

COCKTAILS CRÉATION

Cocktails Classiques disponibles à la demande
Classic Cocktails available upon Request

Cette carte est une invitation à voyager à travers des recettes
emblématiques du monde, réinterprétés en cocktails.

Chaque verre traduit l'esprit d'un plat, met, ou dessert,
entre souvenir, saveurs et créativité.

Une exploration imaginée par l'équipe du bar James Joyce,
où chaque cocktail devient un voyage.



*This menu is an invitation to travel through iconic recipes from
around the world, reinterpreted as cocktails.*

*Each glass conveys the spirit of a dish, main course, or dessert,
blending memory, flavors, and creativity.*

*An exploration imagined by the James Joyce bar team, where
each cocktail becomes a journey.*

PANI PURI

Epicé-Acidulé / Spiced-Sour

Gin Bombay Sapphire

Coriandre

Coriander

Menthe

Mint

Citron jaune

Lemon

Citron vert

Lime

Tamarin

Tamarind

Chaat masala

22 €

HUÎTRES À L'AMÉRICAINNE

Frais-Iodé / *Fresh-Briny*

Tequila Vecindad

Raifort
Horseradish

Shrub de feuilles d'huîtres
Oyster leaves shrub

Échalote
Shallot

Citron Jaune
Lemon

Sour blanc d'oeuf
Egg white sour

Poivre noir
Black pepper

22 €

TZATZIKI

Frais-Onctueux / Fresh-Smooth

Vodka Grey Goose

Aneth

Dill

Concombre

Cucumber

Citron jaune

Lemon

Distillat d'olive

Olive distillate

Clarification Lactique

Milk clarification

22 €

PASTA ALLA PUTTANESCA

Sec-Umami / Dry-Umami

Gin Fair

Anchois

Anchovy

Câpre

Caper

Tomate

Tomato

Olive

Piment

Chilli pepper

22 €

TAJINE D'AGNEAU

Puissant-Intense / Powerfull-Intense

Whisky Rittenhouse

Mezcal Koch Elemental

Pruneaux

Prunes

Raz el Hanout

Pedro Ximenez

Bénédictine

Bitters chocolat

Chocolate bitters

25 €

L'INSPIRATION

Cocktail création du moment
Creation cocktail of the moment

Laissez -vous surprendre par l'inspiration du Barman/laid...
Let yourself be surprised by the Bartender's inspiration...

22€

MANGO STICKY RICE

Exotique-Léger / *Exotic-Light*

Rhum Planteray 3 Stars

Mangue

Mango

Riz

Rice

Noix de coco

Coconut

Clarification Lactique

Milk clarification

22 €

MOUHALABIEH

Parfumé-Doux / *Perfumed-gentle*

Distillat de Pistache

Pistachio distillate

Fleur d'oranger

Orange Blossom

Yaourt Grec

Greek Yogurt

Clarification Lactique

Milk clarification

Eau de rose

Rose water

22 €

GAZPACHO ANDALOU

0% Alcohol

Martini Vibrante

Tomate

Tomato

Poivron vert

Green pepper

Concombre

Cucumber

Citron jaune

Lemon

Basilic

Basil

Padrón

14 €

TARTE BOURDALOUE

0% Alcohol

Poire

Pear

Amande

Almond

Vanille

Vanilla

Fève tonka

Tonka bean

Lait d'amande

Almond milk

14 €

NOTRE SÉLECTION DE GIN

(4 cl)

Fever Tree Tonic (+3€)

BOMBAY SAPHIRE (Angleterre) - Le Classique	14 €
MALFY ROSA (Italie) - Le Balnéaire	14 €
MARE (Espagne) - Le Méditerranéen	14 €
CHRISTIAN DROUIN (France) - La Normandie	14 €
ANAE (France) – La Nature	14 €
NOUAISON (France) - Les Vignes	14 €
FOUR PILLARS (Australie) - Le Sauvage	14 €
CANAIMA (Amazonie) – L'Amazone	14 €
L'ACROBATE (France) – L'Équilibre	15 €
NORMINDIA BARREL AGED (France) – L'Élégance	15 €
SAINT LAURENT (Canada) - Le Marin	15 €
TANQUERAY N°10 (Angleterre) - L'Incontournable	15 €
SKAGERRAK (Norvège) - La Finesse	15 €
DRUMSHAMBO GUNPOWDER (Irlande) - La Fraicheur	15 €
SILENT POOL (Angleterre) - Le Floral	16 €
MONKEY 47 (Allemagne) - L'Explosif	17 €
SIPSMITH V.J.O.P. (Angleterre) - La Puissance	17 €
ISLE OF HARRIS (Ecosse) - L'Exceptionnel	18 €
KI NO BI (Japon) - L'Artisanal	18 €

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

(Accompagnement soda +3€)

LILLET BLANC, APÉROL, MARTINI AMBRATO/RUBINO, ST-RAPHAËL AMBRÉ (6 cl)	10€
PASTIS HENRY BARDOUIN (4 cl)	11€
DEL PROFESSORE BLANCO/ROSSO, OTTO'S ATHENS VERMOUTH, CAMPARI, CYNAR, SIRÈNE CANTO AMARRO, COINTREAU, GRAND MARNIER, BAILEY'S, CAFÉ FAIR, FERNET BRANCA, AMARULA (6 cl)	12€
CARPANO ANTICA FORMULA, AMARETTO, BÉNÉDICTINE, SKYNNOS, LA JEANNETTE GENTIANE, ITALICUS, SAINT- GERMAIN, MANDARINE NAPOLEON, LIMONCELLO (6 cl)	13€
ABSINTHE LA PONTISSALIENNE, CHARTREUSE VERTE & JAUNE (4 cl)	15€
KIR	15€
KIR ROYAL	22€

VODKA (4 cl)

42 BELLOW (Nouvelle-Zélande)	14 €
TITO'S SANS GLUTEN (Etats-Unis)	15 €
BELVEDERE (Pologne)	18 €
GREY GOOSE (France)	18 €
X MUSE (Ecosse)	19 €

RHUM & CACHAÇA (4 cl)

PLANTATION ORIGINAL DARK (<i>Barbades</i>)	14 €
RUM BAR (<i>Jamaïque</i>)	14 €
BACARDI 4 ANS (<i>Porto Rico</i>)	14 €
CANE ROCK (<i>Jamaïque</i>)	16 €
HAMPDEN 8 (<i>Jamaïque</i>)	18 €
SANTA TERESA 1796 (<i>Venezuela</i>)	20 €
ZACAPA SOLERA 23 (<i>Guatemala</i>)	21 €
CLEMENT "CUVEE HOMERE" (<i>Martinique</i>)	29 €
ABUELO CENTURIA (<i>Panama</i>)	33 €
A1710 SOLEIL DE MINUIT (<i>Martinique</i>)	35 €
SAGATIBA PURA (<i>Brésil</i>)	15 €

PISCO (4 cl)

LA CARAVEDO (<i>Perou</i>)	15 €
PISCO WAQAR (<i>Chili</i>)	15 €

TEQUILA (4 cl)

VECINDAD BLANCO (<i>Jalisco</i>)	16 €
PATRON SILVER (<i>Jalisco</i>)	19 €
CASAMIGOS ANEJO (<i>Jalisco</i>)	21 €
OCHO EXTRA ANEJO (<i>Jalisco</i>)	32 €

MEZCAL (4 cl)

UNION (<i>Oaxaca</i>)	14 €
BOZAL PECHUGA (<i>Oaxaca</i>)	21 €
THE LOST EXPLORER SALMIANA (<i>Oaxaca</i>)	36 €

WHISKY ÉCOSSAIS

(4 cl)

DEWAR'S 12 (<i>Highlands</i>)	14 €
GLENMORANGIE NECTAR D'OR (<i>Highlands</i>)	19 €
DALMORE CIGAR MALT (<i>Highlands</i>)	29 €
THE MACALLAN 15 ANS (<i>Highlands</i>)	35 €
LAPHROAIG 10 ANS (<i>Islay</i>)	14 €
ARBEG CORRYVRECKAN (<i>Islay</i>)	23 €
KILCHOMAN MADEIRA CASK (<i>Islay</i>)	23 €
MORTLACH 12 ANS (<i>Speyside</i>)	19 €
CRAIGELLACHIE 17 ANS (<i>Speyside</i>)	25 €

WHISKY DU MONDE

(4 cl)

JAMESON (<i>Irlande</i>)	14 €
GREEN SPOT (<i>Irlande</i>)	17 €
WRITER'S TEARS VINTAGE 2017 (<i>Irlande</i>)	28 €
BUFFALO TRACE BOURBON (<i>États-Unis</i>)	13 €
ANGELS ENVY BOURBON (<i>États-Unis</i>)	18 €
MICHTER'S BOURBON (<i>États-Unis</i>)	21 €
BLANTON'S GOLD BOURBON (<i>États-Unis</i>)	24 €
BULLEIT RYE (<i>États-Unis</i>)	14 €
RITTENHOUSE RYE (<i>États-Unis</i>)	21 €
AMRUT FUSION (<i>Inde</i>)	17 €
ICHIRO'S MALT & GRAIN (<i>Japon</i>)	19 €
KAVALAN SHERRY CASK (<i>Tawain</i>)	32 €
MIYAGIKYO SINGLE MALT (<i>Japon</i>)	44 €
HIBIKI 21 ANS (<i>Japon</i>) 2cl	60 €

DIGESTIFS

(4 cl)

COGNAC

CAMUS VS	15 €
GUY L'HERAUD "L'OUBLIE" X. O	22 €
CAMUS XO SIGNATURE "JAMES JOYCE"	34 €
HENNESSY PARADIS <i>(2 cl)</i>	59 €

BAS ARMAGNAC

DOMAINE GELAS 1982	35 €
--------------------	------

CALVADOS

CHRISTAIN DROUIN « VSOP »	19 €
CHRISTAIN DROUIN « LE DOMFRONTAIS »	21 €

EAUX DE VIE

GRAPPA NARDINI	14 €
MIRABELLE	14 €
POIRE WILLIAMS	14 €

BIERES CIDRE

Beers / Cider

DEMORY CITRA BLONDE <i>(Pression 33cl)</i>	10 €
PARISIENNE <i>Pale Ale (Bouteille 33cl)</i>	9 €
PERONI 0% ALCOOL <i>Sans alcool (Bouteille 33cl)</i>	7 €
CIDRE FILS DE POMME <i>(Bouteille 33cl)</i>	9 €

SOFTS

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE & TAXES COMPRIS
NET PRICES IN EUROS - INCLUSIVE OF SERVICE CHARGES & ALL TAXES

SODAS

COCA COLA, COCA COLA ZERO (25 cl)	
FEVER TREE TONIC, SODA, GINGER ALE,	
GINGER BEER, LIMONADE (20 cl)	7€

JUS DE FRUITS

ORANGE, PAMPLEMOUSSE PRESSÉ (15 cl)	8€
POMME BRUT « PATRICK FONT » (25 cl)	7€
PASSION « PATRICK FONT » (25 cl)	9€
TOMATE « PATRICK FONT » (25 cl)	9€
FRAMBOISE « PATRICK FONT » (25 cl)	10€

EAUX

PERRIER (20 cl)	5€
EVIAN (75 cl)	8€
BADOIT/CHÂTELDON (75 cl)	10€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA	5€
DOUBLE EXPRESSO, CRÈME, CAPPUCCINO	8€

THÉS ET INFUSIONS DAMMANN FRÈRES

THÉS NOIRS: *Breakfast, Earl Grey, Coquelicot Gourmand.*

THÉS VERTS : *Sensha, Jasmin, Bali.*

THÉS BLANCS : *Passion de Fleurs, Bella Bianca.*

INFUSIONS : <i>Verveine, Camomille, Menthe Poivrée,</i> <i>Rooibos Vanille.</i>	8€
--	----

UNE PETITE FAIM

A LITTLE PECKISH

de 14h15 à 22h15 - *from 2.15pm to 10.15pm*

Tarama poutargue et citron vert

Tarama, bottarga and lime

14 €

Stracciatella, pistaches grillées, huile d'olive Estoublon

Stracciatella, roasted pistachios, olive oil

18 €

Charcuterie Maison Montalet : Saucisse sèche / *Dry sausage*

12 €

Pressé de volaille, foie gras et girolles, condiment trompettes de la mort

Pressed poultry, foie gras and girolles, death trumpets condiment

25 €

6x Huîtres Gillardeau spécial n°3

6x Gillardeau oysters special n°3

26 €

Bonbon de langoustine, vinaigrette mangue piment

Langoustine bonbon with mango and chili vinaigrette

16 €

« Croque Yoyo » Saint Nectaire, beurre truffé

« Croque Yoyo » Saint Nectaire, truffle butter

18 €

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE & TAXES COMPRIS

NET PRICES IN EUROS - INCLUSIVE OF SERVICE CHARGES & ALL TAXES

Crudo de Saint-Jacques aux agrumes, feuilles de carmine, huile de
noisette

Scallops crudo and agrums, carmin leaf and hazelnut oil

24 €

Les Fromages de chez Taka & Vermo (90g)

Cheese selection from Taka & Vermo (90g)

18 €

DESSERTS / SWEETS

Fondant au chocolat & crème anglaise à la vanille

Chocolate fondant with vanilla english cream

14 €

Crème caramel / *Caramel Cream*

12 €

NOS SORBETS ET GLACES

3 boules / 3 scoops

Poire – Citron – Mangue – Pomme/Calvados

Pear – Lemon – Mango – Apple/Calvados

Vanille – Chocolat – Sarrasin

Vanilla – Chocolate – Buckwheat

12 €

