

SNACKING by Sibien

Sardines à l'huile d'olive Bio, pain de campagne et beurre demi-sel **11€**

Sardines in organic olive oil, country bread, and salted butter

Houmous et pain pita **8€**

Hummus and pita bread

Gambas croustillantes et sauce pimentée **13€**

Crispy prawns with spicy sauce

Grilled cheese au pastrami **12€**

Pastrami grilled cheese

Fraises fraîches et chantilly **10€** (1 personne) **17€** (2 personnes)

Fresh strawberries and whipped cream

Glaces et sorbets : 1 parfum **4€**, 2 parfums **7€**, 3 parfums **10€**

Ice cream and sorbets

BOISSONS / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33 cl) **6€**

Schweppes Tonic (20 cl) **6€**

Limonade (33cl) **6€**

Jus et nectars de fruits (33 cl) "Alain Millat" **6€**

Jus de fruits frais (25cl) **9€**

Evian, Eau de Perrier (50 cl) **8€**

Perrier (33 cl) **6€**

Koko Kombucha : gingembre citron ou pêche sureau (33cl) **8€**

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Expresso, Décaféiné **5€**

Café américain **6€**

Double expresso, Cappuccino **8€**

Thés et infusions /Teas & Herbal Teas **8€**

Chocolat chaud / Hot Chocolate **8€**

Prix nets en euros TTC // Net prices in Euros all taxes included
Origine des viandes Irlande/ Our meats are from Ireland



Sibien

..... HARMONIE GOURMANDE

La carte du bar

MAJESTIC HÔTEL-SPA - CHAMPS-ÉLYSÉES
30 RUE LAPÉROUSE - 75116 PARIS

Cocktails & Amour

Litchi Fizz Garden

15€

Sunset Spritz

Liqueur de litchi, Sirop de violette,
Prosecco, Eau gazeuse 20cl
*Lychee liqueur, Violet syrup, Prosecco,
Sparkling water*

Limoncello, Sirop de lavande,
Prosecco, Eau gazeuse 20cl
*Limoncello, Lavender syrup,
Prosecco, Sparkling water*



La Madeleine

Cointreau, Amaretto, Jus d'ananas 9cl
Cointreau, Amaretto, pineapple juice



Spicy SiBien

Tequila, Sirop de spicy mango,
Jus de citron vert, Jus d'orange,
Eau gazeuse, Tabasco 20cl
*Tequila, Spicy mango syrup, lime
juice, orange juice, sparkling
water, Tabasco*

Lavender Tonic Twist

Gin, Sirop de lavande, Jus de
citron, Tonic 20cl
*Lavender syrup, lemon juice, gin,
tonic*



Velvet Espresso Martini

Vodka, Sirop de sucre de canne,
Kahlua, Baileys, Espresso 13cl
*Cane sugar syrup, Kahlua,
Baileys, vodka, espresso
juice*



Mocktails & Encore plus d'amour

12€

Pink Fizz

Sirop de rose, Jus de litchi,
Eau gazeuse 20cl
*Rose syrup, Lychee juice,
Sparkling water*

Lavender Lemonade

Sirop de lavande, Jus de citron,
Limonade 20cl
*Lavender syrup, Lemon juice,
Lemonade*



Yellow Squeeze

Jus de citron, Jus d'orange, Jus
d'ananas, sirop spicy mango 14cl
*Lemon juice, Orange juice, spicy
mango syrup, Pineapple juice*

Nos jus bien être du jour

Seasonal healthy juice 25cl



VINS & CHAMPAGNES / WINE & CHAMPAGNE

15cl/75cl

BLANCS / WHITES

AOC Bordeaux - D de Dauzac 2024 - **8/40€**

AOC Muscadet - Domaine des Hautes Noëllles 2022 - **8/40€**

ROUGES / REDS

AOC Côtes du Rhône - Domaine Ogier 2024 - **8/40€**

AOC Bordeaux supérieur - D de Dauzac 2022 - **10/50€**

ROSÉS / ROSÉS

AOC Côtes de Provence - Esprit de Gassier 2025 - **8/40€**

CHAMPAGNES

Champagne Philipponnat - Royale Réserve brut - **22/130€**

Champagne Moët et Chandon- "Brut rosé" - **24€**

BIÈRES / BEERS

Heineken 0% (33 cl) **7€**

1664 blonde (33cl) / Heineken (33cl) **8€**

Corona (33cl) / Hoegaarden (33cl) **8€**

NOS VINS À LA BOUTEILLE / WINE BY THE BOTTLE 75cl

VINS BLANCS / WHITE WINE

AOC Hermitage - Paul Jaboulet 2015 **150€**

AOC Chablis - Domaine Le Verger 2022 **75€**

AOC Ladoix "Les Marnes blanches" - Domaine Faiveley 2021 **95€**

AOC Sancerre "Les collinettes" - Domaine Joseph Mellot 2022 **75€**

AOC Côtes de Provence "Lion et Dragon" - Château Roubine 2022 **80€**

VINS ROUGES / RED WINE

AOC Châteauneuf du Pape - Clos de l'oratoire des papes 2020 **130€**

AOC Bourgogne Pinot noir - Domaine Arnaud Baillet 2021 **70€**

AOC Médoc - Château La Gorce 2017 **65€**

AOC Saint-Emilion - Château Haut Saint Brice 2021 - **72€**

Prix nets en euros TTC service compris // Net prices in Euros all taxes included service included