

BAR MENU
DU LUNDI AU DIMANCHE
DE 12H À 23H
MONDAY TO SUNDAY
FROM 12PM TO 11PM



MADAME, MONSIEUR,
J'AIMERAIS VOUS PRÉSENTER
CE MENU DE COCKTAILS
UNIQUE INSPIRÉ PAR LE BARON
HAUSSMANN ET LES FIGURES
ILLUSTRES DE SON ÉPOQUE.
CELA SERA AVEC UN GRAND
PLAISIR QUE JE VOUS SERVIRAI
CES COCKTAILS QUE J'AI CRÉÉ
AVEC BEAUCOUP DE PASSION ET
D'AMOUR.

DEAR GUEST, I WOULD LOVE TO
PRESENT TO YOU THIS
UNIQUE COCKTAIL MENU INSPIRED
BY THE BARON HAUSSMANN
AND THE ILLUSTRIOUS FIGURES
OF HIS TIME.

IT WILL BE MY PLEASURE TO SERVE
YOU THESE DRINKS THAT I CREATED
WITH PASSION AND LOVE.

MAXIM CHIROSCA
CHEF BARMAN
HEAD BARTENDER

COCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE COCKTAILS

20€

LA BARONNE

LÉGER & FRUITÉ/LIGHT & FRUITY



VODKA ABSOLUT, JUS DE POIRE, SIROP DE PÊCHE,
JUS DE CITRON VERT, CHARTREUSE VERTE,
BLANCS D'OEUFS

ABSOLUT VODKA, PEAR JUICE, LIME JUICE,
PEACH SYRUP, GREEN CHARTREUSE, EGG WHITES

LE BARON

PUISSANT & FUMÉ/STRONG & SMOKY



WHISKY RED LABEL, JUS DE CITRON, SIROP
DE LAPSANG SOUCHONG, BITTER D'ORANGE
ANGOSTURA, GINGER BEER FEVER-TREE

RED LABEL SCOTCH WHISKY, LEMON JUICE,
LAPSANG SOUCHONG SYRUP, ANGOSTURA ORANGE
BITTERS, GINGER BEER FEVER-TREE

CRÉATIONS

18€

L'IMPÉRATRICE

GOURMAND



GIN BEEFEATER, JUS DE CRANBERRY,
JUS DE CITRON VERT, THÉ EARL GRAY,
SIROP D'ORGEAT, BLANC D'OEUFS

BEEFEATER GIN, CRANBERRY JUICE, LIME JUICE,
EARL GRAY TEA, ALMOND SYRUP, EGG WHITE

LA DANSEUSE

DOUX/SWEET



EAU DE VIE DE FIGUE, SIROP DE FRAMBOISE,
LIQUEUR DE MARASQUIN, JUS DE CITRON

FIG BRANDY, RASPBERRY SYRUP,
MARASCHINO, LEMON JUICE

L'ARCHITECTE

RICHE/RICH



NOIX DE LA SAINT JEAN, COGNAC CAMUS VS,
SIROP D'ORGEAT, JUS DE CITRON,
ABSINTHE LA FÉE BLANCHE

NOIX DE LA SAINT JEAN, CAMUS VS COGNAC,
ALMOND SYRUP, LEMON JUICE,
LA FÉE BLANCHE ABSINTHE

L'ÉCRIVAIN

PUISSANT/STRONG



GIN BEEFEATER, COINTREAU, JUS DE CITRON,
BITTER DE CACAO ANGOSTURA,
VERMOUTH MATTEI BLANC

BEEFEATER GIN, COINTREAU, LEMON JUICE,
ANGOSTURA COCOA BITTERS,
MATTEI WHITE VERMOUTH

PRIX NETS TTC EN EUROS, TAXES ET SERVICE INCLUS.
EURO NET PRICES, SERVICE AND VAT INCLUDED.

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
ALLERGEN LIST IS AVAILABLE ON REQUEST.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ.
A CONSOMMER AVEC MODERATION.

COCKTAILS CLASSIQUES

CLASSIC COCKTAILS

15€

APEROL SPRITZ



APEROL, PROSECCO RICCADONNA, EAU PETILLANTE
APEROL, RICCADONNA PROSECCO, SPARKLING WATER

COSMOPOLITAN



VODKA ABSOLUT, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT,
JUS DE CRANBERRY, BITTER D'ORANGE ANGOSTURA
ABSOLUT VODKA, COINTREAU, LIME JUICE,
CRANBERRY JUICE, ANGOSTURA ORANGE BITTERS

NEGRONI



GIN BEEFEATER, CAMPARI, VERMOUTH MARTINI
RISERVA RUBINO, BITTER D'ORANGE ANGOSTURA
BEEFEATER GIN, CAMPARI, MARTINI RISERVA RUBINO
VERMOUTH, ANGOSTURA ORANGE BITTERS

FRENCH 75



GIN BEEFEATER, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE
DE CANNE, CHAMPAGNE LANSON BRUT

BEEFEATER GIN, LEMON JUICE, SIMPLE SYRUP,
LANSON BRUT CHAMPAGNE

MARGARITA



TEQUILA OLMECA ALTOS, JUS DE CITRON VERT,
COINTREAU

OLMECA ALTOS TEQUILA, COINTREAU, LIME JUICE

MAI TAI



RHUM PLANTATION ORIGINAL DARK, COINTREAU,
RHUM HAVANA CLUB, JUS DE CITRON VERT,
SIROP D'ORGEAT

PLANTATION ORIGINAL DARK RUM, HAVANA CLUB
RUM, LIME JUICE, COINTREAU, ALMOND SYRUP

MANHATTAN



WHISKEY BULLEIT 95 RYE, VERMOUTH MARTINI
RISERVA RUBINO, BITTER AROMATIQUE ANGOSTURA,
BITTER D'ORANGE ANGOSTURA

BULLEIT 95 RYE WHISKEY, MARTINI RISERVA RUBINO
VERMOUTH, ANGOSTURA AROMATIC BITTERS,
ANGOSTURA ORANGE BITTERS

MOSCOW MULE



VODKA ABSOLUT, JUS DE CITRON VERT,
SIROP DE GINGEMBRE, GINGER BEER FEVER-TREE

ABSOLUT VODKA, LIME JUICE, GINGER SYRUP,
FEVER-TREE GINGER BEER

ESPRESSO MARTINI



VODKA ABSOLUT, LIQUEUR DE CAFÉ KAHLÚA,
ESPRESSO, SIROP DE SUCRE DE CANNE

ABSOLUT VODKA, KAHLÚA COFFEE LIQUEUR,
ESPRESSO, SIMPLE SYRUP

VIN AU VERRE 14 CL
WINE BY THE GLASS

VIN BLANC/WHITE WINE

BOURGOGNE:

CHARDONNAY DOMAINE BONNARDOT 2020 12€
MADAME BOWMANN CHABLIS 2022 15€

LA VALÉE DE LA LOIRE:

POUILLY-FUMÉ D-NE RÉGIS MINET 2022 12€

PROVINCE:

CÔTES DE PROVINCE BLANC GASSIER 2022 14€

VIN ROUGE/RED WINE

BOURGOGNE:

PINOT NOIR DOMAINE LAROCHE 2021 12€
PINOT NOIR ALOXE CORTON 2020 25€

BORDEAUX:

MÉDOC CHÂTEAU PATACHE D'AUX 2016 20€

BEAUJOLAIS:

CHÂTEAU DE PONCIÉ 949 2018 12€

LANGUEDOC-ROUSSILLON:

TERRASSES DU LARZAC EXTRÊME 2020 16€

VALÉE DU RHÔNE:

LIRAC LE PETIT PRINCE OGIER 2021 12€
BARON BOWMANN C-HERMITAGE 2021 15€

VIN ROSÉ/ROSE WINE

PROVINCE:

CHÂTEAU GASSIER LE PAS DU MOINE 2021 12€

CHAMPAGNE 14 CL

LANSON BRUT 19€
TELMONT ROSÉ 21€
TELMONT BLANC DE NOIRS 25€

BIÈRE LA PARISIENNE BIO 33 CL

PILS - BLONDE/LAGER 8€
IPA 8€
BRUNE - SCOTCH ALE 8€

SOFTS 33 CL

PERRIER, SPRITE 8€
COCA COLA, COCA COLA ZERO 8€

LA FRENCH:

GINGER BEER, TONIC 25 CL 8€
TONIC PAMPLEMOUSSE/GRAPEFRUIT 8€

JUS DE FRUITS FRAIS ULTI:

ORANGE, TROPICAL, PAMPLEMOUSSE 20 CL 10€

JUS DE FRUITS ZENAT BIO:

POMME, PÊCHE, TOMATE 25 CL 8€

FRESH FRUIT JUICES ULTI:

ORANGE, GRAPEFRUIT, TROPICAL 20 CL 10€

ZENAT ORGANIC FRUIT JUICES:

APPLE, PEACH, TOMATO 25 CL 8€

E A U X 75 CL

WATER

PLATE/STILL:

PLANCOËT 8€

PETILLANTE/SPARKLING:

ST-GÉRON 9€
CHATELDON 12€

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

ESPRESSO, DECAF, AMERICANO 7€
DOUBLE ESPRESSO, CAPPUCCINO 9€
CHOCOLAT CHAUD/HOT CHOCOLATE 9€
TEA/INFUSION MARIAGE FRÈRES 9€

SNACKING MENU



**POMMES FRITES
AU COUTEAU** 10 €
THICK-CUT FRENCH FRIES

BARBAJUANS 12 €
SAINTE-MAURE-DE-TOURAINES ET
ÉPINARDS
SAINTE-MAURE-DE-TOURAINES CHEESE
AND SPINACH

GAMBAS BLACK TIGER 18 €
SAUCE GRIBICHE
BLACK TIGER PRAWNS
GRIBICHE SAUCE

GAUFRETTE AU SARRASIN 19 €
CAVIAR SCHRENCKII,
CRÈME D'ISIGNY AOP
BUCKWHEAT WAFFEL
SCHRENCKII CAVIAR, ISIGNY CREAM PDO

CŒUR DE SAUMON MARINÉ 20 €
CRÈME D'ISIGNY AOP, BLINIS
MARINATED SALMON TOP LOIN
ISIGNY CREAM PDO, BLINIS

**SÉLECTION DE FROMAGES
AFFINÉS** 14 €
SELECTION OF AGED CHEESES

**PRESSÉ D'ÉPAULE
DE COCHON** 14 €
CHUTNEY DE CORNICHONS, PIMENT
D'ESPELETTE AOP

PORK SHOULDER TERRINE
PICKLE CHUTNEY, ESPELETTE CHILI
PEPPER PDO

APERITIFS

6 CL

RICARD	8€
SUZE	9€
MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO	10€
MARTINI RISERVA SPECIALE AMRATO	10€
LILLET BLANC	10€
LILLET ROSÉ	10€

GIN

4 CL

HENDRICK'S	14€
MARE	15€
SIPSMITH	15€
DISTILLERIE DE PARIS BATCH #1	16€
TANQUERAY N10	16€
MONKEY 47	18€
PROCERA BLUE DOT	24€

VODKA

4 CL

BELUGA NOBLE	15€
BELVEDERE	16€
GREY GOOSE	16€

RHUMS

4 CL

EMINENTE RESERVA 7 YEARS	17€
J. BALLY 12 YEARS	20€
ZACAPA CENTENARIO 23	23€
SAINT JAMES SINGLE CASK 1999	38€

TEQUILA & MEZCAL

4 CL

PATRON SILVER	19€
PATRON REPOSADO	23€
MEZCAL UNION UNO	23€

WHISK·E·Y

4 CL

ECOSSE / SCOTLAND :	
BOWMORE 12 YEARS	14€
OBAN 14 YEARS	18€
MACALLAN DOUBLE CASK 12 YEARS	24€
LAGAVULIN 16 YEARS	26€

ETATS UNIS / UNITED STATES:	
BULLEIT 95 RYE	12€
MAKER'S MARK	13€
WOODFORD RESERVE	14€

FRANCE:	
BELLEVOYE BLANC	14€

IRLANDE / IRELAND:	
SEXTON	13€

JAPON / JAPAN:	
TOKI	12€

BRANDY

4 CL

CALVADOS LEGCOMPTE 12 YEARS	12€
COGNAC HENNESSY VS	16€
ARMAGNAC CHÂTEAU DE LACQUY 3 YEARS	18€
COGNAC HINE XO	42€
ARMAGNAC CHÂTEAU DE LACQUY 40 YEARS	120€

LIQUEURS

4 CL

BAILEY'S	8€
DISARONNO AMARETTO	9€
CHARTREUSE VERTE	15€
CHARTREUSE M.O.F.	20€
CHARTREUSE V.E.P	60€

EAUX DE VIE

4 CL

MIRABELLE GRANDE RESERVE MICLO	10€
POIRE WILLIAMS MICLO	10€
VIEILLE PRUNE MASSENEZ	12€