LE BAR

LES TAPAS DU CAFÉ 52

RILLETTES DE SAUMON AUX BAIES ROSES. 16
TOAST SANS GLUTEN
SALMON RILLETTES WITH PINK PEPPERCORNS, ORGANIC GLUTEN-FREE TOAST

PANISSES DU SUD. 19
PANISSES AU ROMARIN, YAOURT À L'ESTRAGON,
PICKLES D'OIGNONS ROUGES
ROSEMARY CHICKPEA FRIES, TARRAGON YOGURT, PICKLED RED ONIONS

DOUCEUR D'AUTOMNE. 17
ÉCRASÉ DE POTIMARRON BIO, LÉGUMES CROQUANTS, TOUT EN FRAÎCHEUR
MASHED ORGANIC RED KURI SQUASH, CRUNCHY VEGETABLES, LIGHT AND FRESH

HALLOUMI AOP CROUSTILLANT. 19
CARAMEL GINGEMBRE
CRISPY AOP HALLOUMI, GINGER CARAMEL

CREVETTES CROUSTILLANTES. 17
SAUCE SWEET CHILI
CRISPY SHRIMPS, SWEET AND SOUR SAUCE

TARAMA FUMÉ MAISON. 21
ŒUF DE TRUITE BIO, TOAST SANS GLUTEN BIO, MAISON CHAMBELLAND
HOMEMADE SMOKED TARAMA, ORGANIC TROUT ROE, ORGANIC GLUTEN-FREE TOAST, MAISON CHAMBELLAND

DIM-SUM 4 PCS. 20 OU 8 PCS. 38
CREVETTES SAUVAGES, LÉGUMES VEGGIE
WILD SHRIMP, VEGGIE VEGETABLES (4 OR 8 PCS)

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

Toutes nos viandes bovines proviennent de l'Union Européene
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.



CITRONNADE MAISON. 12
HOMEMADE LEMONADE 33CL

BEAUTY DRINKS

JUS DÉTOX DU MOMENT.14

SEASONAL DETOX JUICE 33 CL

TOI, MOI UN KOMBUCHA . 10

FERMENTED ICED TEA GINGER OR RASPBERRY 33CL

GINGER LOVER . 6

GINGER AND LEMON BOOSTERS HOT 6CL

T'AS LE LOOK COCO . 10

ORGANIC COCONUT WATER 33CL

MATCHA MATCHA MAN . 10

MATCHA WITH ALMOND MILK

I LOVE YOU A LATTE . 10

COFFEE LATTE VEGETAL MILK

BEAUTY TOUCH

TOUCHE DE COLLAGÈNE

SEA COLLAGEN

POUDRE DE SPIRULINE BIO

ORGANIC SPIRULINA POWDER



COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT . 18

POUR PLUS DE DÉTAILS, MERCI DE VOUS RENSEIGNER AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.
FOR MORE DETAILS ON THE COMPOSITION OF THIS COCKTAIL, PLEASE CONTACT OUR TEAMS.

FRANCK CINNAMON . 18
Rond et épicé - 8cl
BOURBON, SIROP D'ÉRABLE, ORANGE, ANGOSTURA BITTER
BOURBON, MAPLE SYRUP, ORANGE, ANGOSTURA BITTER

AMALFI . 18
Rafraichissant et piquant - 10cl
VODKA, ITALICUS, CITRON, GINGER BEER
VODKA, ITALICUS, LEMON, GINGER BEER

PARIS BULLE . 18
Doux et perlant - 15cl
GIN, SIROP DE VANILLE, JUS DE POIRE, CITRON, CHAMPAGNE
GIN, VANILLA SYRUP, PEAR JUICE, LEMON, CHAMPAGNE

RHUMANTIC . 18
Gourmand - 15cl
RHUM, AMARETTO, SIROP DE FÈVE DE TONKA, CITRON, KOMBUCHA GINGEMBRE
RHUM, AMARETTO, SIROP DE FÈVE DE TONKA, CITRON, KOMBUCHA GINGEMBRE

MARTINICO . 18
Sec et frais - 8cl
GIN, VERMOUTH, EUCALYPTUS, BITTER ORANGE
GIN, VERMOUTH, EUCALYPTUS, ORANGE BITTER

TEQUILA FRESCA . 18
Rafraichissant - 8cl
TEQUILA, MENTHE, CONCOMBRE, CITRON VERT, LIMONADE
TEQUILA, MINT, CUCUMBER, LIME, LEMONADE

PINK DAIQUIRI COCKTAIL . 16
RHUM EMINIENTE, JUS DE PASSION, CITRON VERT, SIROP DE FRAISE
EMINIENTE RUM, PASSION FRUIT JUICE, LIME, STRAWBERRY SYRUP

COCKTAILS CLASSIQUES (NEGRONI, MANHATTAN, APÉROL SPRITZ, MARTINI...)



COCKTAILS
SANS ALCOOL

MAI TAI. 14

RHUM SANS ALCOOL, CITRON VERT, SIROP D'ORGEAT, FRUIT DE LA PASSION, ANANAS
NON-ALCOHOLIC RUM, LIME, ORGEAT SYRUP, PASSION FRUIT, PINEAPPLE

GIN TO. 14

GIN SANS ALCOOL, CITRON VERT, TONIC
NON-ALCOHOLIC GIN, LIME, TONIC WATER

SPRITZ. 14

BITTER/SPRITZ SANS ALCOOL, TONIC, TRAIT D'EAU PÉTILLANTE
NON-ALCOHOLIC BITTER/SPRITZ, TONIC WATER, SPLASH OF SPARKLING WATER

P3. 14

JUS DE POMME, SIROP DE PÊCHE, PASSION, CITRON
TONIC APPLE JUICE, PEACH SYRUP, PASSION FRUIT, LEMON

SWEET KOMBU. 14

JUS DE CRANBERRY, SIROP DE FRAISE, MYRTILLES, KOMBUCHA FRAMBOISE
CRANBERRY JUICE, STRAWBERRY SYRUP, BLUEBERRY, RASBERRY KOMBUCHA





VINS



VINS BLANCS . WHITE WINE		15 cl	75 cl
IGP HÉRAULT, "FAUNE", MOULIN DE GASSAC, 2023	H.V.E	9	50
AOC COTEAUX-DU-GIENNOIS, ALCHIMIE, DOMAINE TERRES BLANCHES, 2022		11	55
CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FEVRE, 2022	BIO	16	60
SANCERRE "MAIMBRÉ, DOMAINE PRÉ SEMELÉ, 2024		17	75
VINS ROUGES RED WINE			
AOC CÔTES-DU-RHÔNE, BECS FINS, TARDIEU LAURENT, 2022	BIO	9	50
CHÂTEAU DU BARRY AOC SAINT EMILION GRAND CRU, 2022	BIO	15	60
HAUTES CÔTES DE NUITS, LES DAMES DE VERGY, 2023	BIO	17	75
VINS ROSÉS ROSÉ WINE			
MINUTY PRESTIGE ROSÉ, 2024		10	50

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	
SAINT MARCEAU	17
PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE, NON DOSÉ	24
BARON DE ROTSCHILD BLANC DE BLANC	34
CHAMPAGNES ROSÉS	
PHILIPPONNAT ROYAL RÉSERVE ROSÉ, BRUT	30





BIÈRES . BEER . 33CL

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

VEGAN

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 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
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

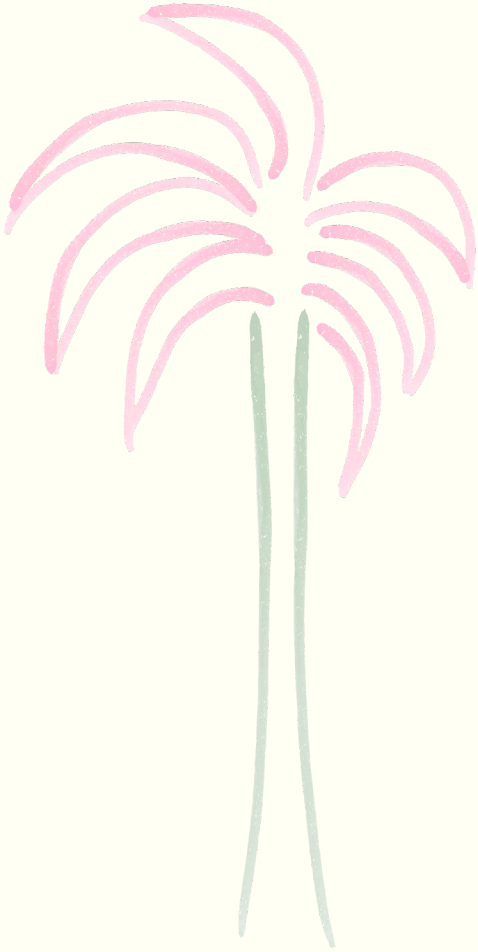


RHUMS . 4CL

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 CHRISTIAN DROUHIN	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
DISARONNO	10
KAHLUA	10
BAILEY'S	10
GET 27 - GET 31	10
PORTO CRUZ	14



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
JUICE

FRESH DRINKS

EAUX PLATES

EVIAN 75CL — 10

EAUX PÉTILLANTES

BADOIT 75CL — 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

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ — 6

ALLONGÉ — 8

CAPPUCCINO / LATTE / MATCHA — 10

THÉS MARIAGE FRÈRES — 10

DARJEELING, CEYLAN, FRENCH BREAKFAST,

CHINE FUMÉ, EARL GREY, MARCO POLO, ROUGE MÉTIS

JASMIN MANDARIN, FUJIYAMA, CASABLANCA

INFUSIONS "CHIC DES PLANTES" — 10

DETOX, RELAXATION, DIGESTION, SAVEUR

CHOCOLAT CHAUD — 10

CAFÉ 52

CUISINE ENGAGÉE
COCKTAILS & VINS SUBTILS