, Lemon juice, Ginger Ale

PINEAPPLE FIZZ 18cl

Limonade Maison Limette, Jus d'ananas, Jus de citron vert
Sirop de Sureau

'Maison Limette' lemonade, Pineapple juice, Lime juice, Elderflower syrup

14€

COOLCUMBER 15cl

Bold Bonvalet, Jus de citron, Sirop de concombre
Tonic, Poivre de Sichuan

*Bold Bonvalet, Lemon juice, Cucumber syrup
Tonic, Sichuan pepper*

FRENCH'MOUSSE 18cl

French Bloom, Bold Bonvalet, Jus de pamplemousse
Eau pétillante, Sirop de Framboise

*French Bloom, Bold Bonvalet, Grapefruit juice
Sparkling water, Raspberry syrup*

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

RÉNÉE SPRITZ 20cl

Cordial de Vin de Provence Renée, Eau pétillante, Champagne
Cordial from Vin de Provence Renée, 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€
Résidence	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€

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€

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 Madrecuixe	48€
Jose Cuervo Reserva de la Familia	55€
Don Julio 1942	58€
Patron El Cielo	86€

Vodka 4cl

Incandescence Bonvalet	17€
Fair Vodka <i>vegan</i>	17€
Absolut	17€
Grey Goose l'Originale <i>gluten free</i>	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€

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€

Rhum et Cachaca

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€
J.M Juste Macouba Bio 2022	18€
Plantation Traditional Dark	19€
Brugal 1888	19€
Clément Canne Bleu	20€
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€
Clément XO	32€
Zacapa XO	35€
J.M Très Vieux XO	35€
Rest and Be Thankful 13 ans	49€
J.M Vieux 2013	49€
Brugal Maestro Reserva	59€
Bally 1997	120€
Havana Maximo	215€

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€

Porto

8cl

Taylor's Blanc Chip Dry	16€
Taylor's Quinta Varagellas 2022	24€
Taylor's 20 ans	27€
Taylor's Vintage 2016	26€
Taylor's Golden Tawny 50 ans	79€

Cognac

4cl

Tesseron Composition	20€
Lehraud Cuvée 10	36€
Delamain Pale & Dry XO	40€
Remy Martin XO	49€
Tesseron Lot N°76 XO	49€
Hennessy XO	49€
Lheraud Fins Bois 1988	59€
Lheraud Petite Champagne 1993	59€
Lheraud 1976	75€
Lheraud Grande Champagne 1973	75€
Lheraud 1914	105€
Hennessy Paradis	135€
Delamain Pléiade	155€
Remy Martin Louis XIII	120€
Lheraud 1914	210€
Remy Martin Louis XIII	240€

Armagnac

4cl

Yvan Auban XO	22€
Yvan Auban 1995	28€
Yvan Auban 1989	33€
Janneau 2001	36€
Gaston Legrand 1985	42€
Yvan Auban 1974	59€
Janneau 1966	79€
Domaine Boingnères 1972	120€
Domaine Boingnères 1969	165€

+ Soft

3€

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€
Renée en Provence	18€
Adriatico Amaretto	19€
Liqueur Akayane Yuzu	19€
St Germain	20€
Abricot Roulot	20€
Citron Roulot	20€
Heresia Saphir de Troissy	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	34€
Liqueur du 9 ^e Centenaire	
Chartreuse VEP Jaune	50€
Chartreuse VEP Verte	50€
Chartreuse 'Une Chartreuse' 2cl	95€
Chartreuse 'Une Chartreuse' 4cl	190€

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€
Carpanto Antica Formula	20€

Anis 3cl

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

Whisky 4cl

BLENDS

Great King Street	16€
Johnnie Walker Black Label	17€
Chivas Regal 12 ans	17€
Chivas Regal 18 ans	24€
Johnnie Walker Blue Label	52€

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€

SPEYSIDE

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€
Glenfiddich 21 ans	45€
Balvenie Port Wood 21 ans	49€
Aberlour Single Cask 17 ans	55€
Macallan Night on Earth	69€
Macallan Harmony Collection	72€
Glenfiddich 30 ans	145€

HIGHLANDS

Highland Park 12 ans	21€
Fettercairn 16 ans	30€
Macallan 12 ans Double Cask	31€
Edradour 12 ans Caledonia	32€
Macallan 12 ans Sherry Cask	34€
Glenmorangie 18 ans	36€
Dalmore 15 ans	39€
Aberfeldy 21 ans	42€
Macallan 15 ans Double Cask	49€
Highland Park 18 ans	69€
Dalmore King Alexander III	74€
Macallan 18 ans Sherry Oak	99€

LOWLANDS

Auchentoshan 12 ans	19€
Lowland 13 ans Reserve Cask	25€
Auchentoshan Three Wood	25€

ISLE OF SKYE

Talisker 10 ans	20€
-----------------	-----

CAMPBELTOWN

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

IRLANDE IRELAND

Jameson	16€
Bushmills Black Bush	17€
Teeling Irish Whiskey	20€
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, 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€

SOFT

Thé Glacé Maison		10€
<i>Homemade Iced Tea</i>	15cl	
Coca-Cola	33cl	8€
Coca-Zero	33cl	8€
Orangina	25cl	8€
Perrier	33cl	8€
RedBull	25cl	8€
Maison Limette Limonade	33cl	8€
London Essence Premium Mixer	20cl	8€

Tonic

Ginger Ale

Ginger Beer

Soda Pamplemousse Rose
Pink grapefruit

Soda Pêche Blanche et Jasmin
White Peach and Jasmine

BIÈRE BEER

14€

Noam Lager - Allemagne	34cl
Abbaye de Signy - Champagne	
Corona - Mexique	
Lorette Wietbier - Champagne	
Lorette Pale Ale - Champagne	
1664 0,0% - Alsace	
sans alcool / alcohol-free	



JUS 25cl JUICE

9€

Patrick Font - Ananas	<i>Ananas</i>
Thibaut Guillaume - Pomme	<i>Apple</i>
Thibaut Guillaume - Tomate	<i>Tomato</i>

NECTAR 25cl NECTAR

9€

Patrick Font - Abricot	<i>Apricot</i>
Patrick Font - Pêche	<i>Peach</i>
Thibaut Guillaume - Fraise	<i>Strawberry</i>
Thibaut Guillaume - Griotte	<i>Morello Cherry</i>
Thibaut Guillaume - Mirabelle	<i>Mirabelle Plum</i>

JUS PRESSÉ 25cl FRESHLY SQUEEZED JUICE

10€

Orange, Citron jaune, Pamplemousse	
<i>Orange, Lemon, Grapefruit</i>	

EFFERVESCENT SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC SPARKLING

French Bloom Le Blanc	12cl	17€
Sparkling Tea	37.5cl	49€
BLÅ Jasmin, Thé blanc, Darjeeling		
<i>Jasmin, White Tea, Darjeeling</i>		
LYSEGRØN Thé vert, Citronnelle, agrumes		
<i>Green Tea, Lemongrass, Citrus</i>		
LYSERØD Silver Needle, Oolong, Hibiscus		
<i>Silver Needle, Oolong, Hibiscus</i>		

SPIRITUEUX SANS ALCOOL 5cl NON-ALCOHOLIC SPIRIT

Nolow n°4 Distillat Botanique	14€
Nolow n°7 Ginger	14€
Nolow n°8 Amer	14€
Bold Bonvalet	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, Grand 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€

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

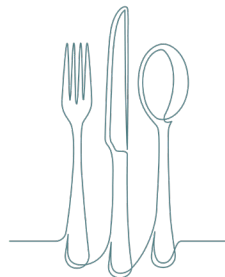
Menthe fraîche* Fresh mint 10€

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, mayonnaise wasabi <i>French Obsiblu King prawns, wasabi mayonnaise</i>	44€ LACTOSE FREE
Pâté en croûte de canard à la figue, pickles de cèpe & girolle à l'huile de noix et baies sauvages « Mack Khen » <i>Duck « Pâté en Croûte » with fig, porcini & chanterelle mushroom pickles with walnut oil and « Mack Khen » wild pepper</i>	42€
Rillettes de sardines aux câpres <i>Sardines rillettes with capers</i>	28€ LACTOSE AND GLUTEN FREE
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 Oscietre Royal Gourmet House - Iran 125g <i>Gourmet House Royal Ossetra caviar - Iran 125gr</i>	430€
Assortiment de charcuteries basques de Pierre Oteiza <i>Selection of cold cuts from the Basque country by Pierre Oteiza</i>	41€ LACTOSE AND GLUTEN FREE
Tataki de thon rouge, wakamé, sésame <i>Red tuna tataki, wakame, sesame</i>	38€ LACTOSE FREE
Trio de Cheeseburgers, boeuf de la ferme Jabled, frites maison <i>Cheeseburger trio, French fries</i>	38€
Assortiment de fromages de saison de nos producteurs <i>Seasonal cheese selection from our producers</i>	27€ VEGGIE AND GLUTEN FREE

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

Origine de nos viandes : France.

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

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

Origin of our meats: France.

The list of allergens is available at the reception.

ENTRÉES STARTERS

Cœur de saumon fumé norvégien, crème aigre-douce, julienne de raifort <i>Norwegian smoked salmon heart, sweet-and-sour cream, horseradish julienne</i>	38€
Salade César au poulet de nos régions, Parmesan et croûtons <i>Cesar Salad with chicken from our region, Parmesan and croutons</i>	39€
Potage du moment <i>Seasonal soup</i>	24€

PLATS MAINS

Cheeseburger, boeuf de la Ferme Jabled, frites maison <i>Cheeseburger, beef from Jabled Farm, French fries</i>	42€
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare, frites maison <i>Cod Fish & Chips, tartar sauce, French fries</i>	33€
Croque-Monsieur jambon, vieux comté, frites maison, salade <i>Ham Croque-Monsieur, aged comté cheese, French fries, salad</i>	32€
Croque-Monsieur volaille, vieux comté, frites maison, salade <i>Chicken Croque-Monsieur, aged comté cheese, French fries, salad</i>	32€
Risotto au safran de la Marne et citron confit <i>Risotto with saffron from the Marne Valley and candied lemon</i>	39€
Linguine au homard, pesto de tomate séchée <i>Lobster linguine, dried tomato pesto</i>	84€

VEGGIE AND GLUTEN FREE

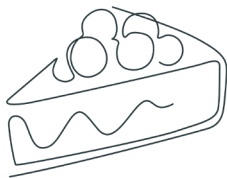
ACCOMPAGNEMENTS SIDES

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

VEGGIE OR VEGAN

SUPPLÉMENTS SUPPLEMENT

Truffe Melanosporum 5g <i>Melanosporum truffle 5g</i>	25€
Caviar Oscietre Royal Petrossian 8g <i>Petrossian Royal Ossetra caviar 8g</i>	22€



DESSERTS *DESSERTS*

by Pastry Chef Claire Santos Lopes

Autour du chocolat Côte d'Ivoire 56% 18€
biscuit au coeur coulant, siphon lacté, glace vanille de Madagascar

Around Ivory Coast Chocolate 56%
biscuit with creamy heart, chocolate foam, Madagascar vanilla ice cream

Poire conférence pochée, croustillant et glace à la 20€
noisette du Piémont et notes de yuzu

Poached Pear, hazelnut crisp and Piedmont hazelnut
ice cream, hint of yuzu

Autour de la pomme, biscuit moelleux au sarrasin, ganache à l'érable, 18€
sorbet Granny Smith

Apple Variation, buckwheat soft cake, maple ganache,
Granny Smith apple sorbet **VEGAN . GLUTEN & LACTOSE FREE**

Café Nevadito de Colombie et Vanille du Mexique 19€
tartelette croustillante, crème légère et glace onctueuse

Nevadito coffee from Colombia and Mexican Vanilla,
crispy tartlet, light cream, smooth ice cream

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.