



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



SOUPE À L'OIGNON

Gratinée au comté

French onion soup, comté cheese gratin

10€

ŒUFS MAYONNAISE

Chapelure de bacon, pickles

Eggs mayonnaise, bacon crumbs, pickles

10€



BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

Blinis et yaourt aux herbes

Large plate of smoked salmon, blinis and herb yogurt

17€

DEMI-CAMEMBERT RÔTI AU FOUR 125G

Miel et thym, pain grillé

Half roasted Camembert, 125g, honey and thyme, toasted bread

14€



CROUSTILLANT DE CHÈVRE ET GORGONZOLA

Oignons confit, miel, mesclun, pickles

Goat cheese and Gorgonzola bites, caramelized onions, honey, mixed greens, pickles

9€

Toasting

Supplément frites : 3€
Servi avec salade verte

AVOCADO TOAST

19€

Brioche toastée, saumon fumé, guacamole, œuf poché, feta, grenade

Toasted brioche, smoked salmon, guacamole, poached egg, feta cheese, pomegranate

EGG BENEDICT

19€

English muffin, bacon, œuf poché, guacamole, sauce hollandaise

English muffin, bacon, poached egg, guacamole, hollandaise sauce

NORWEGIAN BENEDICT

19€

English muffin, saumon fumé, œuf poché, avocat, sauce hollandaise

English muffin, salmon, poached egg, avocado and hollandaise sauce



EGG CHEESY MUFFIN

19€

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€)

Sourdough bread, ham, Comté cheese and béchamel sauce (extra egg: +1,5€)

Salades

SALADE CÉSAR

19€

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

TERIYAKI SALMON BOWL (servi chaud)

19€

Saumon teriyaki, champignons, potimarron et aubergines rôties, sauce teriyaki, riz basmati

Teriyaki salmon bowl, teriyaki salmon, mushrooms, roasted pumpkin and aubergines, teriyaki sauce, basmati rice

VEGGIE BOWL

19€



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



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 croustillant, 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



BURRATA

17,5€

Tomate, mozzarella, burrata, copeaux de parmesan, pesto, roquette (supplément speck +3,5€)

Tomato, mozzarella, burrata, parmesan shavings, pesto, 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



Végétarien - Vegetarian

Plats

BELLE CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE 380G

29€

Sauce béarnaise, frites

Beautiful individual rib steak, 380g, béarnaise sauce, fries

PAVÉ DE LIEU NOIR AU FOUR

21€

Patate douce rôtie, fricassée de champignons persillés, sauce et crumble de parmesan

Oven-baked pollock fillet, roasted sweet potato, sautéed mushrooms with parsley,

Parmesan sauce and crumble

BALLOTINE DE VOLAILLE FAÇON CORDON BLEU

19€

Jambon blanc, comté, jus corsé, purée maison

Chicken ballotine, cordon bleu style, ham, Comté cheese, rich jus, homemade mashed potatoes

TARTARE DE BŒUF 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 and 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



ŒUFS POCHÉS MÉDITERRANÉENS

19€

Œufs pochés, yaourt grec, feta, patates douces rôties, potimarron, aubergines confites, piment d'Espelette

Poached eggs, Greek yogurt, feta, roasted sweet potatoes, pumpkin, confit eggplant, Espelette pepper

STEAK À CHEVAL

18€

Steak de bœuf 180g, œuf au plat, frites

180g beef steak, fried egg, and fries

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE

19€

Curry de légumes en sauce, lait de coco et noix de cajou, coriandre, riz basmati

Vegetable curry with coconut milk and cashews, coriander, basmati rice



RIGATONI AU GORGONZOLA

19€

Crème de potimarron, champignons, éclats de noisettes

Rigatoni with Gorgonzola, pumpkin cream, mushrooms, crushed hazelnuts



Végétarien - Vegetarian

Garnitures

Frites, purée 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 LIMOUSIN 180 G

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 CHANTILLY

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

Extra whipped cream

1€

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€

MOUSSE AU CHOCOLAT

Tuiles au cacao, copeaux de chocolat,
fleur de sel
Chocolate mousse, cocoa tuiles,
chocolate shavings, fleur de sel (sea salt)

10€

SALADE DE FRUITS FRAIS

Citron vert, gingembre
Fresh fruit salad with lime and ginger

10€

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 TRADITIONNEL

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

10€

BROOKIE

Brownie au chocolat et cookie, boule de glace
vanille
Chocolate brownie and cookie, scoop of vanilla
ice cream

9€

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

TENDERS DE POULET MARINÉS

Blanc de poulet mariné, sauce barbecue
Marinated chicken tenders, BBQ sauce

12€



FRITES AU CHEDDAR

Sauce au cheddar, oignons frits (supplément bacon : 2€)
Fries with cheddar sauce, fried onions (extra bacon : 2€)

8,5€

MINI-CROQUES

Croque-monsieur maison à partager
Homemade croque-monsieur to share

11€



MOZZA STICKS

Accompagnés de sa sauce barbecue
Mozzarella sticks, served with barbecue sauce

10€

CREVETTES TEMPURA AU WASABI

Sauce chili
Wasabi tempura prawns, chilli sauce

10€



MINI-FALAFELS

Sauce blanche
White sauce

10€

Planches

À partir de 15h

PLANCHE DE CHARCUTERIE «MAISON SEGUIN»

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

23€



PLANCHE DE FROMAGES

Sainte-Maure de Touraine, tomme de Savoie, Camembert moulé à la louche
Cheese board with Sainte-Maure de Touraine, Savoy tomme, ladled Camembert cheese

23€

PLANCHE MIXTE

Mixed board

25€

PLANCHE PASTEL

Mini croques, mozza sticks, tenders de poulet, crevettes tempura, mini falafels
Mini croque-monsieur, mozzarella sticks, chicken tenders, tempura prawns, mini falafels

23€



Végétarien - Vegetarian

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 espresso	
PISTACHIO ESPRESSO MARTINI 22 cl	13€
Vodka Wyborowa, liqueur de café Kahlua, espresso, sirop de pistache	
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 Mantuano, 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, Angostura	
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	
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	
CARROT MARGARITA	
Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron, jus de carotte	

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 1757, 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€

RED BULL 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€

Limoncè 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€
• 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€
MERCIER	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 Collovray 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

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€

ZACAPA

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

4cl

EL JIMADOR

Surprend les palais les plus exigeants grâce à sa production à 100 % d'agave bleue, vieillie pendant une période 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	12€	BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS	17€
It's not Bourbon. It's Jack.		Le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs.	
JACK DANIEL'S BONDED	15€	WILD TURKEY PROOF 81	14€
Produit lors d'une seule saison de distillation, vieilli au moins quatre ans puis embouteillé.		Notes de vanille, poire et épices douces.	
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	14€	BUNNAHABHAIN 12 ANS	17€
NIKKA FROM THE BARRELL	14€	Whisky tourbé de l'île d'Islay.	
Le joyau de la fameuse distillerie nipponne. Blend puissant et rond. Un classique.		BALLANTINE'S	11€
COPPER DOG	11€	De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées.	
Assemblage de malts provenant de 8 distilleries du Speyside.		SIR DAVIS	16€
BUSHMILLS	15€	La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry.	
Whisky irlandais Blend & Single Malt.		CHIVAS 12 ANS	13€
EVAN WILLIAM'S	12€	Un écossais doux et généreux blended avec des notes délicates de miel, vanille et pomme mûre.	
Bourbon aux notes de caramel et vanille.		ROZELIEURES COLLECTION SUBTIL	13€
THE GLEN GRANT - SINGLE MALT	14€	Single malt vieilli en fûts de cognac et bourbon.	
Single Malt écossais. Notes de pomme verte, poire et vanille avec une petite touche de miel.		WILLIAM LAWSON'S FINEST, CLAN CAMPBELL, JAMESON	11€
WOODFORD RESERVE	15€	Whiskies écossais, whisky irlandais.	
Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky		MONKEY SHOULDER	14€
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS	16€	Élaboré à partir de l'assemblage de trois single malts aux arômes de miel, de cannelle et de vanille.	
L'assemblage de ces trois fûts en fait un whisky complexe, doux et fruité, avec de belles notes épicées.			

VODKAS 4cl

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

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€

LIMONCELLO	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 remercions tous nos fournisseurs pour leur engagement à nous proposer 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

En cas de fortes chaleurs, de l'eau fraîche est mise à disposition
In case of extreme heat, chilled water is available

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.