

**AU CŒUR DE MOLITOR, ON SAVOURE DES COCKTAILS MYTHIQUES
REVISITES OU DES CREATIONS TRES ORIGINALES, ON COMBLE DE
PETITES FAIMS A TOUT HEURE ET ON S'ABANDONNE A LA
GOURMANDISE.**

**C'EST UN LIEU ATYPIQUE OU ART DECO, CULTURE URBAINE &
MIXOLOGIE SE MELANGENT EN PARFAITE HARMONIE.**

BIENVENUE AU BAR DE MOLITOR

**AT THE HEART OF MOLITOR, WE SAVOR LEGENDARY COCKTAILS
REVISITED OR VERY ORIGINAL CREATIONS, FILL SMALL HUNGERS AT
ANY TIME AND SURRENDER TO GREED.**

**THIS IS AN ATYPICAL PLACE WHERE ART DECO, URBAN CULTURE &
MIXOLOGY BLEND IN PERFECT HARMONY.**

WELCOME TO THE BAR OF MOLITOR



MOLITOR

LES CREATIONS MOLITOR

- 15 € -

- DARK IS MY STORY -

(12cl)

Rhum épicé maison, absinthe, quartier de citron vert, sucre à la lavande, Schweppes premium Ginger Ale

Inspiré du Dark & Stormy

- TIKINUT -

(14cl)

Rhum Havana 3 ans, Kraken, Grand Marnier Cordon Rouge, quartier de pamplemousse, sucre à la citronnelle

Inspiré du Mai Tai

- OLD MOLITOR -

(8cl)

Bulleit Bourbon, Peychaud Bitter, sirop d'érable pain d'épices

Inspiré du Old Fashioned

- FROM ITALY TO COGNAC -

(9cl)

Vodka Grey Goose, Martini rouge, Apérol

Inspiré du Negroni

- LA PRUNELLE DE SES YEUX -

(18cl)

Hayman's Sloe Gin, Bitter orange, jus de citron vert frais, sirop d'agave, Perrier

Inspiré du Tom Collin's

- 16^{EME} SLING -

(16cl)

Gin Bombay Sapphire, Cherry Peter Heering, Amaretto, Bénédictine, confit de citron, jus de cranberry

Inspiré du Singapore Sling

- L'EXOTISME BARAMBOLESQUE -

(14cl)

Rhum agricole PMG blanc, eau d'ananas à la cannelle maison, crème de coco, jus d'ananas, spray de rhum Havana 3 ans

Inspiré de la Piña Colada

- LA TRINITE DE SANTIAGO -

(12cl)

Rhum Havana 3 ans, Bénédictine, jus de citron vert frais, sirop de lavande maison, blanc d'oeuf

Inspiré du Daiquiri

MOLITOR, TOUT UNE HISTOIRE

- 18 € -

L'AURORE

(12cl)

Gin Tanqueray Ten, sirop basilic/romarin maison, graine de fenouil, jus de lime frais, jus d'orange frais, Grand Marnier Cordon Rouge

« Cocktail créé en l'honneur d'Emile Zola et de son implication dans l'affaire Dreyfus à la fin du XIX^e siècle. Il retrace la vie et les voyages de l'auteur de la lettre ouverte J'Accuse. Le cocktail fut finaliste de la World Class Competition France 2015. »

LA HOULE DES CIMES

(8cl)

Whisky Talisker 10 ans, Chartreuse verte, Suze, romarin frais

« Cocktail qui met à l'honneur l'accord parfait entre Terre & Mer. On y retrouve l'alliance de la puissance herbacée du Terroir français & la douceur iodée de l'île de Skye »

LE GARRIGO

(12cl)

Gin Tanqueray, Galliano, Liqueur St Germain, bitter grapefruit, jus d'orange, basilic frais

« Un cocktail ? Non, un voyage dans les régions méditerranéennes, où les saveurs des fruits frais associés aux senteurs des herbes aromatiques fraîches adoucissent la puissance du gin. »

LOCA LOCA

(9cl)

Tequila Patron Silver, Bénédictine, jus de citron vert frais, jus de pamplemousse frais, sucre à la citronnelle maison, blanc d'œuf

« La folie mexicaine alliée à la fraîcheur des agrumes et l'audace bénédicte. »

« RACONTE-MOI TON HISTOIRE »

« Tout le monde a une histoire... Un cocktail naîtra de la nôtre. »

FRUIT'HERAPIE

- 12 € -

FIZZ Y FRUITY

(20cl)

Perrier, jus de mangue, purée de framboise & de pêche, sucre vanillé maison, menthe fraîche

SERENITY

(20cl)

Verveine infusé à la citronnelle & à la menthe fraîche, purée de passion et de pêche, jus de mangue

THE PASSION

(20cl)

Thé Blanc Passion de Fleurs infusé à la menthe & à la vanille, Schweppes Premium Ginger & Cardamone

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE BRUT	15CL	75CL
VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE	21 €	120 €

CHAMPAGNE ROSE

MOET & CHANDON ROSE BRUT IMPERIAL	24 €	110 €
-----------------------------------	------	-------

CHAMPAGNE MILLESIME

RUINART BLANC DE BLANCS	35 €	200 €
-------------------------	------	-------

LES VINS

LES ROUGES

	12CL
AOC COTE DE NUIT VILLAGES, ALBERT BICHOT, 2012, BOURGOGNE	13 €
AOC HAUT MEDOC, CHATEAU PEYRAT-FOURTHON, « LA DEMOISELLE D'HAUT-PEYRAT », 2012, BORDEAUX	10 €
AOC CROZES HERMITAGE, DOMAINE ENTREFAUX, 2013, COTES DU RHONE	11 €

LES BLANCS

AOC CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FEVRE, 2014, BOURGOGNE	12 €
AOC POUILLY-FUME, DOMAINE HUBERT VENEAU 2015, VAL DE LOIRE	10 €

LE ROSE


AOC COTES DE PROVENCE, « LA VIE EN ROSE », CHATEAU ROUBINE	7 €
---	-----

EAUX

PERRIER 33CL	7 €
EVIAN 50CL, SAN PELLEGRINO 50CL	6 €
EVIAN 100CL, SAN PELLEGRINO 100CL	9 €





« P'TITE FAIM »

TOUS LES JOURS DE 12H A 00H


HOUMOUS, HUILE D'OLIVE ET CITRON <i>HUMMUS, LEMON & OLIVE OIL</i>	7 €
TARAMA & PAIN PITA, HUILE D'OLIVE <i>TARAMA & PITA BREAD, OLIVE OIL</i>	7 €
SAUMON FUMÉ CRÈME DE CIBOULETTE <i>SMOKED SALMON AND CHIVE CREAM</i>	7 €
JAMBON SERRANO & SES CAPRES <i>SERRANO HAM & CAPERS</i>	7 €
 CAVIAR D'AUBERGINES ET SESAME <i>EGGPLANT CAVIAR & SESAME</i>	7 €
ACCOMPAGNEMENT : FUSETTE, PAIN PITA <i>PAIRING: FUSETTE, PITA BREAD</i>	

« FOOD'IN AFTERNOON »

ENTRÉES

  SALADE «POP ART» AUX FIGUES ET À LA FETA, VINAIGRETTE À LA CORIANDE <i>POP ART SALAD WITH FIG & FETA CHEESE, CILANDRO VINAIGRETTE</i>	13 €
 CRÈME DE BUTTERNUT ET CHANTILLY À LA MUSCADE <i>BUTTERNUT SQUASH VELOUTE WITH NUTMEG CHANTILLY</i>	9 €
 SALADE CESAR AU SAUMON FUME OU AU POULET, CHIPS DE PARMESAN ET TOMATES <i>CAESAR SALAD WITH SMOKED SALMON OR CHICKEN BREAST, TOMATOES AND PARMESAN CHIPS</i>	19 €

PLATS

RISOTTO COQUILLETES AUX COQUILLAGES <i>SMALL MACARONI COOKED AS A RISOTTO WITH SHELL FISH</i>	13 €
 NOTRE TARTINE AU CAVIAR D'AUBERGINES & CONCOMBRES AU BASILIC <i>VEGAN TARTINE WITH EGGPLANT CAVIAR & CUCUMBER WITH BASIL</i>	9 €

BURGERS

NOTRE BURGER DE BŒUF ACCOMPAGNE DE POMMES FRITES ET SALADE, AU CHOIX : <i>OUR BEEF BURGER COMES WITH FRENCH FRIES AND SALAD, MAKE YOUR CHOICE</i>	18 €
--	------

TRUFFLE : BURGER CHIC ET GOURMAND NAPPE DE SA SAUCE A LA TRUFFE ET PARMESAN
TRUFFLE: CHIC BURGER TOPPED WITH TRUFFLE AND PARMESAN SAUCE

FLAME GRILLED : LE GOUT GRILLE, DIGNE DES GRILLADES, ACCOMPAGNE DE BACON GRILLE ET CHEDDAR FONDU
FLAME GRILLED: THE GRILLED TASTE WITH BACON AND MELTED CHEDDAR

MILD JALAPEÑO : LE BURGER DELICATEMENT RELEVE PAR UNE SAUCE AUX PIMENTS DOUX JALAPEÑOS
MILD JALAPEÑO: BURGER GENTLY SPICED WITH A JALAPEÑOS CHILI SAUCE

DESSERTS

SELECTION DE FROMAGES AFFINES <i>CHEESES SELECTION</i>	12 €
LE MOLITOR AU PARFUM DE POMMES <i>MOLITOR'S APPLE CAKE</i>	12 €

APÉRITIFS

- 6cl -

CAMPARI, APEROL	9 €
MARTINI BLANC, ROUGE, ROSE	9 €
LILLET BLANC, ROUGE, ROSE	10 €
RICARD, PASTIS 51 (4CL)	9 €
PIMM'S	10 €
TIO PEPE	10 €
SUZE	9 €
CHARTREUSE VERTE	17 €
ABSINTHE	17 €

PORTOS

- 6cl -

SANDEMAN WHITE APERITIV	9 €
PORTO SANDEMAN ROUGE	9 €
GRAHAM'S LBV 2008	12 €

EAUX DE VIE

- 5cl -

WILLIAMINE	19 €
FRAMBOISE	19 €
VIEILLE PRUNE DU BREUIL	16 €
PISCO SUPREMO MOSTO VERDE ITALIA	15 €

LIQUEURS

- 5cl -

COINTREAU	10 €
CHAMBORD	12 €
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	10 €
MANDARINE IMPERIALE	14 €
PATRON XO CAFE	14 €
BAILEYS	9 €
AMARETTO, SAMBUCA	9 €
BÉNÉDICTINE, FERNET BRANCA	12 €
DRAMBUIE	12 €
GET 27, GET 31	9 €
LIMONCELLO, MANZANA	9 €

RHUM & CACHAÇA

- 5cl -

HAVANA 3 ANS	12 €
HAVANA 7 ANS	15 €
KRAKEN	15 €
ZACAPA 23	18 €
ZACAPA XO	30 €
TROIS RIVIERES RHUM BLANC AGRICOLE	12 €
CACHAÇA LEBLON	15 €

GIN

- 5cl -

TANQUERAY	12 €
TANQUERAY N° TEN	18 €
BOMBAY SAPPHIRE	12 €
HENDRICK'S	15 €
HAYMAN'S OLD TOM GIN	12 €
HAYMAN'S SLOE GIN	12 €
GORDON'S	12 €

VODKA

- 5cl -

KETEL ONE, CITROEN	15 €
GREY GOOSE NATURE, LA POIRE	17 €
CIROC NATURE, REDBERRY	15 €
SMIRNOFF RED	12 €

TEQUILA & MEZCAL

	2cl	5cl
DON JULIO BLANCO		15 €
DON JULIO REPOSADO		18 €
DON JULIO 1942	30 €	50 €
PATRÒN SILVER		22 €
OLMECA BLANCO		12 €
MEZCAL MARCA NEGRA		22 €

WHISKIES

- 5cl -

SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

HIGHLAND

ABERLOUR 10 ANS	15 €
GLENMORANGIE LASANTA	15 €
OBAN 14 ANS	20 €

SPEYSIDE

GLENFIDDICH 15 ANS DISTILLERS EDITION	18 €
GLENFIDDICH MALT MASTER'S	15 €

ISLAY

ARDBEG 10 ANS	18 €
LAGAVULIN 16 ANS	23 €

SKYE

TALISKER 10ANS	18 €
----------------	------

BLENDED SCOTCH WHISKIES

	2cl	5cl
MONKEY SHOULDER		15 €
CHIVAS 12 ANS		18 €
JOHNNIE WALKER RED LABEL		12 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL		15 €
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	30 €	50 €

IRISH WHISKEY

JAMESON	12 €
JAMESON SELECT RESERVE	15 €

WHISKIES DU MONDE

- 5cl -

TENNESSEE

JACK DANIEL'S N°7 12 €

KENTUCKY

MAKER'S MARK 15 €

BULLEIT BOURBON 15 €

RYE WHISKY

BULLEIT RYE 15 €

JAPANESE WHISKY

HIBIKI 12 ANS 18 €

CALVADOS

- 5cl-

CHRISTIAN DROUIN VSOP 15 €

CHRISTIAN DROUIN XO PAYS D'AUGE 20 €

CHRISTIAN DROUIN 1994 PAYS D'AUGE 30 €

ARMAGNAC

2cl 5cl

ARMAGNAC CHATEAU DE LAUBADE VSOP 15 €

BAS ARMAGNAC BARON G LEGRAND 1967 50 €

VIEIL ARMAGNAC BARON G LEGRAND 1959 110 €

VIEIL ARMAGNAC BARON G LEGRAND 1929 150 € 300 €

COGNAC

2cl 5cl

HENNESSY FINE DE COGNAC 20 €

HENNESSY XO 50 €

HENNESSY PARADIS 100 €

HENNESSY PARADIS IMPERIAL 150 € 300 €

REMY MARTIN VSOP 20 €

REMY MARTIN XO 65 €

REMY MARTIN LOUIS XIII 150 € 300 €

BIERES

BOUTEILLE

HEINEKEN 33cl	8 €
1664 BLONDE 33cl	8 €
CARLSBERG 33cl	9 €
GRIMBERGEN BLONDE 33cl	9 €
AFFLIGEM 30cl	9 €
EDELWEISS 33cl	9 €
CORONA 33cl	9 €
BUCKLER 25cl (SANS ALCOOL)	6 €

SOFT

COCA COLA, LIGHT, ZERO 33cl	7 €
ORANGINA 33cl	7 €
SCHWEPES TONIC, AGRUM 25cl	7 €
FANTA ORANGE 33cl	7 €
NESTEA 25cl	7 €
SPRITE 25cl	7 €
REDBULL 25cl	7 €
SCHWEPES PREMIUM GINGER ALE 20cl	9 €
SCHWEPES PREMIUM TONIC ORIGINAL 20cl	9 €
SCHWEPES PREMIUM GINGER & CARDAMONE 20cl	9 €
SCHWEPES PREMIUM TONIC PINK PEPPER 20cl	9 €

JUS DE FRUIT FRAIS

- 9 € -
20 cl

ORANGE

CAROTTE

PAMPLEMOUSSE

CITRON JAUNE

CITRON VERT

JUS DE FRUIT GRANINI

- 7 € -
25 cl

POMME

ABRICOT

MANGUE

ANANAS

FRAISE

BANANE

BOISSONS CHAUDES

CAFE NESPRESSO, ALLONGÉ	5,50 €
DÉCA	5,50 €
DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DÉCA	7 €
CAFÉ CRÈME, CAPPUCINO, MACCHIATO	9 €
CHOCOLAT CHAUD	9 €

THÉ DAMMANN

- 8€ -

THÉ BREAKFAST
THÉ DE CEYLAN
THÉ DARJEELING
THÉ EARL GREY
THÉ JASMIN
THÉ LAPSANG SOUCHONG
THÉ BLANC PASSION FLEUR
THÉ VERT YUNNAN

INFUSION DAMMANN

- 8€ -

CAMOMILLE
VERVEINE
TILLEUL
TISANE DU BERGER

À L'ATTENTION DE NOTRE CLIENTÈLE

SELON L'ARTICLE R. 3353-2 DU CODE DE LA SANTÉ PUBLIQUE, « LE FAIT POUR LES DÉBITANTS DE BOISSONS DE DONNER À BOIRE À DES GENS MANIFESTEMENT IVRES OU DE LES RECEVOIR DANS LEURS ÉTABLISSEMENTS EST PUNI DE L'AMENDE PRÉVUE POUR LES CONTRAVENTIONS DE LA 4^E CLASSE ». EN CONSÉQUENCE, ET AFIN DE PRÉSERVER LA TRANQUILLITÉ ET LA SANTÉ DE NOTRE CLIENTÈLE, LA DIRECTION SE RÉSERVE LE DROIT DE REFUSER DE SERVIR DE L'ALCOOL À DES CLIENTS DONT ELLE CONSIDÉRERAIT QU'ILS SONT EN ÉTAT D'ÉBRIÉTÉ OU AYANT TROP CONSOMMÉ DE BOISSONS ALCOOLISÉES.

LA DIRECTION GÉNÉRALE

TO THE ATTENTION OF OUR GUESTS

UNDER THE ARTICLE R 3353-2 OF THE PUBLIC HEALTH CODE : «THE FACT FOR BEVERAGE PURVEYORS TO SERVE ALCOHOLIC BEVERAGES TO CLIENTS UNDER THE INFLUENCE OF ALCOHOL OR TO RECEIVE THEM IN THEIR ESTABLISHMENT IS PUNISHABLE WITH FINE AS DICTATED BY THE LAW AND STATED IN THE PUBLIC HEALTH CODE. CONSEQUENTLY, AND TO PRESERVE THE TRANQUILITY AND THE HEALTH OF OUR CLIENTELE, THE MANAGEMENT OF THE HOTEL DOES RESERVE ITS RIGHT TO SERVE OR NOT ALCOHOL TO CLIENTS, WHEN IT IS CONSIDERED OR FELT THAT CLIENTS ARE UNDER THE INFLUENCE OF ALCOHOL, OR HAVE CONSUMED TOO MANY ALCOHOLIC BEVERAGES»

THE MANAGEMENT