

LES SNACKINGS *de 15h à 22h30*

Les Tapas 8

Planche de charcuterie ou fromage

Ham or cheese plate

Tempuras de gambas, sauce barbecue, gingembre *Tempura of prawns, barbecue and ginger sauce*

Saumon fumé maison, beurre demi-sel

Homemade smoked salmon, salted butter

Brochette de poulet version “Yakitori”

Chicken on skewers cooked « Yakitori »

Fallafels de légumes aux épices douces

Vegetables fallafels with sweet spices

Les desserts

La Tarte au citron meringuée

Lemon Pie with meringue

14

Douceur au chocolat praliné, cacahuète

Sweetness of praliné chocolate and peanut

14

Assiette de fruits frais tranchés

Fresh sliced fruit plate

12

Glaces et sorbets, trois quenelles

Ice cream and sorbets, served by three

14

ALL DAY *de 7h à 22h30*

Les classiques

Salade Caesar classique au Poulet ou aux gambas

Caesar Salad with chicken or with gambas

18

Club sandwich, frites ou salade

Club sandwich, French fries or salad

23

Croque-monsieur, ou madame frites ou salade*

*Croque-monsieur, French fries or salad**

18

Hamburger/Cheeseburger, viande hachée charolaise, comté, frites ou salade

Hamburger/Cheeseburger, Charolaise minced meat, comté, French fries or salad

24

Tomates anciennes et mozzarella, huile vierge et balsamique

Varieties of tomatoes and mozzarella, olive oil and balsamic

18

Penne ou tagliatelle à la bolognaise ou carbonara

Penne or tagliatelle pasta, bolognese or carbonara style

18

Les œufs frais d'Île de France

Oeuf bénédicte saumon ou jambon

Egg benedicte with ham or salmon

16

Oeuf brouillé caviar ou truffe

Sacramble eggs with caviar or black truffle

20

Le Caviar Sturia & coupe de champagne Deutz

Caviar Sturia Oscietre ou Prestige

Caviar Sturia Oscietre or Prestige

65/75

LES CHAMPAGNES

12cl 75cl

À la coupe :

Champagne Deutz	18	79
Champagne Deutz Rosé	22	109

Bouteille 75cl :

2006 Dom Pérignon		289
2010 Deutz « amour de Deutz »		229

Bouteille Rosé 75cl :

2009 Amour de Deutz		269
2009 Moët & Chandon		79

Les vins

Blanc :

2018 AOP Provence – « Clos Blanc »	14	65
2020 AOC - Sancerre – Pascal Jolivet	12	59
2020 AOC - Chablis – Alain Geoffroy	14	69

Rouge :

2017 AOC - Pomerol – Château Lafleur du Roy	18	89
2016 AOC - Gigondas « Reserve »	12	59
2018 AOC - Bourgogne – Mercurey 1er Cru	14	79

Rosé :

2017 AOC Bellet - Clos saint Vincent	14	69
--------------------------------------	----	----

LES APERITIFS

Vermouth, Amer...

Byrrh, Dolin blanc, Carpano Antica, Martini Ambrato, Martini Rubino, Suze, Campari, Apérol, Noilly Prat, St Raphaël, Fernet Branca	15
--	----

Anisé

Ricard Pastis Henri Bardouin	15
---------------------------------	----

Porto

Porto Blanc Sandeman	15
Quinta Do Noval - Porto Tawny 10 Year Old	20

Sherry

Tío Pepe	15
----------	----

Nos bières et cidres

Liefmans Kriek 33 cL	
LBF « La Brasserie Fondamentale » 33 cL (France)	6
Blonde ou Blanche	8

LES ALCOOLS

Gins

Bombay Sapphire (Angleterre)	17
Beefeater 24 (Angleterre)	18
Hendrick's (Ecosse)	21
Hexagone Original (France)	20
Citadelle (France)	17
Roku (Japon)	23

Vodkas

Grey Goose Original (France)	18
Belvedere (Pologne)	18
Chopin (Pologne)	18

Tequila

Patron Silver	21
Patron Reposado	23
Patron XO	21

Mezcal & Pisco

Illegual Mezcal	21
Pisco Wacquar	21

Cachaça

Leblond	19
---------	----

Rhum

Bacardi carta Blanca (Porto Rico)	17
Facundo Eximo (Bahamas)	25
Zacapa 23 (Guatemala)	23
Gosling (Bermudes)	19

Whisky Blend

Johnnie Walker, Black Label	15
Dalmore, king Alexandre III	55

Single Malt

Oban 14 ans (Highland)	22
Glendronack 12 ans (Highland)	20
Glenkinchie 12 ans (Lowland)	16
Singleton 12 ans (Speyside)	18
Cragganmore 12 ans (Speyside)	16
Ardbeg 10 ans (Islay)	18
Ardbeg Ueigdail (Islay)	18
Caol Ila 12 ans (Islay)	16
Lagavulin 16 ans (Islay)	23
Laphroaig 15 ans (Islay)	32
Port Charlotte (Islay)	22
Talisker (Skye)	18

American Whiskeys – Bourbon

Maker's Mark	16
Bulleit bourbon / Bulleit Rye	18
Buffalo Trace	15
Woodford reserve double oaked	22

Whisky étrangers

Connemara (Irlande)	15
Bushmills (Irlande)	15
The Chita Suntory (Japon)	30
Nikka Miyagikyo (Japon)	30

Cognac

N°24 Grande Champagne - 2cl	55
N°28 Borderies BF - 2cl	35
N°45 Fins Bois - 2cl	35
Frédéric Bourgoïn	25
Hennessy XO	35

Calvados

Lecompte 12 ans	22
Christian Drouin VSOP	20
Christian Drouin Pays d'Auge 1996	26

Liqueurs 15

Bénédictine, Drambuie, Bailey's, Kalhua, Galliano, Amaretto Get 27, Get 31, Sambuca, Saint Germain, Cointreau Cointreau Black, Grand Marnier, Grand Marnier Cent Cinquantenaire
Liqueur française de Chambord, ...
Liqueur Cambusier Citron, Violette, Pomme, Coing, Génépi
Liqueur Cambusier Cassis, Fraise

Cocktails 17

Black Russian
Blue Lagoon
Dry Martini
Bourbon Old Fashioned
Manhattan
Margarita
Americano
Bloody Mary
Bellini
Gin Fizz
Negroni
Mojito
Pina Colada
Tom Collin's
Cosmopolitan
Caïpirinha

SODAS

7

Perrier 33 cl
Coca cola, zero
Orangina
Limonade Lorina
Sélection Fever Tree : Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer

Eaux minérales

Vittel 50 cl, San Pellegrino 50 cl
San Pellegrino 1L, Vittel 1L

6

8

Les jus de fruits

Jus de fruits pressés / *Fresh Juice*
Orange, Pamplemousse, Pomme verte, Citron, Citron vert *Orange, Grapefruit, Green apple, Lemon, Lime*

7

Jus & Nectar de fruits Patrick Font
Abricot, Pomme-Framboise, Pêche de vigne, Poire Williams

9

Jus de fruits
Tomate ; Maracuja ; Aloe Si ; Ananas ; Pomme ; Cranberry ; Poire
Tomato ; Passion fruit ; Aloe Vera ; Pineapple ; Apple ; Cranberry ; Pear

7

LES BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Expresso, café américain 6
Capuccino 8
Double expresso 8
Café Latte 8

L'onctueux et délicieux chocolat chaud maison 12
The unctuous and delicious homemade hot chocolate

Sélection de thé et infusion

Tea and infusion selection

10

Thé – Palais des thés

Prix nets en euro, service compris / Net prices are in Euros, including service charge.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande / Information about allergens is available upon request.