

A decorative border in a reddish-orange color with a scalloped, wavy pattern surrounds the entire page.

LE
BAR





BEAUTY DRINKS

GO GREEN OR GO HOME. 14

SEASONAL DETOX JUICE 25 CL

TOI, MOI UN KOMBUCHA . 10

FERMENTED ICED TEA GINGER OR RASPBERRY 25CL

GINGER LOVER . 6

GINGER AND LEMON BOOSTERS HOT 6CL

T'AS LE LOOK COCO . 10

ORGANIC COCONUT WATER 25CL

MATCHA MATCHA MAN . 10

MATCHA WITH ALMOND MILK

I LOVE YOU A LATTE . 10

COFFEE LATTE VEGETAL MILK

JUKES THE SPARKLING ROSÉ . 12

0% ALCOHOL

BEAUTY TOUCH

TOUCHE DE COLLAGÈNE

SEA COLLAGEN

POUDRE DE SPIRULINE BIO

ORGANIC SPIRULINA POWDER

GOUTTES DE CBD

CBD OIL BY HOLIDERMIE





COCKTAILS

FRANCK CINNAMON . 18

Rond et épicé

BOURBON, SIROP D'ÉRABLE, ORANGE, ANGOSTURA BITTER

BOURBON, MAPLE SYRUP, ORANGE, ANGOSTURA BITTER
8 CL

AMALFI . 18

Rafrichissant et piquant

VODKA, ITALICUS, CITRON, GINGER BEER

VODKA, ITALICUS, LEMON, GINGER BEER

10 CL

PARIS BULLE . 18

Doux et perlant

GIN, SIROP DE VANILLE, JUS DE POIRE, CITRON,
CHAMPAGNE

GIN, VANILLA SYRUP, PEAR JUICE, LEMON, CHAMPAGNE

15 CL

RHUMANTIC . 18

Gourmand

RHUM, AMARETTO, SIROP DE FÈVE DE TONKA,
CITRON, KOMBUCHA GINGEMBRE

RHUM, AMARETTO, TONKA BEAN SYRUP, LEMON, GINGER KOMBUCHA

15 CL

MARTINICO . 18

Sec et frais

GIN, VERMOUTH, EUCALYPTUS,
BITTER ORANGE

GIN, VERMOUTH, EUCALYPTUS, ORANGE BITTER

8 CL

TEQUILA FRESCA . 18

Rafrichissant

TEQUILA, MENTHE, CONCOMBRE, CITRON VERT,
LIMONADE

TEQUILA, MINT, CUCUMBER, LIME, LIMONADE

8 CL

COCKTAIL DU MOMENT . 18

POUR PLUS DE DÉTAILS SUR LA COMPOSITION DE CE COCKTAIL,
MERCİ DE VOUS RENSEIGNER AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.

*FOR MORE DETAILS ON THE COMPOSITION OF THIS COCKTAIL,
PLEASE CONTACT OUR TEAMS.*

SANS ALCOOL

P3 . 14

JUS DE POMME, SIROP DE PÊCHE,
PASSION, CITRON, TONIC

*APPLE JUICE, PEACH SYRUP, PASSION FRUIT, LEMON,
TONIC*

SWEET KOMBU . 14

JUS DE CRANBERRY, SIROP DE
FRAISE, MYRTILLES, KOMBUCHA
FRAMBOISE

*CRANBERRY JUICE, STRAWBERRY SYRUP, BLUEBERRY,
RASBERRY KOMBUCHA*



VINS



VINS BLANCS . WHITE WINE

IGP HÉRAULT, "FAUNE",
MOULIN DE GASSAC, 2023

H.V.E

15 cl 75 cl

10 50

AOC COTEAUX-DU-GIENNOIS, ALCHIMIE,
DOMAINE TERRES BLANCHES, 2022

11 55

CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FEVRE, 2022

BIO

15 75

VINS ROUGES RED WINE

AOC CÔTES-DU-RHÔNE, BECS FINS,
TARDIEU LAURENT, 2022

BIO

10 50

AOC TOURAINE,
DOMAINE DE LA PIFFAUDIÈRE, 2023

BIO

12 60

AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU,
CHÂTEAU LA CHAPELLE AUX MOINES, 2021

15 75

VINS ROSÉS ROSÉ WINE

MIRABEAU CUVÉE PURE, AOC CÔTES DE PROVENCE, 2023

12 60

N'HÉSITEZ PAS À VOUS RAPPROCHER DU PERSONNEL DE LA RESTAURATION POUR
OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES VINS.

*FEEL FREE TO ASK THE RESTAURANT STAFF FOR MORE INFORMATION ABOUT THE
WINES.*

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANCS

PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE, NON DOSÉ

23 115

MOËT GRAND VINTAGE, 2015, EXTRA BRUT

30 150

CHAMPAGNES ROSÉS

PHILIPPONNAT ROYAL RÉSERVE ROSÉ, BRUT

30 150



LES TAPAS DU CAFÉ 52

HOUMOUS TÉTRAGONE ET CITRON CONFIT. 16



CORIANDRE ET LÉGUMES CRUS FRANÇAIS

TETRAGON AND PRESERVED LEMON HUMMUS, CORIANDER AND RAW FRENCH
VEGETABLES

L'OEUF BIO "RAINBOW", MAYO À L'AIL DES OURS. 16



SARRASIN GRILLÉ, PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE

ORGANIC RAINBOW EGG, WILD GARLIC MAYO, TOASTED BUCKWHEAT,
MUSTARD SEED PICKLES

ARANCINI À LA TRUFFE. 20

TRUFFLE ARANCINI

TARAMA WASABI: MAISON KAVIARI. 19

TOAST SANS GLUTEN BIO, MAISON CHAMBELLAND

WASABI TARAMA, MAISON KAVIARI, ORGANIC
GLUTEN-FREE TOAST, MAISON CHAMBELLAND

FALAFELS BIO. 16

YAOURT MENTHE ET DUKKAH VERT

ORGANIC FALAFELS, MINT YOGURT AND GREEN DUKKAH

CREVETTES CROUSTILLANTES. 16

SAUCE SWEET CHILI

CRISPY SHRIMPS, SWEET AND SOUR SAUCE

Prix nets en euros/Net prices in euros
Taxes et services compris/ Tax & service included

Toutes nos viandes bovines proviennent de l'Union Européenne
All of our meat come from the European Union

Moyen de paiement acceptés : CB, AMEX et espèces.

Selon les dispositions régies par le le Décret n°2002-1465 en date du 17 Décembre 2002, les
viandes servies dans nos restaurants proviennent de France et U.E. Tous nos plats sont
"faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts. Le registre des allergènes à
déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.



PAUSE FRAICHEUR

MOCHIS GLACÉS.3

ICED MOCHI

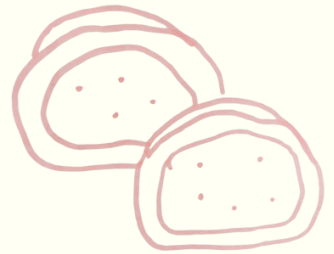
VANILLE
VANILLA

PISTACHE
PISTACHIO

SÉSAME
SESAME

MANGUE PASSION 
PASSION MANGO

LITCHI 
LYCHEE



GLACÉS.4

ICE CREAM





BIÈRES . BEER . 33CL

LBF . PALE ALE BIO	9
LBF . BLANCHE BIO	9
LBF . IPA BIO	9

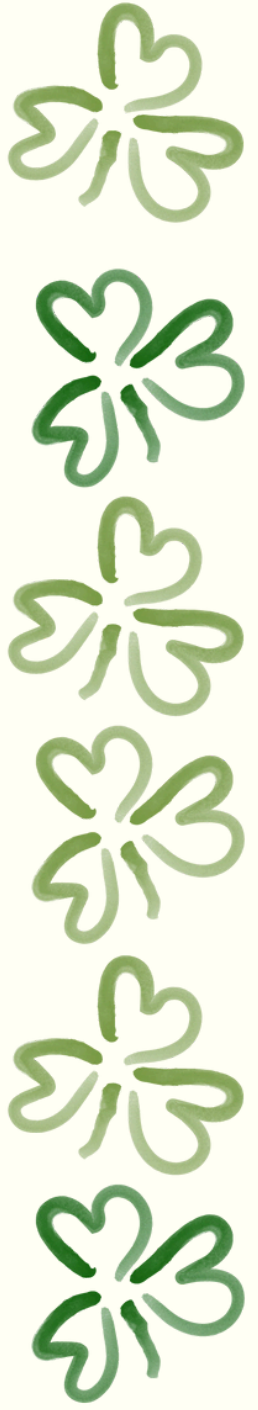


CIDRE . CIDER . 33CL

FILS DE POMME, BRUT NORMANDIE BIO	10
-----------------------------------	-----------

BELLEVOYE . FRENCH WHISKY . 4CL

BELLEVOYE BLEU. TRIPLE MALT	14
BELLEVOYE BLANC. FINITION SAUTERNES	16
BELLEVOYE ROUGE. FINITION GRAND CRU BORDELAIS	20
BELLEVOYE NOIR. TOURBÉ	22



WHISKY

GRANT'S	10
HAIG CLUB	12
JOHNNIE WALKER RED LABEL	12
CHIVAS REGAL 12 ANS	14
JURA 10 ANS	14
EZRA BROOKS RYE	14
TALISKER 10 ANS	14
JOHNNIE WALKER BLACK	16
MONKEY SHOULDER	16
JURA SEVENWOOD	16
BOURBON MAKER'S MARK	17
SHACKLETON	19
JURA 12 ANS	20
BOURBON WOODFORD	22
NIKKA- FROM THE BARREL	22
DALWHINNIE 15 ANS	24
OBAN SINGLEMALT 14 ANS	25
LAGAVULIN 16 ANS	30
MACALLAN 15 ANS DOUBLE CASK	35
MACALLAN 18 ANS DOUBLE CASK	70





VODKA . 4 CL


ABSOLUT BLUE	12
KETEL ONE	14
PEGASUS	14
BELVEDERE MILLENIUM	18
GREY GOOSE ORIGINAL	18

GIN . 4CL

TANQUERAY	12
MIRABEAU ROSÉ	12
GREEN ANT GIN	12
L'ACROBATE	12
BOMBAY SAPPHIRE	12
HENDRICK'S	14
CITADELLE	16
MONKEY 47	18
PEGASUS ORION	20
NIKKA COFFEY	22

TEQUILA

ALTOS PLATA	20
JOSÉ CUERVO REPOSADO	20
GRANPATRON SILVER	26



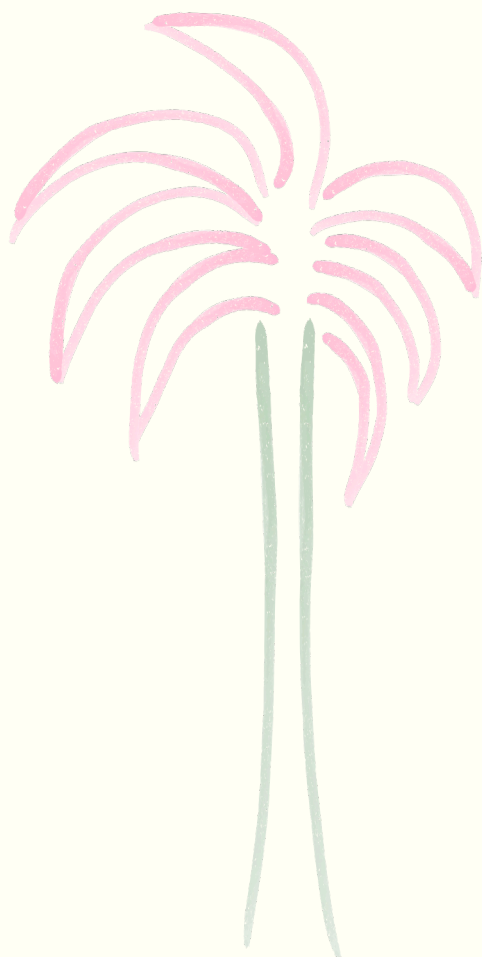


RHUMS . 4CL

BRUGAL 1888	10
RHUM ARRANGÉ HSE	12
RHUM BLANC CLÉMENT MARTINIQUE	12
RHUM VIEUX CLÉMENT VSOP	12
PLANTATION ORIGINAL DARK	14
PLANTATION THREE STARS WHITE	14
RON DON PAPA	16
RON DIPLOMATICA RESERVA	16
APPLETON SIGNATURE	16
BLACK JAMAICA SPICED	16
RON AGOSTURA 1919	16
RON CENTENARIO 20 ANS	20
BRUGAL VISIONARIA	20
FLOR DE CANA 14 ANS GRAN RESERVA	22
RON SANTA TERESA	24
RON ZACAPA 23 ANS	26

DIGESTIFS . 4 CL

CALVADOS BUSNEL VSOP	12
COGNAC HENNESSY VS TWINS	18
COGNAC HENNESSY XO	40
COGNAC HENNESSY PARADIS	100
COGNAC MARTELL CORDON BLEU	35
BAS ARMAGNAC CHÂTEAU LACQUY 2005	18
BAS ARMAGNAC CHÂTEAU LACQUY 2000	20
BAS ARMAGNAC CHÂTEAU LACQUY 1989	30
BAS ARMAGNAC CHÂTEAU LACQUY CARAFE DES SIÈCLES	60

**ALCOOLS DU MONDE .4CL**

CACHACA LEBLON	14
MEZCAL AMORES JOVEN	14
PISCO EL GOBERNADOR	16
MEZCAL LEYENDA DURANGO	22
MEZCAL LEYENDA GUERRERO	22
MEZCAL KOCH	28



FRESH DRINKS

EAUX PLATES

EVIAN 75CL **10**

EAUX PÉTILLANTES

BADOIT 75CL **10**

FERRARELLE 75 CL **10**

PERRIER 33CL **8**

JUS DE FRUITS FRAIS 25CL **14**

ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON

**JUS DE FRUITS
ALAIN MILLIAT BIO** **14**

POMME, TOMATE

SODAS **9**

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO,
TONIC, GINGER BEER, LIMONADE

HOT DRINKS

**CAFÉS MALONGO
ORIGINE PÉRU. FAIR TRADE** **6**

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ **10**

CAPPUCCINO / LATTE

THÉS MARIAGE FRÈRES **10**

DARJEELING, CEYLAN, FRENCH BREAKFAST,

CHINE FUMÉ, EARL GREY, MARCO POLO,

JASMIN MANDARIN

INFUSIONS MY ORGANIC INFUSION **10**

DETOX, RELAXATION, DIGESTION, ENERGIE

CHOCOLAT CHAUD **10**



**CAFÉ
52**

· CUISINE ENGAGÉE ·
· COCKTAILS & VINS SUBLIS ·

