



J. J. Astor

LE CLUB

by Maison Astor Paris

JOHN JACOB'S WORDS

Au début du XX^e siècle, John Jacob Astor IV incarne l'audace et l'élégance d'une grande dynastie américaine. Héritier de la famille Astor, passionnée d'innovation, de voyages et de chevaux, il s'inscrit dans une tradition où l'univers équestre occupe une place centrale. Bien avant lui, Henry Astor fit l'acquisition de l'étalon Messenger, devenu l'un des ancêtres fondateurs du Standardbred aux États-Unis, symbole de puissance et de raffinement.

Cet héritage traverse le temps et s'invite aujourd'hui dans le Club : la noblesse du cheval sculpté, les étriers transformés en lampes, la tapisserie aux accents équestres. Ici, chaque cocktail prolonge cette histoire, pensé comme une course maîtrisée, où l'équilibre, le caractère et la précision s'expriment jusqu'à la dernière gorgée.

At the beginning of the 20th century, John Jacob Astor IV embodied the boldness and elegance of a great American dynasty. Heir to the Astor family, driven by a passion for innovation, travel, and horses, he followed a tradition in which the equestrian world held a central place. Long before him, Henry Astor acquired the stallion Messenger, who would become one of the founding ancestors of the Standardbred breed in the United States, a symbol of power and refinement.

This legacy endures and finds its way into the Club today: the nobility of the sculpted horse, stirrups transformed into lamps, and tapestries with equestrian accents. Here, each cocktail extends this story, conceived like a perfectly controlled race, where balance, character, and precision are expressed until the very last sip.



The Original Messenger Horse

Entrées Starters

Soupe du Jour <i>Soup of the Day</i>	15€
Burrata & Tomates Cœur de Bœuf <i>Burrata & Heirloom Beef Tomatoes</i>	18€
Gratinée à l'oignon – Emmental, croûtons de pain <i>French Onion Soup Gratinée – Emmental cheese, toasted bread</i>	18€

Salades et Sandwichs Salads and Sandwichs

Salade du Chef – Romaine, carotte, mangue, tomates cerises, radis, avocat, huile d'olive <i>Chef's Salad – Romaine lettuce, carrot, mango, cherry tomatoes, radish, avocado, olive oil</i>	19€
Salade Caesar – Romaine, anchois, œuf, parmesan, tomates, croûtons et sauce Caesar (+2€ poulet pané) <i>Caesar Salad – Romaine lettuce, anchovies, egg, parmesan, tomatoes, croutons, Caesar dressing (+€2 crispy chicken)</i>	21€
Croque-Monsieur Truffe – Emmental, jambon de paris <i>Truffle Croque Monsieur – Emmental cheese, Paris ham</i>	18€
Croque-Madame Truffe – Emmental, jambon de paris, œuf au plat <i>Truffle Croque Madame – Emmental cheese, Paris ham, fried egg</i>	20€
Astor Club Sandwich au Poulet – Œuf, laitue, mayonnaise, tomate, frites <i>Astor Chicken Club Sandwich – Egg, lettuce, mayonnaise, tomato, fries</i>	24€
Astor Club Sandwich au Saumon Fumé – Œuf, laitue, mayonnaise, tomate, frites <i>Astor Smoked Salmon Club Sandwich – Egg, lettuce, mayonnaise, tomato, fries</i>	26€
Lobster Roll – Homard, brioche toastée, mayonnaise citronnée, ciboulette, frites <i>Lobster Roll – Lobster, toasted brioche, lemon mayonnaise, chives, fries</i>	34€

Assiettes à partager

Dishes to share

Planche Mixte – Charcuterie & fromages <i>Mixed Board – Cold cuts & cheeses</i>	28€
Pilons de Poulet Croustillant – Sauce BBQ ou miel <i>Crispy Chicken Drumstick – BBQ or honey sauce</i>	18€
Tenders de Poulet – Sauce BBQ ou miel <i>Chicken Tenders – BBQ or honey sauce</i>	18€
Mozzarella Sticks <i>Mozzarella Sticks</i>	16€

Plats

Main courses

John Jacob's Burger – Bœuf, comté affiné, salade, tomate, compotée d'oignon, sauce maison, frites <i>John Jacob's Burger – Beef, comté, lettuce, tomato, onion compote, house sauce, fries</i>	26€
Pièce de Viande du Jour – Accompagnement au choix, sauce au poivre <i>Butcher's Cut of the Day – Choice of side, pepper sauce</i>	28€
Poisson du Jour – Accompagnement au choix, sauce vierge <i>Fish of the Day – Choice of side, sauce vierge</i>	26€
Penne Pomodori – Sauce tomate, basilic, huile d'olive <i>Pasta Penne Pomodori – Tomato sauce, basil, olive oil</i>	19€

Accompagnement

Sides

Supplément / Extra portion : +8€

Frites, Salade Verte, Légumes Rôtis, Mac & Cheese
French Fries, Green Salad, Roasted Vegetables, Mac & Cheese

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

Pizzas artisanales *Artisanal pizzas*

Margherita – Mozzarella, sauce tomate, basilic, huile d'olive <i>Margherita – Mozzarella, tomato sauce, basil, olive oil</i>	19€
Truffe & Champignons – Provolone, grana padano, pecorino Romano <i>Truffle & Mushroom – Provolone, grana padano, pecorino romano</i>	22€
Prosciutto & Roquette – Mozzarella <i>Prosciutto & Arugula – Mozzarella</i>	21€

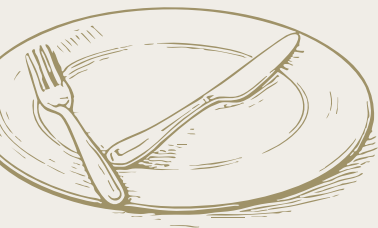
Pour les enfants *For kids*

–12 ans / 12 years and under

Tenders de poulet, frites, sauce au choix <i>Chicken tenders, fries, sauce of your choice</i>	16€
Pâtes du jour, sauce tomate ou pesto <i>Pasta of the day, tomato or pesto sauce</i>	16€
Steak haché de bœuf, accompagnement au choix <i>Ground beef patty, side of your choice</i>	16€

Pour terminer *Desserts*

Fondant au chocolat <i>Warm chocolate fondant</i>	13€
Dessert du moment <i>Dessert of the moment</i>	11€
Crème brûlée à la vanille, coulis fruits rouges <i>Vanilla crème brûlée, red berry coulis</i>	12€
Tiramisu Signature <i>Signature Tiramisu</i>	13€





Good food
is the
foundation
of genuine
happiness.

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

JOHN JACOB’S COCKTAILS

NOM	DESCRIPTION	PRIX
THE EMPRESS	Les notes vives et florales du gin s’entrelacent à une pêche lumineuse, tandis qu’une liqueur de thé fumé apporte une profondeur délicatement boisée. Une composition raffinée, entre fraîcheur fruitée et élégance fumée. <i>Bright floral notes of gin intertwine with luminous peach, while a smoked tea liqueur brings a delicately woody depth. A refined composition balancing fruity freshnes with elegant smoky nuances.</i>	18€
NO STRAW FOR BERRY	Comme un fraisier : un voile de lait clarifié où fraise, caramel et amaro se fondent en une douceur limpide, sucrée comme un secret. <i>Like a strawberry cake : A veil of clarified milk where strawberry, caramel, and amaro meld into a clear, gentle sweetness, sweet as a secret.</i>	18€
MY COCO IS NUTS	L’intensité du café infusé au rhum coco rencontre la douceur exotique du Mahina Coco, relevée par la fraîcheur du citron vert et l’éclat de l’ananas. Un cocktail solaire et gourmand, entre profondeur torréfiée et fraîcheur tropicale. <i>The intensity of coffee infused with coconut rum meets the exotic smoothness of Mahina Coco, lifted by fresh lime and vibrant pineapple. A sun-soaked and indulgent cocktail, balancing roasted depth with tropical freshness.</i>	18€
NOT GREEN BUT CHILL	Une alliance vibrante entre fraîcheur végétale du gin, agrumes lumineux et chaleur subtile d’une liqueur de jalapeño. Le basilic, les herbes amères et les baies épicées dessinent un cocktail complexe, élégant et résolument contemporain. <i>A vibrant alliance of a gin vegetal freshness, bright citrus, and the subtle warmth of jalapeño liqueur. Basil, bitter herbs, and spiced berries shape a complex, elegant, and distinctly contemporary cocktail.</i>	18€
MANGO UNCHAINED	Une composition généreuse où tequila El Sueño, fruits exotiques, miel et épices fraîches s’équilibrent avec élégance. Entre chaleur maîtrisée et douceur enveloppante, ce cocktail dévoile un final vif et intensément aromatique. <i>A generous composition where El Sueño tequila, exotic fruits, honey and fresh spices balance with elegance. Between controlled warmth and enveloping smoothness, this cocktail reveals a vibrant and intensely aromatic finish.</i>	18€

JOHN JACOB'S MOCKTAILS

NOM	DESCRIPTION	PRIX
THE WICKED	La vivacité du citron vert, la morsure florale de la timur, un « rhum » sans alcool qui pulse, fraîcheur nette, coup de fouet aromatique. <i>The liveliness of lime, the floral bite of timur, a pulsing alcohol-free "rum", clean freshness, an aromatic jolt.</i>	16€
THE LAST MONSOON	Une création fraîche et végétale aux notes boisées de vétiver, illuminée par l'éclat du citron. <i>A fresh and botanical creation with earthy vetiver notes, brightened by the vibrance of lemon.</i>	16€
MORE JAMES THAN BOND	Une interprétation sans alcool du Gin Martini, alliant les notes botaniques du gin à une réduction de tonic aux accents élégants et amers. <i>A non-alcoholic interpretation of the Gin Martini, blending botanical gin notes with an elegant and subtly bitter tonic reduction.</i>	14€

Tous les cocktails sont disponibles sur demande.

N'hésitez pas à solliciter notre équipe du bar.

Nos cocktails classiques sont proposés

à des prix compris entre 16€ et 18€ ;

pour toute préparation réalisée avec un alcool premium,

un supplément de 5€ pourra être appliqué.

All cocktails are available upon request.

Please feel free to ask our bar team.

Our classic cocktails are priced between €16 and €18;

for any preparation made with a premium spirit,

a €5 supplement may apply.

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

Vins au verre
Wines by the glass

14 cl

VINS BLANCS
WHITE WINES

Macon-Villages Orchys - CHARDONNAY	10€
Vin de Lune, Clos Triguedina - VIOGNIER, CHARDONNAY	10€
Menetou Salon, Les Pleurants, Domaine de la Farge - SAUVIGNON	11€
Chablis, Jean-Marc Brocard - CHARDONNAY	13€

VINS ROUGES
RED WINES

Brouilly, Château des Tours - GAMAY	10€
Pinot Noir, Cave de Lugny - PINOT NOIR	11€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Domaine Olivier - CABERNET FRANC	11€
Lussac Saint-Emilion, Château La Claymore - MERLOT, CABERNET FRANC, MALBEC	11€
Côtes-du-Rhône Villages, Les Cassagnes de la Nerthe - GRENACHE, SYRAH	12€

VINS ROSÉS
ROSE WINES

Côtes de Provence, La Source Gabriel - GRENACHE, SYRAH, CINSAULT	10€
Côtes de Provence, M de Minuty - GRENACHE, CINSAULT, SYRAH	11€
Côtes de Provence, Miraval - GRENACHE, CINSAULT, ROLLE, SYRAH	14€

Champagnes à la coupe
Champagnes by the glass

14 cl

H. Richard - Cuvée Henri	18€
Taittinger Brut	20€
Taittinger Rosé	22€

Champagnes

75 cl



BRUT

H. Richard – Cuvée Henri	90€
Taittinger – Brut Nature	110€
Moët & Chandon – Brut Impérial	120€
Veuve Clicquot – Yellow Label	120€

BRUT MILLÉSIMÉ

Dom Pérignon – Vintage Blanc, 2013	398€
------------------------------------	------

BLANC DE BLANCS

Taittinger – Le Comtes de Champagne, 2012	275€
---	------

BRUT ROSÉ

Taittinger	130€
Veuve Clicquot	145€

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

Vins blancs *White wines*

75 cl

BOURGOGNE

Macon-Villages Orchys – CHARDONNAY	45€
Chablis, Jean-Marc Brocard – CHARDONNAY	60€
Hautes Côtes de Beaune, Domaine Billard Chardonnay – CHARDONNAY	65€

ALSACE

Riesling, Cuvée René Dopff – RIESLING	50€
---------------------------------------	-----

VALLÉE DE LA LOIRE

Menetou Salon, Les Pleurants, Domaine de la Farge – SAUVIGNON	50€
Sancerre, Pascal Jolivet – SAUVIGNON	65€
Pouilly-Fumé de Ladoucette – SAUVIGNON	85€

BORDEAUX

Graves Supérieures, Château d'Arricaud – SÉMILLON, MUSCADELLE	65€
---	-----

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage Blanc, Les Charmeuses – MARSANNE-ROUSSANNE	65€
---	-----

SUD-OUEST

Vin de Lune, Clos Triguedina – VIOGNIER, CHARDONNAY	45€
---	-----

Vins rosés *Rosé wines*



75 cl

PROVENCE

Côtes de Provence, La Source Gabriel – GRENACHE, SYRAH, CINSULT	45€
Côtes de Provence, M de Minuty – GRENACHE, CINSULT, SYRAH	50€
Côtes de Provence, Miraval – GRENACHE, CINSULT, ROLLE, SYRAH	65€

Vins rouges

Red wines

75 cl

BORDEAUX

Lussac Saint-Emilion, Château La Claymore - MERLOT, CABERNET FRANC, MALBEC	45€
Château Jean-Gué, Lalande de Pomerol - MERLOT	59€
Chateau de Reignac,	60€
Grands Vins de Bordeaux - MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC	
Saint-Emilion Grand Cru, Clos Petit Corbin - MERLOT, CABERNET FRANC	70€
Pessac-Léognan,	115€
Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion - MERLOT, CABERNET SAUVIGNON	

BOURGOGNE

Pinot Noir, Cave de Lugny - PINOT NOIR	50€
Marsannay, Louis Latour - PINOT NOIR	72€
Mercurey, Domaine M. Juillot - PINOT NOIR	85€
Chassagne-Montrachet, Louis Latour - PINOT NOIR	90€
Nuits-Saint-Georges, Frédéric Magnien, Vieilles Vignes - PINOT NOIR	110€
Morey-Saint-Denis, 1 ^{er} cru, Frédéric Magnien - PINOT NOIR	119€
Vosne-Romanée, Domaine D. Laurent, Vieilles Vignes - PINOT NOIR	155€

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes-du-Rhône Villages,	55€
Les Cassagnes de la Nerthe - GRENACHE NOIR, SYRAH, MOURVÈDRE	
Crozes Hermitage, David Reynaud - SYRAH	65€
Saint-Joseph, Domaine Gaillard - SYRAH	75€
Châteauneuf-du-Pape,	120€
Clos du Calvaire Terres de la Crau - GRENACHE, SYRAH, CINSULT	

VALLÉE DE LA LOIRE

Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Domaine Olivier - CABERNET FRANC	50€
--	-----

BEAUJOLAIS

Brouilly, Château des Tours - GAMAY	45€
-------------------------------------	-----

PAYS D'OC

Terrasse Du Larzac	45€
Les Petites Mains Rouges - SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE, CARIGNAN	

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33 cl	7€
Seven Up	20 cl	7€
Lipton Ice Tea	20 cl	7€
Fever Tree Tonic Water	20 cl	8€
Fever Tree Ginger Ale	20 cl	8€
Fever Tree Ginger Beer	20 cl	8€

Jus de fruits Alain Milliat

Fruit juice

Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pêche, Pomme, Tomate	20 cl	9€
<i>Apricot, Pineapple, Strawberry, Orange, Peach, Apple, Tomato</i>		

Eaux minérales

Mineral water

Perrier	33 cl	7€
Evian	50 cl	6€
Badoit	50 cl	6€
Eau Plate Microfiltrée / <i>Microfiltered still water</i>	70 cl	5€
Eau Pétillante Microfiltrée / <i>Microfiltered sparkling water</i>	70 cl	5€
Chateldon	75 cl	10€



Boissons chaudes

Hot drinks

Expresso	5€
Décafeiné	5€
Allongé / Americano	5€
Double Expresso	7€
Cappuccino ou Latte	7€
Chocolat Chaud	7€
Thés et Tisanes « Comptoirs Richard »	7€
Matcha Latte	8€
Chai Latte	8€



John Jacob Astor
et sa seconde épouse, Madeleine.

*John Jacob Astor
and his second wife, Madeleine.*



Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.



Bières & cidres *Beers & ciders*

33 cl

Carlsberg (Blonde)	10€
Gallia	10€
Heineken 0.0	8€
La Bière Française – Bière Locale / <i>Local Beer</i>	
Blonde	10€
Blanche	10€
IPA	12€
Sassy – Cidre brut bio / <i>Organic dry cider</i>	9€

Aperitif

Absinthe Pernod	7 cl	6€
Apérol	7 cl	10€
Campari	7 cl	10€
Kir	14 cl	12€
Kir Royal	14 cl	20€
Lillet Blanc	7 cl	10€
Noilly Prat	7 cl	10€
Pernaud	4 cl	6€
Porto Kopke	7 cl	12€
Porto Kopke Ruby & Blanc	7 cl	12€
Porto Kopke 10 ans Tawny	7 cl	16€
Quintinye Vermouth Royal Rouge, Blanc, Sec	7 cl	12€
Ricard	4 cl	6€
Suze	7 cl	10€
Amaro	7 cl	12€
Vieux Pineau des Charentes Blanc, Rouge – Château de Montifaud	7 cl	12€

Tequila

4 cl

El Sueño Gold	12€
Milagro, 100% Agave	14€
Madre Mezcal	14€
Mezcal Illegal Joven	18€
Patron Silver	18€
Siete Leguas Blanco	19€
Patron Reposado	24€

Gin

4 cl

Comte de Grasse N°44	19€
Hendrick's	16€
Osmoz - Classic	14€
Osmoz - Cognac Cask Finish	18€
Tanqueray	14€
Tanqueray 10	18€
Tessendier Organic French Gin	14€

Vodka

4 cl

Belvedere	18€
Grey Goose	18€
Tessendier French Vodka	14€
Tito's	14€
Beluga	18€
Edénia	16€



Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

Rhum 4 cl

BRÉSIL

Cachaca Sagatiba 12€

JAMAÏQUE

Hampden 8 ans 17€

Hampden HLCF Classic Overproof 25€

VENEZUELA

Diplomatico Reserva Exclusiva 18€

NICARAGUA

Flor de Cana 18 ans 21€

BERMUDES

Gosling's Black Seal 12€

CUBA

Havana Club 7 ans 18€

BARBADE

Mount Gay XO Triple Cask 21€

CARAÏBES

Plantation Rum Original Dark 12€

Plantation Rum Pineapple 14€

FRANCE

Tessendier White Rum 14€

Tessendier Amber Rum 14€

Tessendier Spiced Rum 14€

MARTINIQUE

Trois Rivières Rivières Blanc 13€

Trois Rivières Brun 12€

GUATEMALA

Zacapa 23 ans 23€

Zacapa XO 30€



Whisky 4 cl

BLENDÉD

Johnnie Walker Blue Label 35€

AMERICAN WHISKEY

Buffalo Trace 12€

Bulleit Rye 14€

Marker's Mark 16€

Rittenhouse 20€

Woodford Reserve Double Oaked 18€

Blanton's Straight From The Barrel 28€

FRANCE

Eddu Graal 21 ans Single Cask 75€

Tessendier Whisky 12€

IRISH

Old Bushmill's Original 11€

Connemara 14€

Redbreast 12 ans 16€

Yellow Spot 12 ans 22€

SCOTLAND - ISLAY

Ardberg 10 ans 16€

Caol Ila 12 ans 16€

Lagavulin 16 ans 23€

Port Charlotte 10 ans 19€

Bruichladdich Islay Barley 2013 26€

SCOTLAND - SPEYSIDE

Glenkinchie 12 ans 16€

Knockando Season 12 ans 16€

Macallan Double Cask 12 ans 25€

SCOTLAND - HIGHLANDS

Glenmorangie 10 ans 16€

Talisker Port Ruighe 18€

Dalmore 12 ans 21€

JAPANESE

Nikka Taketsuru Pure Malt 19€

Toki 14€



Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

Cognac	4 cl
Cognac Montifaud XO Ariane	25€
Cognac Montifaud L50	50€
Cognac Park VSOP Reflet Cuivré	15€

Armagnac	4 cl
Château de Bordeneuve V.S.O.P.	15€
Château de Bordeneuve Hors d'Âge	21€
Château de Bordeneuve 1998	30€

Calvados	4 cl
Sassy Fine	14€
Boulard X.O.	18€
Christian Drouin 18 ans Hors d'Âge Pays d'Auge	25€

Eaux de vie	4 cl
Vieille Prune de Souillac	12€

Liqueur

4 cl

Amaretto	11€
Bailey's	11€
Bénédictine	11€
Cointreau	11€
Frangélico	11€
Génépi	12€
Get 27	11€
Get 31	11€
Limoncello	11€
Maraschino	11€
Soho	11€

CHARTREUSE

Chartreuse Verte	16€
------------------	-----

GRAND MARNIER

Grand Marnier	12€
---------------	-----





John Jacob Astor IV



Moments are
best shared over a
well-crafted drink.

J. Astor
MAISON ASTOR
PARIS