

## LES TAPAS

<b>Les sardines à l'huile d'olive (boite de 100g)</b> Sardines in olive oil (box of 100g)	12 €
<b>Ventrèche de thon à l'huile d'olive</b> Tuna fish in olive oil	12 €
<b>Jambon Ibérique « Pata – Negra » (environ 50g)</b> Iberian ham « Pata – Negra » (around 50g)	12 €
<b>Le Foie Gras en verrine, chutney de figue</b> Homemade Foie Gras with fig chutney	12 €
<b>Les scampis croustillants à la crème de citron confit</b> Crispy scampi with lemon confit cream	10 €
<b>La joue de bœuf confite au vin rouge et poivrons</b> Candied beef cheek with red wine and peppers	8 €
<b>Les moules aux petits légumes et huile d'olive relevées au piment d'Espelette</b> Mussels with vegetable and olive oil spiced with mild Espelette chili pepper	7 €
<b>La rilette végétale aux lentilles corail et curcuma</b> Red dhal and turmeric paste	6 €

## LES CHAMPAGNES

### Champagne à la coupe 12 cl

*Glass of Champagne*

Coupe de Champagne Brut / <i>Dry</i>	15 €
Coupe de Champagne Rosé	17 €
Kir Royal	17 €

### Champagne brut 75 cl

*Brut champagne*

Besserat de Bellefon « Cuvée Tradition	80 €
Lanson Black Label	85 €
Veuve Clicquot	99 €
Moët et Chandon Brut Imperial	109 €
Laurent Perrier Brut	118 €
Lanson Gold Label 2005	120 €
Louis Roederer « Brut Premier »	130 €
Ruinart « R » Brut	130 €
Ruinart Blanc de Blanc	159 €
Pommery « Cuvée Louise 2002 »	190 €
Dom Perignon 2005	330 €

### Champagne Demi - bouteille 37,5 cl

*Half bottle of champagne*

Besserat de Bellefon « Cuvée tradition »	50 €
--	------

### Champagne brut rosé 75 cl

*Rosé champagne*

Besserat de Bellefont « Cuvée des Moines »	100 €
Moët et Chandon	120 €
Pommery Rosé	102 €
Ruinart « R » Rosé	160 €
Gosset « Grand Rosé »	140 €

### Champagne en magnum 150 cl

*Magnum of champagne*

Pommery Brut Royal	200 €
Pommery « Cuvée Louise 2000 »	310 €

**LES APERITIFS**

Pastis, Ricard, Pastis Henri Bardouin	4 cl	7 €
Martini Rouge, Blanc, Dry	6 cl	7 €
Noilly Prat, Tio Pépé	6 cl	7 €
Campari	6 cl	7 €
Suze	6 cl	7 €
Porto Sandeman blanc	8 cl	9 €
Kir	12 cl	10 €
Porto Late Bottled Vintage	8 cl	11 €
Muscat de Beaumes de Venise Domaine des Bernardins	8 cl	12 €

BIERES / BEERS

**A la pression / Draft**

Stella	25 cl	6 €
--------	-------	-----

**Bouteilles / Bottles**

Carlsberg	33 cl	7 €
Edelweiss	33 cl	7 €
Grimbergen	33 cl	7 €
Corona	35 cl	7 €
Stella sans alcool( <i>non alcoholic</i> )	25 cl	7 €

VINS AU VERRE BLANC, ROSÉ, ROUGE 12cl

GLASS OF WINE, ROSE, RED, WHITE

Sélection du jour/ <i>Day selection</i>	8 €
Sélection prestige/ <i>Prestige selection</i>	10 €

## LES COCKTAILS

La suggestion du jour / *Cocktail of the day* 12 €

Découvrez chaque jour le coup de cœur de notre barman.

### LES COCKTAILS CLASSIQUES

#### CLASSIC COCKTAILS

#### SHORT DRINKS 10 cl

##### **Margarita**

12 €

Téquila, Cointreau, citron

*Tequila, cointreau, lemon juice*

##### **Manhattan**

12 €

Rye Whiskey, vermouth italien, Angostura

*Rye whiskey, Italian vermouth, Angostura Bitter*

##### **Vodka Martini**

12 €

Vodka, vermouth dry

*Vodka, dry vermouth*

##### **Caipirinha**

12 €

Cachaça, citron vert, sucre de canne

*Cachaça, lime, cane sugar*

#### LONG DRINKS 16 cl

##### **Tom Collins**

12 €

Gin, perrier, jus de citron, sucre

*Gin, sparkling water, lemon juice, cane sugar*

##### **Piña Colada**

12 €

Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas, crème de coco

*White rum, Dark rum, pineapple juice, coconut cream*

##### **Bloody Mary**

12 €

Vodka, jus de tomate, jus de citron, assaisonnement

*Vodka, tomato juice, lemon juice, seasoning*

##### **Mojito**

14 €

Rhum cubain, perrier, sucre, citron vert, menthe fraîche, angostura bitter

*Cuban rum, sparkling water, lime, cane sugar, fresh mint, angostura bitter*

LES CRÉATIONS 16 cl

JULES'S COCKTAILS



**Le Spritz de Madame Lacroix/Mrs Lacroix's Spritz**

16 €

L'équipe du bar a revisité le cocktail favori de Madame Lacroix.  
*Our Bar team gave a personal twist to Mrs Lacroix's favorite drink*

Blanc de Blanc, Apérol, Mandarine Napoléon  
*Sparkling wine, Aperol, mandarine liqueur*

**Le Spritz Blanc**

16€

Blanc de Blanc, Suze, crème de pêche, citron frais, sucre de canne  
*Sparkling wine, Suze, peach liqueur, fresh lemon juice, can sugar*

**L'Aphrodisiaque**

12 €

Vodka, Malibu, jus de fraise, gingembre  
*Vodka, Malibu, strawberry juice, ginger*

**Bahamas**

12 €

Rhum agricole, Cointreau, nectar de mangue, jus d'ananas  
*Rum, cointreau, mango juice, pineapple juice*

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 18 cl

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

**Virgin Mojito**

9 €

Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche, perrier, sucre  
*Apple juice, lime, fresh mint, sparkling water, can sugar*

**Tutti frutti**

9 €

Jus de mangue, orange, ananas, sirop de fraise  
*Mango juice, orange juice, pineapple juice, strawberry syrup*

LE COCKTAIL DÉTOX/DETOX COCKTAIL 18 cl



**Le Provençal**

9 €

Tomate, basilic, jus de citron, assaisonnement  
*Tomato juice, fresh basil, lemon juice, seasoning*

## LES WHISKIES 4CL

### SCOTCH SINGLE MALT

Glenfiddich 15 ans	16 €
Aberlour 10 ans	16 €
Dalwhinnie 15 ans	17 €
Lagavulin 16 ans (Isle of Skye)	25 €

### SCOTCH BLENDED

Johnny Walker Red Label, J&B	12 €
Chivas 12 ans	14 €
Chivas 18 ans	22 €

### IRISH WHISKEY

Jameson	12 €
Bushmills 10 ans	16 €

### AMERICAN

Four Roses (Bourbon)	12 €
Jack Daniel's	14 €

### JAPANESE

Nikka All Malt	14 €
Akashi	14 €
Tokinoka	14 €
Nikka Taketsuru	18 €

### CANADIAN

Canadian Club	12 €
---------------	------



## LES ALCOOLS 4cl

### GIN

Tanqueray	12 €
Bombay Sapphire	14 €

### VODKA

Smirnoff, Absolut	12 €
Grey Goose	18 €
Belvedere	18€

### TEQUILA

Olmecca Blanco	14 €
Olmecca Reposado	16 €

### RHUM

Havana 3 ans	12 €
Saint James ambré	14 €
Diplomatico	16 €
Angostura 1919	18 €

Supplément Soft/additional soft drink 2,50 €

**LES DIGESTIFS 4cl**  
*AFTER DINNER*

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac V.S.O.P	16 €
ABK6 X.O	22 €
Guy Lheraud 20 Renaissance	24 €
Guy Lheraud Obusto (Spécial Cigare)	33 €
Guy Lheraud Charles VII	45 €
Hennessy X.O	59 €

ARMAGNAC

Château de Laubade V.S.O.P	12 €
Darroze 20 ans	22 €
Darroze 1974	39 €

CALVADOS

Louis Dupont Pays d'Auge Hors d'Age	16 €
Louis Dupont Pays d'Auge 15 ans	23 €
Louis Dupont Pays d'Auge 1989	29 €

MARCS

Vieux Marc de Châteauneuf du Pape 2004	18 €
--	------

EAUX DE VIE

Vieille prune / Old Plum brandy	14 €
Poire William / William Pear brandy	14 €
Framboise / Raspberry brandy	14 €
Mirabelle / Mirabelle plum brandy	14 €



## LES LIQUEURS 4cl

Get 27	9 €
Get 31	9 €
Bailey's	9 €
Amaretto	12 €
Anisette Marie Brizard	12 €
Grand Marnier	14 €
Cointreau	14 €
Limoncello	14 €
Mandarine Imperiale	15 €
Chartreuse verte	15 €
Fernet Branca	15 €

Frigolet 14 €

Découvrez cet élixir provençal rendu célèbre par les récits d'Alphonse Daudet, et produit à l'Abbaye Saint-Michel de Frigolet à seulement 25 km.

*Discover this provençal elixir, which became famous through the writing of Alphonse Daudet at Saint Michel Abbaye de frigolet just 25 km away*

LES SODAS – JUS – EAUX  
*SOFT DRINKS*

SODAS

Sanbitter	10 cl	5 €
Coca-Cola, Coca zéro, Coca light, Sprite	33 cl	6 €
Orangina, limonade	25 cl	6 €
Schweppes	25 cl	6 €
Ice Tea	20 cl	6 €

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES 20 cl

Jus de tomate / Tomato juice		6 €
Jus de mangue / Mango juice		6 €
Jus d'orange / Orange juice		6 €
Jus de pomme / Apple juice		6 €
Jus d'ananas / Pineapple juice		6 €
Jus de fraise / Strawberry juice		6 €
Fruit pressé / squeezed fruit		8 €

EAUX MINERALES / MINERAL WATER

Vittel	25 cl	5 €
Perrier	33 cl	6 €
Badoit	50 cl	5 €
Evian	100 cl	7 €

Salon de thé de 15h à 18h

*Afternoon Tea from 3pm to 6pm*

Une boisson chaude avec notre sélection de pâtisseries maison

10 €

*Treat yourself to an homemade pastry and a hot drink*

**LES BOISSONS CHAUDES**

*HOT DRINKS*

CAFÉS ET CHOCOLAT / COFFEE AND CHOCOLATE

Café Grand Arabica	3,50 €
Café Crème, Cappuccino	5 €
Chocolat Chaud / <i>hot chocolate</i> « Valrhona » Grand Cru	7 €

THÉS ET INFUSIONS DAMMANN / TEA AND HERBAL TEA 5 €

**Thés noirs/Black tea**

- **Earl Grey Yin Zhen** : thé noir, enrichi de pétales de fleurs, aromatisé à la Bergamote de Calabre / *flavoured with bergamote from Calabria*
- **Jardin Bleu** : mélange de thés noirs, arômes de rhubarbe et de fraise des bois / *Mix of black teas, rhubarb and wild strawberries flavors*
- **Lapsang Souchong** : thé de Chine, fumé à l'épicéa frais / *smoked spruce flavoured black tea*
- **Orange Pekoe** : thé noir de Ceylan, aromatique et sans amertume / *Ceylan black tea without bitterness*

**Thé blanc/White tea**

- **Passion de Fleurs** : délicat thé blanc aux parfums de rose, d'abricot et fruit de la passion / *fine white tea, flavoured with rose, apricot and passion fruit*

**Thés verts/green tea**

- **Touareg** : thé vert Gunpowder, feuilles de menthe et arôme naturel de menthe, mélange riche et accueillant / *gunpowder tea with mint leaves*
- **Yunnan vert** : thé vert délicat de Chine, corsé aux notes vertes et fruitées / *delicate green tea from China, fruits flavoured with a hint of green*

**Infusions/herbal tea**

- **Verveine** : verveine naturellement rehaussée d'une pointe de citron / *verbena flavoured with a dash of lemon*
- **Carcadet Provence** : fleurs d'hibiscus, morceaux de pomme, écorces de Cynorrhodon et d'orange, pétales de fleurs et arômes abricot et pêche / *hibiscus flower, apple chunks, cynorrhodon and orange peel, peach and apricot aromas*
- **Camomille** : camomille matricaire, saveur douce et florale et pointe d'amertume / *camomille with a touch of bitterness*
- **Tilleul** : tilleul aux arômes boisés et fleuris, légère âpreté / *tilleul with woodland and floral aroma*