

FIRST

A DRINK PLEASE !

| | 12cl | 75cl |
|---|------|------|
| Champagne Franck Pascal Cuvée Reliance | 18€ | 84€ |
| Le Blanc - Verrerie Luberon | 8€ | 32€ |
| Le Blanc - Domaine La Quine X Bibendum Côtes du Rhône | 5€ | 23€ |
| Le Rosé - Henri Bonnaud cuvée Stef IGP Méditerranée | 5€ | 23€ |
| Le Rouge - Equinoxe Baux Provence | 8€ | 32€ |
| Le Rouge - Domaine La Quine X Bibendum Côtes du Rhône | 6€ | 23€ |
| Le Moelleux - Hirondelle IGP Côtes de Gascogne | 5€ | 23€ |
| Le rouge / Le blanc du moment | 8€ | |

Prix nets, taxes et service compris

LES GRIGNOTAGES

18:30 – 22:00

| | |
|--|-----|
| ♠ Pimentos de Padron, fleur de sel | 8€ |
| ♥ Mortadelle truffée | 12€ |
| ♠ Risotto d'épeautre crémeux au parmesan, champignons des bois, noisettes grillées | 14€ |
| ♠ Pommes de terre crousti-fondante, yaourt grec aux herbes, paprika fumé | 8€ |
| ♥ Chiffonnade de jambon italien San Daniel | 15€ |
| ♥ Pluma de cochon ibérique grillée, sauce Chimichurri | 16€ |
| ♣ St-Jacques rôties au beurre noisette, mousseline de carottes, graines de courges grillées à la fleur de sel | 16€ |
| ♦ Assiette de fromages <i>la maison du Fromage</i> | 12€ |
| ♣ Quartier de potimarron rôtis au four, miel, romarin, gorgonzola, noix, salade d'herbes | 10€ |
| ♣ Crevette panko croustillante, sauce aigre douce, menthe fraîche | 16€ |
| ♠ Le petit Croque-monsieur jambon, comté, pain complet | 12€ |
| ♠ Financier myrtille, crème fouettée pistache | 5€ |
| ♠ Mousse chocolat, amande grillée | 5€ |

LES SIGNATURES

« *Paris – Mexico en première classe* »

« *Pour les soirées sages... ou presque !* »

« *Potion envoûtante* »

« *Made in Barthelasse* »

« *Mexico, MexiiiiiiiiicOoOoo !* »

Tequila SuzeRise | 15€ — 15cl

Tequila, Suze, purée de griotte, infusion hibiscus maison

Good Night | 14€ — 12cl

Bourbon, liqueur de sureau, infusion camomille, miel

L'herboriste | 15€ — 15cl

Vodka, Chartreuse, cordial de citron et laurier, purée de litchi, blanc d'oeuf

Best Pear | 18€ — 12cl

Rhum Caraxès Manguin, purée de poire, purée de citron, estragon, cardamome

Le Mafiosa | 17€ — 15cl

Mezcal, purée de poivron, purée de framboise, citron, harissa, tabasco

LES CLASSIQUES | 12€

GIN — 9CL

Negroni

Gin vermouth rouge, campari

Negroni Manguin [+3€]

Gin , Campari, liqueur de mandarine Manguin

VODKA — 12CL

Porn Star Martini [+3€]

Vodka, purée de fruit de la passion, passoa, sirop de vanille, shot de prosecco

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, jus de citron vert, cranberry

TEQUILA — 12CL

Margarita [version Patron +3€]

Tequila, cointreau, jus de citron vert, sirop d'agave

WHISKY — 6CL

Old fashioned

Rhum ou Bourbon ou Tequila, Sirop de sucre, bitters,

LES GIN TO' — 12CL

Gin Befeater - 10€

Gin Hendrick's - 12€

Oli'Gin Tonic - 14€

Maison Manguin

SOUR — 12CL

Amaretto Sour

Pisco Sour

Whisky Sour

Frangelico Sour

Mezcal Sour (+3€)

jus de citron, sirop de sucre, blanc d'oeuf, angostura

LES BIERES — 33CL

Agora — 7€

Blonde, blanche, session IPA

Bière sans alcool — 6€

& THE OTHERS

LES MULES — 12CL

Jamaican Mule - 10€

Havana ambré, ginger beer,
angostura, citron vert

Moscow Mule - 10€

Vodka, ginger beer, angostura,
citron vert

London Mule - 10€

Gin, ginger beer, angostura,
citron vert

LES SPRITZ — 15CL

Aperol Spritz - 10€

Aperol, prosecco, eau gazeuse,
lamelle d'orange

Hugo Spritz - 13€

Liqueur de fleurs de sureau,
prosecco, eau gazeuse, menthe,
lamelle de citron

Italicus Spritz - 12€

Liqueur de bergamote,
prosecco, eau gazeuse,
olive verte

CHAMPAGNES — 12CL

French 75 - 18€

Gin, citron jaune, champagne

Kir Royal BBD - 18€

Chambord, champagne

LES MOCKTAILS — 15CL

Vitamine - 8€

Carotte, cranberry, cordial
de citron et gingembre maison

Tatin - 8€

Pomme, poire, sirop
de cannelle et vanille,
blanc d'œuf, citron jaune

Red Lips - 8€

Cranberry, fraise, framboise,
cordial de citron et gingembre,
vanille, eau gazeuse

Ice Tea Bibendum - 8€

Thé noir hibiscus maison,
citron, fraise ou passion

LES DIGESTIFS

RHUM — 4CL

Botran 15 ans - 14€

Guatemala

Caraxes - 16€

Avignon - Île de la Barthelasse

Clément Rhum Vieux - 14€

Martinique

Plantation XO 20 ans - 18€

Barbade

WHISKY — 4CL

Four Roses - 10€

Bourbon - USA

Monkey Shoulder - 13€

Blended Malt Whisky - Ecosse

Gentleman Jack - 15€

Whiskey - USA

Oban 14 ans - 20€

Single Malt - Ecosse

The Hakushu - 25€

Single Malt - Japon

COGNAC — 4CL

Hennessy - 15€

Delamain XO - 35€

THE OTHERS — 4CL

Eau de vie de poire 43° - 15€

Liqueur de mandarine - 14€

Grey Goose - 14€

Don Julio - 18€

Tequila reposado

Get 27 - 9€

Limoncello - 9€

Menthe Pastille - 10€

Chartreuse - 14€

LES CHAMPAGNES

| | |
|------------------------------|------|
| Franck Pascal | 84€ |
| Cuvée Reliance | |
| Franck Pascal | 95€ |
| Tolérance rosé | |
| Maison Louis Roederer | 135€ |
| Brut nature Stark | |
| Maison Louis Roederer | 165€ |
| Brut rosé | |
| Bollinger | 130€ |
| Spécial cuvée | |
| Bollinger | 175€ |
| Rosé | |
| Bollinger | 360€ |
| La grande année | |
| Dom Perignon | 400€ |
| Vintage | |
| Maison Louis Roederer | 450€ |
| Cristal | |
| Krug | 450€ |

MAGNUM

| | |
|-----------------------|------|
| Bollinger | 295€ |
| Spéciale cuvée magnum | |

LES BOUTEILLES

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Get 27 | 70€ |
| Absolut Vodka | 80€ |
| Grey Goose | 110€ |
| Bombay Sapphire | 80€ |
| Hendricks 11 | 110€ |
| Havana Ambré Spécial 7 ans | 80€ |
| Havana blanc 3 ans | 80€ |
| Diplomatico | 110€ |
| Jack Daniel's | 80€ |
| Chivas 12 ans | 110€ |
| Patrón | 150€ |

SOFT ET SODAS

Pomme / Cranberry / Orange / Ananas / Ginger Beer

Coca-Cola / Tonic / Eau gazeuse

Red bull - 20€ les 5 cannettes