

## Shots (2-4cl d'alcool)

SHOT PUR	4€
MADELEINE Amaretto, Cointreau, jus d'ananas	5€
PISTACHE Baileys, curaçao bleu, Amaretto	5€

## Digestifs (4cl d'alcool)

AMARETTO, BAILEY'S, LIMONCELLO, MALIBU	8€
GET 27, GET 31, MENTHE PASTILLE	9€
POIRE, FRAMBOISE, MIRABELLE, VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	12€
CHARTREUSE VERTE, JAUNE	12€
CHARTREUSE MOF	16€
CHARTREUSE VEP	29€
JACOULOT (Abricot, Menthe Poivrée, Lemon, Verveine Verte)	12€
COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS	11€
COINTREAU, GRAND MARNIER	10€
JACOULOT (Prunelle de Bourgogne)	18€
CALVADOS XO, COGNAC XO	20€
BAS ARMAGNAC, WILLIAMINE	20€

## Alcools (4cl d'alcool)

### GIN

GORDON	8€
BASILITOC	12€
BOMBAY SAPPHIRE	12€

### WHISKIES

J&B	8€
JACK DANIEL'S	12€
BLACK LABEL, CHIVAS 12ANS D'AGE	15€

### VODKA

ERYSTOFF	8€
ABSOLUT	10€
GREY GOOSE	15€

### RHUMS

HAVANA CLUB 3ANS	10€
DOM PAPA	12€
SANTA TERESA 1796	16€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
*Prix nets en euros, taxes et service compris.*

🇺🇸 ENGLISH MENU

ESPAÑOL MENÚ 🇪🇸



OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 7H À 2H DU MATIN  
LE SAMEDI DE 8H À 2H  
LE DIMANCHE DE 10H À 2H  
SERVICE CONTINU TOUS LES JOURS DE 12H00 À 00H

HAPPY HOURS TOUS LES JOURS DE 15H À 21H  
(+1€ À PARTIR DE 19H)  
PINTE DE BIÈRE BLONDE 4 SAISONS DE 50CL À 5€  
PINTE D'IPA 8€  
PINTE DE GRIMBERGEN 8€  
COCKTAILS 7€ (SUR LES COCKTAILS À 10€)  
COCKTAILS SANS ALCOOL 6€

268 RUE FAUBOURG SAINT HONORÉ 75008 PARIS  
CARTE BLEUE À PARTIR DE 10€

## Bar à Spritz (4cl d'alcool)

SPRITZ APEROL Apérol, prosecco, eau gazeuse	10€
SPRITZ CAMPARI Campari, prosecco, eau gazeuse	10€
SPRITZ LIMONCELLO Limoncello, prosecco eau gazeuse	10€
*SPRITZ SAINT GERMAIN Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse	13€
*SPRITZ COINTREAU Cointreau, prosecco, eau gazeuse	13€

## Bar à Mule (4cl d'alcool)

MOSCOW MULE vodka, jus de citron, ginger beer	10€
LONDON MULE Gin, jus de citron, ginger beer	10€
ITALIAN MULE Limoncello, jus de citron, ginger beer	10€
JAMAICAN MULE Rhum, jus de citron, ginger beer	10€

## Bar à Mojito (4cl d'alcool)

MOJITO Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse	10€
MOJITO FRAISE Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse, jus de fraise	10€
MOJITO ANANAS Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse, jus d'ananas	10€
*MOJITO ROYAL Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Champagne (6cl d'alcool)	13€

## Cocktails 4 Saisons (4cl d'alcool)

PINA COLADA Rhum, jus d'ananas, crème de coco	10€
ITALIAN PASSION Amaretto, jus de citron pressé, jus de maracuja	10€
CAIPIRINHA Cachaça, citron vert, cassonade	10€
GARIGUETTE Gin, jus de citron pressé, jus de fraise, eau gazeuse	10€
CALIENTE rhum, triple sec, jus de citron pressé, jus d'ananas, sirop d'orgeat	10€
SEX ON THE BEACH Vodka, jus de cranberry, jus d'ananas, sirop de pêche	10€

## Cocktails VIP (4 à 10cl d'alcool)

*GIN TONIC 4 SAISONS Gin Basilic, tonic water	13€
*BASIL SMASH Gin Basilic, jus de citron pressé, sirop de sucre, basilic	13€
*EXPRESSO MARTINI vodka, kalhua, café expresso, sirop de sucre	13€
*PORNSTAR MARTINI Vodka, passoa, jus de citron, sirop de vanille, champagne	13€
*LONG ISLAND Vodka, tequila, gin, triple sec, rhum, jus de citron, coca-cola	15€

## Cocktails Sans Alcool

FREE COLADA jus d'ananas, crème de coco	8€
SAFE SEX ON THE BEACH jus de cranberry, jus d'ananas, sirop de pêche	8€
VIRGIN MOJITO menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse	8€

\*NON COMPRIS DANS L'HAPPY HOUR

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## Bar à Vins



### VINS BLANCS

	VERRE 15CL	VERRE 25CL	POT 50CL	BTLE 75CL
■ CHARDONNAY ROPITEAU B.Aine	5,5€	9,8€	18€	25€
■ COTES DU RHONE D.Coudoulis	6€	11€	20€	29€
■ CHENIN Dom. Des Hauts Peryay	8€	13,5€	26,5€	38€
■ BEAUNE D. Cauvard	13€	22€	44€	60€
■ LIRAC D.Coudoulis				44€
■ POUILLY FUISSÉ 1 <sup>ER</sup> CRU D.Eloy				55€
■ HAUTES C. DE NUITS Condurier-Jung				69€
■ SAINT ROMAIN Condurier-Jung				90€
■ HERMITAGE D.Luyton Fleury				110€
■ SAUTERNES (Moelleux) Ch.Briattes	13€	22€	44€	60€

### VINS ROUGES

■ ANJOU Cabernet Franc HautsPerrays	5,5€	9,8€	18€	25€
■ CHIROUBLES Cheysson	7€	13€	25€	34€
■ COTES DU RHONE D.Coudoulis	6€	14€	20€	29€
■ BOURGOGNE PINOT NOIR D.Eloy	8€	14€	27€	38€
■ GIVRY 1 <sup>ER</sup> CRU D.Goubard	12€	22€	42€	58€
■ TOURAINE 1 <sup>eres</sup> Vendanges Marionnet				32€
■ CHIROUBLES PRIEURÉ NATURE Cheysson				42€
■ CROZES HERMITAGE Luyton Fleury				45€
■ SAINT JOSEPH Luyton Fleury				52€
■ HAUTES C. DE NUITS Condurier-Jung				69€
■ BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU BRESSANDES Cauvard				90€
■ HERMITAGE D. Luyton Fleury				110€

### VINS ROSÉS

■ IGP PAYS D'OC D. Puylicher	6€	11€	20€	29€
■ COTES DE PROVENCE Val de Gilly	8€	14€	27€	38€

### VIN EFFERVESCENT

■ PROSECCO DOC	7€	13€	25€	35€
----------------	----	-----	-----	-----

## Bar à Champagne

■ ALINE JUVENELLE (Pinot noir, Pinot blanc)	12€	22€	42€	60€
■ GREMILLET (Pinot noir- Chardonnay)				65€
■ GREMILLET Zéro Dosage (Pinot noir- Chardonnay)				75€
■ ROBERT ALLAIT blanc de blancs (Chardonnay)				80€

POUR LES EPICURIENS, DEMANDEZ NOTRE CARTE DES VINS D'EXCEPTION

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## Boissons Fraîches

THONON 33cl	5,5€
PERRIER 33cl	5,5€
COCA COLA, COLA-ZÉRO 33cl	5,5€
ORANGINA, ICE TEA (thé glacé) 25cl	5,5€
JUS DE FRUITS 25cl (orange, abricot, ananas, pomme, ace, fraise, pamplemousse, tomate)	5,5€
JUS DE FRUITS PRESSÉS (orange ou citron)	7€
TONIC WATER 20cl LIMONADE 25cl	5€
CAFÉ GLACÉ	7€
RED BULL 25cl	7€
CITRONNADE DE MENTON	6€
CIDRE BRUT 25cl	6,5€
SUPPLEMENT SIROP	0,5€

## Boissons Chaudes

CAFÉ EXPRESSO, DÉCA, CAFÉ ALLONGÉ	3€
NOISETTE	3,3€
DOUBLE EXPRESSO	5,8€
CAFÉ CRÈME	5,5€
CHOCOLAT CHAUD	5,5€
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	7€
CAPPUCINO	7€
LAIT CHAUD	5€
CAFÉ AMERICAIN	6€
IRISH COFFEE 4cl d'alcool	12€
SUPPLÉMENT NUAGE DE LAIT	0,5€
THÉS ET INFUSIONS	5,5€
THÉS : Earl Grey, Darjeeling, Vert Sencha, Vert Jasmin, INFUSIONS : Verveine, Tilleuil	

## Eaux

UNIQUEMENT EN RESTAURATION

THONON (plate) 75cl	7,5€
ABATILLES (gazeuse) 75cl	7,5€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## À grignoter entre amis

SAUSISSE SÈCHE 250gr	15€
LA TERRINE CAMPAGNARDE ET SES PICKLES	11€
FOIE GRAS FRAIS ET SON CHUTNEY (2 tranches)	23€
PLANCHE DE JAMBON SAN DANIELE (10 tranches)	22€
PLANCHE 4 FROMAGES (Comté, cantal, brie, saint nectaire)	18€
PLANCHE DE CHARCUTERIE (Terrine, saucisse sèche, jambon blanc, jambon Serrano, beurre, cornichons..)	29€

## Bières

### PRESSION

	25CL	50CL
BIERE 4 SAISONS	4,9€	9,8€
IPA	5,9€	11,5€
GRIMBERGEN	5,9€	11,5€
PICON	6,5€	13€
MONACO, PANACHÉ	4,9€	9,8€

### BOUTEILLES

HEINEKEN 33cl	7€
CORONA 35,5cl	7€
PAULANER (blanche) 50cl	12€

## Apéritifs

RICARD, PASTIS 4cl	6€
KIR AU CHARDONNAY 15cl	6€
KIR ROYAL 15cl	14€
SUZE, SALERS 5cl	5,5€
PORTO ROUGE, PORTO BLANC 5cl	5,5€
CAMPARI, MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE 5cl	7€
AMERICANO 8cl (campari, vermouth rouge, eau gazeuse)	12€
NEGRONI 9cl (campari, vermouth rouge, gin)	12€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## FORMULE EXPRESS le midi jusqu'à 15h (\*)

ENTRÉE\* + PLAT\* OU PLAT\* + FROMAGE\* ou DESSERT\* 25€

ENTRÉE\* + PLAT\* + FROMAGE\* ou DESSERT\* 29€

## Entrées

* ENTRÉE DU JOUR (voir ardoise)	
* ŒUFS DE POULE BIO MAYONNAISE REVISITÉS	9€
* LA TERRINE CAMPAGNARDE ET SES PICKLES	11€
FILETS DE HARENGS, POMMES TIEDES A MA FAÇON	10€
TOMATES A L'ANCIENNE ET SA BURRATA CREMEUSE AU BASILIC	12€
GRAVELAX DE SAUMON A L'APEROL, SAUCE VIERGE AUX AGRUMES	14€
MARÂCHÈRE D'HARICOTS VERTS FRAIS AU FOIE GRAS	18€
FOIE GRAS FRAIS AU NATUREL ET SON CHUTNEY (2 TRANCHES)	23€
LES GROS ESCARGOTS FAÇON BOURGUIGNONNE LES 6...12€ LES 12...20€	

## Plats

* PLAT DU JOUR (voir ardoise)	
* SUPRÊME DE POULET BRAISÉ, SAUCE NORMANDE, TAGLIATELLES	22€
* PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE, BEARNAISE, FRITES FRAICHES	25€
BROCHETTES DE QUEUES DE CREVETTES, RIZ BASMATI	22€
PLUMA DE COCHON SNAKÉ, GRATIN DAUPHINOIS	25€
MAGRET DE CANARD, FONDANT DE PIMENTS D'ESPELETTE, GRATIN	25€
TARTARE DE BŒUF 300G PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, FRITES	25€
LA BELLE ENTRECÔTE GRILLÉE 350G BÉARNAISE, FRITES FRAICHES	32€
COTE DE BŒUF (1KG-1KG2) POUR 2 PERSONNES, FRITES FRAICHES	69€

GARNITURE EN SUPPLÉMENT 6€

Frites fraîches, gratin dauphinois, tagliatelles, haricots verts, salade verte

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## Grandes Salades

PARISIENNE	19€
salade, tomate, œuf dur, jambon blanc, gruyère	
AUVERGNATE	19€
salade, tomate, œuf dur, jambon Serrano, Cantal	
OCÉANE	19€
salade, tomate, œuf dur, saumon gravelax et crevettes	
VÉGÉTARIENNE	19€
salade, tomate, haricots verts, concombre, oignon rouge, mozzarella	

## Charcuteries

SAUSISSE SÈCHE 250gr	15€
PLANCHE DE JAMBON SAN DANIELE (10 tranches)	22€
PLANCHE DE CHARCUTERIE	29€
(Terrine, saucisse sèche, jambon blanc, jambon Serrano, beurre, cornichons ..)	

## Fromages

* COMTE, CANTAL, BRIE OU SAINT NECTAIRE (1 au choix)	9€
PLANCHE 4 FROMAGES (voir ci-dessus)	18€

## Desserts

* DESSERT DU JOUR (voir ardoise)	
* CRÈME CARAMEL AU BEURRE SALÉ	9€
* SOUPE DE FRUITS FRAIS	9€
PÂTISSERIE DE LA VITRINE	12€
MOUSSE AU CHOCOLAT	10€
TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES	11€
CAFÉ GOURMAND	12€
THÉ GOURMAND	14€

La liste des allergènes et l'origine des viandes est à votre disposition

Prix nets en euros, taxes et service compris.