

# DU DÉJEUNER AU DÎNER

From lunch time to dinner

## LES INCONTOURNABLES

Ritz Paris Signatures

### CLUB SANDWICH

*Tomates, oeufs, laitue et bacon* Tomatoes, hard-boiled egg and lettuce

*À LA VOLAILLE* With chicken breast

48€

*AU HOMARD* With lobster

95€

### VEGGIE BURGER

45€

*Steak végétal, carottes, céleri, pain aux graines et frites de patates douces*

Vegetable steak, carrots, celery root, whole grain bread and sweet potatoes fries

### AUGUSTE BURGER

48€

*Steak de bœuf haché, tomates, oignons confits,*

*Beaufort, herbes de Provence et pommes frites*

Hamburger, tomatoes, onions confit, Beaufort cheese, herbes de Provence and French fries

### BOEUF STEAK TARTARE

48€

*En tartare, pommes frites et coeur de laitue*

With French fries and heart of lettuce

## LES SALADES

Ritz Paris Salads

### CÉSAR

*À LA VOLAILLE GRILLÉE ET ANCHOIS MARINÉS*

48€

The House classic, with grilled chicken breast and marinated anchovies

*AUX GAMBAS GRILLÉES* With grilled prawns

76€

### VENDÔME

*Haricots verts, artichauts et foie gras* Green beans, artichokes and foie gras

*À LA VINAIGRETTE MOUTARDÉE* With mustard vinaigrette

56€

*À LA VINAIGRETTE TRUFFÉE* With truffle vinaigrette

65€

### FARMACY

49€

*Avocat, baies de Goji, mélange de graines à la vinaigrette betterave cidre*

Avocado, goji berries, and assorted whole grains with beetroot cider vinaigrette

## ENTRÉES

Starters

**ARTICHAUT VIOLET** *PURPLE ARTICHOKE* 38€

*À cru, vieux parmesan et huile d'olive*

*Raw, with aged parmesan and olive oil*

**AVOCAT** *AVOCADO*

*Sur toast aux céréales, coriandre et grenade*

*On whole-grain toast with coriander and pomegranate*

**AU TOURTEAU** *With crab* 48€

**À L'ŒUF POCHÉ** *With poached egg* 32€

**GAMBERO ROSSO** 55€

*À cru, huile d'olive et citron caviar*

*Raw, with olive oil and lemon caviar*

**TOMATE** *TOMATOE* 39€

*Burratina di bufala et basilic*

*With burratina di bufala and basil*

**ENTREE DU JOUR** *STARTER OF THE DAY* 37€

# PLATS

## Main dishes

### PAD THAI 68€

*Crevettes, nouilles sautées à la thaïlandaise, coriandre*  
Shrimps, Thai sauteed noodles and coriander

### GAMBAS BLACK TIGER BLACK TIGER PRAWNS 65€

*Linguine, tomates et aromates*  
Linguine, tomatoes and herbs

### SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE 55€

*HAND-SMOKED SCOTTISH SAUMON*  
*En poke bowl, miel et soja*  
Red Label, served in a poke bowl with honey and soy sauce

### SOLE DE PETIT BATEAU FRESH-CAUGHT SOLE 85€

*Meunière au beurre d'algues et purée de pommes de terre*  
Served meunière with seaweed butter and mashed potatoes

### BŒUF BLACK ANGUS BLACK ANGUS STEAK 95€

*En filet grillé au poivre noir et pommes Pont neuf*  
Grilled filet with black pepper and "Pont Neuf" Parisien fried potatoes

### VOLAILLE JAUNE DES LANDES 55€

*CHICKEN FROM THE LANDES REGION*  
*Au curry et riz aux amandes grillées*  
Free-range and corn-fed, served with green curry and rice with grilled almonds

### PLAT DU JOUR 60€

Dish of the day

## DOUCEURS DE FRANÇOIS PERRET

Desserts by Head Pastry Chef François Perret

23€

### GÂTEAU MADELEINE

*MADELEINE CAKE*

### MILLEFEUILLE

*NAPOLEON*

### RITZ AU LAIT

*RITZ RICE PUDDING*

### MERINGUE VANILLE

*VANILLA MERINGUE*

### GÂTEAU MARBRÉ

*MARBLE CAKE*

### TARTE AUX FIGUES

*FIGS TART*

## CREATION DU MOIS

À partager ou pas...

To share or not...

45€

# CARTE DES BOISSONS

Beverages

## SÉLECTION DE VINS SERVIS AU CORAVIN 14CL

Premium wines selection served with Coravin

### VIN BLANC *WHITE WINE*

#### BOURGOGNE

*CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU* 120€  
- *DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY 2014*

### VIN ROUGE *RED WINE*

#### BOURGOGNE

*VOLNAY 1ER CRU « LES CHAMPANS »* 105€  
- *DOMAINE DE MONTILLE 2015*

#### BORDEAUX

*MARGAUX – PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX 2005* 95€  
*POMEROL – CHÂTEAU TROTANOY 2001* 130€

## SÉLECTION DE VINS SERVIS AU CORAVIN 7CL

Premium wines selection served with Coravin

### VIN DE DESSERT *DESSERT WINE*

#### BORDEAUX

*SAUTERNES – CHÂTEAU DE FARGUES 2003* 48€

## VIN ET CHAMPAGNE AU VERRE 14CL

Wine and Champagne by the glass

### LA SÉLECTION DE CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE BARONS DE ROTHSCHILD

#### BLANC WHITE

<i>CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE BRUT</i> – <i>BARONS DE ROTHSCHILD</i>	28€
<i>CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE EXTRA BRUT</i> – <i>BARONS DE ROTHSCHILD</i>	33€
<i>CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE BLANC DE BLANCS</i> – <i>BARONS DE ROTHSCHILD</i>	35€

#### ROSÉ

<i>CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE ROSÉ – BARONS DE ROTHSCHILD</i>	35€
---	-----

#### CHAMPAGNE

<i>CHAMPAGNE BOLLINGER ROSÉ</i>	42€
<i>CHAMPAGNE GRAND SIECLE PAR LAURENT PERRIER</i>	60€

#### VIN BLANC WHITE WINE

<i>RIESLING « CUVÉE ALBERT » – DOMAINE A. MANN 2017</i>	25€
<i>CHABLIS – GRAND REGNARD 2018</i>	27€
<i>PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU EN CARADEUX</i> – <i>DOMAINE RAPET 2017</i>	42€
<i>CONDRIEU « TERROIRS » – DOMAINE FRANÇOIS MERLIN 2018</i>	32€
<i>SANCERRE « PAYSAGE » – DOMAINE LUCIEN CROCHET 2018</i>	17€



## VIN ROUGE *RED WINE*

MARSANNAY « LES LONGEROIES » – DOMAINE BRUNO CLAIR 2017	38€
CHASSAGNE MONTRACHET « VIEILLES VIGNES » – DOMAINE MOREY COFFINET 2017	31€
CROZES-HERMITAGE « TERRE D'ÉCLAT » – DOMAINE DE LA VILLE ROUGE 2017	19€
BAUX-DE-PROVENCE GRAND VIN ROUGE – CHÂTEAU ROMANIN 2014	28€
LISTRAC-MÉDOC – CHÂTEAU CLARKE RITZ PARIS EDMOND DE ROTHSCHILD 2014	30€

## VIN ROSÉ *ROSÉ WINE*

BANDOL « CŒUR DE GRAIN » – DOMAINES « CHÂTEAU ROMASSAN » 2018	28€
--	-----

## VIN DE DESSERT *DESSERT WINE*

MUSCAT DU CAP CORSE – DOMAINE D'E CROCE Y. LECCIA 2016	28€
--	-----

## BOUTEILLES DE CHAMPAGNE 75CL

Bottles of Champagne

### LA SÉLECTION DE CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE BARONS DE ROTHSCHILD

#### BLANC *WHITE*

CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE BRUT – BARONS DE ROTHSCHILD	150€
CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE EXTRA BRUT – BARONS DE ROTHSCHILD	160€
CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE BLANC DE BLANCS – BARONS DE ROTHSCHILD	180€
CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE MILLÉSIMÉ – BARONS DE ROTHSCHILD 2010	280€

#### ROSÉ

CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE ROSÉ – BARONS DE ROTHSCHILD	180€
---	------

## CHAMPAGNE BLANC *WHITE CHAMPAGNE*

*CHAMPAGNE DEUTZ – «BRUT CLASSIC»* 150€

## CHAMPAGNE ROSÉ *ROSÉ CHAMPAGNE*

*CHAMPAGNE BILLECART-SALMON* 240€

*CHAMPAGNE BOLLINGER* 210€

*CHAMPAGNE DEUTZ ROSÉ 2012* 260€

*CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉ LAURENT-PERRIER* 210€

*CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER 2013* 210€

## CHAMPAGNE PRESTIGE *PRESTIGE CHAMPAGNE*

*CHAMPAGNE BOLLINGER «LA GRANDE ANNÉE» 2008* 320€

*CHAMPAGNE DEUTZ «AMOUR DE DEUTZ»  
BLANC DE BLANCS 2009* 320€

*CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON «VINTAGE» 2008* 650€

*CHAMPAGNE KRUG «GRANDE CUVÉE» BRUT* 720€

*CHAMPAGNE GRAND SIÈCLE PAR LAURENT-PERRIER* 320€

*CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS* 360€

*CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER «CRISTAL» 2008* 680€

*CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT « BELLE EPOQUE» 2012* 530€

*CHAMPAGNE TAITTINGER «COMTES DE CHAMPAGNE»  
BLANC DE BLANCS 2007* 490€

# BOUTEILLES DE VINS BLANCS 75CL

Bottles of white wines

## ALSACE

*RIESLING « CUVÉE ALBERT » – DOMAINE A. MANN 2017* 125€

## BOURGOGNE

*CHABLIS GRAND REGNARD – DOMAINE REGNARD 2018* 135€

*CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU  
– DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY 2014* 595€

*MEURSAULT « CUVÉE TÊTE DE MURGER »  
– DOMAINE PATRICK JAVILLIER 2013* 380€

*PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU EN CARADEUX  
– DOMAINE RAPET 2017* 215€

*CHASSAGNE-MONTRACHET  
– CHÂTEAU DE PULIGNY-MONTRACHET 2014* 240€

*SAINT-VÉРАН – DOMAINE BOUCHARD 2017* 80€

## RHÔNE

*CONDRIEU « TERROIRS » – DOMAINE FRANÇOIS MERLIN 2018* 160€

*IGP COLLINES RHODANIENNES « LE PETIT VIOGNIER »  
– STÉPHANE MONTEZ 2018* 90€

*CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE – DOMAINE SAINT-PRÉFERT 2014* 210€

## CORSE

*MUSCAT DU CAP CORSE – DOMAINE D'É CROCE Y. LECCIA 2016* 140€

## LOIRE

*SANCERRE « PAYSAGE » – DOMAINE L. CROCHET 2018* 85€

*POUILLY-FUMÉ – DOMAINE DE LADOUCETTE 2018* 120€

*MENETOU-SALON – CHÂTEAU DE MENETOU-SALON 2015* 110€

## AUTRICHE

*GRÜNER VELTLINER – DOMAINE GOBELSBURG 2017* 75€

## NOUVELLE – ZELANDE

*MOMO SAUVIGNON BLANC – DOMAINE MICHAEL SERESIN 2018* 90€

# BOUTEILLES DE VINS ROUGES 75CL

Bottles of Red wines

## BOURGOGNE

MARSANNAY « LES LONGEROIES » – DOMAINE BRUNO CLAIR 2017	190€
GEVREY-CHAMBERTIN « LES EVOCELLES » – DOMAINE DE LA VOUGERAIE 2017	295€
MOREY-SAINT-DENIS « EN LA RUE DE VERGY » – DOMAINE BRUNO CLAIR 2009	235€
VOLNAY 1ER CRU « LES CHAMPANS » – DOMAINE DE MONTILLE 2015	525€
CHASSAGNE MONTRACHET « VIEILLES VIGNES » – DOMAINE MOREY-COFFINET 2017	155€
MARANGES 1ER CRU « LA FUSSIÈRE » – DOMAINE MATROT 2014	125€

## RHÔNE

CÔTE-RÔTIE « VILLAGE » – DOMAINE STÉPHANE OGIER 2015	185€
HERMITAGE – DOMAINE YANN CHAVE 2013	255€
CROZES-HERMITAGE « TERRE D'ÉCLAT » DOMAINE DE LA VILLE ROUGE 2017	95€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE – LE VIEUX DONJON 2014	200€

## PROVENCE

BAUX-DE-PROVENCE GRAND VIN ROUGE – CHÂTEAU ROMANIN 2014	140€
--	------

## LANGUEDOC

MAURY SEC « VERS LE NORD » – MAS AMIEL 2017	110€
FAUGÈRES – DOMAINE LÉON BARRAL 2013	100€
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES « VIEILLES VIGNES » – DOMAINE DU CLOS DES FÉES 2008	155€

## BOUTEILLES DE VINS ROUGES 75CL

Bottles of Red wines

### BORDEAUX

<i>HAUT-MÉDOC – CHÂTEAU LA LAGUNE 2005</i>	260€
<i>LISTRAC-MÉDOC – CHÂTEAU CLARKE RITZ PARIS</i>	150€
<i>EDMOND DE ROTHSCHILD 2014</i>	
<i>PAUILLAC – CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE</i>	630€
<i>COMTESSE DE LALANDE 2005</i>	
<i>MOULIS EN MÉDOC – CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN 2013</i>	140€
<i>MARGAUX – « PAVILLON ROUGE » DU CHÂTEAU MARGAUX 2005</i>	550€
<i>POMEROL – CHÂTEAU L'EVANGILE 2007</i>	690€
<i>POMEROL – CHÂTEAU BEAUREGARD 2009</i>	230€

### LOIRE

<i>TOURAINES « FRANC DU CÔT-LIÉ » – DOMAINE MINCHIN 2015</i>	80€
<i>MENETOU-SALON – CHÂTEAU DE MENETOU-SALON 2015</i>	110€

### ITALIE

<i>BAROLO « LA TARTUFAÏA » – GIULIA NEGRI 2011</i>	185€
<i>IGT TOSCANA « GIORGIO PRIMO » – FATTORIA LA MASSA 2006</i>	330€

## BOUTEILLES DE VIN ROSÉ 75CL

Bottles of rosé wine

<i>LES BAUX-DE-PROVENCE – CHÂTEAU ROMANIN 2018</i>	90€
<i>LES BAUX-DE-PROVENCE</i>	180€
<i>– CHÂTEAU ROMANIN 2018 MAGNUM (150CL)</i>	
<i>BANDOL « CŒUR DE GRAIN »</i>	
<i>– DOMAINES « CHÂTEAU ROMASSAN » 2018</i>	140€

---

---

## DEMI-BOUTEILLES DE CHAMPAGNE 37,5CL

Half-bottles of Champagne

<i>CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE BRUT – BARONS DE ROTHSCHILD</i>	80€
<i>CHAMPAGNE BILLECART-SALMON ROSÉ</i>	125€
<i>CHAMPAGNE KRUG «GRANDE CUVÉE» BRUT</i>	360€

---

---

## DEMI-BOUTEILLES DE VIN BLANC 37,5CL

Half-bottles of white wine

### BOURGOGNE

<i>CHABLIS – GRAND REGNARD 2018</i>	80€
-------------------------------------	-----

## DEMI-BOUTEILLES DE VIN ROUGE 37,5CL

Half-bottles Red wine

### BOURGOGNE

<i>SAINT-ESTÈPHE – CHÂTEAU HAUT-MARBUZET 2007</i>	110€
<i>POMEROL – CHÂTEAU BEAUREGARD 2004</i>	75€

### BORDEAUX

<i>CHAMBOLLE-MUSIGNY – DOMAINE BOUCHARD 2013</i>	110€
--	------

### LOIRE

<i>SANCERRE – CHÂTEAU DE SANCERRE 2013</i>	45€
--	-----

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Our Alcohol-free drinks

23€

### CASHMERE

*Framboise, coco, pomme, curry / Raspberry, coconut, apple, curry*

### BEIRUT DELIGHT

*Lait d'amande, citron vert, ananas, menthe, cardamome*  
*Almond milk, yuzu, pineapple, minth, cardamon*

### RUBY VENDÔME

*Airelles, bergamote, curcuma, ginger ale / Cranberry, bergamot, turmeric, ginger ale*

### OISEAU JAUNE

*Passion, vanille, citron vert, pomme / Passion fruit, vanilla, lime, apple*

## COCKTAILS DETOX

Detox cocktails

23€

### LE JOLI TEINT

*Orange, carotte, gingembre / Orange, carrot, ginger*

### L'EXOTIQUE

*Ananas, crème de coco, orange, menthe / Pineapple, coconut cream, orange, mint*

### L'IMMUNISANT

*Concombre, céleri, pomme verte, menthe / Cucumber, celery, green apple, mint*

### MILKSHAKE

22€

*Selon les parfums du moment / Ask for the seasonal flavors*

### THÉS GLACÉS MAISON / HOME-MADE ICED TEAS

15€

*MOJITHÉ – Thé vert à la menthe et citron vert / Green tea, fresh mint and lime*  
*PASSION DU THÉ – Earl Grey au fruit de la passion / Earl Grey with passion fruit*  
*JARDIN FRUITÉ – Sans théine, à base de fruits / Décaffeinated tea with fruit*

### LIMONADE MAISON / HOME-MADE LEMONADE

15€

*Plate ou pétillante / Still or sparkling*

### WINDSOR LEMONADE

15€

*Limonade maison aux saveurs de camomille et fleur de sureau*  
*Sparkling lemonade flavoured with chamomile and elderflower*

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included / Les chèques ne sont pas acceptés  
Cheques will not be accepted / Toutes les cartes de crédits sont acceptées sauf JCB / All credit cards are accepted except JCB  
La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergen menu is available upon request

## NOS CRÉATIONS DE SAISON

Our seasonal creations

30€

### IVRESSE DE L'OR

*Pisco sour infusé à la sauge, acidulé et à la texture soyeuse.  
Doux, sucré et épicé par la pêche, l'ananas et le piment oiseau.*

Sage-infused Pisco with sweet and spicy notes from peach, pineapple and bird eye chilly and a beautiful silky texture.

### BALADE EN HIMALAYA

*Une margarita revisitée, fraîche et enivrante  
avec des notes d'eucalyptus et de menthe poivrée.*

A fresh and balsamic margarita with eucalyptus and peppermint.

### ASIAN VIBES

*Un voyage au Japon avec une vodka infusée au kombawa,  
saké, yuzu et une touche de wasabi, frais et aromatique. Un coup de coeur.*

Kombawa-infused vodka, rice wine, yuzu and wasabi, a fresh and aromatic delight. A wonder.

### LE ROI SUSHANT

*Un Old Fashioned aux notes herbacées, très équilibré  
et complexe avec l'amertume naturelle du romarin,  
Apérol, Bourbon et liqueur de plantes épicées.*

A bittersweet Bourbon Old Fashioned cocktail flavored with rosemary and orange, Apérol and a French herbal liqueur.

### DELICE DE RHUBARBE

*Vin rosé et vodka, accompagnés par un shrubb de rhubarbe  
pour un long drink rafraîchissant et pétillant. A tout moment de la journée.*

Refreshing, sparkling long drink composed by vodka, rosé wine and rhubarb, an all-day delight.



# LES INCONTOURNABLES DU BAR VENDÔME

Bar Vendôme best sellers

30€

## LE PARISIEN

*Délicieusement floral à base de concombre, liqueur de St-Germain,  
gin Hendricks et rallongé au Champagne rosé.*

Dry and floral gin cocktail with cucumber, St-Germain,  
topped with rosé Champagne.

## OLD CUBAN

*Un mojito royal sans glace, terminé au champagne. Sexy et élégant.  
Vous ne serez pas déçu...*

An elegant and all day mojito-daiquiri topped with Champagne.  
You'll never be disappointed.

## YATAGAN

*Un voyage autour du monde avec les saveurs herbacées d'une tequila  
infusée au shiso, piment oiseau et pamplemousse. Acidulé et légèrement piquant.*

A travelling adventure with world's flavor: an herbal, tangy and spicy  
concoction of shiso infused tequila, pili pili and grapefruit.

## SMOKED CARRIBEAN NEGRONI

*Un négroni à base de rhum et légèrement fumé  
à la saveur du thé Lapsang Souchong.*

A rum Negroni flavoured and smoked by a lapsang souchong ice cube.

## L'ABEILLE

*Un sour coloré à la lavande.*

*Une base de gin, marasquin et fraise des bois.*

A gin sour style cocktail, with lavender and wild strawberries.  
Slightly sweet and aromatic.

## COCKTAILS OUBLIÉS ET INCONNUS

Forgotten and unknown cocktails

30€

### VIEUX CARRÉ

*Créé à la Nouvelle-Orléans dans le quartier français.  
A base de cognac et whiskey, entre le Manhattan et le Old Fashioned.  
A bitter-sweet cocktail with cognac, whiskey, bitters and vermouth.  
Old and always liked, fashionable.*

### AVIATION

*Créé à Londres par Hugo Ensslin début 1900 en l'honneur des pilotes britanniques.  
Cocktail acidulé à base de gin, crème de violette et cerises marasques.  
A variation of a gin sour with sour cherry liqueur and violet,  
created to celebrate British pilots in London beginning of 20th century.*

### CHARLIE CHAPLIN

*Un mélange amère et sucré, à déguster à tout moment de la journée,  
il est composé de liqueur de gin, liqueur d'abricot, citron vert et soda.  
A bitter-sweet cocktail that combines sloe gin,  
apricot liquor, lime and soda; served up.*

## NOS COCKTAILS CLASSIQUES ET HISTORIQUES

Our classics and historic cocktails

30€

### APÉRITIFS BEFORE DINNER

AMERICANO  
BOULEVARDIER

APEROL SPRITZ  
ROSSINI

NEGRONI  
BELLINI

SIDE CAR  
MIMOSA

### A TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE ALL DAY

FRENCH 75  
COSMOPOLITAN  
GIN MARTINI

DAIQUIRI  
GIN FIZZ  
VODKA MARTINI

MARGARITA  
GIN COLLINS  
APPLE MARTINI

TOMMY'S  
MARGARITA  
MOSCOW MULE  
RASPBERRY  
MARTINI

### DIGESTIFS AFTER DINNER

OLD FASHIONED  
WHISKEY SOUR

MANHATTAN  
GRASSHOPPER

STINGER  
ALEXANDER

ESPRESSO MARTINI  
AMARETTO SOUR

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included / Les chèques ne sont pas acceptés  
Cheques will not be accepted / Toutes les cartes de crédits sont acceptées sauf JCB / All credit cards are accepted except JCB  
La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergen menu is available upon request

## APÉRITIFS / Aperitives

### ANISÉS (5 CL) – APÉRITIFS (7CL)

<i>RICARD / PERNOD / PASTIS 51</i>	22€
<i>CAMPARI / APÉROL / SUZE / PICON / ABSINTHE PERNOD</i>	22€
<i>PIMM'S / LILLET BLANC / LILLET ROSÉ / BYRRH</i>	22€
<i>LILLET GRAND RESERVE</i>	24€
<i>PINEAU DES CHARENTES ROSE LHÉRAUD</i>	25€

### AMARI (7CL)

<i>MONTENEGRO / CYNAR</i>	22€
<i>AMARO AVERNA / FERNET BRANCA</i>	22€
<i>AMARO NONINO</i>	30€

### VERMOUTH (7CL)

<i>NOILLY-PRAT / DOLIN ROUGE, BLANC OU DRY</i>	18€
<i>MARTINI AMBRATO / MARTINI RUBINO</i>	19€
<i>CARPANO PUNT E MES</i>	20€
<i>CARPANO ANTICA FORMULA / DEL PROFESSORE BIANCO</i>	22€

### PORTOS (7CL)

<i>TAYLOR'S FINE WHITE</i>	21€
<i>TAYLOR'S SELECT RUBY / TIO PEPE XERES</i>	16€
<i>TAYLOR'S 10 ANS</i>	18€
<i>TAYLOR'S 20 ANS</i>	38€
<i>TAYLOR'S 40 ANS</i>	120€

## BIÈRES PRESSION / Draft beers 40cl

<i>BITBURGER – LAGER – ALLEMAGNE</i>	17€
<i>PAULANER – HEFE WEIZEN – ALLEMAGNE</i>	17€

## BIÈRES EN BOUTEILLES / Beers bottles 33cl

<i>HEINEKEN / CORONA / GUINNESS</i>	14€
<i>DEMORY BLANCHE / LE TITI PARISIEN IPA</i>	14€
<i>TRIPLE D'ANVERS DE KONINCK ALE</i>	14€
<i>HEINEKEN 00 (SANS ALCOOL – ALCOHOL FREE)</i>	12€

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included / Les chèques ne sont pas acceptés  
Cheques will not be accepted / Toutes les cartes de crédits sont acceptées sauf JCB / All credit cards are accepted except JCB  
La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergen menu is available upon request

---

---

## WHISKYS ECOSSAIS / Scotch whiskies 5cl

---

---

### BLENDED SCOTCH WHISKIES

<i>MONKEY SHOULDER PURE MALT 40°</i>	22€
<i>JOHNNIE WALKER RED LABEL</i>	22€
<i>BALLANTINE'S 12 ANS</i>	23€
<i>DEWAR'S WHITE LABEL</i>	25€
<i>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 40°</i>	25€
<i>J&amp;B</i>	25€
<i>FAMOUS GROUSE</i>	25€
<i>CHIVAS REGAL 12 ANS</i>	26€
<i>CHIVAS REGAL EXTRA</i>	28€
<i>CHIVAS REGAL 18 ANS</i>	35€
<i>BALLANTINE'S 17 ANS</i>	40€
<i>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 40°</i>	85€
<i>BALLANTINE'S 30 ANS</i>	155€
<i>CHIVAS REGAL 25 ANS</i>	130€
<i>CHIVAS ROYAL SALUTE 21 ANS</i>	75€
<i>CHIVAS ROYAL SALUTE 38 ANS</i>	225€
<i>CHIVAS ROYAL SALUTE 62 ANS</i>	850€

---

---

### SINGLE & PURE MALT SCOTCH WHISKIES

---

---

#### ISLAY

<i>BRUICHLADDICH UNPEATED</i>	32€
<i>LAPHROAIG QUARTER CASK</i>	35€
<i>LAGAVULIN 16 ANS</i>	38€
<i>TALISKER PORT RUIGHE</i>	40€
<i>ARDBEG 10 ANS</i>	30€
<i>ARDBEG UIGEADAIL</i>	42€
<i>PORT CHARLOTTE HEAVILY PEATED</i>	42€
<i>LAGAVULIN RESERVE</i>	44€

## HIGHLANDS

<i>GLENMORANGIE 10 ANS</i>	25€
<i>GLENMORANGIE NECTAR D'OR</i>	30€
<i>DALWHINNIE 15 ANS</i>	32€
<i>HIGHLAND PARK 12 ANS</i>	30€
<i>DALMORE 12 ANS</i>	42€
<i>SCAPA</i>	48€
<i>HIGHLAND PARK 18 ANS</i>	75€

## SPEYSIDE

<i>GLENLIVET 12 ANS</i>	22€
<i>GLENFIDDICH 12 ANS / 15 ANS</i>	25€
<i>CRAGGANMORE 12 ANS</i>	25€
<i>GLENLIVET STRATHISLA 12 ANS</i>	26€
<i>BALVENIE DOUBLE WOOD 12 ANS</i>	30€
<i>GLENLIVET FRENCH OAK RESERVE 15 ANS</i>	32€
<i>ABERLOUR A'BUNADH / MACALLAN 12 SHERRY OAK</i>	40€
<i>MACALLAN 12 DOUBLE CASK / MACALLAN 12 TRIPLE CASK</i>	40€
<i>BALVENIE CARRIBEAN CASK 14 ANS</i>	48€
<i>MACALLAN 18 ANS FINE OAK</i>	100€
<i>GLENFIDDICH VINTAGE RÉSERVE 1973</i>	170€
<i>GLENFIDDICH 26 ANS</i>	215€
<i>THE BALVENIE "THIRTY" 30 ANS</i>	375€
<i>GLENFIDDICH RARE COLLECTION 40 ANS</i>	575€

## JURA

<i>JURA SUPERSTITION</i>	30€
--------------------------	-----

## LA COLLECTION FINE & RARE DE MACALLAN

Scotch whiskies

<i>THE MACALLAN 1989</i>	3050€
<i>THE MACALLAN 1988</i>	3350€
<i>THE MACALLAN 1954</i>	6700€
<i>THE MACALLAN 1938</i>	8100€

---

---

## WHISKYS IRLANDAIS / Irish whiskies

---

---

<i>JAMESON BLACK BARREL / JAMESON</i>	25€
<i>GREEN SPOT / PADDY</i>	25€
<i>REDBREAST 12 ANS</i>	32€
<i>JAMESON 18 ANS</i>	50€
<i>MIDDLETON BARY VERY RARE</i>	80€
<i>REDBREAST 21 ANS</i>	88€

---

---

## WHISKYS AMÉRICAIN / Rye whiskies

---

---

<i>JACK DANIEL'S / PLATTE VALLEY CORN</i>	25€
<i>RITTENHOUSE</i>	28€
<i>JACK DANIEL'S SINGLE BARREL</i>	45€

---

---

## WHISKYS BOURBON / Bourbon whiskies

---

---

<i>FOUR ROSES</i>	20€
<i>BULLEIT BOURBON</i>	22€
<i>BUFFALO TRACE / MAKER'S MARK</i>	25€
<i>FOUR ROSES SMALL BATCH</i>	25€
<i>ELIJAH CRAIG</i>	28€
<i>FOUR ROSES SINGLE BARREL / BLANTON'S</i>	30€
<i>HEAVEN HILL OLD STYLE</i>	40€
<i>HUDSON MANHATTAN BABY BOURBON</i>	45€

---

---

## WHISKYS JAPONAIS / Japanese whiskies

---

---

<i>NIKKA COFFEY GRAIN</i>	30€
<i>NIKKA FROM THE BARREL</i>	35€

---

---

## WHISKYS CANADIEN / Canadien whiskies

---

---

<i>LOT N°40</i>	25€
-----------------	-----

---

---

## GINS / London dry gins 5cl

---

---

<i>BEEFEATER / BOMBAY SAPPHIRE</i>	27€
<i>BOBBY'S / PLYMOUTH SLOE GIN</i>	27€
<i>PLYMOUTH NAVY STRENGTH / TANQUERAY</i>	27€
<i>TANQUERAY TEN</i>	30€
<i>BEEFEATER 24 / BOMBAY SAPPHIRE EAST</i>	30€
<i>SIPSMITH'S / HENDRICK'S / MONKEY 47</i>	30€
<i>THE BOTANIST</i>	30€

---

---

## RHUMS / Rums 5cl

---

---

<i>CACHAÇA JANEIRO</i>	18€
<i>SAILOR JERRY / FLOR DE CANA 4 ANS</i>	22€
<i>BACARDI CARTA BLANCA / HAVANA CLUB 3 ANS</i>	24€
<i>CLÉMENT AMBRE</i>	24€
<i>MOUNT GAY BLACK BARREL / CACHAÇA LEBLON</i>	24€
<i>GOSLING BLACK SEAL / FLOR DE CANA 7 ANS</i>	26€
<i>PLANTATION 2004 PANAMA / PACTO NAVIO</i>	26€
<i>PLANTATION OVERPROOF</i>	28€
<i>ZACAPA 23 ANS / DIPLOMATICO RESERVA</i>	32€
<i>RHUM JM XO / SANTA LUCIA 1931 CHAIRMAN'S RESERVE</i>	40€
<i>FLOR DE CANA 25 ANS</i>	80€
<i>DIPLOMATICO AMBASSADEUR</i>	89€
<i>HAVANA CLUB 15 ANS GRAN RESERVA</i>	90€
<i>RHUM LA FLIBUSTE</i>	110€
<i>HAVANA CLUB UNION</i>	180€

---

---

## TÉQUILAS & MEZCAL 5CL

---

---

<i>OCHO 8</i>	22€
<i>ALTOS BLANCO</i>	23€
<i>HERRADURA SILVER</i>	28€
<i>MEZCAL VIDA DEL MAGUEY</i>	28€
<i>HERRADURA REPOSADO / AVION REPOSADO / DON JULIO REPOSADO</i>	30€
<i>MEZCAL BRUXO</i>	30€
<i>AVION ANEJO / PATRON SILVER</i>	35€
<i>PATRON ANEJO</i>	38€
<i>CASA DRAGONES BLANCO</i>	55€
<i>AVION RESERVA 44</i>	75€

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included / Les chèques ne sont pas acceptés  
Cheques will not be accepted / Toutes les cartes de crédits sont acceptées sauf JCB / All credit cards are accepted except JCB  
La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergen menu is available upon request

## VODKAS 5CL

<i>ABSOLUT / ZUBROWKA / KETEL ONE / RUSSIAN STANDARD / STOLICHNAYA</i>	27€
<i>GREY GOOSE POIRE / BELUGA / LEVEL / MAMONT / GUILLOTINE / CIROC</i>	30€
<i>ABSOLUT ELIX / BELVEDERE / GREY GOOSE</i>	30€
<i>BELUGA GOLD LINE</i>	60€

## VODKAS SANS GLUTEN 5CL / Gluten free vodkas

<i>TITO'S / CHOPIN</i>	27€
<i>CRYSTAL HEAD</i>	30€

## DIGESTIFS 5CL

### BRANDY

<i>PISCO 1615 PURO QUEBRANTA</i>	30€
----------------------------------	-----

### COGNACS VSOP

<i>RÉMY MARTIN / MARTELL</i>	25€
<i>AUGIER «LE SAUVAGE»</i>	25€
<i>AUGIER «L'OCÉANIQUE» / AUGIER «LE SINGULIER »</i>	30€

### COGNACS XO

<i>OTARD</i>	80€
<i>MARTELL</i>	70€
<i>HENNESSY</i>	72€
<i>RÉMY MARTIN</i>	80€

### COGNACS D'EXCEPTION

<i>MARTELL CORDON BLEU</i>	65€
<i>RÉMY MARTIN EXTRA FINE CHAMPAGNE</i>	80€
<i>LÉOPOLD GOURMEL QUINTESENCE 30 CARATS</i>	95€
<i>HENNESSY PARADIS</i>	360€
<i>L'OR DE MARTELL</i>	370€
<i>HENNESSY PARADIS IMPÉRIAL</i>	1200€

## RÉMY MARTIN LOUIS XIII

<i>LOUIS XIII 2CL</i>	195€
<i>LOUIS XIII 3CL</i>	290€
<i>LOUIS XIII 5CL</i>	480€



---

---

## ARMAGNACS 5CL

---

---

### VSOP

*PUYSÉGUR / CASTARÈDE* 24€

### EXCEPTION

*ARMAGNAC PUYSÉGUR* 28€

*BAS ARMAGNAC DOMAINE JOUANDA 1982* 35€

*LARRESSINGLE 1952* 200€

*ARMAGNAC DU COLLECTIONNEUR 1898 J. DUPEYRON* 1500€

---

---

## CALVADOS 5CL

---

---

*DROUIN BLANCHE DE NORMANDIE* 25€

*DUPONT HORS D'AGE* 45€

---

---

## EAUX DE VIE 5CL

---

---

*EAUX DE VIE JEAN-PAUL METTE* 25€

*Kirsch - Poire - Framboise - Mirabelle - Coing*

*WILLIAMINE MORAND / MARC DE BOURGOGNE J.D. DROUIN* 25€

*VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC / GRAPPA DI POLI* 25€

*MARC DE BOURGOGNE DRC 1991* 75€

---

---

## LIQUEURS 5CL

---

---

*AMARETTO DISARONNO / BAILEY'S / BÉNÉDICTINE* 22€  
*/ CHARTREUSE VERTE*

*DRAMBUIE / CHERRY MARNIER / PETER HEERING / COINTREAU* 22€

*GRAND MARNIER / GET 27 / GET 31* 22€  
*/ MENTHE PASTILLE GIFFARD*

*KALHUA / LIMONCELLO / MANDARINE IMPÉRIALE* 22€  
*/ ST-GERMAIN*

*CHAMBORD / SOUTHERN COMFORT* 22€

*SAMBUCA MOLINARI* 25€

*AVION CAFÉ* 24€

---

---

## LIQUEURS D'EXCEPTION 5CL

---

---

*CHARTREUSE VERTE V.E.P. - CHARTREUSE JAUNE V.E.P.* 45€

*GRAND MARNIER 150 ANS* 45€

*TARRAGONE* 390€

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included / Les chèques ne sont pas acceptés  
Cheques will not be accepted / Toutes les cartes de crédits sont acceptées sauf JCB / All credit cards are accepted except JCB  
La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergen menu is available upon request

## SÉLECTION DE JUS DE FRUITS 33CL

*ABRICOT / FRAISE / POMME / POIRE / TOMATE* 16€  
Apricot / Strawberry / Apple / Pear / Tomato

*ANANAS / AIRELLE / MANGUE / RAISIN SAUVIGNON* 16€  
Pineapple / Cranberry / Mango / Grappe Sauvignon

## JUS DE FRUITS FRAIS 25CL

Fresh squeezed fruit juices

*ORANGE / CITRON* 23€  
Orange / Lemon

## SOFT DRINKS

**BOISSONS FRAÎCHES BOUTEILLE** 13€

*FEVER TREE 20CL*

*TONIC WATER / SODA WATER / GINGER ALE / GINGER BEER*

*LEMONADE 20CL*

*ORANGINA 25CL*

*RED BULL 25CL*

*COCA COLA / COCA COLA LIGHT / COCA COLA ZERO 33CL*

*SPRITE 33CL*

**EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER**

*EVIAN / BADOIT ROUGE / PERRIER 33CL* 13€

*VOSS PLATE / VOSS GAZEUSE 37.5CL* 14€

*VITTEL / SAN PELLEGRINO 50CL* 14€

*EVIAN / BADOIT / CHATELDON 75CL* 16€

*VITTEL / SAN PELLEGRINO 100CL* 18€