

Nous vous invitons à vous laisser guider hors des sentiers battus, à permettre à votre esprit de s'évader le temps d'un voyage sensoriel dans une atmosphère feutrée.

Du lundi au dimanche – De 10H00 à 01H00

L'équipe du SixtyFour° Bar

SIXTY  
FOUR°  
B A R



Whisky  
4 cl

---

---

**From Scotland**

Highlands

**Dalwhinnie** 15 ans · 11 €

**Glenmorangie Nectar d'Or** 12 ans · 15 €

**Glenmorangie Quinta Ruban** 12 ans · 15 €

**Glengoyne** 21 ans · 27 €

**Oban** 14 ans · 13 €

Islay

**Bruichladdich Octomore** · 30 €

**Bruichladdich Islay Barley**, 5 ans · 15 €

**Caol Ila** 12 ans · 12 €

**Lagavulin** 16 ans · 16 €

**Laphroaig Quarter Cask** · 12 €

Lowlands

**Auchentoshan Three Wood** · 14 €

Campbeltown

**Springbank 10 ans** · 14 €

Isle of Arran

**Arran 14 ans** · 14 €

**Arran Amarone cask finish** · 13 €

Isle of Jura

**Jura 16y Diurach's Own** · 14 €

Orkney

**Highland Park** 12 ans · 12 €

**Highland Park** 18 ans · 25 €

**JAMIE'S CHOICE**

**Ardbeg Uigeadail** · 20 €

Un classique d'Islay, tourbé mais adouci par  
une seconde maturation en fût de sherry

## Speyside

**Aberlour** 12 ans · 13 €  
**Aberlour** 18 ans · 20 €  
**Balvenie Double Wood** 12 ans · 14 €  
**Glenfarclas** 15 ans · 16€  
**Glenfiddich** 15 ans · 14 €  
**Glenlivet Nàdurra** 16 ans · 18 €  
**Macallan Amber** · 18 €

## Isle of Skye

**Talisker** 10 ans · 13 €  
**Talisker** 25 ans · 48 €  
**Talisker Port Ruighe** · 15 €

## Blended Scotch Whiskies

**Asyla by Compass Box** · 12 €  
**Johnnie Walker Black Label** 12 ans · 10 €  
**Johnnie Walker Blue Label** · 38 €  
**Scallywag Blended Speyside malts** · 15 €

## From Ireland

**Teeling Single Malt** · 14 €  
**Connemara** · 11 €  
**Powers John's Lane** · 15 €  
**Yellow Spot, 12 ans** · 19 €

## From Japan

**Nikka from the barrel** · 16 €  
**Togouchi, 12 ans** · 24 €

## From America

**Knob Creek** · 14 €  
**Bulleit Bourbon** · 10 €  
**Bulleit Rye** · 12 €  
**Gentleman Jack** · 12 €

**Plateaux de dégustation** · 28 €

*Whiskies tasting platters*

Demandez les whiskies du moment à nos barmans

Champagne – La coupe  
*The glass*  
12 cl

---

---

**Laurent-Perrier**

La cuvée Brut • 20 €

**Laurent-Perrier**

La cuvée Rosé • 32 €

Champagne – La bouteille  
*The bottle*  
75 cl

---

---

**Laurent-Perrier** La cuvée Brut • 110 €

**Laurent-Perrier** La cuvée Rosé • 185 €

**Laurent-Perrier** Ultra • 170 €

**Laurent-Perrier** Grand Siècle • 420 €

**Perrier-Jouët** Brut • 145 €

**Perrier-Jouët** Belle Epoque • 595 €

**Dom Pérignon** Millésime 2008 • 495 €

**Louis Roederer Cristal** • 575 €

Vins mousseux  
*Sparkling wines*

---

---

	Coupe <i>Glass</i> 12 cl	Bouteille <i>Bottle</i> 75 cl
<b>Crémant Domaine Thill</b> , Cuvée Victor Hugo	15 €	65 €
<b>Crémant millésimé Bernard Massard</b> , 2018	12 €	60 €

## Vins

---

---

### Blanc / White

	Verre <i>Glass</i> 15 cl	Bouteille <i>Bottle</i> 75 cl
<b>Caliterra Reserva</b> , Chardonnay, Chili 2017	10 €	45 €
<b>Château de Schengen</b> , Pinot Gris, Luxembourg, 2017	13 €	55 €
<b>Clos des Rochers</b> , Riesling, Luxembourg, 2017	13 €	55 €
<b>Chablis</b> , Louis Michel & Fils, Chardonnay, France, 2017	15 €	70 €

### Blanc Moelleux / Sweet White wine

	Verre <i>Glass</i> 12 cl	Bouteille <i>Bottle</i> 75 cl
<b>Château Les Justices</b> , Sauternes, France, 2011	18 €	85 €

### Rosé / Rosé

	Verre <i>Glass</i> 15 cl	Bouteille <i>Bottle</i> 75 cl
<b>Bandol Domaine Bunan</b> Côtes de Provence, France, 2018	13 €	60 €

### Rouges / Red

	Verre <i>Glass</i> 15 cl	Bouteille <i>Bottle</i> 75 cl
<b>Les Launes</b> Croze-Hermitage, Delas, France, 2017	12 €	55 €
<b>Barrique</b> Pinot Noir Aly Duhr, Luxembourg, 2018	18 €	85 €
<b>Wente Cabernet Sauvignon</b> "Southern Hills" Californie 2014	14 €	65 €
<b>Grand enclos</b> Graves, France, 2018	16 €	70 €

## Cocktails

---

---

**Fitzgerald** • 15 €

Gin, Cardamome, Jus de pamplemousse, Citron, Angostura et sirop de rose

**Negroni reloaded** • 14 €

Gin, Campari, Martini Rosso, Gingembre et Orange bitter

**Billie** • 18 €

Vodka, Lillet blanc, Cherry bitter et fruit de la passion

**Rubis** • 15 €

Vodka, sirop de gingembre, gelée de groseille, jus d'ananas et de canneberge

**Cathkin Park** • 14 €

Fino Sherry, Amaretto et bitter

**Roude Leiw** • 12 €

Aperol, Martini Rosso, jus de pamplemousse

**Juggler** • 16 €

Rhum brun, Campari, jus de citron vert, sirop de sucre de canne et jus d'ananas

**Marteani** • 17 €

Gin infusé au thé, jus de citron, sirop de sucre de canne

**Dirty Sanchez** • 19 €

Tequila, Chambord, jus de citron vert, sirop d'Agave, Ginger beer

---

---

## Mocktails

**Moustique** • 12 €

Jus d'orange, sirop de framboise, ginger beer

**Summer Breeze** • 9 €

Coulis de fraise, purée de pêche, sirop de citronnelle, jus de pomme et de citron, basilic.

Votre cocktail préféré n'est pas sur la carte?

L'équipe "SixtyFour" se fera un plaisir de vous le réaliser.

*Your favorite cocktail is not on the menu? The "SixtyFour" team will be happy to make it.*

Apéritifs  
*Aperitives*

---

---

**Kir** 15 cl • 13 €

**Kir Royal** 15 cl • 21 €

**Martini Bianco, Rosso, Dry** 6cl • 7,50€

**Lillet Blanc** 6 cl • 7,50 €

**Ricard** 4 cl • 7,50 €

**Campari** 4 cl • 7,50 €

**Aperol** 4 cl • 7,50 €

**Pimm's** 4 cl • 7,50 €

**Sherry Medium, Dry** 8 cl • 7,50€

**Porto Graham's Blanc** 8 cl • 8 €

**Porto Graham's 20 ans** 8 cl • 16 €

**Pineau des Charentes Blanc** 8 cl • 7,50 €

**Crodino** (sans alcool / *Alcohol-free*) 10 cl • 5 €



Rhum  
4 cl

---

---

- Diplomatico Reserva Exclusiva · 14 €
- Don Papa 7 ans · 13 €
- Zacapa, Sistema Solera 23 ans · 15 €
- Havana Club Selección de Maestros 10 ans · 17 €
- Ron Centenario 20 ans · 18 €
- Sailor Jerry · 12 €
- Pacto Navio · 14 €

**Plateau de dégustation · 28 €**  
*Rhum tasting platter*  
Demandez les rhums du moment à nos barmans

Gin  
4 cl

---

---

- Tanqueray N°TEN · 12 €
- Hendrick's · 14 €
- The Botanist · 14 €
- Monkey 47 · 16 €
- Monkey 47 Sloe Gin · 18 €
- Gin Mare · 14 €
- Coopperhead · 18 €

Vodka  
4 cl

---

---

- Grey Goose · 14 €
- Ketel One · 12 €
- Ciroc · 13 €

Tequila  
4 cl

---

---

- Ocho, añejo · 16 €

Cognac  
4 cl

---

---

Hennessy XO · 35 €  
Rémy Martin XO · 30 €  
Frapin VSOP · 13 €

Armagnac  
4 cl

---

---

Château de Laubade XO · 17 €

Calvados  
4 cl

---

---

Dupont Plus de 15 ans · 22 €

Marc  
4 cl

---

---

Vieux Marc de Luxembourg · 8 €

Eau-de-Vie  
4 cl

---

---

Framboise, Poire Williams, Mirabelle · 8 €

Liqueur  
4 cl · 8 €

---

---

Amaretto  
Bailey's Irish Cream  
Cointreau  
Grand Marnier  
Sambuca  
Get 27  
Limoncello Maison  
Averna  
Fernet Branca  
Jägermeister

Bières pression  
*Draft Beers*

---

---

**Carlsberg** 33 cl • 6 €  
50 cl • 8,50 €

**Saint Hubertus** 33 cl • 7,50 €  
50 cl • 11€

Bières bouteilles  
*Bottle Beers*

---

---

Luxembourg  
**Battin Gambrinus**, 33 cl • 6,50 €

**Battin Blanche**, 33 cl • 7 €

Belgique

**Leffe Blonde**, 33 cl • 6,50 €

**Leffe Brune**, 33 cl • 6,50 €

Allemagne

**Franziskaner Hefe-Weissbier**, 50 cl • 8 €

**Beck's Blue**, 33 cl • 5 €

Mexique

**Corona extra**, 35.5 cl • 9,50 €

Eaux Minérales  
Mineral Water

---

---

Rosport 25 cl • 5 €  
Vittel 25 cl • 5 €  
Vittel 50 cl • 6,50 €  
Perrier Classic 33 cl • 6,50 €  
San Pellegrino 50 cl • 6,50 €

Jus de fruits Artisanaux "Jean-Louis Bissardon"  
"Jean-Louis Bissardon" Artisanal fruit juices  
25 cl

---

---

Ananas / *Pineapple* • 8,50 €  
Framboise / *Raspberry* • 8,50 €  
Mangue / *Mango* • 8,50 €  
Pêche de Vigne / *Vine Peach* • 8,50 €  
Pomme / *Apple* • 8,50 €  
Tomate / *Tomato* • 8,50 €

Jus de Fruits pressés  
Freshly squeezed juices  
20 cl

---

---

Orange / *Orange* • 7 €  
Pamplemousse / *Grapefruit* • 7 €  
Carotte – Agrumes – Gingembre / *Carrot – Citrus – Ginger* • 8 €

Sodas  
Soft drinks  
20 cl

---


---

Coca Cola, Coca Cola Zero • 5,50 €  
Sprite, Fanta • 5,50 €  
Red Bull • 8 €  
Schweppes Agrumes • 5,50 €  
Schweppes Bitter Lemon • 5,50 €  
Fever-Tree Tonic • 6,50 €  
Fever-Tree Mediteranean Tonic • 6,50 €  
Fever-Tree Elderflower • 6,50 €  
Fever-Tree Ginger beer • 6,50 €  
Fever-Tree Ginger Ale • 6,50 €

Boissons chaudes  
Hot beverages

---

---

 Lait de soja ou d'amande disponibles  
Soy milk or almond milk available

**Café / Coffee** • 3,50 €

**Espresso / Espresso** • 3,50 €

**Double Espresso / Double Espresso** • 4,50 €

**Espresso Macchiato / Espresso Macchiato** • 3,50 €

**Cappuccino / Cappuccino** • 5 €

**Lait Russe / Latte Macchiato** • 5 €

Aromatisé au sirop de caramel • 6 €  
*Flavored with caramel syrup*

Aromatisé à la liqueur de vanille ou Baileys • 7,50 €  
*Flavored with vanilla liqueur, hazelnut liqueur or Baileys*

**Chocolat Chaud / Hot Chocolate** • 5 €

**Hot Toddy** • 9 €

Infusion chaude de Bourbon Whisky, miel, citron, girofle  
*Infusion of Hot Bourbon Whiskey, honey, lemon, cloves*

**Infusion Détox** • 6,50 €

Citron pressé, miel, gingembre frais  
*Hot detox infusion of freshly squeezed lemon, fresh ginger and honey*

**OUR CHOICE**

Irish Coffee • 9 €  
Whiskey Jameson, café, sucre, crème fraîche

## Oh My Tea! Paris Thés Bio

6,50€

---

---

### **A Queen's Breakfast**

Thé noir nature. Mélange de thés Assam et Ceylan

### **Earl Great**

Thé noir Bergamote. Thés noir de Ceylan et Assam. Arôme naturel, fleurs de bleuet

### **Chaï Perché**

Thé noir aux épices. Cannelle, Anis, Gingembre, Fenouil, Clous de girofle, Cardamome

### **Sencha Cha Cha**

Thé vert nature Sencha

### **Maroc'n Roll**

Thé vert China Gunpowder, menthe poivrée

### **John Lemon**

Thé vert Sencha, citron vert et menthe

### **Before le Maillot de Bain**

Thé vert détox, Gingembre, Pamplemousse

### **Before la Crève**

Thé vert Immunité, Thym, Sureau

## Oh My Tea! Paris Infusions Bio

6,50€

---

---

### **After la Bouffe de Grand-mère**

Infusion digestion. Menthe, Epices, Hibiscus

### **Before un RDV avec Mon Boss**

Infusion relax, goût Mangue, Citron

### **Before un Big Dodo**

Infusion sommeil. Cannelle et Cardamome

### **Before/After Sport**

Roiboos saveur Grenade, Fraise, Mandarine

#### MATHILDE'S CHOICE

"After la Bouffe de Grand-mère"

Plus besoin d'excuses bidons pour fuir les plats en sauce et les pâtisseries qu'elle a mijotés pour ses petits-enfants chéris. Grâce à cette infusion à base de cardamome, cannelle, fenouil et orange subtilement mélangés, l'épreuve sera vite digérée !

## Snacking

---

---

De 11H30 à 23H / From 11.30 AM to 11 PM

### OUR BEST SELLER

#### **Le véritable club sandwich à la volaille et au bacon**

*The club sandwich with poultry and bacon*  
22 €

#### **Beef cheese burger · 22 €**

*Beef cheese burger*

#### **Veggie crispy tofu burger · 18 €**

*Vegan burger with crispy tofu*

#### **Véritable Panini au jambon et au fromage · 18 €**

*The Panini with ham and cheese*

#### **Croque-Monsieur “Maison” · 12 €**

*Croque-Monsieur*

#### **Croque-Madame “Maison” · 14 €**

*Croque-Madame style*

Les plats mentionnés ci-dessus sont  
accompagnés de frites et Mesclun de salade

#### **✓ Mug' Soup du jour · 8 €**

*Daily Mug' Soup*

#### **Salade César classique · 18 €**

*Classic Caesar salad*

### Le coin sucré Sweet corner

---

---

#### **Tarte ou dessert du jour · 6 €**

*Tart or daily dessert*

#### **Brownie au chocolat · 8 €**

*Chocolate brownie*

Les Incontournables  
The Must Have

---

---

De 12H à 22H30 / From Noon to 10.30PM

**Filet de bœuf, frites et salade** · 32 €  
*Beef fillet, french fries and salad*

**Pavé de saumon rôti, riz Thaï** · 25 €  
*Roasted Salmon pavé, Thai rice*

**Omelette au choix** · 18 €  
**(Jambon, champignons, fromage, tomate, oignon, ciboulette)**  
**Frites et Mesclun de salade**  
*Omelette of your choice*  
*(Ham, mushroom, cheese, tomato, onion, chives)*  
*French fries and salad*

---

---

Finger Food

---

---

De 18H à 23H / From 6PM to 11PM

**Croquettes au fromage** 10 pièces · 14 €  
*Cheese croquettes*

**Croquettes au jambon** 10 pièces · 16 €  
*Ham croquettes*

**Dip de légumes et fromage blanc 0%** · 8 €  
*Vegetables with cream cheese dip*

**Poulet Crispy Cajun et sauce barbecue** · 12 €  
*Crispy Cajun chicken and barbecue sauce*

	Small	Large
<b>Planche de jambon italien grand cru</b>	19 €	26 €
Pickles et grissini		
<i>Platter of « Grand Cru » Italian Ham with pickles and grissini</i>		

	Small	Large
<b>Planche de fromages DOP</b>		
Fruits secs et fruits frais	15€	21 €
<i>Platter of Cheese DOP accompanied by dry and fresh fruits</i>		

En accord avec la loi européenne sur les allergènes, un registre d'information sur la composition des plats est disponible sur demande.  
*In accordance with the EU allergen legislation, allergen guide is available upon request.*

---

---



Nos moments privilégiés  
*Our special moments*

---

Le petit déjeuner / *The breakfast*

**Petit-déjeuner Continental** 24h/24 · 20 €  
*Continental Breakfast*

**La Grasse Matinée** · 25 €  
« *La Grasse Matinée* »  
Jusqu'à 14h – Until 2pm

Le Goûter / “*Le Goûter*”

Retombez en enfance, 4h c'est l'heure du goûter !

Demandez notre carte de 15h à 17h

*Return to childhood, 4pm it's “Goûter” time !*

*Ask for our menu from 3pm to 5pm.*

Apéro-Chic

Découvrez notre sélection Apéro Chic et savourez de délicieux Finger Food.  
Demandez notre carte Apéro Chic ! De 18h à 20h

*Discover our Aperio Chic selection and enjoy delicious finger food.*

*Ask for our Apéro Chic menu! From 6pm to 8pm.*

