



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

ŒUFS MAYONNAISE

Chapelure de bacon, pickles
Deviled mayonnaise eggs, bacon crumbs, pickles

10€



BURRATA CRÉMEUSE

Tomates cerises confites, huile d'olive, piment d'Espelette
Creamy burrata, slow-roasted cherry tomatoes, olive oil, Espelette pepper

14€

TARAMA À LA TRUFFE

Huile d'olive, gros blinis
Truffle tarama, olive oil, large blinis

11€



GASPACHO DE TOMATES MARINÉES

Billes de mozzarella, huile d'olive, basilic
Marinated tomato gazpacho, mozzarella pearls, olive oil, basil

11€

ASSIETTE DE SAUMON ET SES TOASTS

Salmon platter with toast

17€

TARTARE DE THON À LA GRECQUE

Feta, tomate, concombre, poivrons, câpres, origan, olives de Kalamata
Greek-style tuna tartare, feta, tomato, cucumber, peppers, capers, oregano, Kalamata olives

15€

Toasting

Supplément frites : 3,5€
Servi avec salade verte

AVOCADO TOAST

Brioche toastée, saumon fumé, avocat,
œuf poché, feta, grenade
Toasted brioche, smoked salmon, avocado,
poached egg, feta cheese, pomegranate

19€

EGG BENEDICT

English muffin, œuf poché, bacon, avocat,
sauce hollandaise
English muffin, poached egg, bacon, avocado,
hollandaise sauce

19€

NORWEGIAN BENEDICT

English muffin, saumon fumé, œuf poché,
avocat, sauce hollandaise
English muffin, salmon, poached egg, avocado
and hollandaise sauce

19€



CHEESY EGG MUFFIN

English muffin, œuf poché, avocat, sauce cheddar
English muffin, poached egg, avocado and
cheddar sauce

19€

CROQUE-MONSIEUR

Pain de campagne, jambon blanc, Comté,
béchamel (supplément œuf : +1,5€)
Sourdough bread, ham, Comté cheese
and béchamel sauce (extra egg: +1,5€)

15€

Salades

Supplément Speck : 3€

SALADE CÉSAR

Salade romaine, poulet croustillant, tomates cerises,
parmesan, sauce César aux anchois, chapelure de
pain grillé
Romaine lettuce, crispy chicken, cherry tomatoes,
parmesan, Caesar dressing with anchovies, toasted
breadcrumbs

19€



SALADE ITALIENNE PANZANELLA

Tomates anciennes, billes de mozzarella, concombre,
poivrons rouges, oignons rouges, olives, pignons,
croûtons, copeaux de parmesan, pesto
Heirloom tomatoes, mozzarella pearls, cucumber,
red peppers, red onion, olives, pine nuts, croutons,
parmesan shavings, pesto

19€



VEGGIE BOWL

Quinoa, falafels, edamame, carottes et chou rouge,
tomates cerises, feta, pickles, huile d'olive au citron
Quinoa, falafels, edamame, carrots and
red cabbage, cherry tomatoes, feta, pickles,
lemon olive oil

19€



Végétarien - Vegetarian

Burgers

BACON CHEESEBURGER 20€

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

CHICKEN BURGER 20€

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

Pizzas

MARGHERITA 14,5€

Tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive
Tomato, mozzarella, basil, olive oil

REGINA 17,5€

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives noires, origan
Tomato, mozzarella, white ham, mushrooms, black olives, oregano

5 FROMAGES 19€

Base blanche, mozzarella, gorgonzola, scamorza fumée, chèvre, parmesan
White pizza base, mozzarella, gorgonzola, smoked scamorza, goat cheese, parmesan

POLPETTE 18,5€

Viande hachée, tomate, parmesan, pesto basilic, chapelure à l'ail
Ground meat, tomato, parmesan, basil pesto, garlic breadcrumbs

BURRATA 17,5€

Tomate, mozzarella, burrata, copeaux de parmesan, roquette (supplément speck +3,5€)
Tomato, mozzarella, burrata, parmesan shavings, arugula (speck supplement +3,5€)

CALZONE BERGÈRE 17,5€

Tomate, mozzarella, chèvre, œuf, champignons, jambon blanc
Tomato, mozzarella, goat cheese, egg, mushrooms, white ham

Supplément + 2€
Œuf, 4 fromages, jambon blanc

Plats

- TARTARE DE THON À LA GRECQUE** 22€
Feta, tomates, concombre, poivrons, câpres, origan, olives de Kalamata, salade verte
Greek-style tuna tartare, feta, tomatoes, cucumber, bell peppers, capers, oregano, Kalamata olives, green salad
- BALLOTINE DE VOLAILLE FAÇON CORDON BLEU** 19€
Jambon blanc, comté, jus corsé, purée maison
Chicken ballotine, white ham, Comté cheese, rich gravy, homemade mashed potatoes
-  **ŒUFS POCHÉS MÉDITERRANÉENS** 19€
Œufs pochés, yaourt grec, feta, tomates cerises, poivrons et aubergines rôtis, piment d'Espelette, pain grillé
Soft poached eggs, greek yogurt, feta, cherry tomatoes, roasted peppers and eggplant, Espelette pepper, toasted bread
- TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS** 21€
Préparé par nos soins, sauce tartare légèrement relevée, frites et salade verte
Charolais beef tartare, prepared in-house, lightly spiced tartare sauce, fries green salad
- TIGRE QUI PLEURE** 22€
Onglet de bœuf mariné à l'asiatique, sésame et coriandre, frites
Asian-style marinated beef hanger steak, sesame seeds and coriander, fries
- FISH AND CHIPS** 18€
Filet d'aiglefin croustillant, sauce tartare, frites
Crispy haddock fillet, tartare sauce, fries
-  **RIGATONI SAUCE VODKA** 20€
Sauce tomate et crème, vodka et parmesan
Tomato and cream sauce, vodka and parmesan
- STEAK À CHEVAL** 18€
Steak de boeuf 180g, oeuf au plat, frites
180g beef steak, fried egg, and fries
- BELLE ENTRECÔTE DE BŒUF 300G** 29€
Sauce béarnaise et frites
300g beef entrecôte with bearnaise sauce and fries

Garnitures

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

French fries, homemade mashed potatoes, green beans, seasonal
vegetables

6€

Menu enfants

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

STEAK HACHÉ 180G

OU

TENDERS MAISON (véritables morceaux de poulet marinés et panés au panko)
180g chopped steak or homemade chicken tenders
(real pieces of chicken, marinated and coated in panko breadcrumbs)

-

FRITES OU HARICOTS VERTS

Served with fries or green beans

-

BOULE DE GLACE AU CHOIX OU CRÊPE AU SUCRE

Choice of ice cream scoop or sugar crepe

14,5€

Crêpes & pancakes

Au choix

SUCRE Sugar	6€
CARAMEL BEURRE SALÉ Salted butter caramel	7€
NUTELLA	7€
CONFITURE Jam	7€
SUZETTE	9€
SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE Extra whipped cream	1€

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, expresso, Nocciolata bio, copeaux de chocolat Vanilla ice cream, espresso, organic Nocciolata, chocolate shavings	
MOUSSE AU CHOCOLAT	10€
Tuiles au cacao, copeaux de chocolat, fleur de sel Chocolate mousse, cocoa tuiles, chocolate shavings, fleur de sel (sea salt)	
SALADE DE FRUITS FRAIS	10€
Citron vert, gingembre Fresh fruit salad with lime and ginger	
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

- TENDERS DE POULET MARINÉ** 12€
Blanc de poulet mariné, sauce barbecue
Marinated chicken tenders, BBQ sauce
-  **FRITES AU CHEDDAR** 8,5€
Sauce au cheddar, oignons frits (supplément bacon : 2€)
Fries with cheddar sauce, fried onions (extra bacon : 2€)
- MINI-CROQUES** 11€
Croque-monsieur maison à partager
Homemade croque-monsieur to share
-  **MOZZARELLA STICKS** 10€
Sauce barbecue
Mozzarella sticks with barbecue sauce
-  **ONION RINGS** 10€
Rondelles d'oignons frits, sauce creamy
Onion rings and creamy sauce
-  **MINI-FALAFELS** 10€
Sauce blanche
White sauce

Planches

À partir de 15h

- PLANCHE DE CHARCUTERIE "MAISON SEGUIN"** 23€
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** 23€
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** 25€
Mixed board
- PLANCHE PASTEL** 23€
Mini croque, mozza sticks, tenders de poulet, falafels, onion rings
Pastel board with mini croque, mozzarella sticks, chicken tenders, falafels, onion rings

Bar du Pastel

LE PALOMA 25 cl	13€
Tequila Espolon Blanco, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade	
LADIES ONLY 28 cl	13€
Gin Mare infusé à la framboise, Cointreau, jus de citron, de cranberry et de passion, sucre de canne	
PLANAS DAÏQUIRI PASSION 25 cl	13€
Rhum Diplomatico Planas, sucre de canne, jus de citron, fleur de sureau, jus de passion	
JACKBERRY 28 cl	13€
Jack Daniels Blackberry, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre, feuilles de menthe, Perrier	
DARK RIVER 22 cl	13€
Rhum Brun 3 Rivières, liqueur Chambord, sucre de canne, champagne	
MEXICAN MARTINI 22 cl	13€
Patron Silver café, sirop de vanille, double expresso	
ESPRESSO MARTINI 26 cl	13€
Vodka Zoladkowa, liqueur de café, sucre de canne, double expresso	
NEGRONI 24 cl	13€
Vermouth del professore, Campari, Gin Bulldog, tranche d'orange	
CANADIAN JERRY'S 24 cl	13€
Rhum Sailor Jerry, sirop d'érable, jus d'orange, jus d'ananas, cannelle	
SPEAK EASY 28 cl	13€
Rhum ambré Diplomatico Reserva Exclusive, jus de mangue, sirop de sucre, citron vert, menthe, ginger beer	
HENDRICK'S BERRY 24 cl	13€
Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de Cranberry, Schweppes Tonic	
MOJITO FACTORY FRAMBOISE, BASILIC OU PASSION 28 cl	13€
Rhum Bacardi Carta Blanca, citron vert frais, menthe fraîche, cassonade, Perrier, angustura	
LE BATI-FOLLE - Cocktail Signature 28 cl	13€
Vodka Belvedere, Cointreau, jus de citron, sucre de canne, jus d'ananas, liqueur de grenade et Schweppes hibiscus	
LES GRANDS BOULEVARDS 24 cl	13€
Bourbon Woodford Reserve, liqueur de cranberry Chambord, jus de citron, sucre de canne, Carpano Rosso, blanc d'œuf	
SANTIAGO JUNGLE 25 cl	13€
Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de mangue, sirop banane, citron vert	
CUBA LIBRE 30 cl	12€
Rhum Havana 3 ans, Coca-Cola, citron	

Bar à Mules 24 cl 13€

BELVEDERE MULE	13€
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	
MANTUANO MULE	
Rhum Diplomatico Mantuano, citron vert, sirop de vanille, ginger beer	
MONKEY MULE	
Whisky Monkey shoulder, citron vert, sirop de sucre, ginger beer	
MEXICAN MULE	
Tequila Patron Silver, citron vert, sucre de canne, 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 Volcan, triple sec, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion	
THE CLASSIC	
Tequila El Jimador, triple sec, jus de citron, sirop de sucre	
MILAGRO BANANA	
Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron, sirop de banane	

Bar à Champagne 24 cl 14€

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	

LES COCKTAILS CLASSIQUES 12€ 15CL À 40CL

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

Bar à Gin'To 24 cl 14€

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 ANOTHER HENDRICK'S

Infusé aux essences de rose et de concombre

Sélection nocturne

RED BULL, SUGAR FREE 25 cl 7€

REDBULL PASTÈQUE, ABRICOT/FRAISE 25 cl 7€

VODKA, RED BULL 29 cl 12€

Bar à Spritz 26 cl

APEROL SPRITZ 13€

Aperol, huile essentielle d'orange, Prosecco, Perrier

SARTI SPRITZ 14€

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

CAMPARI SPRITZ 14€

Campari, huile essentielle de yuzu, Prosecco, Perrier

LIMONCELLO SPRITZ 14€

Limonce aperitivo, prosecco, Perrier

SAINT-GERMAIN SPRITZ 14€

Liqueur Mondoro, citron vert, prosecco, Perrier

LILLET SPRITZ ROSÉ 14€

Lillet rosé, Schweppes Tonic

CHAMBORD SPRITZ 14€

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

ITALICUS SPRITZ 14€

Liqueur de bergamote, limoncello, Prosecco, Perrier

Cocktails sans risque 28 cl

VIRGIN SPRITZ 12€

Apéritif italien sans alcool Crodino, Perrier, spiritueux sans alcool SPRZ N°1

VIR-GIN'TO 12€

Spiritueux sans alcool JNPR N°1, sirop de fleur de sureau, Schweppes Touch of Lime

COOL KISS 12€

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

Apéritifs

RICARD, PASTIS 2 cl	5,2€
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	5,7€
PORTO ROUGE OU BLANC GRAHAM'S 5 cl	5,7€
CAMPARI 5 cl	6€
CAMPARI SODA 15 cl	8€
NOILLY PRAT 5 cl	5,7€
SALERS 5 cl	5,5€
KIR 12 cl / 20 cl - Cassis, mûre, framboise ou pêche	5,8 / 11€
KIR ROYAL 12 cl / 20 cl - Cassis, mûre, framboise ou pêche	11 / 19,5€
PROSECCO 12 cl / 20 cl	7€ / 13€

Bières & cidre

BOUTEILLES

LA PARISIENNE, LE TITI PARISIEN 33 cl 	6,8€
1664 0% 33 cl	6,8€
DESPERADOS 33 cl	6,8€
CORONA EXTRA 35,5 cl	6,8€
CIDRE SASSY, «L'inimitable» 33 cl	6,7€

PRESSION

	25cl	50cl
BIÈRE DU MOMENT	4,50€	8,80€
1664	5,20€	9,40€
1664 BLANCHE	5,20€	9,40€
GRIMBERGEN BLONDE	5,20€	9,40€
BROOKLYN DEFENDER IPA	5,20€	9,40€

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€
THÉ GLACÉ MANGUE/PASSION Purée de passion, sirop de mangue	7€
THE KING MIX Citronnade et thé glacé	7€
INFUSION GLACÉE Au choix	7€
<ul style="list-style-type: none">• Abricot, mangue, pêche• Framboise, melon• Gingembre, orange, abricot	
EVER GREEN Concombre, pomme, citron	9€
PARIS S'ÉVEILLE Orange, carotte, citron	9€
SMOOTHIE MANGUE/COCO Glace mangue, sirop de coco, crème fouettée	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	5,7€
FUZE TEA, ORANGINA 25 cl	5,7€
SPRITE, FANTA 25 cl	5,7€
OASIS TROPICAL 25 cl	5,7€
SCHWEPES TONIC OU AGRUMES 25 cl	5,7€
SCHWEPES GINGER BEER, SCHWEPES GINGER ALE 20 cl	5,7€
MINUTE MAID 25 cl	5,7€
Orange, abricot, tomate, ananas	
LIMONADE ARTISANALE 'LA MORTUACIENNE' 33 cl	5,7€
JUS DE FRUITS - MAISON BISSARDON 25 cl	5,7€
Orange, abricot, pomme, nectar de poire, nectar de pêche de vigne, tomate, ananas	
CAFÉ FRAPPÉ 25 cl	5,7€

Côté cave

BULLES

	12cl	20cl	75cl
ABELÉ 1757 Brut	11€	20€	80€
RUINART Brut			110€
LALLIER R021			80€
ABELÉ Blanc de blancs			110€
MOËT ET CHANDON			100€
PROSECCO			35€

ROUGES

	12cl	20cl	50cl	75cl
SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes	8,5€	15€	34€	44€
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP Chapelle de Barbe	6€	10,50€	22€	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	6,50€	12€	22€	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€
MÂCON-VILLAGES AOP Collovrays et Terrier-Orchys	7,5€	14€	28€	39€

ROSÉS

IGP VAR Saint-Barthélémy	6€	11€	19€	26€
MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	9,5€	17€	32€	44€

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

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

MADE IN FRANCE

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

MADE IN FRANCE

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

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€

MILAGRO

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

16€

MEZCAL EL NOBLE COYOTE

10€.

WHISKIES ET BOURBONS

4cl

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

VODKAS 4cl

WYBOROWA, ZOLADKOWA, ERISTOFF 	9€
GREYGOOSE 	11€
BELVEDERE Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts.	11€

Digestifs

4cl

CALVADOS	10,5€
Coquerel 4 ans finition Bourbon	
BAS-ARMAGNAC	10,5€
BAS-ARMAGNAC 25 ANS	14€
COGNAC H BY HINE	10,5€
COGNAC HENNESSY VS	12€
COGNAC HENNESSY XO	28€
COURVOISIER VSOP	14€
COGNAC MARTEL VSOP	14€
GET 27, GET 31	10,5€

LEMONCELLO	10€
Limoncè Aperitivo	
BAILEY'S, COINTREAU	10,5€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	11,5€
ALCOOLS BLANCS G. MICLO	10,5€
Poire, mirabelle, framboise	
CHARTREUSE VERTE	10,5€
AMARETTO DISARONNO	9,5€
GRAND MARNIER	10,5€
GRAND MARNIER	16€
Cuvée centenaire	

Boissons signatures 30cl

À savourer selon vos envies : glacé ou chaud

MATCHA LATTE	6,9€
CHAÏ LATTE	6,9€
Épices Chaï, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée	
DIRTY CHAÏ LATTE	7,9€
Shot d'espresso, épices Chaï, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée	
PINK LATTE	6,9€
Betterave, lait vapeur rosé, crème fouettée	
DIRTY PINK LATTE	7,9€
Shot d'espresso, betterave, lait vapeur rosé, crème fouettée	

Boissons chaudes 7cl à 25cl

EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ	2,8€
CAFÉ OU DÉCA ALLONGÉ	2,9€
DOUBLE CAFÉ OU DÉCA	5,4€
CAFÉ NOISETTE	2,9€
CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD	6€
CAFÉ MARSHMALLOW	6,5€
CAFÉ LATTÉ VANILLE OU NOISETTE	6€
CAPPUCCINO	6,5€
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	6,5€
LAIT CHAUD VANILLE OU NOISETTE	4,9€
GINGER LEMON	7,5€
Citron chaud, miel et gingembre	
IRISH COFFEE	9€
VIN CHAUD, GROG	5,8€
SUPPLÉMENT	1€

Boisson végétale : avoine ou amandes grillées

Thés et Infusions 7cl à 25cl

THÉS	5,4€
Earl grey, Darjeeling, Thé vert, Jasmin, Fruits rouges, Thé vert menthe	
INFUSIONS	5,4€
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
CAMPARI
DIPSA
DUGAS
GROUPE CHARRAIRE
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CRÈMERIE
LMDW
MAISON PEDONE
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.