

CARTE DU BAR

BOISSON CHAUDE — HOT BEVERAGE

CAFÉ — COFFEE

Expresso, décaféiné <i>Espresso, decaf</i>	6
Double expresso <i>Double espresso</i>	8
Noisette <i>Espresso macchiato</i>	6
Café crème <i>Milk coffee</i>	8
Café latte <i>Latte macchiato</i>	8
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	8
Frappuccino <i>Cold Cappuccino</i>	8
Café frappé <i>Iced Coffee</i>	8
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	8

THÉ VERT BIO — GREEN TEA BIO PASCAL HAMOUR

 8

Sencha, Darjeeling, Jasmin, 4 fruits rouges

THÉ NOIR BIO — BLACK TEA BIO PASCAL HAMOUR

 8

Breakfast, Ceylan, Earl grey, Lapsang souchong

INFUSION D'EMMANUELLE DU JARDIN DE LA PIBOULE

 8

Verveine, Camomille, Méditerranée, Sérénité

EAU MINÉRALE — MINERAL WATER

Evian 75 cl	9
Badoit 75 cl	9
Chateldon 75 cl	11

Evian 33 cl	7
Perrier 33 cl	7

SODA

Coca Cola	8
Coca Cola zéro	8
Orangina	8
Schweppes Tonic	8
Limonade	8
Red Bull	8

Thé glacé maison	8
<i>Homemade iced tea</i>	

JUS DE FRUIT – JUICE

JUS DE FRUIT ET NECTAR BIO MAISON BENEDETTI 33 CL

Pomme	<i>Apple</i>	10
Pomme framboise	<i>Apple raspberry</i>	
Tomate	<i>Tomato</i>	
Abricot	<i>Apricot</i>	
Pêche	<i>Peach</i>	

JUS DE FRUITS PRESSÉ – FRESH JUICE 10

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

JUS DÉTOXIFIANT – DETOX 12

GREEN :	
Pomme, céleri, concombre, citron vert	
<i>Apple, celery, cucumber, lime</i>	

ENERGY :	12
Orange, carotte, citron, gingembre	
<i>Orange, carrot, lemon, ginger</i>	

CHAMPAGNE

Coupe Laurent-Perrier Brut	20
Coupe Laurent-Perrier Rosé	26
Coupe Billecart-Salmon, Blanc de Blancs	30

VIN – WINE

ROSE

Côtes de Provence, La Figuière Première - BIO, 2021	11
Côtes de Provence, Whispering Angel, 2021	14
Côtes de Provence, Minuty, Rosé et Or, 2021	15

BLANC – WHITE

Côtes de Provence, La Figuière Première - BIO, 2020	11
Chablis, Jean Marc Brocard, Sainte Claire - BIO, 2019	14
Pouilly Fumé, Pascal Jolivet, Terre Blanche, 2020	15

ROUGE – RED

Côtes de Provence, Les Valentines, La Gourmande, 2016	12
Haut Médoc, Second de Camensac, 2016	15
Savigny Les Beaunes, Domaine Dubois	16

BIÈRE – BEER

Corona	11
Bière Blonde of Saint-Tropez	11
Hoegaarden Blanche	11

APÉRITIF – APERITIF

ANISÉ 4 CL	12
Servi avec une Evian 33 cl <i>Served with an Evian 33 cl</i>	
Pastis 12/12, Pastis 51, Ricard, Henri Bardouin	
GENTIANE 6 CL	14
Suze	
BITTER 6 CL	14
Apérol, Campari	
VERMOUTH 6 CL	14
Martini blanc, Martini rouge, Martini rosato	
VIN DOUX NATUREL 7 CL	24
Porto Ramos Pinto 10 Ans	
Kir	14
Kir Royal	22
Aperol Spritz	22

MOJITO

Rhum Pampero Anejo Especial, menthe fraîche, citron vert, cassonade, perrier
Pampero Anejo Especial rum, fresh mint, lime juice, brown sugar, sparkling water

CAÏPIRINHA

Cachaça Leblon, citron vert, cassonade
Leblon cachaça, lime juice, brown sugar

COSMOPOLITAN

Vodka Belvedere, Cointreau, citron vert, cranberry
Belvedere vodka, Cointreau liquor, lime juice, cranberry juice

MOSCOW MULE

Vodka Belvedere, citron vert, Angostura Bitter, Ginger Beer
Belvedere vodka, lime juice, Bitter Angostura, Ginger Beer

DAÏQUIRI

Rhum Pampero Blanco, citron vert, sucre de canne
Pampero Blanco rum, lime juice, sugar syrup

DRY MARTINI

Gin Tanqueray ou vodka Belvedere, Martini extra dry
Tanqueray gin or Belvedere vodka, extra dry Martini

EXPRESSO MARTINI

Vodka Belvedere, liqueur Kalhua, café expresso, sucre de canne
Belvedere vodka, kalhua liquor, espresso coffee, sugar syrup

COCKTAIL SIGNATURE — SIGNATURE COCKTAIL 25

LA PISCINE DE ROMY SCHNEIDER

Champagne Laurent-Perrier, liqueur de Saint-Germain,
citron vert, sirop de concombre

*Laurent-Perrier brut champagne, Saint-Germain elderflower liquor,
lime juice, cucumber syrup*

TU VEUX OU TU VEUX PAS DE BRIGITTE BARDOT

Tequila Don Julio Blanco, purée de pastèque, Cointreau,
citron vert, sirop de poivron et touche de piment

*Don Julio Blanco Tequila, watermelon juice, Cointreau liquor,
lime juice, sweet red pepper and hot pepper syrup*

L'ÉCUME DES JOURS DE BORIS VIAN

Vodka Belvedere, essence de romarin, Martini Bianco, jus de pomme,
citron vert, sirop de vanille, blanc d'œuf

Belvedere vodka, rosemary essence, apple juice, lime juice, vanilla syrup, egg white

ET MOURIR DE PLAISIR DE ROGER VADIM

Gin Tanqueray, Chambord, Swiss Mountain Tonic,
framboises fraîches, basilic, citron vert

*Gin Tanqueray, Chambord liquor, Swiss Mountain Tonic,
fresh raspberry, basil, lime juice*

COCKTAIL SANS ALCOOL — VIRGIN COCKTAIL 16

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier
Fresh mint, lime juice, brown sugar, sparkling water

JOLIE MÔME DE JULIETTE GRÉCO

Jus de mangue, fruit de la passion, sirop de vanille
Mango juice, passion fruit, vanilla syrup

SPIRITUEUX — SPIRITS

Les spiritueux peuvent être accompagnés d'un soda ou d'une eau 33 cl — 4€
Les spiritueux peuvent être accompagnés d'un soda ou d'une eau 33 cl — 4€

WHISKY 4 CL

Johnnie Walker Black Label, <i>Blended (Écosse)</i>	16
Bushmills, <i>Blended (Irlande)</i>	22
Chivas 12 ans, <i>Blended (Écosse)</i>	32
Hibiki Harmony, <i>Blended (Japon)</i>	45
Johnnie Walker Blue Label, <i>Blended (Écosse)</i>	55
Jack Daniel's, <i>Sour Mash (États-Unis, Tennessee)</i>	18
Bulleit Rye, <i>Bourbon (États-Unis, Kentucky)</i>	20
Four Roses, <i>Bourbon (États-Unis, Kentucky)</i>	20
Maker's Mark, <i>Bourbon (États-Unis, Kentucky)</i>	24
Lagavulin 8 ans, <i>Single Malt (Écosse, Islay)</i>	24
Talisker 10 ans, <i>Single Malt (Écosse, Highlands)</i>	24
Glenmorangie 10 ans, <i>Single Malt (Écosse, Highlands)</i>	24
Cardhu 15 ans, <i>Single Malt (Écosse, Speyside)</i>	30
Oban 14 ans, <i>Single Malt (Écosse, Highlands)</i>	30
Macallan 12 ans, <i>Single Malt (Écosse, Speyside)</i>	35
Yamasaki 12 ans, <i>Single Malt (Japon)</i>	50

GIN 4 CL

Tanqueray	16
Bombay Sapphire	18
Hendrick's	18
Roku	20
Gin Tropez	24
Monkey 47	30

VODKA 4 CL	
Belvedere	18
Zubrowka Bison Grass	20
Grey Goose	20
Stolichnaya Elit	30
Beluga Gold Line	42
TEQUILA 4 CL	
Don Julio Blanco	20
Don Julio Reposado	24
Casamigos Blanco	28
Casamigos Anejo	30
Clase Azul Reposado	40
Don Julio 42	44
Patron Burdeos	110
MEZCAL, PISCO 4 CL	
Casamigos Joven	20
Pisco Demonio	30
RHUM – RUM 4 CL	
Pampero Blanco	16
Pampero Anejo Especial	18
Kraken	25
Don Papa Baroko	25
Santa Teresa 1796	25
Neisson	25
Zacapa 23	25
Diplomatico Ambassador	55

LIQUEUR ET CRÈME — LIQUOR AND CREAM 4 CL

Amaretto Disaronno	18
Cointreau	18
Fernet Branca	18
Benedictine	18
Drambuie	18
Southern Comfort	18
Get 27	18
Sambuca	18
Limoncello	18
Bailey's	18
Absinthe	28
Abricot Roulot	28
Chartreuse VEP Verte	32
Chartreuse VEP Jaune	32

COGNAC 4 CL

Hennessy XO	38
Hennessy Paradis	130
Remy Martin Louis XIII	220

ARMAGNAC 4 CL

Samalens	24
----------	----

CALVADOS 4 CL

Magloire VSOP	25
---------------	----

EAU DE VIE 4 CL

Poire William Morand	18
Mirabelle	18
Framboise	18

SÉLECTION DE BOUTEILLE
BOTTLE SELECTION 70 CL

Johnnie Walker Black Label	260
Hendrick's	260
Belvedere	260
Grey Goose	280
Don Julio Reposado	320
Zacapa 23	420
Casamigos Blanco	440
Beluga Gold Line	640
Don Julio 42	740

PETITE FAIM — LITTLE HUNGER

Spaghetti à la Puttanesca <i>Spaghetti alla Puttanesca</i>	22
Burrata crémeuse et tomates de nos maraîchers <i>Creamy burrata and tomatoes from our market gardeners</i>	22
Croque-monsieur au pain de campagne, frites fraîches <i>Croque-monsieur, french fries</i>	24
Saumon fumé et pain toasté <i>Smoked salmon and toasts</i>	26
Club sandwich au poulet, frites fraîches <i>Chicken club sandwich, french fries</i>	26
—	—
Délices de fruits rouges <i>Mixed berries selection</i>	16
Mousse au chocolat et noisette du Piémont, coulis caramel <i>Chocolate mousse and caramel sauce</i>	18

À PARTAGER — TO SHARE

Rillette de poissons de méditerranée <i>Mediterranean fish rillette</i>	15
Sardines à l'huile d'olive d'Olivier Fuchs <i>Olivier Fuchs' sardines</i>	21
Jambon Iberico de Bellota, pane con tomate <i>Iberico de bellota Ham, tomato bread</i>	32

Cette carte a été pensée par le chef Thomas Danigo
These dishes have been thought by chef Thomas Danigo