




Maison Astor

LA SALLE À MANGER

by Maison Astor Paris

LA CAVE

A close-up photograph of a woman smiling, holding a glass of blue cocktail with a lemon twist garnish. She is wearing a black top, a pearl necklace, and several rings. The background is softly blurred, suggesting an indoor setting like a bar or restaurant.

*« My favorite
drink is the
next one. »*

COCKTAILS
COCKTAILS

P.4

VINS
WINES

P.6

CHAMPAGNES & FINES BULLES
CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

P.8

APÉRITIFS
APERITIFS

P.10

WHISKIES
WHISKEYS

P.13

RHUMS
RUMS

P.19

TÉQUILAS & MEZCAL / CACHAÇA
TEQUILAS & MEZCAL / CACHAÇA

P.20

VODKAS / GINS
VODKAS / GINS

P.23

DIGESTIFS / EAUX DE VIE / LIQUEURS
AFTER DINNER LIQUEUR / SPIRITS / LIQUEUR

P.24

BIÈRES
BEERS

P.27

SOFTS / BOISSONS CHAUDES
SOFTS / HOT DRINKS

P.27

nos cocktails signatures

SIGNATURE COCKTAILS



SWEET DREAM

14cl

téquila milagro / purée de cassis / jus citron vert /
sirop de sucre / blanc d'œuf / liqueur de passion
tequila milagro / blackcurrent puree / lime juice /
cane sugar syrup / egg white / passion fruit liquor



GOLDEN HOUR

14cl

rhum plantation dark / citron vert /
sirop de poire et caramel / bitters
black plantation rum / lime /
pear and caramel syrup / bitters



CRYSTAL CLEAR

14cl

gin tanqueray / curaçao /
shrub pamplemousse / bitters peychaud
tanqueray gin / curacao /
grapefruit shrub / peychaud bitters



GENEPI'S

18cl

génépi / saint-germain / citron vert /
sirop de sucre / ginger ale
genepi / saint-germain / lime /
cane sugar syrup / ginger ale

20€

nos cocktails

COCKTAILS

FRENCH SPRITZ sparkling 20cl 18€

liqueur de fleur de sureau saint-germain /
eau gazeuse / prosecco
saint-germain elderflower liqueur /
sparkling water / prosecco

ESPRESSO MARTINI short drink 12cl 16€

vodka absolut / sirop de sucre de canne /
café / liqueur de café
absolut vodka / cane sugar syrup / coffee /
coffee liqueur

L'ÉPICE long drink 16cl 18€

rhum épicié / sirop pomme et cannelle /
jus de citron vert / ginger ale
spice rum / cinnamon and apple syrup /
lime juice / ginger ale

PINEAPPLE DAÏQUIRI 18€

short drink 12cl
rhum plantation ananas / jus de citron vert /
sirop de sucre
plantation pineapple rum / lime juice /
sugar

GIMLET short drink 8cl 18€

gin citadelle / cordial citron vert /
jus de citron vert
citadelle gin / lime cordial / lime juice

FRENCH NEGRONI short drink 9cl 16€

gin citadelle / lillet blanc / suze
citadelle gin / white lillet / suze

OLD FASHIONED short drink 6cl 16€

bourbon / sucre / angostura bitters /
cerise à l'eau de vie
bourbon / sugar / angostura bitters /
cherry brandy liquor

PIÑA COLADA long drink 16cl 16€

rhum havana 3 ans / crème de coco /
jus d'ananas / citron vert / ananas frais
rum havana 3 years / coconut cream /
pineapple juice / lime / fresh pineapple

HEMINGWAY SPÉCIAL 16€

short drink 12cl
rhum havana 3 ans / citron vert / jus de
pamplemousse / liqueur de marasquin
rum havana 3 years / lime / grapefruit
juice / maraschino liquor

SPICY MARGARITA short drink 12cl 18€

téquila / sel / citron vert / épices tajin /
cointreau / bitters spicy
tequila / salt / lime / tajin spices /
cointreau / spicy bitters

PASSION STAR short drink 14cl 18€

vodka absolut & shot de champagne /
sirop de vanille / purée de passion /
liqueur de passion
absolut vodka & champagne shooter /
vanilla syrup / passion fruit puree /
passion fruit liquor

MISSIONARY'S DOWNFALL 16€

long drink 16cl
rhum havana 3 ans / crème de pêche / mix
miel / jus de citron vert / ananas / menthe
rum havana 3 years / peach liquor / honey
mix / lime juice / pineapple / mint

CAIPI'LIME short drink 8cl 14€

cachaça parfumé au citron vert /
jus de citron vert / sucre
infused lime cachaça / lime juice / sugar

Alcool premium + 5€
Demandez à votre barman
pour plus de détails
Premium alcohol + 5€
Ask your bartender
for more information

cocktails sans alcool

ALCOHOL FREE

PROHIBITION long drink 16cl 12€

sirop de framboise / citron vert / orange /
ananas
raspberry syrup / lime / orange /
pineapple

VIRGIN PASSION long drink 16cl 12€

sirop d'orgeat / fruit de la passion /
ananas / citron vert / menthe
orgeat syrup / passion fruit / pineapple /
lime / mint

vins rouges RED WINES

14cl 75cl

PAYS D'OC

Pinot Noir

Domaine Laroche, La Chevalière IGP AB Vegan 10€ 42€


LANGUEDOC

Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre

Mas Gourdou « Le pas du Loup », Pic Saint-Loup AOC 9€ 45€

BOURGOGNE

Pinot Noir

Famille Roux - Les Cotilles « Pinot Noir », VDF  9€ 45€

Marsannay, Louis Latour, AOP 72€

Mercury, Domaine M. Juillot, AOP 85€

Chassagne-Montrachet, Domaine L. Latour, AOP 90€

Morey-Saint-Denis, 1er cru, Frédéric Magnien, AOP 119€

Vosne-Romanée, Domaine D. Laurent, Vieilles Vignes AOP 155€

BEAUJOLAIS

Gamay

Brouilly, Château des Tours, AOP 10€ 40€

VAL DE LOIRE

Cabernet-Franc

Chinon, Château de Vaugaudry, AOP 9€ 40€

VALLÉE DU RHÔNE

Grenache & Syrah

Côtes-du-Rhône Village, les Cassagnes de la Nerthe, AOP AB 12€ 48€

Crozes-Hermitage, David Reynaud, AOC 60€

Châteauneuf-du-Pape, Les Grainières de la Nerthe, AOP 85€

Saint-Joseph, Domaine Gaillard, AOP 75€

BORDEAUX

Merlot, Carbernet Sauvignon, Cabernet Franc

Lussac Saint-Emilion, Château La Claymore, AOP 10€ 45€

Haut Médoc, La Demoiselle de Sociando-Mallet, AOP 75€

Pomerol, Le Carillon du Rouget, AOP 86€

Pessac-Léognan, Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion, AOP 95€

Pessac-Léognan, Château Carbonnieux, Grand Cru Classé, AOP 115€

vins blancs WHITE WINES

14cl 75cl

BOURGOGNE

Chardonnay

Chablis, Les Meurots AOP

13€ 65€

Hautes Côtes de Beaune, Domaine Billard, AOP

65€

Domaine Thibert-Miranda, Macon-Fuissé AOC

10€ 45€

VAL DE LOIRE

Sauvignon

Menetou Salon, Domaine de la Farge, Les Pleurants

11€ 60€

Sancerre, Pascal Jolivet, AOP

75€

Pouilly Fumé, Domaine La Doucette, AOP

85€

VALLÉE DU RHÔNE

Viognier

Condrieu, Domaine E. Guigal, AOP

95€

LANGUEDOC

Chardonnay

Clos Des Augustins « Poline », Pays d'Oc IGP



9€ 45€

vin rosé ROSÉ WINE

14cl 75cl

CÔTES DE PROVENCE

La Source Gabriel

9€ 40€



champagnes & fines bulles

CHAMPAGNE &
SPARKLING WINE

14cl 75cl

CHAMPAGNES

Amadéo Bouteille	18€	90€
Taittinger Brut	20€	115€
Moët et Chandon Impérial		120€
Pommery Brut		115€
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune		120€
Veuve Clicquot Rosé		145€
Taittinger Blanc de Blancs Comtes 2012		275€
Dom Pérignon Vintage Blanc 2013		398€

VAL DE LOIRE

Bouvet Ladubay, Crémant de Loire		55€
----------------------------------	--	-----



apéritifs

Apérol 7cl	10€
Campari 7cl	10€
 Suze 7cl	10€
Thuir (66), dans les Pyrénées-Orientales. <i>Thuir (66), in the Pyrénées-Orientales.</i>	
 Lillet Blanc 7cl	10€
Élaboré depuis 1872 à la Maison Lillet dans le petit village de Podensac (33) au sud de Bordeaux. <i>Produced since 1872 at Maison Lillet in the small village of Podensac (33) south of Bordeaux.</i>	
 Noilly Prat 7cl	10€
Depuis 1813, La Maison Noilly Prat est située à Marseillan (34), située dans le sud du département de l'Hérault, en région Occitanie. <i>Since 1813, La Maison Noilly Prat has been located in Marseillan (34), located in the south of the Hérault department, in the Occitanie region.</i>	
 Saint-Raphaël 7cl	10€
 Quintinye Vermouth Royal Rouge, Blanc, Sec 7cl	12€
 Vieux Pineau des Charentes Blanc, Rouge 7cl	12€
Porto Kopke 7cl	
La plus vieille maison de vin de Porto depuis 1638. <i>The oldest port wine house since 1638.</i>	
Porto Kopke Ruby & Blanc	12€
Porto Kopke 10 ans Tawny	16€
Kir 14cl	10€
Kir Royal 14cl	16€
 Ricard 4cl	8€
Bessan (34) est l'un des trois sites français de production du Ricard, avec Lormont (33) et Vendeville (59). <i>Bessan (34) is one of three French Ricard production sites, along with Lormont (33) and Vendeville (59).</i>	
 Absinthe 4cl	14€
Marseille (13).	



ZOOM...

Quintinye Vermouth Royal

Né au cœur du terroir de Cognac,
La Quintinye Vermouth Royal
est un vermouth français.
Ils sont élaborés à partir
d'une sélection de plantes
aromatiques et d'un assemblage
de vins blancs et de pineau
des Charentes qui colore
naturellement leurs robes.

*Quintinye Vermouth Royal
is a French Vermouth and was born
in the heart of the Cognac terroir.
It is made from a selection of aromatic
plants and a blend of white wines
and Pineau des Charentes
which naturally colors it.*



*« Whisky is
liquid sunshine. »*

George Bernard Shaw

whiskies^{4cl}

ÉCOSSE

Blended Whisky

Johnnie Walker Red Label	11€
Johnnie Walker Black Label	14€
Johnnie Walker Blue Label	35€

Single Malt Islay

Ardbeg 10 ans	16€
Laphroaig	18€
Lagavulin 16 ans	23€

Speyside

Knockando Season 12 ans	16€
The Macallan 12 ans Double Cask	25€

Highlands

Glenmorangie The Original 10 ans	16€
Talisker Port Ruighe	18€

Lowlands

Glenkinchie 12 ans	16€
--------------------	-----

IRLANDE

Blended Whisky

Old Bushmill's Original	11€
-------------------------	-----





whiskies^{4cl}

FRANCE

Bretagne

Eddu Graal 21 ans 75€

Single cask disponible en édition très limitée seulement 304 bouteilles dans le monde. Située à Plomelin dans le Finistère, la distillerie des Menhirs donne naissance à son whisky élaboré à base de blé noir : Eddu.

Resplendissante de maturité et en même temps remarquable de fraîcheur précieusement conservée, du haut de ses vingt et un ans, cette version, distillée en 2001, est tout simplement le whisky le plus âgé jamais embouteillé en France. Véritable gourmandise, sa finale rend hommage à la Bretagne en évoquant l'une de ses plus célèbres pâtisseries. Profond, gourmand. Far breton, fruits frais, miel.

Single cask available in very limited edition only 304 bottles worldwide. Located in Plomelin in Finistère, the Menhirs distillery gives birth to its whiskey made from buckwheat: Eddu.

Resplendent with maturity and at the same time remarkable for its carefully preserved freshness, from the height of its twenty-one years, this version, distilled in 2001, is quite simply the oldest whiskey ever bottled in France. A true delicacy, its finish pays homage to Brittany by evoking one of its most famous pastries. Deep, delicious. Far Breton, fresh fruit, honey.

Notes de dégustation

Nez Fin, onctueux. À la fois fruité (pomme, poire) et vanillé, le premier nez se révèle également miellé (acacia) et tendrement herbacé. À l'aération, des agrumes confits (citron, pamplemousse) et des fruits exotiques (ananas, passion) enrichissent le registre fruité de la palette aromatique. L'ensemble fait preuve d'une unité de ton remarquable.

Apparence Vieil or.

Bouche À la fois vive et délicate. Dans la parfaite continuité du nez, l'attaque en bouche révèle avec encore plus de puissance et de profondeur les mêmes notes de fruits frais (pomme, poire), exotiques (ananas, passion) ainsi que des agrumes (citron, pamplemousse). Très mature, le milieu de bouche est marqué par des saveurs de fruits secs (amande, noix) et d'épices fines (cannelle, gingembre râpé).

Finale Longue, crémeuse. En entame de finale, du lait de coco et du miel de tilleul s'insèrent avec tact au cœur de la palette gustative. Poudrée (cacao), exotique (banane) et poivrée, l'arrière-bouche devient au fur et à mesure de plus en plus gourmande (far breton). En rétro olfaction, du gingembre confit et des oranges amères constituent un duo gustatif débordant d'enthousiasme. Le verre vide est très légèrement médicinal (baume, moutarde).

Tasting notes

Nose *Fine, unctuous. Both fruity (apple, pear) and vanilla, the initial nose is also honeyed (acacia) and tenderly herbaceous. Allowed to breathe, candied citrus fruits (lemon, grapefruit) and exotic fruits (pineapple, passion fruit) enrich the fruity register of the aromatic palette. The whole shows a remarkable unity of tone.*

Appearance *Old gold.*

Palate *Both lively and delicate. In perfect continuity with the nose, the attack on the palate reveals with even more power and depth the same notes of fresh fruits (apple, pear), exotic fruits (pineapple, passion fruit) as well as citrus fruits (lemon, grapefruit). Very mature, the mid-palate is marked by flavors of dried fruit (almond, walnut) and fine spices (cinnamon, grated ginger).*

Final *Long, creamy. At the start of the finish, coconut milk and linden honey are tactfully inserted into the heart of the taste palette. Powdery (cocoa), exotic (banana) and peppery, the aftertaste gradually becomes more and more gourmet (far Breton). On the retro-nasal olfaction, candied ginger and bitter oranges form a gustatory duo brimming with enthusiasm. The empty glass is very slightly medicinal (balm, mustard).*





Kentucky

Tennessee

États-Unis

4cl
whiskies

ÉTATS-UNIS

Kentucky

Bourbon Four Roses	11€
Bourbon Bulleit	14€
Marker's Mark	16€
Woodford Reserve Double Oaked	18€

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	12€
---------------	-----

Tennessee Liqueur de Whiskey

Jack Daniel's Honey	14€
Jack Daniel's Apple	14€

Tennessee Rye

Jack Daniel's Rye	14€
-------------------	-----



Japon

4cl
whiskies

JAPON

Blended Whisky

Nikka From The Barrel	18€
-----------------------	-----



ZOOM...

Mount Gay XO

Mount Gay XO est vieilli en futs de chêne américain, de Bourbon et de Cognac. Mount Gay est la plus ancienne distillerie de rhum au monde, depuis 1703.

Mount Gay XO Mount Gay XO is aged in American oak, Bourbon and Cognac barrels. Mount Gay is the oldest rum distillery in the world, dating back to 1703.



^{4cl}
rhums

GUATEMALA

Zacapa 23 ans	23€
Zacapa XO	30€

JAMAÏQUE

Captain Morgan Spiced	10€
Hampden 8 ans	17€
Hampden HLCF Classic Overproof 60%	25€

NICARAGUA

Flor de Cana 18 ans	21€
---------------------	-----

CARAÏBES

Plantation Rum Original Dark	12€
Plantation Rum Pineapple	14€

BARBADE

Mount Gay XO Triple Cask	21€
--------------------------	-----

BERMUDES

Gosling's Black Seal	12€
----------------------	-----

CUBA

Havana White 3 ans	12€
Havana Dark 7 ans	18€

FRANCE

Rhums Agricoles de Martinique

3 Rivières Blanc 51%	13€
3 Rivières Brun 40%	12€



Mexique

Brésil

téquila^{4cl}
& *mezcal*

MEXIQUE

- Patron Silver 18€
- Patron Reposado 24€
- Mezcal Siete Misterios Doba-Yej 16€
- 100% Agave

cachaça^{4cl}

BRÉSIL

- Sagatiba 12€

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
NET PRICES IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, PLEASE DRINK RESPONSIBLY.





ZOOM...

Comte de Grasse N°44

C'est en reprenant les pratiques de l'industrie du parfum pour sa production que le Gin N°44 apporte son goût si particulier, mais également les quelques 22 ingrédients locaux qui la composent. Il est réalisé entre autres avec du cade, du genièvre, des extraits d'agrumes, des fleurs et une eau de source 100% locale. Un mélange unique qui intègre dans sa distillation sous vide, une macération par ultrasons, un système unique imaginé par la distillerie Comte de Grasse.

Le Gin 44°N est LA révélation azuréenne du Gin que ce soit par sa composition, son goût ou sa bouteille qui rappelle par ses couleurs méditerranéennes et son design, son origine Grassoise, capitale mondiale du parfum.

It is by taking up the practices of the perfume industry for its production that the Gin 44°N brings its very particular taste, but also the some 22 local ingredients that compose it.

It is made with, among other things, cade, juniper, citrus extracts, flowers and 100% local spring water.

A unique blend which integrates in its vacuum distillation, ultrasonic maceration, a unique system imagined by the Comte de Grasse distillery. Gin 44°N is THE Côte d'Azur revelation of Gin whether by its composition, its taste or its bottle which recalls by its Mediterranean colors and its design, its origin Grassoise, world capital of perfume.

vodkas^{4cl}

SUÈDE

Absolut 12€

POLOGNE

Belvedere 16€

FRANCE

Grey Goose 18€

Distillée en Picardie et mise en bouteille
à Gensac La Pallue (16) en Charentes.

*Distilled in Picardy and bottled in
Gensac La Pallue (16) in Charentes.*

gins^{4cl}

ÉCOSSE

Hendrick's 16€

LONDON DRY

Tanqueray 14€

Bombay Sapphire 12€

FRANCE

Gin Citadelle Osmoz Classic 14€

Gin Osmoz Cask Finish Cognac 18€

Comte de Grasse N°44 25€

Imaginé et distillé à Grasse (06), Comte de Grasse N°44
est le premier gin directement inspiré de la parfumerie.

*Created and distilled in Grasse (06), Comte de Grasse N°44
is the first gin directly inspired by perfumery.*

digestifs^{4cl}

COGNAC

Cognac VS Montifaud Ariane	12€
Cognac VSOP Montifaud Ariane	14€
Cognac XO Montifaud Ariane	25€
Cognac L50 Montifaud	50€

ARMAGNAC

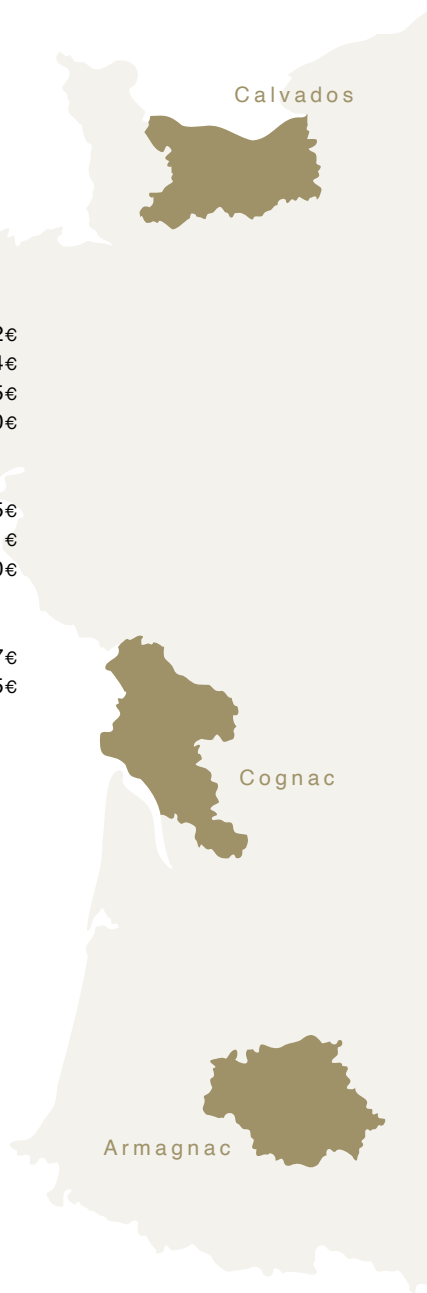
Château de Bordeneuve V.S.O.P.	15€
Château de Bordeneuve Hors d'âge	21€
Château de Bordeneuve 1998	30€

CALVADOS

Christian Drouin V.S.O.P. Pays d'Auge	17€
Christian Drouin 18 ans Hors d'Âge Pays d'Auge	25€

liqueurs^{4cl}

Disaronno Amaretto	11€
Génépi	20€
Chartreuse Verte	16€
Limoncello	11€
Bailey's	11€
Cointreau	11€
Get 27	11€





zoom...

Cognac L50 Montifaud

Le L50 est un assemblage rare de très vieux cognacs de 1935 à 1982.

The L50 is an assembly rare very old cognacs from 1935 to 1982.





bières

B/rew

E/njoy

E/mpty

R/peat

Carlsberg (Blonde) 33cl	10€
Affligem (Blonde) 30cl	10€
■ ■ La « Titi » Parisienne (IPA) 33cl	14€
■ ■ La Blonde Parisienne 33cl	12€
Tourtel Twist (Sans alcool) 27.5cl	10€

softs

EAUX

Evian, Badoit 50cl / 1L	6€ / 7€
Perrier 33cl	7€

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	7€
Seven Up, Lipton Ice Tea 20cl	7€
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger beer 20cl	7€

JUS DE FRUITS

FRUIT JUICE 20cl	7€
Orange, Pamplemousse, Pomme, Pêche, Tomate, Fraise, Ananas	
Orange, Grapefruit, Apple, Peach, Tomato, Strawberry, Pineapple	

boissons chaudes

Expresso	5€
Décafeiné	5€
Allongé	5€
Double Expresso	7€
Cappuccino	7€
Chocolat Chaud	7€
Thés et Tisanes	7€

Maison Astor
MAISON ASTOR
PARIS

11 RUE D'ASTORG, 75008 PARIS
+33 (0)1 53 05 05 35
RESTAURANT@MAISONASTORPARIS.COM
WWW.MAISONASTORPARIS.COM

*« Au plaisir
de vous revoir. »*