


*Maison Astor*

LE CLUB

by Maison Astor Paris



D R I N K S

A close-up photograph of a woman smiling, holding a glass of blue cocktail with ice and a lemon twist garnish. She is wearing a black top, a pearl necklace, and several rings. The background is softly blurred.

*« My favorite  
drink is the  
next one. »*

**COCKTAILS**

COCKTAILS

P.4

**VINS**

WINES

P.6

**CHAMPAGNES & FINES BULLES**

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

P.8

**APÉRITIFS**

APERITIFS

P.10

**WHISKIES**

WHISKEYS

P.13

**RHUMS**

RUMS

P.19

**TÉQUILAS & MEZCAL / CACHAÇA**

TEQUILAS & MEZCAL / CACHAÇA

P.20

**VODKAS / GINS**

VODKAS / GINS

P.23

**DIGESTIFS / EAUX DE VIE / LIQUEURS**

AFTER DINNER LIQUEUR / SPIRITS / LIQUEUR

P.24

**CIDRE / BIÈRES**

CIDER / BEERS

P.27

**SOFTS / BOISSONS CHAUDES**

SOFTS / HOT DRINKS

P.27

**NOTRE CUISINE**

OUR KITCHEN

P.29

# notre sélection de cocktails

COCKTAILS SELECTION

## POUR BIEN COMMENCER LE DÎNER ? A GOOD START BEFORE DINNER?

### BEE'S KNEES

12cl / 16€



gin / jus de citron jaune / sirop de miel  
de fleur / blanc d'œuf émulsionné  
gin / lemon juice / « flower honey »  
syrup / emulsified white egg



### FRENCH NEGRONI

9cl / 16€

gin citadelle / lillet blanc / suze  
citadelle gin / white lillet / suze

### FRENCH SPRITZ

20cl / 18€



liqueur de fleur de sureau / saint-germain /  
schweppes peches et fleur de sureau / prosecco  
saint-germain elderflower liquor / peach  
and elderflower schweppes tonic / prosecco



### JAMAÏCAIN PALOMA

14cl / 16€

rhum ambré 7 ans d'âge / sirop d'agave /  
schweppes tonic pamplemousse / citron vert / épices  
7 years aged dark rum / agave syrup / grapefruit  
schweppes premium / lime juice / sweet&sour spices

## UN COCKTAIL PENDANT LE REPAS ? A COCKTAIL FOR YOUR MEAL?

### GENEPPY'S

16cl / 18€



génépi / saint-germain / citron vert /  
sirop de sucre / top de ginger ale  
génépi / saint-germain / lime /  
cane sugar syrup / top ginger ale



### GOLDEN HOUR

14cl / 18€

rhum plantation dark légèrement corsé /  
citron vert / concentré passion / angostura bitters  
light bodied black plantation rum / lime /  
passionfruit mix juice / angostura bitters

### PASSION STAR

16cl / 18€



vodka absolut & shoot de champagne /  
sirop de vanille / purée de passion /  
liqueur de passion  
absolut vodka & champagne shoot /  
vanilla syrup / passion fruit puree /  
passion fruit liqueur



### CHILI COOLER

14cl / 16€

vodka tito's / nectar de mangue /  
citron vert / sirop de vanille / piment frais  
tito's vodka / mango nectar /  
lime juice / vanilla syrup / red chili

### TOMMY'S

12cl / 18€



mezcal / sirop d'agave  
(sucre extrait de plante mexicaine) /  
concentré de yuzu / jus d'orange pressé  
mezcal / agave syrup  
(sugar extracted from mexican plant) /  
yuzu mix / squeezed orange juice

## UN COCKTAIL ? UN DESSERT ? OU LES DEUX ? A COCKTAIL? A DESERT? OR BOTH?



### LE CAROLINE

9cl / 18€

calvados / amaretto / bitters d'orange  
apple french spirit named « calvados » /  
almond liquor « amaretto disaronno » /  
orange bitter

### JOHN JACOB

9cl / 16€



rhum âgé / sirop de miel /  
bitters chocolat / zeste d'orange  
aged rum / honey syrup /  
chocolate bitter / orange twist

Sans oublier nos grands classiques  
Do not miss the great classics

**OLD FASHIONED / MARGARITA /  
NEGRONI / MOJITO /  
ESPRESSO MARTINI /  
APÉROL SPRITZ / COSMOPOLITAN  
...AND MANY MORE**

Entre 16€ et 18€

From 16€ to 18€

Alcool premium + 5€

Demandez à votre barman pour plus de détails

Premium alcohol + 5€

Ask your bartender for more information

## cocktails sans alcool

ALCOHOL FREE



### PROHIBITION

16cl / 12€

sirop de framboise / concentré yuzu /  
orange / ananas  
raspberry syrup / yuzu juice / orange / pineapple



### VIRGIN PASSION

16cl / 12€

sirop de vanille / fruit de la passion /  
ananas / citron vert / menthe  
vanilla syrup / passion fruit /  
pineapple / lime / mint



### SUMMER BREEZE

16cl / 12€

nectar de fraise / citron vert /  
menthe fraîche / eau pétillante  
strawberry nectar / lime /  
fresh mint / sparkling water



### TROPICAL KISS

16cl / 12€

nectar fraise & mangue / citron vert / sirop de  
pêche / schweppes tonic pêche & sureau  
strawberry & mango nectar / lime juice / peach  
syrup / peach & elderflower schweppes tonic

# vins rouges

RED WINES

14cl 75cl

## PAYS D'OC

Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan


Les petites mains rouges, Terrasse Du Larzac, AOP

10€ 45€

Séduisants arômes de fruits noir et subtiles notes d'épices douces  
*Enticing aromas of dark fruits and subtle notes of sweet spices*

## BOURGOGNE

Pinot Noir

♥ Famille Roux - Les Cotilles « Pinot Noir », VDF  10€ 45€

Vin frais et léger, arômes de fruits rouges : fraise, framboise et cerise  
*Fresh and light wine, with aromas of red fruits: strawberry, raspberry and cherry*

Marsannay, Louis Latour, AOP

72€

Mercurey, Domaine M. Juillot, AOP

85€

Chassagne-Montrachet, Domaine L. Latour, AOP

90€

Morey-Saint-Denis, 1er cru, Frédéric Magnien, AOP

119€

Vosne-Romanée, Domaine D. Laurent, Vieilles Vignes AOP

155€

## BEAUJOLAIS

Gamay, Brouilly

Château des Tours, AOP

10€ 45€

Au nez, se dévoile une complexité dominée par des fruits bien murs, accompagnée de notes florales  
*On the nose, a complexity unfolds dominated by ripe fruits, accompanied by floral notes*

## VAL DE LOIRE


Cabernet-Franc

♥ Saint Nicolas de Bourgueil, Cuvée Agnès Sorel 10€ 45€

Vin puissant et expressif, notes de fruits noirs et poivre, idéal avec viandes rouges, fromages affinés  
*Powerful and expressive wine, notes of dark fruits and pepper, ideal with red meats, aged cheeses*

## VALLÉE DU RHÔNE

Grenache & Syrah

Côtes-du-Rhône Village, les Cassagnes de la Nerthe, AOP  10€ 45€

Nez intense marqué par des arômes de fruits rouges et des accents parfumés de garrigue et d'épices douces

*Intense nose marked by aromas of red fruits and fragrant accents of garrigue and sweet spices*

Crozes Hermitage, AOC David Reynaud, 2022

Saint-Joseph, Domaine Gaillard, AOP

65€

75€

## BORDEAUX

Merlot, Carbetnet Sauvignon, Cabernet-Franc

♥ Lussac Saint-Emilion, Château La Claymore, AOP 10€ 45€

Son nez est porté sur les fruits noirs, sa bouche est pleine, bien garnie avec des tanins fins mais bien présents  
*Its nose reveals black fruit aromas, while the palate is full and well-rounded, with fine yet noticeable tannins*

Château Jean-Gué, Lalande de Pomerol

59€

Chateau de Reignac, Grands vins de Bordeaux

60€

Saint-Emilion Grand Cru

70€

Pessac-Léognan, Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion, AOP

115€



PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
NET PRICES IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, PLEASE DRINK RESPONSIBLY.

# *vins blancs* WHITE WINES

14cl 75cl

## BOURGOGNE

### Chardonnay

♥ Domaine Thibert-Miranda, Macon-fuissé AOC 10€ 45€

Vin frais et souple, arômes de fruits blancs comme la poire et la pomme, arômes de fleurs blanches  
*A fresh, smooth wine with aromas of white fruits such as pear and apple, delicate white flower notes*

Chablis, Laroche AOC 13€ 60€

Il présente un nez frais, vif et minéral, sa bouche se révèle fraîche et harmonieuse parfumée de notes de fruits blancs

*It offers a fresh, lively, and mineral nose, on the palate, it is fresh and harmonious, with delicate white fruit notes*

Hautes Côtes de Beaune, Domaine Billard, AOP 65€

## VAL DE LOIRE

### Sauvignon

Menetou Salon, Domaine de la Farge, Les Pleurants 11€ 50€

La fraîcheur domine, avec des notes de citron vert et une pointe mentholée

*Freshness leads the way, with notes of lime and a hint of mint*

Sancerre, Pascal Jolivet, AOP 65€

## VALLÉE DU RHÔNE

### Marsanne-Roussanne

♥ Crozes-Hermitage Blanc, Les Charmeuses  65€

Arômes de fleurs blanches, fruits confits avec des notes grillées

*Aromas of white flowers and candied fruits, with toasted notes*

### Viognier

Condrieu, Domaine E. Guigal, AOP 85€

## PAYS D'OC

### Viognier

Infiny, Paul Mas, IGP 10€ 45€

Vin frais, arômes de fruits frais comme la poire, la pêche et le citron, notes florales

*A fresh wine with aromas of fresh fruits such as pear, peach, and lemon, complemented by floral notes*

## VIN BLANC LIQUEUREUX

### Bordelais

♥ Château d'Arricaud, Graves Supérieures 13€ 65€

Nez puissant, fruité aux notes d'abricot et de miel

*Powerful and fruity nose with notes of apricot and honey*

# *vin rosé* ROSÉ WINE

14cl 75cl

## CÔTES DE PROVENCE

La Source Gabriel 9€ 40€

Jolie robe rosé, franche et gourmande, son nez dévoile des notes florales et d'agrumes

*A beautiful, bright rosé hue with a generous and inviting character, the nose reveals floral notes and citrus aromas*

♥ Minuty Prestige 12€ 58€

Sa bouche est puissante et équilibrée, sur des notes d'agrumes et de fruits rouges, souligné par une agréable minéralité

*A bold yet balanced wine, revealing citrus and red fruit aromas, with a fresh, mineral finish*

# *champagnes & fines bulles*

CHAMPAGNE &  
SPARKLING WINE

14cl 75cl

## CHAMPAGNES

Amadéo Brut	18€	90€
Taittinger Brut	20€	110€
♥ Taittinger Rosé	22€	130€
Moët et Chandon Impérial		120€
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune		120€
Veuve Clicquot Rosé		145€
Taittinger Blanc de Blancs Comtes 2012		275€
Dom Pérignon Vintage Blanc 2013		398€

♥ COUP DE CŒUR DE LA MAISON  
THE HOUSE FAVORITE

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
NET PRICES IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, PLEASE DRINK RESPONSIBLY.





# apéritifs

Apérol 7cl	10€
Campari 7cl	10€
<b>■ ■ Suze 7cl</b>	10€
Thuir (66), dans les Pyrénées-Orientales. <i>Thuir (66), in the Pyrénées-Orientales.</i>	
<b>■ ■ Lillet Blanc 7cl</b>	10€
Élaboré depuis 1872 à la Maison Lillet dans le petit village de Podensac (33) au sud de Bordeaux. <i>Produced since 1872 at Maison Lillet in the small village of Podensac (33) south of Bordeaux.</i>	
<b>■ ■ Noilly Prat 7cl</b>	10€
Depuis 1813, La Maison Noilly Prat est située à Marseillan (34), située dans le sud du département de l'Hérault, en région Occitanie. <i>Since 1813, La Maison Noilly Prat has been located in Marseillan (34), located in the south of the Hérault department, in the Occitanie region.</i>	
<b>■ ■ Quintinye Vermouth Royal Rouge, Blanc, Sec 7cl</b>	12€
<b>■ ■ Vieux Pineau des Charentes Blanc, Rouge - Chateau de Montifaud 7cl</b>	12€
Le Pineau des Charentes est un vin de liqueur. Pour la fabrication du pineau des charentes, on mélange $\frac{3}{4}$ de jus de raisin fraîchement pressé avec $\frac{1}{4}$ d'eau de vie de cognac de l'année précédente. Ce ratio crée un Pineau à 17°C, qui sera ensuite vieilli en fût de chêne français. <i>Pineau des Charentes is a liqueur wine. To make Pineau des Charentes, three-quarters of freshly pressed grape juice is blended with one-quarter of the previous year's cognac brandy. This ratio creates a Pineau at 17°C, which is then aged in French oak barrels.</i>	
<b>OFFRE DÉGUSTATION : 20€ LES DEUX VERRES</b> <i>TASTING OFFER: 20€ FOR TWO GLASSES</i>	
<b>Porto Kopke 7cl</b>	12€
La plus vieille maison de vin de Porto depuis 1638. <i>The oldest port wine house since 1638.</i>	
<b>Porto Kopke Ruby &amp; Blanc</b>	12€
<b>Porto Kopke 10 ans Tawny</b>	16€
<b>Kir 14cl</b>	12€
<b>Kir Royal 14cl</b>	20€
<b>■ ■ Ricard 4cl</b>	6€
Bessan (34) est l'un des trois sites français de production du Ricard, avec Lormont (33) et Vendeville (59). <i>Bessan (34) is one of three French Ricard production sites, along with Lormont (33) and Vendeville (59).</i>	
<b>■ ■ Pernaud (alcool anisé) 4cl</b>	6€
Alcool anisé, Marseille (13). <i>French anised-flavored aperitive, Marseille (13).</i>	



*ZOOM...*

**Quintinye Vermouth Royal**

Né au cœur du terroir de Cognac,  
La Quintinye Vermouth Royal  
est un vermouth français.  
Ils sont élaborés à partir  
d'une sélection de plantes  
aromatiques et d'un assemblage  
de vins blancs et de pineau  
des Charentes qui colore  
naturellement leurs robes.

*Quintinye Vermouth Royal  
is a French Vermouth and was born  
in the heart of the Cognac terroir.  
It is made from a selection of aromatic  
plants and a blend of white wines  
and Pineau des Charentes  
which naturally colors it.*



*« Whisky is  
liquid sunshine. »*

George Bernard Shaw

# whiskies<sup>4cl</sup>

## ÉCOSSE

### Blended Whisky

Johnnie Walker Red Label	11€
Johnnie Walker Black Label	14€
Johnnie Walker Blue Label	35€

### Single Malt Islay

Ardbeg 10 ans	16€
Laphroaig	18€
Lagavulin 16 ans	23€

### Speyside

Knockando Season 12 ans	16€
The Macallan 12 ans Double Cask	25€

### Highlands

Glenmorangie The Original 10 ans	16€
Talisker Port Ruighe	18€

### Lowlands

Glenkinchie 12 ans	16€
--------------------	-----

## IRLANDE

### Blended Whisky

Old Bushmill's Original	11€
-------------------------	-----





*whiskies*<sup>4cl</sup>

## FRANCE

Bretagne

**Eddu Graal 21 ans Single Cask**

**75€**

Single cask disponible en édition très limitée seulement 304 bouteilles dans le monde. Située à Plomelin dans le Finistère, la distillerie des Menhirs donne naissance à son whisky élaboré à base de blé noir : Eddu.

Resplendissante de maturité et en même temps remarquable de fraîcheur précieusement conservée, du haut de ses vingt et un ans, cette version, distillée en 2001, est tout simplement le whisky le plus âgé jamais embouteillé en France. Véritable gourmandise, sa finale rend hommage à la Bretagne en évoquant l'une de ses plus célèbres pâtisseries. Profond, gourmand. Far breton, fruits frais, miel.

*Single cask available in very limited edition only 304 bottles worldwide. Located in Plomelin in Finistère, the Menhirs distillery gives birth to its whiskey made from buckwheat: Eddu.*

*Resplendent with maturity and at the same time remarkable for its carefully preserved freshness, from the height of its twenty-one years, this version, distilled in 2001, is quite simply the oldest whiskey ever bottled in France. A true delicacy, its finish pays homage to Brittany by evoking one of its most famous pastries. Deep, delicious. Far Breton, fresh fruit, honey.*

## FRANCE

Bretagne

Eddu Graal Silver

18€

La Distillerie des Menhirs crée le premier whisky de blé noir au monde. Le Silver, signature de la distillerie bretonne Eddu, est vieillie 5 ans en fût de chêne français ayant contenu du cognac et se caractérise par son caractère fruité et équilibré, pulpeux et onctueux.

*The Distillery of the Menhirs has created the world's first buckwheat whisky. The Silver, a signature product of the Breton distillery Eddu, is aged for 5 years in French oak casks that previously held cognac. It is distinguished by its fruity and balanced character, with a rich and smooth texture.*

### Notes de dégustation

**Nez** Fin, onctueux. À la fois fruité (pomme, poire) et vanillé, le premier nez se révèle également miellé (acacia) et tendrement herbacé. À l'aération, des agrumes confits (citron, pamplemousse) et des fruits exotiques (ananas, passion) enrichissent le registre fruité de la palette aromatique. L'ensemble fait preuve d'une unité de ton remarquable.

**Apparence** Vieil or.

**Bouche** À la fois vive et délicate. Dans la parfaite continuité du nez, l'attaque en bouche révèle avec encore plus de puissance et de profondeur les mêmes notes de fruits frais (pomme, poire), exotiques (ananas, passion) ainsi que des agrumes (citron, pamplemousse). Très mature, le milieu de bouche est marqué par des saveurs de fruits secs (amande, noix) et d'épices fines (cannelle, gingembre râpé).

### Tasting notes

**Nose** Fine, unctuous. Both fruity (apple, pear) and vanilla, the initial nose is also honeyed (acacia) and tenderly herbaceous. Allowed to breathe, candied citrus fruits (lemon, grapefruit) and exotic fruits (pineapple, passion fruit) enrich the fruity register of the aromatic palette. The whole shows a remarkable unity of tone.

**Appearance** Old gold.

**Palate** Both lively and delicate. In perfect continuity with the nose, the attack on the palate reveals with even more power and depth the same notes of fresh fruits (apple, pear), exotic fruits (pineapple, passion fruit) as well as citrus fruits (lemon, grapefruit). Very mature, the mid-palate is marked by flavors of dried fruit (almond, walnut) and fine spices (cinnamon, grated ginger).







Kentucky

Tennessee

États-Unis

<sup>4cl</sup>  
*whiskies*

ÉTATS-UNIS

Kentucky

Bourbon Four Roses	11€
Bourbon Bulleit	14€
Marker's Mark	16€
Woodford Reserve Double Oaked	18€

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	12€
---------------	-----

Tennessee Rye

Jack Daniel's Rye	14€
-------------------	-----



Japon

<sup>4cl</sup>  
*whiskies*

JAPON

Blended Whisky

Nikka From The Barrel	18€
Suntory	18€



*ZOOM...*

Mount Gay XO

Mount Gay XO est vieilli en futs de chêne américain, de Bourbon et de Cognac. Mount Gay est la plus ancienne distillerie de rhum au monde, depuis 1703.

*Mount Gay XO Mount Gay XO is aged in American oak, Bourbon and Cognac barrels. Mount Gay is the oldest rum distillery in the world, dating back to 1703.*



4cl  
*rhums*

**GUATEMALA**

Zacapa 23 ans	23€
Zacapa XO	30€

**JAMAÏQUE**

Captain Morgan Spiced	10€
Hampden 8 ans	17€

**NICARAGUA**

Flor de Cana 18 ans	21€
---------------------	-----

**CARAÏBES**

Plantation Rum Original Dark	12€
Plantation Rum Pineapple	14€

**BARBADE**

Mount Gay XO Triple Cask	21€
--------------------------	-----

**CUBA**

Havana White 3 ans	12€
Havana Dark 7 ans	18€

**FRANCE**

Rhums Agricoles de Martinique	
3 Rivières Blanc 51%	13€
3 Rivières Brun 40%	12€



Mexique

Brésil

# *téquila*<sup>4cl</sup> & *mezcal*

## **MEXIQUE**

- Jan José Silver 12€
- Milagro, 100% Agave 14€
- Patron Silver 18€
- Patron Reposado 24€
- Mezcal La Escondida, 100% Agave 16€

# *cachaça*<sup>4cl</sup>

## **BRÉSIL**

- Sagatiba 12€

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
NET PRICES IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, PLEASE DRINK RESPONSIBLY.





## *ZOOM...*

### Comte de Grasse N°44

C'est en reprenant les pratiques de l'industrie du parfum pour sa production que le Gin N°44 apporte son goût si particulier, mais également les quelques 22 ingrédients locaux qui la composent. Il est réalisé entre autres avec du cade, du genièvre, des extraits d'agrumes, des fleurs et une eau de source 100% locale. Un mélange unique qui intègre dans sa distillation sous vide, une macération par ultrasons, un système unique imaginé par la distillerie Comte de Grasse.

Le Gin 44°N est LA révélation azuréenne du Gin que ce soit par sa composition, son goût ou sa bouteille qui rappelle par ses couleurs méditerranéennes et son design, son origine Grassoise, capitale mondiale du parfum.

*It is by taking up the practices of the perfume industry for its production that the Gin 44°N brings its very particular taste, but also the some 22 local ingredients that compose it.*

*It is made with, among other things, cade, juniper, citrus extracts, flowers and 100% local spring water.*

*A unique blend which integrates in its vacuum distillation, ultrasonic maceration, a unique system imagined by the Comte de Grasse distillery. Gin 44°N is THE Côte d'Azur revelation of Gin whether by its composition, its taste or its bottle which recalls by its Mediterranean colors and its design, its origin Grassoise, world capital of perfume.*

# vodkas<sup>4cl</sup>

## SUÈDE

Absolut 12€

## ÉTATS - UNIS

Tito's Vodka 14€

## POLOGNE

Belvedere 16€

## FRANCE

Grey Goose 16€

Distillée en Picardie et mise en bouteille  
à Gensac La Pallue (16) en Charentes.

*Distilled in Picardy and bottled in*

*Gensac La Pallue (16) in Charentes.*

# gins<sup>4cl</sup>

## ÉCOSSE

Hendrick's 16€

## LONDON DRY

Tanqueray 14€

Bombay Sapphire 14€

Tanqueray 10 18€

## FRANCE

Comte de Grasse N°44 25€

Imaginé et distillé à Grasse (06), Comte de Grasse N°44  
est le premier gin directement inspiré de la parfumerie.

*Created and distilled in Grasse (06), Comte de Grasse N°44  
is the first gin directly inspired by perfumery.*

# *digestifs*<sup>4cl</sup>

## COGNAC

Cognac VS Montifaud Ariane	12€
Cognac VSOP Montifaud Ariane	14€
Cognac XO Montifaud Ariane	25€
Cognac L50 Montifaud	50€

## ARMAGNAC

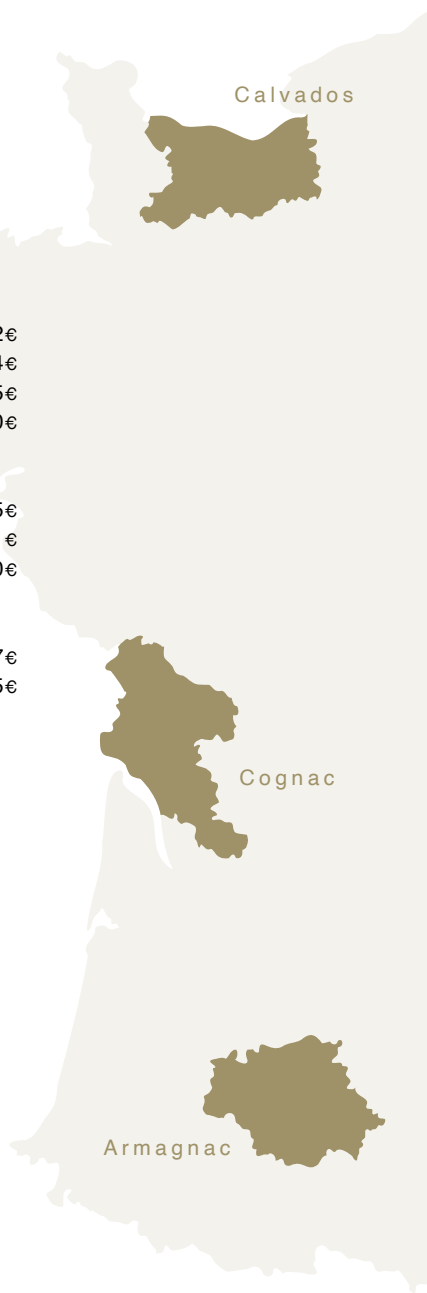
Château de Bordeneuve V.S.O.P.	15€
Château de Bordeneuve Hors d'âge	21€
Château de Bordeneuve 1998	30€

## CALVADOS

Christian Drouin V.S.O.P. Pays d'Auge	17€
Christiant Droun 18 ans Hors d'Âge Pays d'Auge	25€

# *liqueurs*<sup>4cl</sup>

Disaronno Amaretto	11€
Génépi	20€
Chartreuse Verte	16€
Limoncello	11€
Bailey's	11€
Cointreau	11€
Get 27	11€







*zoom...*

**Cognac L50 Montifaud**


Le L50 est un assemblage rare de très vieux cognacs de 1935 à 1982.

*The L50 is a fine assembly of very rare and old cognac from 1935 to 1982.*





# cidre & bières

■ ■ Fils de Pomme - Le Sauvage Brut (Cidre Brut) 33cl 	8€
Carlsberg (Blonde) 33cl	10€
■ ■ Affligem (Blonde) 30cl	10€
■ ■ La « Titi » Parisienne (IPA) 33cl	12€
■ ■ La Blonde Parisienne 33cl	10€
La Blanche Parisienne 33cl	10€

Notre bière blanche est brassée selon le style belge. Particulièrement rafraîchissante, elle est caractérisée par l'utilisation d'un blé, qui, couplé à la levure, lui donnent un aspect trouble. La présence d'écorces d'orange, légèrement acidulées, viennent parfaitement marier la coriandre, apportant à notre bière une belle force aromatique.

Our wheat beer is brewed in the Belgian style. Particularly refreshing, it is characterized by using wheat, which, combined with yeast, gives it a cloudy appearance. The presence of slightly tangy orange peel perfectly complements the coriander, giving our beer a beautiful aromatic strength.

Corona 0.0% (Sans alcool) 33cl 8€

## softs

### E A U X

Evian, Badoit 50cl / 1L	6€ / 7€
Chateldon 75cl	10€
Perrier 33cl	7€

### S O D A S

Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zéro 33cl, Seven Up 20cl, Lipton Ice Tea 20cl  
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Pamplemousse, Pêche, Sureau 20cl

7€

### J U S D E F R U I T S

Orange, Pamplemousse, Pomme, Pêche, Tomate, Fraise, Ananas 20cl  
Orange, Grapefruit, Apple, Peach, Tomato, Strawberry, Pineapple

7€

# boissons chaudes

COMPTOIRS  
RICHARD  
PARIS

Expresso	5€
Décaféiné	5€
Allongé	5€
Double Espresso	7€
Cappuccino ou Latte	7€
Chocolat Chaud	7€

Thés et Tisanes « Comptoirs Richard » 7€

Les Comptoirs Richard sont le fruit d'une Maison familiale française fondée en 1892 qui perpétue son savoir-faire du café à la française depuis trois générations.

*Les Comptoirs Richard is the result of a French family business founded in 1892 which has perpetuated its French coffee and tea expertise for three generations.*



*Maison Astor*

LE CLUB

by Maison Astor Paris




F O O D



« *Nothing brings people together like good food.* »

## *Les Spécialités d'Astor, seul ou à partager*

ASTOR'S SPECIALTIES  
TO SHARE OR NOT SHARE

-  **ASSIETTE DE TAPAS MÉDITERRANÉENNE** 22€  
**Houmous, tapenade aux anchois, tzatziki, crémeux d'avocat, accompagnés de condiments frais et de pain focaccia** (pour 2 p.)  
Hummus, anchovy tapenade, tzatziki, creamy avocado, served with fresh condiments and focaccia bread

## *Les Tartines* RUSTIC OPEN-FACED SANDWICH ON TOASTED COUNTRY BREAD *au pain de campagne*

-  **TOMATE MOZZARELLA** 20€  
**Tomate Mozzarella, pesto pistache basilic, accompagnée d'une salade gourmande**  
Fresh tomato & mozzarella, basil pistachio pesto served with a gourmet salad
- JAMBON SERRANO & COMTÉ JEUNE** 22€  
**Jambon serrano, fromage comté jeune, condiment tomate, accompagnée d'une salade gourmande**  
Serrano ham, Comté cheese, tomato relish served with a gourmet salad
-  **CHÈVRE & MIEL** 20€  
**Chèvre & Miel, fromage de la Maison Fabre, miel de fleur et pousse d'épinard, accompagnée d'une salade gourmande**  
Goat cheese from Maison Fabre, flower honey, baby spinach served with a gourmet salad



VÉGÉTARIEN  
VEGETARIAN




SANS GLUTEN  
GLUTEN-FREE

LISTE DES ALLERGÈNES ET ORIGINES DES VIANDES (EU) DISPONIBLE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.  
ASK OUR RESTAURANT TEAM THE LIST OF ALLERGENS AND ORIGIN OF MEAT (UE).

# *La fameuse Burrata*

BURRATA CHEESE

-  **Fromage burrata italienne, tomates cœur de bœuf, pesto maison, salade roquette** 18€  
Italian burrata cheese, heirloom tomatoes, homemade pesto with salad


# *La belle Planche mixte*

MIXED PLATTER

- Assortiments de charcuterie affinée et fromages de la Maison Fabre, confiture, noix et pains** 28€  
**(pour 2 p.)**  
Selection of cured meats and cheeses from Maison Fabre, with jam, walnuts, and artisan bread

# *Les Pizzas - Donna Italia -*

OUR PIZZAS - DONNA ITALIA -

-  **LA MARGHERITA** 19€  
**Sauce tomate, mozzarella**  
Tomato sauce, mozzarella
- LA REINE** 20€  
**Champignons, jambon blanc**  
Mushrooms, cooked ham
- LA JAMBON DE PAYS** 21€  
**Jambon de pays, fromage mozzarella, salade roquette**  
Dry-cured ham, mozzarella cheese, mixed greens



VÉGÉTARIEN  
VEGETARIAN



SANS GLUTEN  
GLUTEN-FREE

LISTE DES ALLERGÈNES ET ORIGINES DES VIANDES (EU) DISPONIBLE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.  
ASK OUR RESTAURANT TEAM THE LIST OF ALLERGENS AND ORIGIN OF MEAT (UE).

# Suggestions Gourmandes

## CHEF'S SPECIALS

-  **GRATINÉE À L'OIGNON** 18€  
**Soupe à l'oignon, croutons de pain de campagne, emmental gratiné**  
Traditional French onion soup with country-style croutons and melted Emmental cheese
- POKE BOWL** 22€  
**Avec poulet croustillant ou saumon fumé, riz à sushi, carottes râpées, radis, mangue, crème d'avocat, wakame, tomates cerises, sauce maison sucrée-salée - Option végétarienne possible**  
With crispy chicken or smoked salmon, sushi rice, carrots, radish, fresh mango, avocado cream, wakame seaweed, cherry tomatoes, house sweet & savory sauce - *Vegetarian option available*
- LA "CAESAR SALAD" DU CHEF** 21€  
**Salade romaine, poulet croustillant, croûtons, sauce César maison, condiments, copeaux de parmesan**  
Romaine lettuce, crispy chicken tenders, homemade Caesar dressing, croutons, parmesan shavings & toppings
-  **PÂTES ORECCHIETTE** 19€  
**Sauce au choix :**  
- **Fromage gorgonzola, noix, tomates cerises**  
- **Pistou maison (basilic, huile d'olive, pistaches), parmesan**  
Choice of sauce:  
- Gorgonzola cheese (An Italian blue-veined cheese made from cow's milk), walnuts, cherry tomatoes  
- Homemade pistou (basil, olive oil, pistachios), parmesan
-  **POISSON DU JOUR À LA PLANCHA** 28€  
**Poisson de la pêche du jour, sauce vierge, un accompagnement au choix**  
Catch of the day grilled "à la plancha" (ask for today's suggestion) with vierge\* sauce and side dish of your choice  
\*Vierge sauce: a light and refreshing French dressing made with olive oil, lemon juice, chopped tomatoes, shallots, fresh herbs, and sometimes capers. Perfect for enhancing grilled fish with a zesty Mediterranean touch.
- LE BURGER ITALIEN** 26€  
**Steak de bœuf (150g), mozzarella, crudités, oignons confits, sauce pistou, frites & mesclun**  
Beef patty (5oz), mozzarella, fresh veggies, caramelized onions, pistou sauce, served with fries & mixed greens
- PIÈCE DE VIANDE DU BOUCHER** 26€  
**Suggestion du moment, sauce chimichurri, un accompagnement au choix**  
Butcher's choice (ask for today's suggestion), chimichurri sauce, with your choice of side dish



# Accompagnements

Supplément : +8€  
Extra portion

## SIDE DISHES

**Bol de frites / Poêlée de légumes frais / Pommes de terre grenaille rôties / Assiette de pâtes / Mac & cheese maison**  
French fries / Sautéed seasonal vegetables / Roasted baby potatoes / Pasta plate / Homemade macaroni & cheese

# Pour les enfants

-12 ans  
12 years and under

## FOR THE KIDS

**Tenders de poulet, frites, sauce au choix** 16€  
Chicken tenders, fries, sauce of your choice

 **Pâtes du jour, sauce tomate ou pesto** 16€  
Pasta of the day with tomato or pesto sauce


**Steak haché de bœuf, accompagnement au choix** 16€  
Ground beef patty with your choice of side dish

# Pour terminer

## DESSERTS

**Fondant au chocolat** 12€  
Warm chocolate fondant

**Tarte du jour** 12€  
Seasonal tart

 **Crème brûlée à la pistache** 12€  
Pistachio crème brûlée

**Le fameux tiramisu du chef** 12€  
Chef's signature tiramisu

« Good food is  
the foundation  
of genuine  
happiness. »



VÉGÉTARIEN  
VEGETARIAN



SANS GLUTEN  
GLUTEN-FREE

LISTE DES ALLERGÈNES ET ORIGINES DES VIANDES (EU) DISPONIBLE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.  
ASK OUR RESTAURANT TEAM THE LIST OF ALLERGENS AND ORIGIN OF MEAT (UE).

*Maison Astor*  
MAISON ASTOR  
PARIS

11 RUE D'ASTORG, 75008 PARIS  
+33 (0)1 53 05 05 35  
RESTAURANT@MAISONASTORPARIS.COM  
WWW.MAISONASTORPARIS.COM

*« Au plaisir  
de vous revoir. »*