

OMC! Oh My Champs Elysées Bar!

Ouvert tous les jours de 7h à 23h.
Open every day from 7 am to 11 pm.

Service au restaurant de 12h à 14h30
et de 18h à 22h tous les jours.
*Restaurant service from 12 am to 2.30 pm
and from 6 pm to 10 pm every day.*



MAISON ALBAR
LE CHAMPS-ÉLYSÉES



Boissons fraîches

COLD BEVERAGES

SODAS

Coca-Cola 33CL	Coca-Cola Sans Sucres 33CL	6 €
Sprite 33CL		6 €
Tonic / Agrume 25CL		6 €
Ginger Ale 25CL		6 €
Ginger Beer 25CL		6 €

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE

Alain Milliat 33CL	6 €
Abricot - Framboise - Mangue - Pomme - Tomate - Pêche	
Apricot - Raspberry - Mango - Apple - Tomato - Peach	

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Evian 50CL	6 €
Badoit 50CL	6 €
Perrier 33CL	6 €



Apéritifs & Bières

APERITIFS & BEERS

APÉRITIFS / APERITIFS

Martini Rouge / Blanc / Rosé 6CL	6 €
Campari - Aperol 6CL	6 €
Lillet Blanc 6CL	7 €
Pineau des Charentes 10CL	7 €
Porto Rouge / Blanc Graham 10CL	6 €
Pastis - Ricard 3CL	6 €

BIÈRES / BEERS

La Chouffe 33CL	9 €
Chimay Bleu Brune 33CL	9 €
Kriek 37.5CL	9 €
La Parisienne 33CL	7 €
Heineken 33CL	7 €
Corona 33CL	7 €



Cocktails

CLASSIQUE — 12 €

DAÏQUIRI FRAISE

Rhum, liqueur de fraise, jus de citron, sirop de fraise
Rum, strawberry liquor, lemon juice, strawberry syrup

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry
Vodka, Cointreau, lemon juice, cranberry juice

CAÏPIRINHA / CAÏPIROVSKA

Cachaça / vodka, sucre de canne, jus de citron vert
Cachaca / Vodka, sugar canne, lime juice

SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, sirop de fraise
Vodka, peach liquor, pineapple juice, strawberry syrup

ANTOINE SIGNATURE — 14 €

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kalhua, Baileys, shot d'espresso
Vodka, Kalhua, Baileys, espresso shot

MOCKTAIL — 10 €

SHIRLEY TEMPLE

Ginger Ale, soda, sirop de grenadine
Ginger Ale, soda, grenadine syrup

DREAMS

Jus ananas, jus orange, jus de citron,
club soda, sirop de pêche
*Pineapple juice, orange juice, lime juice,
club soda, peach syrup*



Carte restaurant

RESTAURANT MENU

ENTRÉES / STARTERS

Velouté de cresson et son œuf asiatique
Watercress soup with Asian egg

Velouté de cresson, œuf cuit dans la sauce soja, ail
Watercress soup, egg cooked in soy sauce, garlic
— 12€

Potimarron et sa cocotte
Pumpkin and its Cocotte

Potimarron rôti au miel et herbes de Provinces,
œuf cocotte, jambon blanc, pain toasté
*Roasted pumpkin with honey and Provençal herbs,
Cocotte egg, cooked ham, toasted bread*
— 18€

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Salade Caesar
Caesar salad

Cœur de laitue, poulet, olive,
parmesan, sauce Caesar
*Heart of lettuce, chicken, olive,
parmesan, Caesar sauce*
— 20€

Club Albar

Effiloché de bœuf, cream cheese, guacamole,
tomates cerises, comté affiné, œuf
*Effiloche of beef, cream cheese, guacamole,
cherry tomatoes, Comté cheese, egg*
— 26€

Risotto crémeux
Creamy risotto

Risotto dans son canelo de poireaux
et son sabayon parmesan
Risotto in a leek canelo with parmesan sabayon
— 25€

Pâtes / Pasta

Sauces pesto, tomates et gorgonzola
Tomato, pesto and gorgonzola sauces
— 20€

DESSERTS / SWEET DESSERTS

Tiramisu
— 12€

Gâteau renversé à l'orange
Orange upside-down cake
— 13.5€

Café / Thé gourmand
Gourmet Coffee/Tea

Café ou thé servi avec coulant au chocolat,
boule de glace, Cannelé et Macarons
*Coffee or tea served with molten chocolate cake,
a scoop of ice cream, Cannelé and Macarons*
— 14€



Menu enfants

KID'S MENU

Suggestions du chef
Chef's suggestion

Glace vanille sauce chocolat
Vanilla ice cream with chocolate sauce

Jus de fruit ou soda
Fruit juice or soda
— 12€



Sélection de vins

WINE SELECTION

VIN ROUGE / RED WINE

Bourgogne Côte-d'Or rouge Domaine Bzikot 2021	12.5CL 75CL	10 € 30 €
Loire AOC Chinon Domaine Breton « Les Beaux Monts » 2022		9.5 € 29 €
Bordeaux AOP Haut-Médoc Château Charmail 2017		12 € 35 €

VIN BLANC / WHITE WINE

Touraine Sauvignon Domaine De Cray 2021	12.5CL 75CL	8 € 20 €
Petit Chablis La Chablisienne « Pas Si Petit » 2022		9 € 25 €
Côtes de Provenances Domaine Saint-Andrieu Blanc 2022		9 € 28 €
Pouilly-Fuissé Daumaine Jacques Saumaize Le Haut de La Roche 2022		14 € 38 €

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

Côtes de Provence AOP Minuty Prestige 2023	12.5CL 75CL	12 € 28 €
-----------------------------------------------	-------------	-----------

Champagnes

JOSEPH PERRIER

Cuvée Royale CÉLINE Brut
15CL — 16 € 75CL — 80 €

Cuvée Royale Brut Rosé
15CL — 18 € 75CL — 95 €

NICOLAS FEUILLATTE

Nicolas Feuillatte Brut
75CL — 95 €

LOUIS ROEDERER

Louis Roederer Brut
75CL — 120 €

Louis Roederer Brut Rosé 2015
75CL — 145 €

TAITTINGER

Comtes de Champagne 2011
75CL — 250 €



Boissons chaudes

HOT BEVERAGES

Espresso - Ristretto
— 4 €

Double espresso
— 7 €

Allongé / Long black
— 5 €

Crème - Latte / Cappuccino
— 6 €

Chocolat chaud / Hot chocolate
— 6 €

Thés / Teas "Dammann Frères"
— 6 €



Cette sélection a été conçue en collaboration avec iDealwine, site de référence des amateurs depuis 2000. This selection was conceived in collaboration with iDealwine, the reference site for wine lovers since 2000.

WWW.IDEALWINE.COM

