




LES APÉRITIFS

Noilly Pratt (6cl).....	7.00€
Ricard, Pastis Henry Bardouin (3cl).....	7.00€
Campari, Suze (6cl).....	8.00€
Martini Riserva Rubino, Martini Riserva Ambrato (6cl).....	9.00€

PORTO & A.B.V. (10cl)

Lillet blanc.....	7.00€
Lillet rosé.....	7.00€
Muscat de Rivesaltes 	7.50€
Porto Blanc Noval.....	7.00€
Porto Ruby Ramos Pinto.....	7.00€
Porto Tawny 10 ans Noval.....	10.00€
Pineau des Charentes Très Vieux Daniel Bouju.....	10.00€

LES VINS & CHAMPAGNES AU VERRE (12.5cl)


Coupe champagne brut.....	16.00€
Coupe champagne rosé.....	18.00€
Secret de Lunès "Vignoble JeanJean", IGP Pays d'Oc 	8.00€
AOC Quincy, "Les Niorles", Loire.....	9.00€
AOC Coteaux du Layon, "Domaine de la Poterie", Loire.....	9.00€
AOC Chablis, "Billaud-Simon", Bourgogne.....	10.00€
Whispering Angel, Côtes de Provence Rosé.....	8.50€
Mas de Lunès, AOP "Languedoc Grès de Montpellier" 	9.00€
Château Bergeron, AOC "Moulis en Médoc".....	9.00€
AOC Sancerre, "Les Pierris", Loire.....	10.00€
Kir Vin Blanc.....	8.00€
Kir Royal.....	16.50€

LES CHAMPAGNES (37.5cl) (75cl)

Mercier.....	70.00€
Deutz Brut Classic.....	85.00€
Lanson Le Black - Création Brut.....	85.00€
Roederer Brut Collection..... 43.00€	85.00€
Gosset Grande Réserve.....	85.00€
Laurent-Perrier La Cuvée.....	85.00€
Moët & Chandon Reserve Impériale.....	85.00€
Ruinart Blanc de Blanc.....	125.00€
Lanson Rosé.....	95.00€
Gosset Rosé.....	95.00€
Deutz Rosé.....	95.00€
Ruinart Rosé..... 65.00€	125.00€
Dom Ruinart.....	185.00€
Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle.....	185.00€
Roederer Cristal.....	250.00€
Dom Pérignon.....	250.00€


NOS WHISKIES

(4cl)

Tullamore Dew	Irlande	40%	10.00 €
Jack Daniel's	Tennessee	40%	10.00 €
Woodford Reserve	Kentucky	43.2%	10.00 €
Monkey Shoulder Smoky	Ecosse	40%	10.50 €
Talisker 10 ans	Skye	45.8%	11.00 €
Cardhu 12ans	Speyside	40%	11.00 €
Benriach Smoky 10 ans	Speyside	46%	11.00 €
Hellyers Road	Tasmanie	40%	11.50 €
Bulleit Rye	Kentucky	45%	11.50 €
Dalwhinnie 15 ans	Highlands	43%	12.50 €
Bunnahabhain Toiteach	Islay	46%	13.00 €
Naguelann 	Bretagne	45%	13.00 €
Chivas Regal 18 ans	Ecosse	40%	13.50 €
Oban 14 ans	Highlands	43%	13.50 €
Ardbeg 10 ans	Islay	46%	13.50 €
Method & Madness Single Grain	Irlande	46%	14.00 €
Glenmorangie Nectar d'Or	Highlands	46%	14.50 €
An Cnoc 18 ans	Highlands	46%	14.50 €
Ailsa Bay	Lowlands	48.9%	15.00 €
Lagavulin 16 ans	Islay	43%	15.00 €
Dalmore 15 ans	Highlands	40%	16.00 €
Blanton's Original Single Barrel	Kentucky	46.5%	16.00 €
Glenfiddich 15 ans Solera	Speyside	40%	17.00 €
Balvenie 14 ans	Speyside	43%	17.50 €
Hibiki Suntory Japanese Harmony	Japon	43%	28.00 €
Hibiki Suntory 21 ans	Japon	43%	59.00 €

NOS RHUMS

(4cl)

The Kraken Black Spiced	Trinité et Tobago	43%	11.00 €
Malo Rhum (arrangements cuisinés) 	Bretagne	35%	12.00 €
Eminente Reserva 7 ans	Cuba	41.3%	13.00 €
El Dorado	Guyana	43%	14.00 €
Depaz 2010	Martinique	45%	15.00 €
Zacapa 23	Guatemala	40%	16.00 €
Longuetau Concerto	Guadeloupe	47.9%	17.00 €
Panama 21 ans	Panama	40%	26.00 €



NOS VODKAS

(4cl)

Stolichnaya	Russie	40%	11.00 €
Grey Goose	France	40%	14.00 €
U'Luvka	Pologne	40%	16.00 €

NOS GINS

(4cl)

Bombay Sapphire	Angleterre	40%	10.00 €
Hendrick's	Ecosse	41.4%	11.00 €
Malouin's 	Bretagne	43%	12.00 €
Bartolomeo	Charente-Maritime	44%	13.50 €
Panda 	Belgique	40%	14.00 €

ALCOOLS DU MONDE

Cachaça Leblon	Brésil	40%	12.00 €
Saké Koi Koi	Japon	14.5%	12.00 €
Tequila Patron	Mexique	40%	15.00 €

COCKTAILS CRÉATIONS DU COMPTOIR

14.50 €

Tainted Love

Whisky Monkey Shoulder Smoky, liqueur de Galliano, purée de fruits rouges, jus de cranberry infusé au thé Sencha, jus de citron vert, super-mousse ou blanc d'œuf

Balada

Cachaça Leblon, sirop de mandarine infusé au poivre Timut, citron vert, cassonade, purée de yuzu

Paris Latino

Téquila Milagro infusée au Thé Paris for Her, liqueur de Cointreau, sirop de lavande

Isla Bonita

Rhum Eminente, liqueur de frangelico, purée de fruits rouges, jus de citron jaune, tonic classic à la vanille, bitter Chocolat

Un Poco Loco

Gin Hendrick's, liqueur de Pimm's, purée de fraise, cordial de kiwi maison, jus de citron vert, tonic Mediterranean

Sunset-Boulevard

Campari, Martini Riserva Rubino, bourbon Woodford Reserve, clarifié au lait

Golden Eye

MaloRhum Grog, Liqueur de Golden Eight, purée de yuzu, sirop spicy mango, jus de citron jaune, Cidre Brut

Sous l'Océan

Gin Bombay Sapphire, curaçao bleu, sirop d'orange maison, jus de citron vert, bitter peppermint, gelée de menthe et algues maison

Baby Love

Calvados, liqueur de Golden Eight, jus de citron vert, purée de myrtille, bitter yuzu, super-mousse ou blanc d'œuf, Perrier

L'été Indien

Vodka Stolichnaya infusée framboise maison, liqueur de Chambord, purée de pêche, cordial de kiwi maison, citron vert, limonade

Jasmine

Gin Hendrick's, Martini Riserva Ambrato infusé au thé Grand Jasmin Impérial, cordial de poire maison, jus de citron jaune, thé Grand Jasmin Impérial

Black Betty

Cognac Frapin 1270, Double crème de Cassis, thé Paris for Her, jus de citron jaune, bitter spiced cranberry, super-mousse ou blanc d'œuf

La Foule

Whisky Benriach The Smoky Ten, Liqueur de St Germain, cordial de citron vert et de concombre maison, feuilles de basilic, bitter yuzu

L'Envie d'avoir envie

Cocktail création, selon l'inspiration du Barman

COCKTAILS AU CHAMPAGNE DU COMPTOIR

18.00 €

Corsaire du Nouveau Monde

Purée de fruits « épicée », Champagne

La Vie en Rose

Soho Litchi, sirop de rose, gingembre frais, champagne

Spritz Agrumes

Apérol, liqueur de Mandarine Napoléon, Perrier, bitter grapefruit, champagne

Le Temps des Fleurs

Liqueur de St Germain, Martini Riserva Ambrato infusé au thé Grand Jasmin Impérial, sirop de jasmin, jus de citron jaune, champagne

Vanina

Vodka Stolichnaya infusée à la vanille, liqueur HpnotiQ, liqueur de vanille, cordial fruit de la passion maison, clarifié au lait, champagne

MOJITOS DU COMPTOIR

14.50 €

Spicy Mojito

Rhum épicé Kraken, citron vert, cassonade, sirop de gingembre, menthe fraîche, gingembre frais, Ginger Ale, Bitter Ginger

Bajan Mojito

Rhum Havana 3 ans, citron vert, cassonade, sirop de sucre brun, passion frais, menthe fraîche, jus de passion

Black Jack Mojito

Whiskey Jack Daniel's, absinthe, citron vert, cassonade, purée de fraise, basilic frais, jus de fraise, charbon végétal

Mexican Mojito

Téquila Milagro infusée au romarin, citron vert, cassonade, purée de fruits rouges, menthe fraîche, liqueur de Chambord

Fresh Mojito

Gin Bombay Sapphire, Liqueur de St Germain, citron vert, cassonade, concombre frais, sirop de sucre brun, menthe fraîche, tonic Mediterranean, bitter Transatlantic

GIN S TONIC DU COMPTOIR

Le Bombay Sapphire 13.00 €
Bombay, citron jaune déshydraté, orange déshydratée, baies de genièvre

L'Hendricks 14.00 €
Hendricks, concombre frais, bouton de rose déshydraté, baies de genièvre

Le Malouin's  15.00 €
Malouin's, zeste de citron jaune, citron jaune déshydraté, baies de genièvre

Le Gin du Moment 15.50 €
Accompagnement selon le gin

Le Bartoloméo 16.50 €
Bartoloméo, concombre frais, menthe fraîche, baies de genièvre

Le Panda  17.00 €
Panda, zeste d'orange, basilic frais, baies de genièvre

COCKTAILS SANS ALCOOL

10.50 €

Ice Tea du Comptoir

Thé Blue of London, purée de pêche, jus de citron jaune, sirop de pêche

Ice Tea Détox

Infusion détox, jus de citron jaune, miel de fleur, menthe fraîche

Ice Tea Fleuri

Thé Paris for Her, sirop de violette, purée de framboise, jus de citron vert, concombre frais, branche de romarin frais

Ginger Me

Cordial de citron vert et de concombre maison, menthe fraîche, gingembre frais, Ginger Ale

Like a Virgin

Jus de cranberry, citron vert, cassonade, sirop de rose, sirop de lavande, basilic frais, tonic Mediterranean

Salade de Fruits

Jus de fraise, sirop d'orange maison, purée de yuzu, jus de citron jaune, badiane, basilic frais, limonade

Smoothie Maison

Smoothie élaboré par nos soins à base de fruits frais

NOS COGNAC (4cl)

Frapin 1270.....	40%	12.00 €
Daniel Bouju Royal.....	60%	16.00 €
Daniel Bouju Extra.....	40%	21.00 €
Frapin Château Fontpinot XO.....	41%	25.00 €
Paul Giraud Très Rare.....	40%	33.00 €

NOS ARMAGNAC (4cl)

Château de Laubade VSOP.....	40%	13.00 €
Château de Laubade XO.....	40%	17.00 €
Château de Laubade 1990.....	40%	20.00 €

NOS CALVADOS (4cl)

Groult 8 ans Pays d'Auge.....	41%	11.00 €
Château du Breuil 12 ans.....	41%	15.00 €
Lecompte 18 ans.....	40%	21.00 €

NOS LIQUEURS & DIGESTIFS (4cl)

Poire Maison Bertrand 	14.00 €
Framboise Maison Bertrand 	14.00 €
Mirabelle Maison Bertrand 	14.00 €

Chartreuse Jaune M.O.F.....	14.00 €
Chartreuse Verte V.E.P.....	22.00 €

Grand Marnier.....	11.00 €
Cointreau.....	11.00 €
King's Ginger.....	11.00 €
Limoncello.....	11.00 €
Italicus.....	11.00 €
Mandarine Napoléon.....	11.00 €
Chambord.....	11.00 €
Violetta.....	11.00 €
St Germain.....	11.00 €
Liqueur de Coco.....	11.00 €
Golden Eight.....	11.00 €
Soho.....	11.00 €
Liqueur Hpnotiq.....	11.00 €
Five Farm's.....	11.00 €
Amaretto Adriatico Brun.....	11.00 €
Amaretto Adriatico Bianco.....	11.00 €
Frangelico.....	11.00 €
Sambuca.....	11.00 €
Get 27.....	11.00 €
Get 31.....	11.00 €
Galliano.....	11.00 €
Bénédictine.....	11.00 €
Pimm's.....	11.00 €

NOS BIÈRES PRESSION (25cl) (50cl)

Heineken	5.00€	8.00€
Affligem	5.50€	9.00€

NOS BIÈRES BOUTELLES (33cl)

IPA Gallion Nautica 	8.00€
Lougre Nautica 	8.00€
Duvel	8.00€

NOS CIDRES (33cl) (75cl)


Cidre Sorre brut 	7.00€	17.00€
Cidre Sorre rosé 	7.00€	
Kir breton	8.00€	

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

JUS ET NECTARS DE FRUITS ALAIN MILLIAT (33cl)

* Pêches de vigne des coteaux lyonnais	8.00€
* Poire d'été des coteaux lyonnais	8.00€
* Abricot des coteaux lyonnais	8.00€
* Ananas du Panama et du Costa-Rica	8.00€
* Framboises de Champagne-Ardenne	8.00€
* Litchi de la Réunion	8.00€

JUS DE FRUITS

Cranberry, Tomate, Goyave	25cl	6.00€
Fraise, Mangue, Banane, Passion, Exotique	25cl	6.00€
Jus de Pomme Sorre 	33cl	7.00€

JUS DE FRUITS FRAIS

Citron	25cl	7.00€
Orange	25cl	7.00€
Pamplemousse	25cl	7.00€

SODAS FEVER TREE

Ginger Ale	20cl	5.50€
Lemonade	20cl	5.50€
Tonic Classic	20cl	5.50€
Tonic Méditerranéen	20cl	5.50€

SODAS / EAU

Coca-Cola	33cl	6.00€
Coca-Cola zero	33cl	6.00€
Vittel	25cl	4.50€
Orangina	25cl	5.00€
Perrier	33cl	6.00€

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso / Décaféiné.....	3.00 €
Double expresso.....	5.00 €
Café crème.....	5.00 €
Cappuccino.....	5.50 €
Café latte.....	6.00 €
Latte macchiato parfumé (vanille ou caramel ou noisette).....	7.00 €
Café frappé froid nature ou parfumé (vanille ou caramel ou noisette)....	7.00 €
Viennois : café ou chocolat.....	8.00 €
Irish Coffee.....	12.00 €

NOS CAFÉS GRANDS CRUS

4.00 €

- * **Inde 100 % arabica** : belle acidité, belle amertume, boisé
- * **Brésil Sul de Minas 100 % arabica** : légère acidité, corps doux, équilibré
- * **Éthiopie Moka Sidamo 100 % arabica** : acidulé et parfumé

CARTE DES THÉS, PALAIS DES THÉS

Nous avons sélectionné pour vous une gamme de thés du Monde, natures et parfumés

THÉS VERTS.....6.00€

- * **Thé du Hammam** : thé de Chine, gourmand et fruité
- * **La Menthe Glaciale** : thé de Chine très rafraichissant
- * **Sencha Ariake** : thé du Japon, doux, tonique, végétal et iodé
- * **Paris for Her** : notes de rose, framboise et litchi, élégance parisienne
- * **Grand Jasmin Impérial AB** : thé de Chine, parfum délicat de jasmin

THÉ BLANC.....6.00€

- * **Bai Mu Dan** : thé de Chine, boisé, arômes de fruits d'automne

THÉ DE SAISON.....6.00€

- * **Thé des Enfants** : thé noir faible en théine, au doux parfum de cerise

THÉS NOIRS.....6.00€

- * **Grand Yunnan Impérial** : thé de Chine, fleuri et doux, parfum miellé
- * **Darjeeling Grand Himalaya F.T.G.F.O.P.** : thé noir d'Inde
- * **Blue of London** : thé du Yunnan associé à de la bergamote
- * **Paris for Him** : intense et subtil, notes d'agrumes, de coriandre et vanille

CARTE DES INFUSIONS, MAISON PALAIS DES THÉS.....

6.00€

- * **Rooibos des Vahinés** : gourmand et chaleureux, parfums de vanille et d'amande
- * **Jardin Tropical** : mélange de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche
- * **L'herboriste** : mélange de plantes aromatiques et d'épices
- * **Infusion Détox AB** : mélange fruité qui associe détox et vertus antioxydantes
- * **Verveine**
- * **Camomille**

NOS CHOCOLATS CHAUDS, GOURMANDS « JEANNE-ANTOINETTE »

6.00 €

- * **Souvenir d'Afrique** noir 64% : rond, doux et légèrement sucré
- * **Pasillo en Équateur** noir 76 % : puissant, brut et amer
- * **Noir à l'orange** noir 64% : fort en cacao, nuances subtiles d'orange

LE GOÛTER DU COMPTOIR PÂTISSERIES DE SYLVAIN DAHIREL

De 14h30 à 18h00 / selon disponibilité des pâtisseries

LE GOÛTER « TRADITION »

- 1 boisson chaude* + 1 part de pâtisserie11.00€
- 1 Soft (soda ou jus de fruits*) + 1 part de pâtisserie11.00€

LE GOÛTER « FINES BULLES »

- 1 coupe de champagne + 1 part de pâtisserie19.00€

* *Hors Irish Coffee*

* *Hors jus et nectars Alain Millat, ou jus Sorre*

À GRIGNOTER ET PARTAGER

Toute la journée

- Le Petit Pot Veggie maison, toasts11.00€
- Rillettes de poissons « *Algo Plus* » 15.00€
- Foie Gras maison, toasts17.00€

De 19h00 à 22h00

- Palette de charcuterie ibérique16.00€
- Planche Mixte29.00€
- Caviar d'Aquitaine Oscière « Origine France », 10g28.00€

