

Infusions Herbal Teas

VERVEINE

Infusion de verveine, fraîche et citronnée.

Verbena infusion, fresh and zesty.

CAMOMILLE

Infusion de camomille, très relaxante

Chamomile infusion, very relaxing.

MENTHE

Infusion de menthe, fraîche et purifiante.

Mint infusion, fresh and purifying.

Rooibos

ROOIBOS DES VAHINÉS

Un roiboos gourmand aux parfums de vanille et d'amandes

Tea without caffeine, vanilla and almonds flavours.

N'hésitez pas également à demander notre sélection de thés de saison.
Do not hesitate to ask for our selection of seasonal teas.

Cafés Coffees

Expresso, Café décaféiné, allongé 6

Espresso, decaffeinated coffee, long coffee

Double Expresso, Cappuccino, Mocha 9

Latte Macchiato 9

Chocolat chaud 9

Hot chocolate



Le Bar & sa terrasse

vous accueillent

tous les jours de 7h00 à 22h30.

*The bar and the terrace welcome you
every day from 7:00 am to 10:30 pm.*

Carte nourriture

en continu de 14h30 à 22h00.

Food Menu

*continuous service
from 02:30 pm to 10:00 pm.*

LES COCKTAILS

Cocktails Champagne

20 €

HUGO

Liqueur Saint Germain, Champagne Besserat de Bellefon brut,
Perrier, tranche de citron vert, menthe fraîche
*Saint Germain Liqueur, Besserat de Bellefon Champagne, Perrier,
lime slice, fresh mint*

JOSÉPHINE

Liqueur Chambord, Champagne Besserat de Bellefon brut,
citron vert frais, coulis de fruit rouges
Chambor Liqueur, Besserat de Bellefon Champagne, lime, red fruits coulis

MARTINI FIERO SPRITZ

Martini Fiero, perrier, Besserat de Bellefon brut
Martini Fiero, Besserat de Bellefon Champagne, soda water

L'HÉDONISTE

Liqueur Hedonist, Champagne Besserat de Bellefon brut, citron vert frais
Hedonist Liqueur, Besserat de Bellefon Champagne, fresh lime

Cocktails sans alcool

Non-Alcoholic Cocktails

16 €

MARTINI SUNSET SPRITZ

Martini Floréale sans alcool, citron vert frais, tonic et jus d'ananas
Martini Floreale no alcohol, lime juice, tonic water and pineapple juice

MARTINI ORANGE SPRITZ

Martini Vibrante sans alcool, jus d'orange et tonic
Martini Vibrante no alcohol, orange juice and tonic water

VIRGIN MORITO

Menthe fraîche, cassonade, citron vert frais, ginger ale
Fresh mint, brown sugar, fresh lime, Ginger ale

BORA BORA

Jus d'ananas, jus de passion, jus de mangue, sirop de grenadine
Pineapple juice, passion fruit juice, mango fruit juice, grenadine syrup

EDEN GARDEN

Jus de pomme, citron vert frais, menthe fraîche, ginger ale, sirop de vanille
Apple juice, fresh lime, fresh mint, Ginger ale, vanilla syrup

CAMPS BAY

Infusion de thé rooibos, jus de fraise, jus de cranberry, citron vert frais
Rooibos tea, strawberry juice, cranberry juice, fresh lime

20 €

PARIS MULE

Generous gin, liqueur Saint Germain, citron vert frais, ginger beer
Generous gin, Saint Germain liqueur, fresh lime, ginger beer

HYSTERIC LOVE

Grey Goose , liqueur Hystérie, citron vert frais, jus de cranberry
Grey Goose, Hystérie liquor, fresh lime, cranberry juice

EL PATRON

Patron Silver, liqueur Hystérie, citron vert frais, blanc d'œuf, tabasco,
Cointreau
Patron Sliver, Hystérie liqueur, fresh lime, egg white, tabasco, Cointreau

CHAMBORD BRAMBLE

Bombay Sapphire Fruits rouges, Liqueur Chambord, citron vert frais,
Red fruits gin, Chambord liquor, fresh lime

FRENCH JULEP

Remy Martin VSOP, feuilles de menthe, liqueur Hedonist, sucre de canne
Remy Martin VSOP, Hedonist liqueur, mint leaves, sugar

LONGWOOD

Whisky Marker's mark, liqueur Amaretto, liqueur Mandarine Napoléon,
Martini bitter
*Maker's Mark whiskey, Amaretto liqueur, Mandarin Napoléon liqueur, Martini
Bitter*

LE 1807

Remy Martin VSOP, liqueur Mandarine Napoléon, jus de passion Maracuja,
jus de pamplemousse, blanc d'œuf
*Remy Martin VSOP, Mandarine Napoléon liqueur, Passion fruit juice, grapefruit
juice, egg white*

TULUM SUNSET

Rhum Bacardi, Liqueur Chambord, Grand Marnier, Jus de passion
Ron Bacardi, Chambord liquor, Grand Marnier, Passion fruit juice

PISCO SOUR

Pisco, Jus de citron, sucre de canne
Pisco, Lemmon juice, sugar

ESPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose, Kalhua, expresso glacé, sucre de canne
Grey Goose vodka, Kalhua liquor, Cold expresso, sugar

Le barman se tient à votre disposition pour la réalisation de vos
Cocktails classiques : Mojito, dry martini, Caïpirinha, etc...

Vins au verre

Wine by the glass
12 cl

Vins Blancs White wines

Loire - Pouilly Fumé Vieilles Vignes 2021 <i>Régis Minet</i>	9
Bourgogne - Chablis 2020 <i>Domaine Laroche</i>	10
Bourgogne - Pouilly Fuissé «Secret Minéral» 2020 <i>Denis Jeandea</i>	14
Provence – Grand vin blanc 2018 <i>Domaine La Coste</i>	12

Vin Rosé Rose wine

Côtes-de-Provence - Magali 2021 <i>Domaine Saint-André de Figuière</i>	9
---	---

Vins Rouges Red Wines

Loire – Menetou Salon 2019 <i>Domaine Pellé</i>	9
Bourgogne - Côtes Châlonnaises 2021 <i>Mercurey La Framboisière - Domaine Faiveley</i>	11
Vallée du Rhône – Saint-Joseph Marandy 2021 <i>Domaine Brotte</i>	9
Bordeaux – Saint-Emilion Grand Cru 2018 <i>Château Riou de Thailas</i>	11
Bordeaux - Haut-Médoc 2018 <i>La closerie de Camensac</i>	13

LES CHAMPAGNES & VINS AU VERRE

Les Champagnes

	Coupe 15 cl	Btle 75 cl
Besserat de Bellefon Brut «Cuvée des Moines»	16	90
Bruno Paillard Extra Brut «Première Cuvée»	50 (37,5cl)	
Bruno Paillard Extra Brut «Première Cuvée»	18	100
Bruno Paillard Blanc de blancs		170
EPC Blanc de blancs	18	100
Laurent Perrier rosé «La cuvée»	20	140
Laurent Perrier Brut «La Cuvée»		100
Laurent Perrier «Cuvée Grand Siècle»		250
Kir Royal <i>Parfums : Vanille, Cassis, Mûre, Framboise, Mandarine, Pêche</i> <i>Flavours: Vanilla, Blackcurrant, Blackberry, Raspberry, Mandarin, Peach</i>	18	
Kir Royal Deluxe <i>Chambord Royale, St Germain</i>	20	

Prix nets en euros, toutes taxes comprises
VAT net prices including taxes and services



LES BOISSONS CHAUDES

Eaux de vie
de fruits

Williamine - Morand	20
Vieille Prune - Louis Roque	20
Grappa Capovilla - Bassano	25

Calvados

Château du Breuil <i>8 ans</i>	18
Château du Breuil <i>Réserve des Étoiles</i>	25

Cognacs

Remy Martin VSOP	20
Hennessy XO	50

Armagnacs

Bas Armagnac Laubade <i>VSOP</i>	20
Bas Armagnac Laubade <i>XO</i>	30

Liqueurs

Hedonist	14
<i>Cognac et liqueur de gingembre</i>	
Cointreau	14
Grand Marnier	14
Midori (liqueur de Melon)	14
Get 27, Get 31	14
Bailey’s	14
Amaretto Disaronno	14
St Germain	14
<i>Fleur & Baie de Sureaux</i>	
Chambord Royale	14
<i>Framboise noire</i>	
Limoncello Kypris	14
Chartreuse verte	14

Palais des thés : 9 €

Thés Noirs **Black Teas**

BIG BEN

Breakfast tea, mélange de Yunnan et d’assam à la fois doux et tonique, rond et épicé.

Breakfast tea, mixed of Yunnan and Assam, soft and tonic with a round and spicy taste.

THÉ DES LORDS

Earl grey agrémenté de pétales de carthame.
Earl grey with safflower petals.

MARGARET’S HOPE

Darjeeling des hauts plateaux himalayens avec des notes sombres et fruitées.
Darjeeling from the Himalayan highlands with dark and fruity notes.

Thés Verts **Green Teas**

SENCHA ARIAKE

Thé vert japonais doux et tonique, très agréable pour le matin.
Japanese green tea, soft and tonic, very pleasant for the morning.

GRAND JASMIN CHUN FENG

Thé vert au jasmin d’une grande subtilité.
Jasmin green tea, very subtle with no bitterness.

THÉ VERT À LA MENTHE

Thé vert de Chine parfumé avec des feuilles de menthe douce.
Chinese green tea scented with sweet mint leaves.

THÉ VERT DU HAMMAN

Thé vert aux notes de pulpe de dattes, fleur d’oranger, rose et fruits rouges.
Green tea with notes of date pulp, orange blossom, rose and red fruits.

Contenance : 4 cl

Tout accompagnement est facturé de 3€ à 4€

Prix nets en euros, toutes taxes comprises

VAT net prices including taxes and services



Prix nets en euros, toutes taxes comprises
VAT net prices including taxes and services

LES APÉRITIFS ET BOISSONS FRAÎCHES

Boissons fraîches

Cold drinks

Jus de fruits

Fruits juices

Pomme, tomate Alain Milliat	33cl	10
<i>Apple, tomato</i>		
Nectar de fraise, mangue, abricot Alain Milliat	33cl	10
<i>Strawberry nectar, mango nectar, Apricot nectar</i>		
Citron, orange, pamplemousse pressé	25cl	10
<i>Lemon, orange, grapefruit</i>		

Sodas

Coca-cola, Coca-cola Zéro	33cl	8
Seven Up	33cl	8
Orangina, thé vert pêche Meneau	25cl	8
Fever Tree tonic, ginger beer, ginger ale	25cl	8

Eaux Minérales

Mineral waters

Vittel, San Pellegrino	25cl	6
Perrier	33cl	6
Perrier fines bulles, Vittel	50cl	7
Acqua Panna, San Pellegrino	75cl	8

Apéritifs

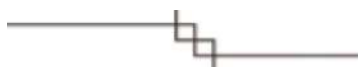
Martini sans Alcool Floreale, Vibrante	8
Martini Ambrato, Rubino, Fiero	12
Ricard	12
Pastis Bardouin	12
Porto Graham's Fine White	12
Porto Graham's Tawny 10 ans	18
Suze, Campari	12

Contenances : apéritifs 7 cl, anis 4 cl

Bières & Cidres

Beers

Cidre Sassy « L'Inimitable »	33cl	10
Heineken, Corona	33cl	10
La Brasserie Française, IPA	33cl	10
La Brasserie Française, Abbaye	33cl	10
Les Zythologues- La Weisse	33cl	14
Bière pression 1664	33cl	10
Bière pression 1664	50cl	14



Prix nets en euros, toutes taxes comprises
VAT net prices including taxes and services

LES ALCOOLS & LIQUEURS

Finger Food

Croque à la truffe, jambon et parmesan	18
<i>Truffle croque, ham and parmesan</i>	
Finger club poulet et bacon	16
<i>Finger Club with Chicken and bacon</i>	
Finger club au saumon fumé	18
<i>Finger club with smoked salmon</i>	
Frites maison	8
<i>Homemande French fries</i>	

Côté Sucré Sweet Touch

Café gourmand	16
Cake au parfum du moment	8
Crème Brûlée maison	12
Minestrone de fruits frais	12

Whiskies

Blended	
J&B	20
Johnnie Walker Black	20
Chivas Regal 18 ans	25
Single Malt	
Glenfiddich 12 ans	18
Oban 14 ans	20
Lagavulin 16 ans	25

Bourbons

Maker's Mark	20
Angel's Envy	25
Blanton's Original	40

Whiskey Tennessee

Jack Daniel's	20
---------------	----

Irish

Jameson	18
---------	----

Japonais

Akashi	18
Nikka	20

Rhums & Cachacas

Bacardi Anejo 4	18
Cachaça Leblon	18
Santa Theresa 1796	20
Gun's Bell Spiced Rum	18
Rhum Agricole	18
Père Labat Blanc Rhum	
Rhum Agricole Clément	25
Single Cask Canne Bleue	

Gins

Bombay Sapphire	18
Bombay Sapphire 1er cru	20
Tanqueray, Hendrik's	18
Generous	20

Tequilas

Don Julio Reposado	20
Patròn Silver	20
Jose Cuervo Reserva	50
Gran Patròn Piedra	60

Vodkas

Grey Goose	20
Belvédère, Mamont	20

Prix nets en euros, toutes taxes comprises
VAT net prices including taxes and services

Contenance : 5 cl



LA RESTAURATION

Offre restauration disponible de 14h30 à 22h00

Food offer from 02:30 pm until 10:00 pm

Les Assiettes Apéritives

Saumon fumé Petrossian tranché main <i>Hand-cut smoked salmon from Petrossian</i>	24
 <i>Tarama à la truffe noire "Petrossian"</i> <i>Tarama with truffle Petrossian</i>	 20
 Assortiment de fromages affinés <i>Cheese plate</i>	 16
 Assiette de charcuterie du Sud-Ouest: Jambon et saucisson de Porc Noir de Bigorre, rillettes de poulet Basques au Piment d'Espelette <i>Delicatessen plate</i>	 20
 Assiette mixte : Charcuteries de Bigorre/fromages affinés <i>Ham and cheese plate</i>	 22
 Assortiment de 2 recettes au choix : <i>Choice of 2 recipes:</i> -Houmous de tomates séchées et fines herbes <i>Hummus with dried tomatoes and fine herbs</i> -Poicamole, Guacamole de petits pois <i>Pea Guacamole</i> -Houmous de poivron & Estragon <i>Sweet pepper & tarragon Hummus</i> -Rillettes de poulet Basque au Piment d'Espelette <i>Chicken rillettes with Espelette pepper</i>	 16

**Merci de consulter la carte des allergènes*

**Please consult the allergen card*