

LE CAFÉ ANTONIA



Muse et égérie du lieu, Marie-Antoinette révèle
au Bristol toute sa grâce et sa majesté.
Surnommée Antonia par sa mère Marie-Thérèse d'Autriche
lorsqu'elle était enfant, notre hôte fut, au-delà d'une reine,
une inconditionnelle amoureuse de la vie parisienne,
passionnée des arts et applaudie au bal de l'Opéra de Paris
où elle se rendait souvent pour échapper à l'étiquette.

Aujourd'hui Antonia apparaît comme un clin d'œil complice
au tableau sur lequel votre regard s'est peut-être tourné
et qui fait partie de la collection privée du Bristol Paris.

*Marie Antoinette is the muse and face of Café Antonia,
our namesake queen was called Antonia by her mother
when she was a child. Antonia was also an avid lover
of Parisian life, passionate about the arts and applauded
at the Paris Opera balls, where she could escape
the court's strict etiquette.*

*Her beautiful portrait which adorns our wall,
is by François-Hubert Drouais and is prized amongst
Le Bristol Paris' private collection.*



LE CAFE ANTONIA VOUS PROPOSE

De 12h00 à 15h00

Et 18h00 à 22h30

Les entrées

- Soupe de potimarron aux graines de courges torréfiées • 39€ 🌱
- Retour de cueillette de champignons poêlés et persil plat • 48€ 🌱
- Salade de concombre et saumon mariné aux baies roses et raifort • 39€
- Dim sum aux crevettes sauvages, bouillon infusé à la citronnelle • 45€
- Ceviche de daurade royale mariné « leche de tigré » • 47€
- Carpaccio de bar simplement mariné à l'huile d'olive et au citron • 48€
- Tartare de thon relevé d'un guacamole et sésame • 55€
- Saumon fumé au bois de hêtre, blinis et crème aigrelette • 58€
- Avocat, œuf poché sur toast et saumon fumé • 44€
- Carpaccio de bœuf, huile d'olive et copeaux de vieux parmesan • 48€
- Foie gras de canard confit et chutney de fruits • 58€

Les salades

- Salade croquante aux saveurs du Sud, thon à l'huile • 49€
- César salade au poulet grillé et bacon • 49€
- Haricots verts et artichauts Camus aux noisettes • 48€ ✓
- Salade de tétragones, « yuzu truffé » • 45€ ✓

Les sandwiches

- Les sandwiches selon votre goût • 49€
poulet, fromage, jambon d'York, saumon fumé...
- Club sandwich au bacon grillé • 54€
- Club sandwich végétarien • 49€ 🌱
- Club sandwich au Homard Breton • 89€
- Croque-monsieur jambon comté au beurre de truffe noire • 68€

« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Les plats

- Escalope de veau milanaise, grosses coquillettes tomatées • 75€
- Filet de bœuf poêlé au poivre vert, pommes purée • 79€
- Cheeseburger au bacon « crispy », tomate épicée • 54€
- Steak tartare de bœuf au couteau, pommes frites • 54€
- Côtelettes d'agneau grillées, caviar d'aubergine et harissa • 85€
- Suprême de poulet rôti, grenailles et champignons • 82€
- Penne cuite au jus de tomate épicé, olives, basilic et chorizo • 44€
- Farfalles à l'encre de seiche, gambas sautées à l'ail et persil plat • 79€
- Daurade grillée à l'huile d'olive, légumes au citron confit • 68€
- Minute de poissons au jus de coques, sauté d'épinards • 69€
- Saumon rôti au sarrasin, purée de pomme de terre et jus de cresson • 65€
- Fish and chips, sauce tartare • 69€


Les fromages

- Assortiment de fromages affinés • 28€

Les desserts

- Clafoutis de fruits de saison, glace vanille • 27€
- Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat tiède • 26€
- Tarte Tatin caramélisée au beurre et sucre vanillé,
crème fermière et glace vanille (à partager pour 2 personnes) • 45€
- Baba imbibé au vieux rhum, crème légère vanillée • 34€
- Finger chocolat caramel et cacahuètes, glace cacahuète • 31€
- Millefeuille à la vanille de Bourbon, caramel au beurre salé • 29€
- Crème brûlée à la vanille de Bourbon • 25€
- Glaces et sorbets du moment • 27€
- Pâtisserie du jour • 25€
- Sélection de mignardises • 22€

 : Plat végan



 : Plat végétarien

« Les viandes sont d'origine irlandaise et française - Taxes et service compris - TVA 10% »



OUR SUGGESTIONS AT LE CAFE ANTONIA

From 12:00pm until 3:00pm
And from 6:00pm until 10:30pm


Starters

- Red kuri squash soup with roasted squash seeds • 39€ 
- Panned harvested mushrooms with flat parsley • 48€ 
- Cucumber salad, marinated salmon
with pink peppercorn and horseradish • 39€
- Wild shrimps Dim sum, broth infused with lemongrass • 45€
- Ceviche of marinated gilthead bream « leche de tigre » • 47€
- Seabass carpaccio simply marinated with olive oil and lemon • 48€
- Tuna tartare lifted with guacamole and sesame • 55€
- Beech wood smoked salmon, blinis with lemon cream • 58€
- Avocado, poached egg on toast and smoked salmon • 44€
- Beef carpaccio, olive oil and matured parmesan shavings • 48€
- Candied duck foie gras and fruit chutney • 58€

Salads

- Crunchy salad with southern flavors, tuna in oil • 49€
- Caesar salad with grilled chicken and bacon • 49€
- French green beans and "Camus" artichoke, hazelnuts • 48€ 
- New-Zealand spinach salad with "truffled yuzu" • 45€ 

Selection of sandwiches

- Bespoke sandwich of your choice • 49€
chicken, cheese, York ham, smoked salmon...
- Grilled bacon club sandwich • 54€
- Vegetarian club sandwich • 49€ 
- Breton lobster club sandwich • 89€
- Ham and comté cheese "Croque-Monsieur", black truffle butter • 68€

"Our homemade dishes are prepared on site from raw products"

Main courses



- Milanese veal escalope, elbow pasta with tomato sauce • 75€
- Beef filet pan fried with green pepper, mash potatoes • 79€
- Cheeseburger with crispy bacon, spicy tomato • 54€
- Hand chopped beef tartar, French fries • 54€
- Grilled lamb cutlets, eggplant caviar and harissa • 85€
- Roast chicken supreme, grenaille potatoes and mushrooms • 82€
- Penne cooked in a spicy tomato sauce, olives, basil, chorizo • 44€
- Farfalles pasta with squid ink, sautéed king prawns
with garlic and parsley • 79€
- Grilled sea bream with olive oil, vegetables, lemon confit • 68€
- Fish filet briefly cooked with cockle juice, sautéed spinach • 69€
- Roasted salmon with buckwheat, mash potatoes, watercress juice • 65€
- Fish and chips with tartar sauce • 69€

Cheeses

- Selection of matured cheese • 28€

Desserts

- Seasonal fruits clafoutis, vanilla ice-cream • 27€
- Profiteroles, vanilla ice-cream and warm chocolate sauce • 26€
- Caramelized tarte Tatin with vanilla flavored sugar, farm cream and vanilla
ice-cream (to share for 2 persons) • 45€
- Baba soaked in aged rum, light vanilla cream • 34€
- Chocolate caramel and peanut finger, peanut ice-cream • 31€
- Vanilla Bourbon millefeuille, salted butter caramel • 29€
- Vanilla Bourbon flavoured creme brulee • 25€
- Selection of homemade ice creams and sorbets • 27€
- Pastry of the day • 25€
- Selection of petits-fours • 22€

 : Vegan dish
 : Vegetarian dish

"All our meat is of French and Irish origin - Taxes and service included - VAT 10 %"

NOTRE SELECTION DE VINS AU VERRE
***WINES BY THE GLASS* (15 cl)**

BLANCS ~ *WHITE WINES*

Montlouis/Loire « Les Hauts de Husseau », Domaine de la
Taille aux Loups 2016 • 24€
Chablis « Vaillons », Domaine JP&B. Droin 2021 • 26€
Sancerre, Domaine Vacheron 2020 • 28€
Côtes de Provence, Saint-Anton, 2021 • 32€
Condrieu « La Loye », Domaine J.M Gerin 2020 • 34€
Meursault « Grands Charrons », Domaine M. Bouzereau 2017 • 48€

ROSÉS ~ *ROSÉS WINES*

Côtes de Provence, Château Minuty Prestige 2021 • 17€
Côtes de Provence « Whispering Angel », Caves d'Esclans 2021 • 22€

ROUGES ~ *RED WINES*

Sancerre, Domaine Vacheron 2020 • 22€
Gevrey-Chambertin, Domaine L. Boillot 2018 • 32€
Château Larrivet Haut-Brion 2016, Pessac-Léognan • 35€
Côte-Rôtie Domaine Clusel Roch 2015 • 38€

NOTRE SELECTION DE CHAMPAGNES AU VERRE
***CHAMPAGNES BY THE GLASS* (15 cl)**

Moët & Chandon « Brut Impérial » • 30€
Pierre Moncuit Blanc de blancs Extra Brut • 30€
Louis Roederer Brut Rosé 2013 • 35€
Dom Pérignon 2012 • 65€

LA CARTE DES VINS - *WINE LIST*

VINS BLANCS (75 cl) ~ *WHITE WINES*

- Montlouis/Loire « Les Hauts de Husseau », Domaine de la
Taille aux Loups 2016 • 120€
Sancerre, Domaine Vacheron 2018 • 120€
Bourgogne « Chardonnay » 2015, Domaine A.Jobard • 120€
Chablis « Vaillons » J.P&B. Droin 2021 • 130€
Côtes de Provence, Saint-Anton, 2021 • 160€
Condrieu « La Loye », Domaine J.M Gerin 2020 • 170€
Pouilly Fuissé « Les Cras », Robert Denogent 2016 • 180€

Meursault « Grands Charrons », Domaine M. Bouzereau 2017 • 280€
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2009 • 260€
Chassagne-Montrachet, « Morgeot » Dom Marquis de Laguiche 2011 • 315€
Corton, Domaine Follin-Arbelet 2012 • 450€

Condrieu « La Petite Côte », Y.Cuilleron 2017 (37, 5 cl) • 85€
Chassagne-Montrachet « Morgeot » Dom J.Drouhin 2013 (37,5cl) • 175€

VINS ROUGES (75 cl) ~ *RED WINES*

- Sancerre, Domaine Vacheron 2020 • 140€
Savigny-lès-Beaune « Les Bourgeois », Domaine S.Bize & Fils 2014 • 115€
Pomerol, Château des Jacobins 2012 • 120€
Gevrey-Chambertin, Domaine L. Boillot 2018 • 170€
Pessac-Léognan, Château Larrivet Haut-Brion 2016 • 175€
Côte Rôtie Clusel Roch 2015 • 180€
Chambolle-Musigny « Les Cras », Domaine A.Guyon 2014 • 225€
Pauillac, Château Duhart-Milon 2006 • 320€
Charmes-Chambertin, Domaine Duband 2013 • 475€
Latricières-Chambertin, Domaine F. Feuillet 2011 • 605€

Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet 2014 (37,5 cl) • 85€

VINS ROSÉS (75 cl) ~ *ROSÉS WINES*

- Côtes de Provence, Château Minuty Prestige 2021 • 75€
Côtes de Provence « Whispering Angel », Caves d'Esclans 2021 • 110€

Côtes de Provence, Château Minuty Prestige 2021 Magnum • 150€


LA CARTE À L'HEURE DU THÉ

De 15h00 à 18h00


Les entrées

- Saumon fumé au bois de hêtre, blinis et crème aigrelette • 58€
- Carpaccio de bœuf, huile d'olive et copeaux de vieux parmesan • 48€
- Foie gras de canard confit et chutney de fruits • 58€

Les salades

- Salade croquante aux saveurs du Sud, thon à l'huile • 49€
- César salade au poulet grillé et bacon • 49€
- Haricots verts et artichauts Camus aux noisettes • 48€ 

Les sandwiches



- Les sandwiches selon votre goût • 49€
poulet, fromage, jambon d'York, saumon fumé...
- Club sandwich au bacon grillé • 54€
- Club sandwich végétarien • 49€ 
- Croque-monsieur jambon comté au beurre de truffe noire • 68€

Les fromages

- Assortiment de fromages affinés • 28€

Les desserts

- Clafoutis de fruits de saison, glace vanille • 27€
- Glaces et sorbets du moment • 27€
- Pâtisserie du jour • 25€
- Sélection de mignardises • 22€
- Millefeuille à la vanille de Bourbon, caramel au beurre salé • 29€

 : Plat végétarien
 : Plat végan

« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »
« Les viandes sont d'origine irlandaise et française - Taxes et service compris - TVA 10% »


OUR AFTERNOON MENU

From 3:00pm until 6:00pm


Starters

- Beech wood smoked salmon, blinis with lemon cream • 58€
- Beef carpaccio, olive oil and matured parmesan shavings • 48€
- Candied duck foie gras and fruit chutney • 58€

Salads

- Crunchy salad with southern flavors, tuna in oil • 49€
- Caesar salad with grilled chicken and bacon • 49€
- French green beans and "Camus" artichoke, hazelnuts • 48€

Selection of sandwiches


- Bespoke sandwich of your choice • 49€
chicken, cheese, York ham, smoked salmon...
- Grilled bacon club sandwich • 54€
- Vegetarian club sandwich • 49€
- Ham and comté cheese "Croque-Monsieur", black truffle butter • 68€


Cheeses

- Selection of matured cheese • 28€

Desserts

- Seasonal fruits clafoutis, vanilla ice-cream • 27€
- Selection of homemade ice creams and sorbets • 27€
- Pastry of the day • 25€
- Selection of petits-fours • 22€
- Vanilla Bourbon millefeuille, salted butter caramel • 29€

 : Vegan dish

 : Vegetarian dish

"Our homemade dishes are prepared on site from raw products"
"All our meat is of French and Irish origin - Taxes and service included - VAT 10 %"

LA CARTE À L'HEURE DU THÉ
AFTERNOON TEA

Thé complet classique - *Classic high tea* • 65€

Votre choix de thé – *Your choice of tea*
Bouchées salées et sucrées – *Savoury and pastry selection*

Thé complet "Le Bristol" – "*Le Bristol*" high tea • 85€

Thé complet classique avec une coupe de Champagne
Möet & Chandon « Brut Impérial »
Classic high tea with a glass of Champagne
Möet & Chandon « Brut Impérial »

Formule thé et pâtisserie du jour – *Tea and pastry of the day* • 32€

Pâtisserie du jour de notre Chef - *Pastry of the day* • 25€

Scones maison - *Homemade scones* • 18€

Sélection de macarons - *Selection of macaroons* • 20€

Sélection de mignardises - *Selection of petits fours* • 22€

Finger sandwiches - *Finger sandwiches* • 26€

BOISSONS CHAUDES - *HOT BEVERAGES*

Expresso • 12€

Double expresso, Cappuccino, Café latte • 18€

Le chocolat « Le Bristol » • 19€

Hot chocolate "Le Bristol"

Le chocolat viennois et sa Chantilly maison • 23€

Hot chocolate with smooth homemade whipped cream

SÉLECTION DE THÉ ET INFUSIONS
THE TEAS AND HERBAL TEAS SELECTION • 16€

BIG BEN

Chocolaté et boisé, aux accents de noix de muscade et de noisette
Chocolaty and woody, with nutmeg and hazelnut flavours

BLUE OF LONDON

Un thé noir de Yunnan aromatisé à la bergamote
A black tea from Yunnan with fresh bergamot

DARJEELING MARGARET'S HOPE

Très fruité, fleuri et boisé, arômes de miel et réglisse
Very fruity and flowery, with a subtle note of honey and liquorice

MONTAGNE BLEUE

Thé noir gourmand à la lavande, fraise, rhubarbe et miel
Black tea with lavender, strawberry, rhubarb and honey

SENCHA ARIAKE

Puissance aromatique d'un thé vert au caractère iodé et tonique
Aromatic fullness with an iodized and tonic character

LONG JING IMPERIAL

Thé vert aux arômes chauds avec des notes de soja et de châtaigne
Green tea with a warm aroma, note of soy and chestnut

GRAND JASMIN MAO FENG

Thé vert très rare dont les feuilles sont façonnées à la main
Very rare jasmine green tea, carefully hand selected

PARIS FOR HER

Thé vert de Chine parfumé à la framboise, rose et litchi
Green tea from China with raspberry, rose and lychee

DONG DING

Un élégant oolong de Taiwan, avec des notes fleuries et boisées
Considered one of Taiwan's most superb oolongs, with floral and woody notes

JARDIN A LA FRANCAISE

Mélange délicat de poire, de pomme et de feuilles de mûrier
A delicate blend of pear, apple and blackberry leaves

AMAZONE

Infusion mêlant fleurs de bourrache, lavandin et fleurs de sureau
Original recipe with mountain flowers, lavender and elderflower

SOUS UN CERISIER

Mélange fruité de cerises, pétales d'hibiscus et morceaux de pomme
Fruity notes infusion with cherry, hibiscus and apple pieces

BOISSONS FRAICHES - FRESH BEVERAGES

Vittel (25 cl) • 10€

Perrier (33 cl) • 12€

Badoit (50 cl), Evian (50 cl), San Pellegrino (75 cl) • 16€

Coca Cola ou Coca Cola zéro (33 cl) • 16€

Ginger Ale (25 cl), Schweppes tonic (25 cl), Sprite (25 cl) • 16€

JUS DE FRUITS FRAIS – HOMEMADE FRUIT JUICE

Jus de fruits au choix: citron, orange, pamplemousse, ananas • 16€

Lemon juice, orange juice, grapefruit juice, pineapple juice

Jus de fruits selon votre goût • 20€

Your own mix of freshly squeezed juice

THÉ GLACÉ ET INFUSIONS ICED TEA AND HERBAL TEAS (20 cl) • 20€

JARDIN D'EAU

Infusion gourmande aux fruits et plantes, Jardin d'Eau est un mélange aux saveurs de melon, de papaye et de baies de goji qui évoque la fraîcheur de la rosée.

A delicious herbal tea of fruits and plants, Water garden / "Jardin d'Eau" is a deny-fresh blend with the flavors of melon, papaya, and goji berries.

JARDIN ANGLAIS

Mélange de menthe, de citronnelle et de fruits jaunes, Jardin anglais évoque la douceur d'une nuit d'été.

A blend of spearmint, lemongrass and yellow fruit, English Garden / "Jardin Anglais" evokes a mild summer night.

THE NOIR CITRONNÉ

Un thé noir de Yunnan aromatisé à la bergamote et au citron

A black tea from Yunnan with fresh bergamot and lemon

LA CARTE DES CHAMPAGNES - *CHAMPAGNE LIST*

CHAMPAGNES BRUTS (75 cl)

- Pierre Moncuit Blanc de blancs Extra Brut • 150€
- Alfred Gratien Brut • 160€
- Moët & Chandon « Brut Impérial » • 175€
- Veuve Clicquot Ponsardin • 190€
- Louis Roederer « Collection 243 » • 185€
- Dehours « Vignes de la Vallée » • 175€
- Ruinart « Blanc de Blancs » • 330€

CHAMPAGNES ROSÉS (75 cl)

- Pierre Gimonnet « Rosé de Blancs » • 160€
- Charles Heidsieck Rosé • 230€
- Louis Roederer Brut Rosé 2013 • 250€
- Veuve Clicquot Vintage rosé 2012 • 260€
- Bollinger Rosé • 305€
- Dom Pérignon Rosé 2008 • 1200€

CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES (75 cl)

- Philipponnat « Clos des Goisses » 2005 • 430€
- Taittinger « Comtes de Champagne » 2008 • 420€
- Dom Pérignon 2012 • 580€
- Krug « Grande Cuvée » • 660€
- Louis Roederer « Cristal » 2008 • 690€
- S de Salon 1999 • 1780€

DEMI-BOUTEILLES (37,5 cl)

- Moët & Chandon « Brut Impérial » • 85€
- Krug « Grande Cuvée » • 340€

COCKTAILS SIGNATURE • 29€

BRISTOL FIZZ

Vodka, St Germain, Perrier, sirop de rose, jus de citron vert
Vodka, St Germain, Perrier, rose syrup, lime juice

CHARTREUSE MULE

Vodka, Chartreuse, ginger beer, jus de citron
Vodka, Chartreuse, ginger beer, lemon juice

DOLCE VITA

Champagne, Limoncello, framboise
Champagne, Limoncello, raspberry

QUEEN'S GARDEN

Gin, thé Earl grey, jus de citron vert, liqueur de mûres
Gin, Earl grey tea, lime juice, blackberry liqueur

FASHION

The Macallan, Amaretto, jus d'orange, jus de citron
The Macallan, Amaretto, orange juice, lemon juice

COCKTAILS SANS ALCOOL • 26€

VIRGIN COCKTAILS

GARDEN FIZZ

Basilic, concombre, jus de citron vert, ginger ale
Basil, cucumber, lime juice, ginger ale

PUSSY FOOT

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, grenadine
Orange, pineapple and grapefruit juices, grenadine syrup

COCKTAILS CLASSIQUES • 29€

CLASSIC COCKTAILS

Long classics (18 cl)

Short classics (7 cl)

Cocktail Champagne (15 cl) • 34€

APÉRITIFS

VERMOUTHS & BITTERS (5 cl) • 24€
Martini Rosso, Bianco, Dry, Campari, Apérol

ANISÉS (4 cl) • 24€
Ricard, Pastis 51

PORTOS (7 cl)
Porto rouge, Niepoort, 10 ans • 25€
Porto rouge, Niepoort, 20 ans • 34€

BIÈRES - *BEER* (33 cl) • 16€
Heineken, Carlsberg, Kronenbourg, Corona, Volcelest

GINS (5 cl)
Tanqueray Ten, Bombay Sapphire • 29€
Monkey 47 • 32€


VODKAS (5 cl) • 29€
Belvedere, Ketel one, Grey Goose

TEQUILA & CACHAÇA (5 cl) • 29€
Don Julio Blanco, Leblon


RHUMS (5 cl)
Havana Club 3 ans • 29€
Appleton Estate 12 ans • 29€
Pacto Navio • 32€
Zacapa 23 • 40€

CANAPÉS – TAPAS

À partir de 18 heures – From 6:00pm

Houmous au cumin et aux graines de grenade • 18€ 

Hummus with cumin and pomegranate seeds

Caviar d'aubergine cuit au feu de bois, pain pita • 21€ 

Eggplant caviar cooked wood-fired, pita bread

Tartines de saumon fumé au beurre de citron et aneth • 29€

Toasts of smoked salmon lemon and dill

Saumon mariné au yuzu et piment jaune • 29€

Marinated salmon with yuzu and yellow chilli

Beignets de gambas, gingembre et cébette • 36€

Prawn tempura, ginger and spring onions

Accras de morue, sauce aioli • 18€

Cod accras, aioli sauce

Beignets de poulet, gingembre, soja mirin, saké, sésame • 28€

Chicken tempura, ginger, mirin soya sauce, sake and sesame seeds

Tartines de foie gras de canard confit « poivre et sel » • 43€

Toasts of salt and pepper duck foie gras


Fines tranches de Culatello, pain grillé • 48€

Thin slices of Culatello ham, toasted bread

Caviar Impérial de Sologne 30g • 105€

Caviar from Sologne 50g • 160€

 : plat végétarien / vegetarian dish

 : plat végétarien / vegetarian dish

CHAMPAGNE & CAVIAR – 135€

Une coupe de Champagne Dom Pérignon 2012 (15cl)
accompagnée de 15g de Caviar Impérial de Sologne
A glass of Dom Pérignon and 15g of Caviar Imperial from Sologne

WHISKIES (4 cl)

BLENDÉD SCOTCH WHISKIES

Chivas Regal 12 ans • 29€
Chivas Regal 25 ans • 110€
Johnnie Walker Black Label • 29€
Johnnie Walker Blue Label • 70€
Haig Club “Clubman” • 29€
Bowmore 12 ans • 30€ ~ Bowmore 18 ans • 65€

ISLAY

Laphroaig Quarter Cask 10 ans • 35€

SPEYSIDE & HIGHLANDS

Glenmorangie 18 ans • 35€ ~ Glenlivet 12 ans • 28€
The Macallan 12 ans • 35€
The Macallan 18 ans • 85€

SKYE & ORCADES

Talisker Port Ruighe • 29€ ~ Highland Park 18 ans • 40€

BOURBON & RYE

Bulleit Bourbon • 29€ ~ Maker's Mark • 29€

DIGESTIFS (5 cl)

COGNAC

Hennessy VS • 24€
Guy Lheraud VSOP • 29€
Hennessy X.O • 60€
Hennessy Paradis • 95€
Rémy Martin Louis XIII • 350€

BAS-ARMAGNAC

Dartigalongue 1988 • 50€

CALVADOS

Christian Drouin « Sélection » • 30€

LIQUEURS

Amaretto Disaronno, Cointreau, Get 27/31, Bailey's,
Limoncello, Chartreuse verte • 24€

MENU ENFANT - *CHILDREN'S MENU*



Entrées / *Starters*

Salade de tomates, mozzarella au basilic • 23€
Tomato salad, mozzarella and basil

Ou/ Or

Saumon fumé et son blinis • 28€
Smoked salmon and blinis

Plats / *Dishes*

Mini hamburger, pommes frites • 23€
Mini hamburger, french fries

Ou/ Or

Nuggets de poulet, pommes frites • 23€
Chicken nuggets, french fries

Ou/ Or

Penne pour enfant gâté « jambon fromage » • 23€
Penne for spoiled child « ham and cheese »

Desserts / *Desserts*

Cookie, glace à la vanille Bourbon • 15€
Cookie, vanilla ice cream

Ou/ Or

Glaces et sorbets du moment (2 boules) • 13€
Selection of homemade ice creams and sorbets (2 scoops)