



17, rue des Batignolles - 75017 Paris





01 40 58 51 93

@lepastelbatignolles  
[www.lepastelbatignolles.fr](http://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

# Burgers

## BACON CHEESEBURGER

19€

Bun brioché, steak haché 180g, bacon, sauce cheddar, pickles, frites maison  
Bun brioche, 180g ground steak, bacon, cheddar sauce, pickles and homemade fries

## CHICKEN BURGER

19€

Bun brioché, poulet crispy, avocat, mozzarella, sauce burger, frites maison  
Bun brioche, crispy chicken, avocado, mozzarella, burger sauce and homemade fries

# 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

# Plats

## **TARTARE DE BŒUF** 21€

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

## **TIGRE QUI PLEURE** 22€

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

## **SALADE COBB** 19€

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

## **THON SNACKÉ À LA PLANCHA** 23€

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

## **BALLOTINE DE VOLAILLE FAÇON CORDON BLEU** 19€

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

## **FISH AND CHIPS** 19€

Sauce tartare et frites maison  
Tartar sauce and homemade fries

## **LINGUINE À LA TARTUFATA** 21€

Burratta, éclats de noisettes, roquettes  
Burrata, hazelnut pieces, arugula

## **STEAK À CHEVAL** 17€

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

## **BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE** 23€

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

## **BELLE ENTRECÔTE DE BŒUF 300G** 29€

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

# 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

Au choix

**SUCRE** 6€  
Sugar

**CARAMEL BEURRE SALÉ** 7€  
Salted butter caramel

**NUTELLA** 7€

**CONFITURE** 7€  
Jam

**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

## Desserts

**TRILOGIE DE FROMAGES** 11€  
Sainte-Maure de Touraine, tomme de Savoie,  
camembert moulé à la louche  
Trilogy of cheeses

**AFFOGATO** 9€  
Glace vanille, espresso, Nocciolata bio,  
copeaux de chocolat  
Vanilla ice cream, espresso, organic  
Nocciolata, chocolate shavings

**TARTE CHOCOLAT CARAMEL** 12€  
Noix de pécan, crème anglaise à la vanille  
Chocolate and caramel pie, pecan nuts with  
vanilla custard

**CRÈME BRÛLÉE** 10€  
Vanille de Madagascar  
Crème brûlée with Madagascar vanilla

**PAIN PERDU** 10€  
Crème fouettée mascarpone, caramel beurre salé  
French toast, mascarpone whipped cream,  
salted caramel

**TIRAMISU TRADITION** 10€  
Crème au mascarpone, biscuits cuillère imbibés au  
café, cacao en poudre  
Traditional tiramisu, mascarpone cream,  
coffee-soaked sponge fingers, cocoa powder

**COOKIE MINUTE** 10€  
Beurre de cacahuètes, praliné cacahuètes,  
glace vanille  
Peanut butter, peanut praline, vanilla ice cream

**TARTE TATIN FAÇON GRAND-MÈRE** 10€  
Crème fraîche d'Isigny ou glace vanille  
Grandma's tart tatin with Isigny sour cream  
or vanilla ice cream

**CAFÉ GOURMAND DU MOMENT** 9,5€  
Gourmet coffee of the moment

# 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 Cuvée du Centenaire, jus d'aloë 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 Zoladkova, liqueur de café, sucre de canne, double espresso

### 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 subtiles 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

Limonce 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

VIRGIN SPRITZ 12€

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

VIR-GIN'TO 12€

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

COOL KISS 12€

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€
SCHWEPES TONIC OU AGRUMES 25 cl	5,5€
SCHWEPES GINGER BEER, SCHWEPES 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
SAINT-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 Chataîgners	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

Supplément soda +4€ / Extra soda +4€

## RHUMS

4cl

### DIPLOMATICO

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

13€

### HAVANA CLUB 3 ANS

Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles.

11€

### DON PAPA

Vieilli dans des fûts de Bourbon. Gourmand. Incontournable.

13€

### BUMBU

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

15€

### DON PAPA MASSKARA

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

15€

### DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVE

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

14€

### ZACCAPA

Arômes de miel, caramel et chêne épicé.

14€

### DIPLOMATICO PLANAS

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.

15€

### TROIS RIVIÈRES



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

11€

### RHUM SANTIAGO DE CUBA CARTA BLANCA

12€

### TROIS RIVIÈRES AMBRÉ



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

12€

### RHUM SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS

14€

### SAILOR JERRY

Des notes de vanille et d'épices

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

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

14€

### ALTOS

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

14€

### ESPOLON SILVER

Créée dans les hauts plateaux de Jalisco. Fabriquée à la main avec 100 % d'agave Weber bleue.

12€

### MEZCAL EL NOBLE COYOTE

10€.

### MILAGRO

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

16€



## WHISKIES ET BOURBONS

4cl

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

## VODKAS

4cl

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

## 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€	Boisson 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.