

la table du bar

Carte des Cocktails
Cocktails Menu

Cocktails

Gresco - 11 cl 18 €

Gin Anaë, mezcal, rondelles de concombre, jus de citron vert, sirop de sucre

Gin Anaë, mezcal, cucumber slices, lime juice, and simple syrup

Oria - 13 cl 19 €

Chartreuse jaune, pisco, liqueur de marasquin, kalamansi et sirop de fleur de sureau

Yellow Chartreuse, pisco, maraschino liqueur, calamansi, and elderflower syrup

Miyu - 14 cl 16 €

Tequila Patron Silver, figue de Barbarie, miel de sapin, jus de citron jaune et sirop de vanille

Patrón Silver tequila, prickly pear, fir honey, lemon juice, and vanilla syrup

Zénil - 15 cl 18 €

Vodka Guillotine, fraise, citron vert, piment, mousse bergamote et basilic

Vodka Guillotine, strawberry, lime, chili, bergamot and basil foam

Equateur - 13 cl 17 €

Havana Club Original, Havana Club Especial, banane, jus de citron vert et sirop d'orgeat

Havana Club Original rum, Havana Club Especial rum, banana, lime juice, and orgeat syrup

Le Glacier - 16 cl 19 €

Eau-de-vie de framboise, liqueur Hyca "Nature Sauvage", vermouth de gewurztraminer, tonic infusé au romarin, verjus et sirop de rhubarbe

Raspberry eau-de-vie, Hyca "Nature Sauvage" liqueur, Gewürztraminer vermouth, rosemary-infused tonic, verjuice, and rhubarb syrup

Signature

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink responsibly.



Mocktails

Lumel - 18 cl 14 €

Gin sans alcool infusé à la citronnelle, infusion froide Harmony de la maison Betjeman & Barton, aquafaba, jus de citron jaune et sirop de sureau infusé aux baies de Timut

Alcohol-free gin infused with lemongrass, cold-brewed "Harmony" tea by Betjeman & Barton, egg white, lemon juice, and elderflower syrup infused with Timut pepper berries

Azur - 21 cl 13 €

Tequila sans alcool, jus de cranberry, Fever Tree Mediterranean, jus de citron jaune et sirop de violette

Alcohol-free tequila, cranberry juice, Fever-Tree Mediterranean tonic, lemon juice, and violet syrup

Passio - 16 cl 15 €

Jus d'ananas, Martini Floréale sans alcool, fruit de la passion, jus de citron jaune et sirop vanille. Servi avec un shooter de French Bloom 0%

Pineapple juice, Martini Floreale (alcohol-free), passion fruit, lemon juice, and vanilla syrup Served with a French Bloom 0% shot

Le Sérac - 16 cl 15 €

Gin sans alcool : Djin Nature Immunité Vermouth sans alcool, tonic infusé au romarin, verjus et sirop de rhubarbe

Alcohol-free "Djin Nature Immunité" gin, alcohol-free vermouth, rosemary-infused tonic, verjuice, and rhubarb syrup

Signature

Seul ou à partager

Sharing or not

Foie Gras de Canard 28 €

Pain Toasté
La Fourchette des Ducs ❄️❄️

*Duck Foie Gras, Toasted Bread
From La Fourchette des Ducs ❄️❄️*

Assiette de Mortadelle 24 €

Focaccia moelleuse

Mortadella - Served with focaccia

Crevettes croustillantes 16 €

Sauce Cocktail

Crispy Prawns - Cocktail sauce

Rillettes de Poisson 18 €

Pain de Campagne Toasté

Fish Rillettes - Toasted country-style bread

Tranches de Cœur de Saumon & Blinis 28 €

Maison Kaviari

Salmon & Blinis - From Kaviari

Gaspacho de Tomates 16 €

Pain de Campagne toasté à la Tomate

Tomato Gaspacho - Tomato-rubbed toasted country bread

la table du bar

Tous les jours de 15h à 23h
Les plats et desserts sont proposés jusqu'à 22h

*Everyday from 3pm to 11pm
Main Courses and desserts are proposed until 10pm*

Carte signée par les créateurs culinaires
Nicolas Stamm-Corby & Serge Schaal,
de la Fourchette des Ducs ❀❀

*A card signed by culinary creators
Nicolas Stamm-Corby & Serge Schaal,
of La Fourchette des Ducs ❀❀*