



17, rue des Batignolles - 75017 Paris

01 40 58 51 93

@lepastelbatignolles
www.lepastelbatignolles.fr

Pour vos demandes de privatisation, d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Organisez un événement au Pastel Batignolles"



Entrées

 ŒUF COULANT	9€
Compotée de poivrons, tomates et oignons, herbes fraîches et pain grillé Runny egg, pepper, tomato and onion compote with fresh herbs and toasted bread	
 CAMEMBERT RÔTI	14€
Miel et thym, pain grillé Roasted camembert, honey and thyme with toasted bread	
TARAMA À LA TRUFFE	11€
Huile d'olive, gros blinis Truffle tarama, olive oil, large blinis	
 STRACCIATELLA	14€
Pâte à pizza frite, pesto basilic, copeaux de parmesan, chapelure à l'ail Stracciatella cheese, fried pizza dough, basil pesto, parmesan shavings, and garlic breadcrumbs	
 SOUPE À L'OIGNON	10€
Gratinée au comté French onion soup, comté cheese gratin	

Toasting

Servi avec salade verte

AVOCADO TOAST	19€
Brioche toastée, saumon fumé, avocat, œuf poché, feta, grenade Toasted brioche, smoked salmon, avocado, poached egg, feta cheese, pomegranate	
EGG BENEDICT	18€
English muffin, bacon, œuf poché, avocat, sauce hollandaise Egg Benedict with english muffin, bacon, poached egg, avocado and hollandaise sauce	
NORWEGIAN BENEDICT	18€
English muffin, saumon fumé, œuf poché, avocat, sauce hollandaise English muffin, smoked salmon, poached egg, avocado and hollandaise sauce	
 EGG CHEESY MUFFIN	18€
Œuf poché, avocat, sauce cheddar Poached egg, avocado and cheddar sauce	
CROQUE-MONSIEUR	15€
Pain de campagne, jambon blanc, Comté, béchamel (supplément œuf : +1,5€) Country-style bread, ham, Comté cheese and béchamel sauce (extra egg: +1,5€)	
SUPPLÉMENT FRITES	3€
Extra charge for chips	



Végétarien - Vegetarian

Burgers

BACON CHEESEBURGER

Bun brioche, steak haché 180g, bacon, sauce cheddar, pickles, frites maison

Bun brioche, 180g ground steak, bacon, cheddar sauce, pickles and homemade fries

19€

CHICKEN BURGER

Bun brioche, poulet crispy, avocat, mozzarella, sauce burger, frites maison

Bun brioche, crispy chicken, avocado, mozzarella, burger sauce and homemade fries

19€

Pizzas

MARGHERITA

14€

Tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive

Tomato, mozzarella, basil, olive oil

REGINA

16,5€

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives noires, origan

Tomato, mozzarella, white ham, mushrooms, black olives, oregano

5 FROMAGES

18,5€

Mozzarella, gorgonzola, scamorza fumée, chèvre, parmesan

Mozzarella, gorgonzola, smoked scamorza, goat cheese, parmesan

POLPETTE

18€

Boulette de bœuf, tomate, parmesan, pesto basilic, chapelure à l'ail

Beef meatball, tomato, parmesan, basil pesto, garlic breadcrumbs

BURRATA

16€

Tomate, mozzarella, burrata, roquette (supplément speck +3,5€)

Tomato, mozzarella, burrata, arugula (speck supplement +3.5€)

VERDURA

17,5€

Tomate, mozzarella, aubergine, courgettes, poivrons, pesto basilic, copeaux de parmesan

Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers, basil pesto, parmesan shavings

CALZONE BERGÈRE

17€

Tomate, mozzarella, lardons, chèvre, œuf, champignons, jambon blanc

Tomato, mozzarella, bacon, goat cheese, egg, mushrooms, white ham

Supplément + 2€
Œuf, 4 fromages, jambon blanc



Végétarien - Vegetarian

Plats

TARTARE DE BŒUF

Préparé par nos soins, sauce tartare légèrement relevée, frites maison et salade verte
Beef tartare prepared by us, lightly spiced tartar sauce, homemade fries and green salad

21€

TIGRE QUI PLEURE

Hampe de bœuf marinée et légèrement relevée, frites maison
Crying tiger, lightly seasoned marinated beef cutlet and homemade fries

22€

SALADE COBB

Poulet croustillant, oeuf dur, bacon, gorgonzola, avocat, tomates cerises, oignons rouges, mesclun, vinaigrette balsamique
Crispy chicken with hard-boiled egg, bacon, gorgonzola, avocado, cherry tomatoes, red onion, mesclun, and balsamic vinaigrette

19€

THON SNACKÉ À LA PLANCHA

Compotée de poivrons, tomates et oignons, sauce coco citronnelle
Seared tuna steak, pepper, tomato and onion compote with coconut and lemongrass sauce

23€

BALLOTINE DE VOLAILLE FAÇON CORDON BLEU

Jambon blanc, Comté, jus corsé, purée maison
Ballotine of chicken cordon bleu style, white ham, Comté cheese, hearty jus, homemade mashed potatoes

19€

FISH AND CHIPS

Sauce tartare et frites maison
Tartar sauce and homemade fries

19€



LINGUINE À LA TARTUFATA

Burrata, éclats de noisettes, roquette
Burrata, hazelnut pieces, arugula

21€

STEAK À CHEVAL

Steak de boeuf 180 gr, oeuf au plat, frites
180g beef steak, fried egg, and French fries

17€

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

Carottes, champignons bouton, oignons grelots, riz basmati
Traditional veal blanquette, carrots, button mushrooms, pearl onions, basmati rice

23€

BELLE ENTRECÔTE DE BŒUF 300G

Sauce béarnaise et frites maison
300g beef entrecôte with bearnaise sauce and homemade fries

29€



Végétarien - Vegetarian

Garnitures

Frites maison, purée de pommes de terre, haricots verts,
légumes du moment

Homemade french fries, mashed potatoes, green beans,
seasonal vegetables

6€

Menu enfants

Enfants de moins de 12 ans - *Children under 12 years old*

STEAK HACHÉ 180G ou NUGGETS MAISON (véritables morceaux de poulet pané au panko)
180g chopped steak or homemade nuggets (real piece of chicken breaded with panko)

FRITES MAISON ou HARICOTS VERTS

Served with homemade fries or green beans

BOULE DE GLACE AU CHOIX ou CRÊPE AU SUCRE

Choice of ice cream scoop or sugar crepe

14€

Crêpes & pancakes

SUCRE

Sugar

6€

CARAMEL BEURRE SALÉ

Salted butter caramel

7€

NUTELLA

7€

CONFITURE

Jam

7€

SUZETTE

9€

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE

1€

Extra whipped cream

Glaces

«Maison Pedone» Maître Glacier depuis 1959

1, 2 OU 3 BOULES

3,5 / 7 / 9€

Vanille, chocolat, café, pistache de sicile, caramel beurre salé, citron vert, fraise, mangue

1, 2 or 3 scoops : Vanilla, chocolate, coffee, Sicilian pistachio, salted butter caramel, lime, strawberry, mango

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE

1€

Extra whipped cream

Au choix

Desserts

TRILOGIE DE FROMAGES

Sainte-Maure de Touraine, tomme de Savoie, camembert moulé à la louche
Trilogy of cheeses

11€

AFFOGATO

Glace vanille, expresso, Nocciolata bio, copeaux de chocolat
Vanilla ice cream, espresso, organic Nocciolata, chocolate shavings

9€

TARTE CHOCOLAT CARAMEL

Noix de pécan, crème anglaise à la vanille
Chocolate and caramel pie, pecan nuts with vanilla custard

12€

CRÈME BRÛLÉE

Vanille de Madagascar
Crème brûlée with Madagascar vanilla

10€

PAIN PERDU

Crème fouettée mascarpone, caramel beurre salé
French toast, mascarpone whipped cream, salted caramel

10€

TIRAMISU TRADITION

Crème au mascarpone, biscuits cuillère imbibés au café, cacao en poudre
Traditional tiramisu, mascarpone cream, coffee-soaked sponge fingers, cocoa powder

10€

COOKIE MINUTE

Beurre de cacahuètes, praliné cacahuètes, glace vanille
Peanut butter, peanut praline, vanilla ice cream

10€

TARTE TATIN FAÇON GRAND-MÈRE

Crème fraîche d'Isigny ou glace vanille
Grandma's tart tatin with Isigny sour cream or vanilla ice cream

10€

CAFÉ GOURMAND DU MOMENT

Gourmet coffee of the moment

9,5€

Snacking

À partir de 15h

 FRITES AU CHEDDAR	8€
Sauce au cheddar, oignons frits Fries with cheddar sauce, fried onions	
MINI-CROQUES	10€
Croque-monsieur maison à partager Homemade croque-monsieur to share	
 MOZZA STICKS	8€
Sauce barbecue Mozzarella sticks with barbecue sauce	
POULET KARAAGE	10€
Haut de cuisse mariné frit à la japonaise, sauce barbecue Karaage chicken, marinated thigh fried Japanese style, barbecue sauce	
MINI-BURGERS	12€
Bœuf & cheddar / poulet frit / saumon & avocat Beef & cheddar / fried chicken / salmon & avocado	
 NACHOS MAISON	8€
Guacamole, sauce cheddar Homemade nachos, guacamole, cheddar sauce	

Planches

À partir de 15h

PLANCHE DE CHARCUTERIE	21€
Jambon speck, pastrami de bœuf, terrine de campagne au poivre vert, saucisson du Béarn, chorizo Bellota Cold cuts board with white speck ham, beef pastrami, green peppercorn terrine, Béarn sausage, Bellota chorizo	
 PLANCHE DE FROMAGES	19€
Sainte-Maure de Touraine, tomme de Savoie, camembert moulé à la louche Cheeses board with Sainte-Maure de Touraine, Savoy tomme, ladled camembert cheese	
PLANCHE MIXTE	21€
Mixed board	
PLANCHE PASTEL	22€
Mini-croque, frites de halloumi, poulet frit à la japonaise, mini-burger bœuf & cheddar Pastel board with mini croque-monsieur, halloumi fries, Japanese fried chicken, mini beef & cheddar burger	

Bar du Pastel

13€

LE PALOMA 25 cl

Tequila Espolon Blanco, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade

THE GREEN LADY 28 cl

Gin Mare infusé à la framboise, Grand Marnier Cuvee du Centenaire, jus d'aloé vera, jus de citron, paillettes vertes

PLANAS DAÏQUIRI PASSION 25 cl

Rhum Diplomatico Planas, sucre de canne, jus de citron, fleur de sureau, jus de passion

ESPRESSO MARTINI 26 cl

Vodka Zoladkowa, liqueur de café, sucre de canne, double expresso

CANADIAN JERRY'S 24 cl

Rhum Sailor Jerry, sirop d'érable, jus d'orange, jus d'ananas, cannelle

SPEAK EASY 28 cl

Rhum ambré Diplomatico Reserva Exclusive, jus de mangue, sirop de sucre, citron vert, menthe, ginger beer

HENDRICK'S BERRY 24 cl

Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de Cranberry, Schweppes Tonic

MOJITO FACTORY FRAMBOISE,

BASILIC OU PASSION 28 cl

Rhum Bacardi Carta Blanca, citron vert frais, menthe fraîche, cassonade, Perrier, angustura

LE BATI-FOLLE - Cocktail Signature 28 cl

Vodka Belvedere, Cointreau, jus de citron, sucre de canne, jus d'ananas, liqueur de grenade et Schweppes hibiscus

LES GRANDS BOULEVARDS 24 cl

Bourbon Woodford Reserve, liqueur de cranberry Chambord, jus de citron, sucre de canne, Carpano Rosso, blanc d'œuf

SANTIAGO JUNGLE 25 cl

Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de mangue, sirop banane, citron vert

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Cuba libre, Diplomatico Mantuano Mule, 3 Rivières Mule, Espresso Martini, Piña Colada, Skyy Mule, Bourbon Sour Wild Turkey 81 Proof, Apple Jack Daniel's Granny Sour, Eminente Daiquiri

Bar à Mules

24 cl

13€

BELVEDERE MULE

Vodka Belvedere, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

HENNESSY MULE

Cognac Hennessy VS, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

EMINENTE MULE

Rhum Eminente, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

DON PAPA MULE

Rhum don papa, citron vert, sirop vanille, ginger beer

MONKEY MULE

Whisky Monkey shoulder, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

Bar à Margaritas 22 cl 13€

THE GRAND MARGARITA

Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne, coulis de fruits rouges

MARGA'CUJA

Tequila El Jimador, triple sec, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion

THE CLASSIC

Tequila Volcan, triple sec, jus de citron, sirop de sucre

MILAGRO BANANA

Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron, sirop de banane

Bar à Champagne 24 cl 13€

PORNSTAR MARTINI

Vodka Eristoff, sirop de vanille, jus de maracuja, fruit de la passion, shot de champagne maison Abelé

PASTEL 75

Gin Mare, liqueur de framboise sarti, sucre de canne, jus de citron, champagne maison Abelé

MIMOSA ROYAL

Champagne maison Abelé, jus d'orange pressée, Cointreau

Bar à Gin'To 24 cl

13€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX 20 cl :

Schweppes, Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

MONKEY 47

Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleur de sureau

RÉTHA OCEANIC GIN

Gin maritime dont la recette inclut des algues récoltées sur le littoral de l'île de Ré

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN

Gourmand, aux subtils notes de fruits rouges

BOMBAY SAPPHIRE

Gin fin et élégant, plus léger que beaucoup d'autres

BULLDOG

London Dry gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et notes de lavande

GIN MARE

Macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina

HENDRICK'S GIN OU HENDRICK'S ORBIUM

Infusé aux essences de rose et de concombre

Sélection nocturne

RED BULL, SUGAR FREE, PASTÈQUE 25 cl

7€

ORGANICS MATÉ 25 cl

7€

VODKA, RED BULL 29 cl

12€

« MATÉ ME » POR FAVOR 35 cl

13€

Vodka Zoladkowa, triple sec, jus de citron, sirop de sucre de canne et Organics Maté

Bar à Spritz 26 cl

13€

APEROL SPRITZ

Aperol, huile essentielle d'orange, Prosecco, Perrier

SARTI SPRITZ

Le Sarti Rosa est un apéritif raffiné d'Italie, Prosecco, Perrier

CAMPARI SPRITZ

Campari, huile essentielle de yuzu, Prosecco, Perrier

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello aperitivo, prosecco, Perrier

SAINT-GERMAIN SPRITZ

Liqueur de sureau Fiorente, gin Normindia infusé à la framboise et à la fleur de sureau, citron vert, Prosecco, Perrier

LILLET SPRITZ ROSÉ

Lillet rosé, Schweppes Tonic

CHAMBORD SPRITZ

Liqueur de framboise Chambord, purée de framboise, lime, Prosecco, Perrier

ITALICUS SPRITZ

Liqueur de bergamote, limoncello, Prosecco, Perrier

Cocktails sans risque 28 cl

12€

VIRGIN SPRITZ

Apéritif italien sans alcool Crodino, Perrier, spiritueux sans alcool Fluère framboise, framboises fraîches, sirop de rose

12€

VIR-GIN'TO

Sirop de fleur de sureau, spiritueux sans alcool Fluère au genièvre, Schweppes Touch of Lime

12€

COOL KISS

Jus de coco, d'ananas et d'orange, sirop de fraise

Apéritifs

RICARD, PASTIS 2 cl	4,8€
SUZE TONIC ZÉRO 25 cl	6€
Tonic à la Suze sans alcool, amer, doux et fruité à l'orange et à la gentiane	
AMERICANO 8 cl	9€
MARTINI ROSSO OU BIANCO 5 cl	5,5€
PORTO ROUGE OU BLANC GRAHAM'S 5 cl	5,5€
CAMPARI 5 cl	6€
CAMPARI SODA 15 cl	8€
NOILLY PRAT 5 cl	5,5€
SALERS 5 cl	5,5€
KIR 12 cl / 20 cl - Cassis, mûre, framboise ou pêche	5,5 / 10€
KIR ROYAL 12 cl / 20 cl - Cassis, mûre, framboise ou pêche	11 / 19,5€
PROSECCO 12 cl	6,5€

Bières & cidre

BOUTEILLES	33cl
LA PARISIENNE, LE TITI PARISIEN 	6,8€
1664 0%	6,8€
DESPERADOS, CORONA EXTRA	6,8€
CIDRE SASSY, «L'inimitable»	6,5€

PRESSION	25cl	50cl
BIÈRE DU MOMENT	4,3€	8,3€
1664	4,9€	8,9€
1664 BLANCHE	4,9€	8,9€
GRIMBERGEN BLONDE	4,9€	8,9€
BROOKLYN DEFENDER IPA	4,9€	8,9€

Nos boissons rafraîchissantes 30 cl - Fait maison

FRUITS PRESSÉS (DOUBLE) Orange, carotte, citron, pomme	7€
CITRONNADE MAISON Citron pressé, limonade, menthe fraîche	7€
THÉ GLACÉ MAISON	7€
EVER GREEN Concombre, pomme, citron	9€
PARIS S'ÉVEILLE Orange, carotte, citron	9€

Eaux

VITTEL 25 cl	4,9€
PERRIER 33 cl	5,2€
SAN PELLEGRINO, VITTEL 1 L - Uniquement restauration	8€

Boissons fraîches

COCA-COLA, ZÉRO OU CHERRY 33 cl	5,5€
FUZE TEA, ORANGINA 25 cl	5,5€
Sprite, FANTA 25 cl	5,5€
OASIS TROPICAL 25 cl	5,5€
SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 25 cl	5,5€
SCHWEPPES GINGER BEER, SCHWEPPES GINGER ALE 20 cl	5,5€
MINUTE MAID 25 cl	5,5€
Orange, abricot, tomate, ananas	
LIMONADE ARTISANALE 'LA MORTUACIENNE' 33 cl	5,5€
JUS DE FRUITS 100 % PUR JUS - MAISON BISSARDON 25 cl	5,5€
Orange, abricot, pomme, nectar de poire, nectar de pêche de vigne, tomate, ananas	
CAFÉ FRAPPÉ 25 cl	5,5€

Côté cave

BULLES

	12cl	20cl	75cl
ABELÉ 1757 Brut	11€	20€	80€
RUINART Brut	13€	24€	110€
LALLIER R021			80€
ABELÉ Blanc de blancs			110€
MOËT ET CHANDON	12€	22€	100€
PROSECCO	6,5€	12€	32€

ROUGES

	12cl	20cl	50cl	75cl
SAINTE-JOSEPH AOP Les Fagottes	8,5€	15€	34€	44€
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP Chapelle de Barbe	5,5€	9,5€	21€	29€
PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION Les Hautes Cimes	7,5€	14€	27€	37€
VIEILLES VIGNES BROUILLY Château de Couelles	7,5€	13€	27€	36€
BOURGUEIL Prestige et tradition	6€	11€	21€	29€
IGP PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE Sainte Reine - Merlot	7€	13€	25€	32€
CÔTES DU RHÔNE AOP Pure Garrigue	8€	15€	29€	37€

BLANCS

CHARDONNAY IGP D'OC Ecoterra	6,5€	12€	22€	31€
PETIT CHABLIS AOP La Revire	7,5€	14€	28€	40€
IGP-PAYS D'OC SAUVIGNON Saint-Clair	6,5€	12€	22€	31€
POUILLY-FUMÉ AOC Domaine de Riaux	8,5€	16€	34€	44€
SANCERRE AOP Les Chataigners	7,5€	14€	28€	39€

ROSÉS

IGP VAR Saint-Barthélémy	6€	11€	19€	26€
MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	7,5€	14€	29€	40€

Chaque mois, un nouveau vin à découvrir. Demandez-le !

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €.

Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC € 10.

Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink moderately.

Spiritueux

RHUMS

DIPLOMATICO

D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao.

DON PAPA

Vieilli dans des fûts de Bourbon. Gourmand. Incontournable.

DON PAPA MASSKARA

Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert.

ZACCAPA

Arômes de miel, caramel et chêne épice.

TROIS RIVIÈRES MADE IN FRANCE

Rhum agricole de Martinique avec ses notes de mangue, de fruits exotiques et de fleurs blanches.

TROIS RIVIÈRES AMBRÉ MADE IN FRANCE

Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et de pain grillé.

SAILOR JERRY

Des notes de vanille et d'épices

Supplément soda +4€ / Extra soda +4€

4cl

13€ HAVANA CLUB 3 ANS 11€

Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles.

13€ BUMBU 15€

Élaboré à partir de canne à sucre en provenance de 8 pays des Antilles. Riche et complexe.

15€ DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVE 14€

D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao.

14€ DIPLOMATICO PLANAS 15€

Très élégant, ce rhum blanc a la particularité d'avoir vieilli en petits fûts de chêne. Il doit sa couleur translucide à une filtration au bois de charbon pour obtenir une robe cristalline.

12€ RHUM SANTIAGO DE CUBA 12€

CARTA BLANCA

12€ RHUM SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS 14€

13€ EMINENTE 7 ANS 14€

TÉQUILAS ET MEZCAL

4cl

EL JIMADOR

Surprend les palais les plus exigeants en raison de sa production de 100% d'agave bleue qui est vieilli dans une période de temps ne dépassant pas 10 ans.

11€ PATRON SILVER 14€

Fabriquée à 100 % avec les meilleures agaves bleues Weber. Arôme Fruits et agrumes.

ALTOS

Élaborée à 100 % à partir d'agave bleue cultivé dans la région montagneuse de Jalisco, au Mexique.

12€ ESPOLON SILVER

Créée dans les hauts plateaux de Jalisco.

14€ Fabriquée à la main avec 100 % d'agave Weber bleue.

MEZCAL EL NOBLE COYOTE 10€.

MILAGRO

16€

Elle est reconnue pour ses notes d'agave vives et fraîches, ainsi que pour sa douceur.

WHISKIES ET BOURBONS

4cl

JACK DANIEL'S	12€	WILD TURKEY PROOF 81	14€
It's not Bourbon. It's Jack.		Notes de vanille, poire et épices douces.	
JACK DANIEL'S BONDED	15€	BUNNAHABHAIN 12 ANS	17€
Produit lors d'une seule saison de distillation, vieilli au moins quatre ans puis embouteillé.		Whisky tourbé de l'île d'Islay.	
NIKKA FROM THE BARRELL	14€	BALLENTINE'S	11€
Le joyau de la fameuse distillerie nipponne. Blend puissant et rond. Un classique.		De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées.	
COPPER DOG	11€	SIR DAVIS	16€
Assemblage de malts provenant de 8 distilleries du Speyside.		La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry.	
BUSHMILLS	15€	CHIVAS 12 ANS	13€
Whiskey Irlandais Blend & Single Malt.		Un écossais doux et généreux blended avec des notes délicates de miel, vanille et pomme mûre.	
EVAN WILLIAM'S	12€	ROZELIEURES COLLECTION SUBTIL	13€
Bourbon aux notes de caramel et vanille.		Single malt vieilli en fûts de cognac et bourbon.	
THE GLEN GRANT - SINGLE MALT	14€	WILLIAM LAWSON'S FINEST, CLAN CAMPBELL, JAMESON	11€
Single Malt écossais. Notes de pomme verte, poire et vanille avec une petite touche de miel.		Whiskies écossais, whisky irlandais.	
WOODFORD RESERVE	15€	ALFRED GIRAUD HÉRITAGE <small>MADE IN FRANCE</small>	24€
Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky		Whisky français, subtil et très travaillé, avec beaucoup de finesse. Pain brioché grillé, tilleul séché, miel et pointe de vanille soulignée d'épices.	
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS	16€	MONKEY SHOULDER	14€
L'assemblage de ces trois fûts en fait un whisky complexe, doux et fruité, avec de belles notes épicées.		Élaboré à partir de l'assemblage de trois single malts aux arômes de miel, de cannelle et de vanille.	
BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS	17€		
Le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs.			

VODKAS

4cl

WYBOROWA, ZOLADKOWA, ERISTOFF <small>MADE IN FRANCE</small>	9€	BELUGA NOBLE	15€
GREYGOOSE <small>MADE IN FRANCE</small>	11€	Vodka raffinée en provenance du Monténégro, avec un profil de saveur neutre et une finale douce.	
BELVEDERE	11€	BELUGA GOLD	18€
Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts.		Vodka à base de malt d'exception et eau pure issue de puits artésiens de Sibérie, une douceur inimitable.	

Digestifs

	4cl		
CALVADOS	10,5€	LEMONCELLO	10€
Coquerel 4 ans finition Bourbon		Limoncè Aperitivo	
BAS-ARMAGNAC	10,5€	BAILEY'S, COINTREAU	10,5€
BAS-ARMAGNAC 25 ANS	14€	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	11,5€
COGNAC H BY HINE	10,5€	ALCOOLS BLANCS G. MICLO	10,5€
COGNAC HENNESSY VS	12€	Poire, mirabelle, framboise	
COGNAC HENNESSY XO	28€	CHARTREUSE VERTE	10,5€
COGNAC MARTEL VSOP	14€	AMARETTO DISARONNO	9,5€
GET 27, GET 31	10,5€	GRAND MARNIER	10,5€
		GRAND MARNIER	16€
		Cuvée centenaire	

Boissons chaudes

MATCHA LATTE	6,5€	CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD	5€
ICED MATCHA LATTE	6,5€	CAFÉ MARSHMALLOW	6,2€
CHAÏ LATTE	6,5€	CAFÉ LATTÉ VANILLE OU NOISETTE	5,2€
ICED CHAÏ LATTE	6,5€	CAPPUCCINO	5,5€
GINGER LEMON	7,5€	CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	6€
Citron chaud, miel et gingembre		LAIT CHAUD VANILLE OU NOISETTE	4,7€
EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ	2,5€	IRISH COFFEE	9€
CAFÉ OU DÉCA ALLONGÉ	2,8€	VIN CHAUD, GROG	5,8€
DOUBLE CAFÉ OU DÉCA	4,8€	SUPPLÉMENT	1€
CAFÉ NOISETTE	2,8€	Bisson végétale : avoine ou amandes grillées	

Thés et Infusions

THÉS	5,2€
Earl grey, Darjeeling, Thé vert, Jasmin, Fruits rouges, Thé vert menthe	
INFUSIONS	5,2€
Verveine, Tilleul, Camomille, Jardin clos	



Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs pour leur engagement à nous livrer des produits de qualité

1CHR
ADHER
ADP
BACARDI
BELLORR
BOULANGERIE RACHEL'S
BROWN-FORMAN
DUGAS
MAISON PEDONE
DIPSA
GROUPE CHARRAIRE
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CRÈMERIE
LMDW
MAISON RICHARD
MAISON SEGUIN
MOËT HENNESSY
PERNOD RICARD
TAFANEL
WILLIAM GRANT

Eau potable mise à disposition gratuitement
Drinking water made available free of charge

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €.

Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC € 10.

Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink moderately.