
carte du
bar
bar menu

Prix nets en euros (€) – Taxes et service compris
Net prices in euros (€) – taxes and service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation.

Desserts

Fromages / Cheese	18
Assiette de fromages affinés Aged cheese platter	
Pommes / Apple	14
Pommes caramélisées à l'orange façon tatin, crème d'Isigny AOP au poivre de sechuan Orange caramelized apples, Tatin-style, Isigny AOP cream with Sichuan pepper	
Citron / Lemon	16
Citron & basilic en textures Lemon and basil in textures	
Profiteroles	16
Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat maison à la fève de tonka Profiteroles, vanilla ice cream, homemade chocolate sauce with tonka bean	
Glaces / Ice creams	6
Glaces maison (vanille, chocolat ou pistache) Homemade ice creams (vanilla, chocolate ou pistachio)	

Champagnes

12cl 75cl

Champagne Brut 22 110
Charles Heidsieck

Champagne Brut 22 90
Besserat de Bellefon

Champagne Brut Rosé 26 150
Laurent-Perrier

Champagne Blanc de Blancs 135
Besserat de Bellefon

Champagne Cuvée Brut 140
Ruinard

Pétillants

Sparkling Wines

12cl 75cl

French Bloom 14 65
Blanc sans alcool / Alcohol-free White Wine

French Bloom 14 65
Rosé sans alcool / Alcohol-free Rosé Wine

A Partager

To share

Assiette de charcuteries ibériques 20
Joselito Iberian charcuterie platter

Assiette de fromages affinés 18
Xavier / Androuet aged cheese platter

Planche végétarienne 18
Crunchy vegetables, hummus, falafels

Vins blancs

White Wines

12cl 75cl

Sauvignon Domaine de la Charmoise	12	45
Bourgogne Blanc Chardonnay Paul Manevey	14	55
Côtes du Rhône Belleruche M. Chapoutier	14	55
Pouilly-Vinzelles	18	85
Côte de Beaune Paul Manevey		95

Vins rouges

Red Wines

12cl 75cl

Première Vendange Domaine de la Chamoise	12	45
Côtes du Rhône Belleruche M. Chapoutier	12	55
Saint-Joseph Granilites M. Chapoutier	22	95
Mercurey Pinot Noir Paul Manevey		75
Santenay Paul Manevey		85

Vins rosés

Rosé Wines

12cl 75cl

Rosé Ultimate Provence	14	45
------------------------	----	----

Apéritifs

4cl

supp soda + 5€ / Soft drink supplement + 5€

Gin Bombay Sapphire	13
Gin Hendrick's	18
Gin Monkey 47	20
Tequila Casamigos	20
Vodka Absolut	13
Cognac VSOP	22
Bourbon Premium	16
Rhum Havana 3 ans	13
Rhum Havana Club 7 ans	18
Monkey Shoulder	13
Whisky Macallan 12 ans	24
Campari	12
Cointreau	12
Grand Marnier	18
Vermouth Martini dry	14
Bailey's	14
Absinthe	14

Bières bouteilles

Bottled Beers

33cl

Lefte Blonde	10
Hoegaarden Blanche Hoegaarden White	10
IPA artisanale "La Parisienne" Craft IPA "La Parisienne"	11
Heineken sans alcool Heineken Alcohol-Free	9

Softs 33cl

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 8

Kombucha 8
Framboise-vervaine / Citron-gingembre
Raspberry-verbena / Lemon-ginger

Fever-Tree 9
Tonic / Ginger Beer / Mediterranean

Boissons fraîches Cold drinks

Jus d'orange pressé minute 9
Freshly squeezed orange juice

Jus de citron pressé 8
Freshly squeezed lemon juice

Thé glacé maison 9
Homemade iced tea

Café frappé 9
Iced coffee

Eaux Water

	33cl	75cl
--	------	------

Évian	9	
-------	---	--

Badoit	6	9
--------	---	---

Cocktails 20cl

Mocktail signature du moment 15
Signature mocktail of the moment

Création du moment 19
Creation of the moment

Kir Royal 19
Crème de cassis & champagne

Aperol Spritz 19
Aperol, prosecco, eau gazeuse
Aperol, prosecco, soda water

Saint-Germain Spritz 19
Liqueur St-Germain, prosecco, eau gazeuse
St-Germain liqueur, prosecco, soda water

Gin Tonic Premium 19
Gin premium, tonic Fever-Tree
Premium gin, Fever-Tree tonic

Espresso Martini 19
Vodka, liqueur de café, espresso
Vodka, coffee liqueur, espresso

Margarita 19
Tequila, jus de citron vert, sirop de sucre
Tequila, lime juice, sugar syrup

Negroni 19
Gin, campari, vermouth rouge
Gin, campari, red vermouth

Old Fashioned 19
Bourbon, sucre, Angostura bitters
Bourbon, sugar, Angostura bitters

Cafés & Lattés

Espresso / Allongé / Américano	5
Double espresso	7
Café crème / noisette Coffee with cream / macchiato	7
Cappuccino	9
Latte	8
Thé & infusion premium Premium tea & herbal infusion	8
Chocolat chaud maison Homemade hot chocolate	10
Matcha latte premium Premium matcha latte	9
Option Lait Végétal Amande ou Avoine Plant-based milk option : Almond or Oat	+ 1

Les essentiels

Disponible de 12h à 22h30 du lundi au vendredi / Samedi au Dimanche de 15h à 22h30
Available from 12pm to 10:30pm Monday to Friday / Saturday and Sunday from 3pm to 10:30pm

Soupe de saison Seasonal soup	16
Escargots de Bourgogne Burgundy snails from Maison de l'Escargot, Paris 15th arrondissement	20
Salade César / Caesar salad Poulet croustillant, salade romaine, tomates cerises, croûtons Crispy chicken, romaine lettuce, cherry tomatoes, croutons	26
Salade de Saumon fumé / Smoked salmon salad Saumon fumé, sucre, tomates cerises, citron confit Smoked salmon, baby gem lettuce, cherry tomatoes, preserved lemon	27
Croque-monsieur au pastrami de boeuf Charolais, garniture au choix Croque-monsieur with Charolais beef pastrami, choice of side	26
Cheeseburger Cheeseburger, steak haché wagyu francais, comté, oignons confits, accompagnement au choix Cheeseburger with French Wagyu beef patty, Comté cheese, caramelized onions, choice of side	32
Rigatoni à la sauce tomate et basilic maison Rigatoni with homemade tomato and basil sauce	22
Rigatoni aux légumes grillés, huile d'olive et parmesan Rigatoni with grilled vegetables, olive oil and Parmesan	24
Coquillettes au jambon / Macaroni with ham Crème de truffe, copeaux de parmesan Truffle cream, Parmesan shavings	32
Caviar de la maison Kaviari 30g Kaviari caviar (30g)	90

Accompagnements / Sides	6
Au choix : Frites / Salade / Pâtes / Poêlée de légumes / Riz / Pommes grenailles Choice of : Fries / Salad / Pasta / Sautéed vegetables / Rice / Baby potatoes	