

CHAMPAGNES SERVIS À LA FLÛTE - 12 cl.

<i>S.A.</i>	<i>Ruinart, Blanc de Blancs</i>	<i>40</i>
<i>2008</i>	<i>Veuve Clicquot « Millésimé »</i>	<i>38</i>
<i>2014</i>	<i>Louis Roederer, « Vintage », Rosé</i>	<i>38</i>
<i>2007</i>	<i>Taittinger, « Comtes de Champagne », Blanc</i>	<i>50</i>
<i>2010</i>	<i>Dom Pérignon, « Vintage », Blanc</i>	<i>65</i>
<i>2005</i>	<i>Bollinger « Grande Année », Rosé</i>	<i>75</i>

Prix nets en Euros, taxes et service inclus - Net prices in Euro, taxes and service included

CAVIAR

**Caviar impérial de Sologne (30g),
crème ciboulette et blinis**

Impérial caviar from Sologne (30g)

chive cream and blinis

144 €

CANAPÉS

4 pièces

Au foie gras de canard

Duck foie gras

26 €

Au saumon fumé "maison"

Home smoked salmon

26 €

Au caviar impérial de Sologne

Impérial caviar from Sologne

96 €

TAPAS

Tartare de thon rouge aux graines de sésame, guacamole épicé

Bluefin tuna tartare with sesame seeds, spicy guacamole

32€

Jambon Ibérique de Bellota, pan con tomate

Bellota" Iberian ham, pan con tomate

58 €

Tarama d'oursin et blinis

Sea urchin tarama and blinis

38 €

Panier de crudité à la Niçoise, crème ciboulette

Basket of mixed raw vegetables, chive cream

38 €

Tapenade d'olive noir et gressin

Black olive tapenade and breadsticks

22 €

CHAMPAGNE LOUNGE COCKTAILS CRÉATIONS

- Machu Royal*** 37
Champagne Blanc, Pisco, Apérol, jus d'orange, jus de citron, sirop de sucre de canne
Champagne, Pisco, Apérol, orange juice, lemon juice, sugar cane syrup
- Bacchus Blanc*** 37
Champagne Blanc, liqueur Saint-Germain, jus de citron vert, raisin blanc
Champagne, Saint-Germain liquor, lime juice, white grape
- Lady Ginger*** 37
Champagne Blanc, Rhum Brun, gingembre, cannelle, zeste de citron vert
Champagne, Brown Rum, ginger, cinnamon, lime zest
- Crystal*** 37
Champagne Blanc, Gin Hendrick's, marmelade d'orange, sirop de vanille, jus de citron
Champagne, Hendrick's Gin, orange marmalade, vanilla syrup, lemon juice
- Eden Negroni*** 37
Champagne Blanc, Passoa, Aperol, Vermouth Antica Formula, jus de citron, sirop de vanille
Champagne, Passoa, Aperol, Vermouth Antica Formula, lemon juice, vanilla syrup
- Surprise Me*** 37
Champagne Blanc, Sirop de Gingembre, Bourbon Maker's Mark, sirop de cardamome, fruit du dragon
Champagne, Ginger Syrup, Maker's Mark Bourbon, cardamom syrup, dragon fruit

<i>Rose du Cap</i>	39
Champagne Rosé, liqueur de litchi Cartron, jus de litchi, eau de rose, sirop de yuzu <i>Rosé Champagne, Cartron litchee liquor, litchee juice, rose water, yuzu syrup</i>	
<i>Red Light</i>	39
Champagne Rosé, Vodka, liqueur de Chambord, framboise, menthe, citron vert <i>Rosé Champagne, Vodka, Chambord liquor, raspberry, mint, lime</i>	
<i>Honi Honi</i>	39
Champagne Blanc, Rhum Mount Gay 1703, liqueur de Falernum, Amaro Averna, bitter chocolat jus d'ananas, sirop d'ananas, citron vert <i>Champagne, Mount Gay 1703 Rum, Falernum liquor, Amaro Averna, bitter chocolate pineapple juice, pineapple syrup, lime</i>	

CHAMPAGNE LOUNGE COCKTAILS CLASSIQUES

<i>Bellini</i>	37
Champagne Blanc, pêches fraîches, crème de pêche <i>Champagne, fresh peaches, peach cream</i>	
<i>Rossini</i>	37
Champagne Blanc, fraises fraîches <i>Champagne, fresh strawberries</i>	

CHAMPAGNES

75cl.

ALFRED GRATIEN

2009	<i>Paradis</i>		160
S.A.	<i>Brut Rosé</i>		165

AGRAPART & FILS

2011	<i>Blanc de Blancs, Extra Brut, Grand Cru, « Avizoise »</i>		305
2011	<i>Blanc de Blancs, Brut Nature, Grand Cru, « Vénus »</i>		395
S.A.	<i>Blanc de Blancs, Brut Nature, Grand Cru, « Expérience 07 »</i>		380
S.A.	<i>Blanc de Blancs, Extra Brut, Grand Cru, « Terroir »</i>	<i>jéroboam</i>	1000

BOLLINGER

S.A.	<i>Brut Rosé</i>		190
2007	<i>La Grande Année</i>		310
2002	<i>R. D.</i>		760
1999	<i>R. D.</i>	<i>magnum</i>	1800
1995	<i>R. D.</i>		1100
2006	<i>Vieilles Vignes Françaises – Blanc de Noirs</i>		2990

DEUTZ

2007	<i>Amour de Deutz</i>		405
2007	<i>Amour de Deutz, Rosé</i>		580

	DOM PERIGNON		
2008	<i>Dom Pérignon</i>		520
2009	<i>Dom Pérignon</i>	<i>magnum</i>	1200
1995	<i>Dom Pérignon, « Plénitude 2 »</i>		2195
2005	<i>Dom Pérignon, Rosé</i>		1200
2005	<i>Dom Pérignon, Rosé</i>	<i>magnum</i>	2500
1998	<i>Dom Pérignon, Rosé</i>	<i>jéroboam</i>	9200
1996	<i>Dom Pérignon, « Plénitude 2 », Rosé</i>		4300
1988	<i>Dom Pérignon, « Plénitude 3 », Rosé</i>	<i>magnum</i>	14 850

	EGLY-OURIET		
S.A.	<i>Brut Tradition, Grand Cru</i>		300
2007	<i>Brut, Grand Cru</i>		395

	JACQUESSON		
S.A.	<i>« Cuvée 735 – Dégorgement Tardif »</i>		300
2002	<i>Dizy – Corne Bautray</i>		395
2005	<i>Avize – Champ Caïn</i>		385
2005	<i>Aÿ – Vauzelle Terme</i>		520

	KRUG		
S.A.	<i>Grande Cuvée</i>		515
S.A.	<i>Grande Cuvée</i>	<i>demi</i>	260
S.A.	<i>Brut Rosé</i>		870
2002	<i>Brut Vintage</i>		760
2002	<i>Clos du Mesnil</i>		1970
1995	<i>Clos d'Ambonnay</i>		4960

	BILLECART-SALMON		
S.A.	<i>Brut Réserve</i>		175
S.A.	<i>Brut Rosé</i>		235
	LAURENT-PERRIER		
S.A.	<i>Brut Rosé</i>		255
S.A.	<i>Brut Rosé</i>	<i>magnum</i>	520
S.A.	<i>Grand Siècle</i>		340
S.A.	<i>Grand Siècle</i>	<i>magnum</i>	720
2004	<i>Alexandra Rosé</i>		890
	LOUIS ROEDERER		
2012	<i>Brut Millésimé</i>		190
2014	<i>Brut Millésimé Rosé</i>		205
2012	<i>Cristal</i>		520
2009	<i>Cristal</i>	<i>magnum</i>	1150
2002	<i>Cristal « Edition Limitée en Or – Numéro 66 »</i>	<i>jéroboam</i>	19900
2009	<i>Cristal Rosé</i>		1100
2005	<i>Cristal Rosé</i>	<i>magnum</i>	2600
	MOËT & CHANDON		
2012	<i>Grand Vintage</i>		185
2009	<i>Grand Vintage Rosé</i>		185
	POMMERY		
2000	<i>Cuvée Louise Rosé</i>		675

	PERRIER-JOUËT		
2012	<i>Belle Epoque</i>		365
2004	<i>Belle Epoque Blanc de Blancs</i>		870
2006	<i>Belle Epoque Rosé</i>		555
	RUINART		
S.A.	<i>Blanc de Blancs</i>		220
S.A.	<i>Blanc de Blancs</i>	<i>demi</i>	110
S.A.	<i>Blanc de Blancs</i>	<i>magnum</i>	470
S.A.	<i>Brut Rosé</i>		230
2006	<i>Dom Ruinart</i>		680
1998	<i>Dom Ruinart</i>	<i>magnum</i>	1190
1998	<i>Dom Ruinart Rosé</i>	<i>magnum</i>	2000
	SALON		
2006	<i>"S" de Salon</i>		1480
2002	<i>"S" de Salon</i>		1250
1999	<i>"S" de Salon</i>		1380
1997	<i>"S" de Salon</i>		1490
	TAITTINGER		
2007	<i>Comtes de Champagne</i>		355
2007	<i>Comtes de Champagne Rosé</i>		505
	VEUVE CLICQUOT PONSARDIN		
2008	<i>Vintage Réserve</i>		180
2008	<i>Vintage Réserve Rosé</i>		230
2004	<i>La Grande Dame</i>		445

VODKAS

4 cl.

<i>Skyy</i>	23
<i>Ketel One</i>	25
<i>Belvédère</i>	29
<i>Greygoose</i>	29
<i>Stolichnaya Elit</i>	33
<i>Chopin Potatoe</i>	40
<i>Beluga Gold</i>	70

WHISKYS

<i>Jack Daniel's</i>	23
<i>Chivas Regal, 12 ans</i>	29
<i>Maker's Mark</i>	29
<i>Bulleit rye</i>	29
<i>Knob Creek</i>	33
<i>Chivas Regal, 18 ans</i>	39
<i>Johnnie Walker, Black Label</i>	29
<i>Johnnie Walker, Blue Label</i>	79

TEQUILAS

<i>Don Julio, Blanco</i>	33
<i>Patron XO Café</i>	36
<i>Don Julio, Anejo 1942</i>	61
<i>Gran Patron Burdeos Anejo</i>	99
<i>Clase Azul Plata</i>	33
<i>Clase Azul Reposado</i>	49
<i>Clase Azul Mezcal</i>	69

MALTS

4 cl.

<i>Laphroaig Quarter Cask</i>	29
<i>Glenfiddich 12 ans</i>	29
<i>Macallan Amber</i>	37
<i>Lagavulin 16 ans</i>	39
<i>Glenlivet, Founder Reserve</i>	39
<i>Glenfiddich 15 ans</i>	39
<i>Balvenie Cuban Selection 14 ans</i>	49
<i>Glenmorangie 18 ans</i>	49
<i>Michel Couvreur "Blossoming Auld Sherried"</i>	69
<i>Yamasaki 18 ans</i>	79

GINS

<i>Tanqueray</i>	23
<i>Bombay Sapphire</i>	25
<i>Original 41,2</i>	25
<i>Navy strength</i>	29
<i>Tanqueray ten</i>	29
<i>Star of Bombay</i>	29
<i>Hendrick's</i>	31
<i>Monkey 47</i>	32

COGNACS

4 cl.

<i>Remy Martin – VSOP</i>	39
<i>Martell – VSOP</i>	39
<i>Delamain – X.O.</i>	49
<i>Martell “Cordon Bleu”</i>	59
<i>Remy Martin – X.O.</i>	69
<i>Hennessy – X.O.</i>	69
<i>Martell “Cohiba”</i>	99
<i>Hennessy “Paradis”</i>	195
<i>Hennessy “Richard” (2cl)</i>	340
<i>Remy Martin “Louis XIII” (2cl)</i>	380
<i>Hennessy “Ellipse” (2cl)</i>	980

RHUMS

<i>Havana Club 3 ans</i>	23
<i>Santa Theresa</i>	25
<i>Havana Club 7 ans</i>	29
<i>Appleton Estate 12 ans</i>	29
<i>Pyrat, X.O. Reserve</i>	33
<i>Diplomatico, Reserva Exclusiva</i>	33
<i>Zacapa 23 ans</i>	39
<i>Facundo Exquisito</i>	69
<i>Union</i>	99
<i>Havana Club Maximo</i>	380

ARMAGNACS & BAS-ARMAGNACS

4 cl.

<i>De Montal</i> 1960	69
<i>Laberdolive</i> 1976	69
<i>La Fontaine de Coincy</i> 1982	99
<i>La Fontaine de Coincy</i> 1973	99
<i>La Fontaine de Coincy</i> 1968	110
<i>Château de Laubade</i> 1914 (2cl)	325
<i>Veuve J. Goudoulin</i> 1914 (2cl)	385
<i>La Fontaine de Coincy</i> 1914 (2cl)	555

CALVADOS DU PAYS D'AUGE

<i>Roger Groult "Age d'Or"</i>	39
<i>Roger Groult "Doyen d'Age"</i>	49

CAVE A CIGARES

<i>Monte Cristo N°5</i>	40
<i>Cohiba Siglo 1</i>	40
<i>Petit Partagas</i>	40
<i>Montecristo N°4</i>	50
<i>Cohiba Siglo 2</i>	50
<i>Ramon Allonès</i>	60
<i>Roméo y Julieta, Short Churchill</i>	60
<i>Bolívar</i>	60
<i>Monte Cristo, Open Master</i>	60
<i>Hoyo De Monterey, Epicure N°2</i>	60
<i>Partagas Série D, N4</i>	60

*"La mission d'accompagnement d'une boisson ne doit pas aller à l'encontre de votre goût et de votre envie.
On entend souvent dire qu'il faut boire un bon whisky avec un cigare.
Si vous disiez cela à Cuba ou à Saint Domingue, on vous répondrait que seul un bon rhum est capable de se marier
parfaitement avec un cigare.
La question est donc : Qui a raison ? La réponse ... ? Tout le monde et personne.
Laissez-vous guider par votre goût et votre envie, à ce moment précis."*

*"The cigar pairing should not be against the taste or your desire.
Generally speaking, we hear that a good whisky should be paired with a cigar.
If you travel to Cuba or to Santo Domingo, you will be told that only a nice old rum is capable of marrying
perfectly with a cigar.
Who is right? Any answer? No one has the right answer.
Let yourself be guided by your taste and your desire, at this precise moment."*