



Petit-Déjeuner / Breakfast

Lundi – Dimanche
Monday – Sunday

07h00 – 12h00

RÉVEIL EN DOUCEUR

16€

Jus de fruits frais

Fresh fruit juice

Boisson chaude

Hot beverage

Corbeille de viennoiseries

French pastries basket

Baguette avec beurre et confitures

Baguette bread with butter & jam

L'AFTER DES BAINS

29€

Inclus la formule « Réveil en douceur »

Includes the « Réveil en douceur » formula

Un plat chaud ou sucré au choix à la carte

Choice of a savoury or sweet dish « à la carte »

Salade de fruits de saison

Seasonal fruit salad

LE REVITALISANT

18€

« Healthy juice » au choix

Choice of a « healthy juice »

Boisson chaude

Hot beverage

Skyr ou porridge avec fruits de saison

Skyr yoghurt or overnight oats with seasonal fruits

SALÉS / SAVOURY

14€

Œufs à votre façon

Avec 2 garnitures au choix

Eggs your way

With a choice of 2 garnishes

15€

Œufs benedictes bacon

Eggs benedict with bacon

18€

Œufs benedictes saumon

Eggs benedict with salmon

15€

Croissant avocat & halloumi

*Œuf poché, pousse d'épinards,
pickles d'oignon*

Croissant bun, avocado & halloumi

*Soft-boiled egg, baby spinach,
pickled onions*

14€

Toast avocat & œufs mollet

Avocado toast & poached eggs

14€

Chakchouka verte

Green Chakchouka

12€

Wrap frais

concombre, menthe & cancoillotte

Fresh wrap

*Cucumber, mint & cancoillotte light
cheese*

GARNITURES

GARNISHES

3€

Saumon

Salmon

**Saucisses
de volaille**

*Poultry
sausages*

Jambon

Ham

Halloumi

Halloumi

Tomates

Tomatoes

Comté râpé

Comté cheese

1.50€

Champignons

Mushrooms

Epinards

Spinach

Poivrons

Bell pepper

SUCRÉS / SWEET

10€ Pain Perdu Brioché

Fruits de saison
*Brioched French
Bread
Seasonal fruits*

8€ Yaourt Skyr : Nature Muesli +2€ Fruits de saison +2€ Skyr yoghurt : Plain Homemade Muesli +2€ Seasonal fruits +2€

10€ Crêpes Au sucre ou chocolat *With sugar or chocolate*

10€ Pancakes Fruits de saison & sirop d'érable Pancakes Seasonal fruits & maple syrup

6€ Cake au Citron Homemade Lemon Cake

8€ Porridge flocon d'avoine Au lait végétal Overnight Oats With plant based milk

BOULANGERIE & FROMAGE

5€ Corbeille de pain Confitures & beurre *Bread basket Jam & butter*

5€ Corbeille de viennoiseries *French pastries basket*

12€ Assiette de fromage *Cheese plate*

HEALTHY JUICES

ENERGIZE ME Orange, carotte, pamplemousse, gingembre & poivre *Orange, carrot, Grapefruit, Ginger & Black pepper*

vitamines B1, B2, C, D, E, K, fer,
calcium, phosphore tonique,
antioxydant

10€ GREEN PASTURE Kale, pomme verte, Céleri, concombre, citron & gingembre *Kale, green apple, celery, cucumber, lemon & ginger*

vitamines A, B9, C, E, K,
fer, sources de minéraux,
antivieillessement





All Day Dining

Dimanche au Mardi

Sunday to Tuesday

12h00 – 22h30

Mercredi au Samedi

Wednesday to Saturday

12h00 – 18h00

Menu All-day

Le Wrap...12

Aubergine, chèvre, miel, carotte

Bagel Maison...14

saumon fumé, avocat, fromage frais, oignons rouges

Spaghetti...15

Citron, basilic, crème

Croque-Monsieur...15

Jambon, Comté

Bol Grecque...16

Kefta de Bœuf, boulgour, yaourt grec, tomates, concombre

Tartare de Bœuf...19

Piment guindillas

Viande d'origine française, préparée au couteau

Sides...7

Frites / Salade verte / Ratatouille

All-day Menu

The Wrap...12

Aubergine, goat's cheese, honey, carrots

Homemade Bagel...14

Smoked salmon, avocado, cream cheese, red onions

Spaghetti...15

Lemon, basil, cream

Croque-Monsieur...15

Ham, Comté cheese

Greek bowl...16

Beef, bulgur, greek yoghurt, tomato, cucumber

Beef tartar...19

Guindillas pepper

Meat of French origin, knife cut preparation

Sides...7

Fries/ Green salad/ Ratatouille

Assiette de Fromages...16

De « La Fromagerie Saisons »

Le Cookie au chocolat...10

Cheese cake...14

Coulis de fruits rouges

Les fraises...12

Yaourt Grecque, Fraises, biscuit crumble maison

Cheese plate...16

From « La Fromagerie Saisons »

The Chocolat Cookie...10

Cheese cake...14

Red fruit coulis

The strawberries...14

Greek yoghurt, strawberries, homemade crumble biscuit





Diner

Mercredi au Samedi
Wednesday to Saturday
18h00 – 22h30

Entrées

La Pomme de terre - 16

*Croquette de pomme de terre,
Jaune d'œuf fumé & onglet de
Bœuf snacké*

La Crevette - 16

*Carpaccio de crevette crue, sauce
à l'ail des ours, citron caviar &
condiment muscovado combava*

La Stracciatella - 14

*Stracciatella, figues, shiitaké,
miso, crumble de noisette*

Plats

Le Cabillaud - 26

*Cabillaud de l'Atlantique Nord-
Est - petits pois, fèves, beurre
blanc, purée de brocolis*

La Volaille - 24

*Suprême de volaille de France
label rouge - grillé, salade de
concombre mariné & abricot*

Les Soba - 21

*Nouilles de sarrasin froides,
bouillon dashi, sauce crémeuse
au sésame, œuf mollet & crudités
épicés*

Starters

Potato - 16

*Potato croquette, smoked egg
yolk, and seared beef hanger
steak*

Shrimp - 16

*Raw shrimp carpaccio, wild
garlic sauce, finger lime, and
muscovado sugar & combava
lime condiment*

Stracciatella - 14

*Stracciatella cheese, figs, shiitake
mushrooms, miso, and hazelnut
crumble*

Mains

Cod - 26

*Northeast Atlantic Cod, green
peas, broad beans, beurre blanc
sauce, and broccoli purée*

Chicken - 24

*Grilled Label Rouge French
chicken supreme, marinated
cucumber salad, and apricot*

Soba - 21

*Cold buckwheat noodles, dashi
broth, creamy sesame sauce, soft-
boiled egg, and spicy fresh
vegetables*

Desserts

Le Fromage - 16

Sélection de trois fromages de la fromagerie « Saisons » – chutney du moment

La Fraise - 14

Pain de gène moelleux, compotée de fraise et poivron, ganache vanille, fleur de sureau & fraises fraîches

L'abricot - 12

Abricot, amande, verveine, crème d'Isigny, glace au yaourt

Les Glaces & sorbet - 14

Glaces et sorbets maison du moment – 3 parfums au choix

Desserts

Cheese - 16

Selection of three cheeses from « Saisons », served with today's chutney

Strawberry - 14

Moist Pain de Gênes almond cake, strawberry and bell pepper compote, vanilla ganache, elderflower, and fresh strawberries

Apricot - 12

Apricot, almond, verbena, Isigny cream, and yogurt ice cream

Icecreams & sorbets - 14

Today's selection of homemade ice creams and sorbets – Choice of 3 flavors





The Roxo Bar

LES COCKTAILS SIGNATURES



COCOCOON - 19

Rhum blanc Planteray | Noix de coco | Lillet blanc | Verjus | Suze
Planteray white rum | Coconut | Lillet blanc | Verjuice | Suze



LOST IN TRANSLATION - 19

Saké | Yuzu | Poire | Shiso vert
Saké | Yuzu | Pear juice | Green shiso



MONT BLANC HIGBALL - 20

Whisky Highland Park 12 ans | Thé Houjicha | Châtaigne | Soda water
Highland Park 12 yo whisky | Houjicha tea | Chestnut | Soda water



LE BACCHUS - 25

Armagnac Dartigalongue Reserve | Alcool de Noix | Campari
Dartigalongue Reserve Armagnac | Walnut spirit | Campari

Vieilli en fût de chêne dans notre cave
Aged in-house in an oak barrel

LES NOUVEAUX COCKTAILS DES BAINS GUERBOIS

*If Paris is a celebration, our House of Fine Perfumery,
Les Bains Guerbois is the embodiment of it and elevates
the Art of Perfume to the Art of Living.*

*Unique cocktails created by our mixologists and inspired
by our perfumes*



1979 NEW WAVE - 19

Gin Tanqueray | Romarin | Skinos mastikha | Verjus | menthe glaciale
Tanqueray Gin | Rosemary | Skinos mastikha | Verjuice | Glacial mint



1992 PURPLE NIGHT - 19

Rhum blanc Planteray | Hibiscus | Mandarine | Citron vert
Eau de rose | Clarification au lait
*Planteray white rum | Hibiscus | Mandarin | Lime
Rose water | Milk clarification*



RAKU - 20

Vodka Belvedere | Fino Sherry | Nectarine | Feuilles de pandan
Belvedere Vodka | Fino Sherry | Nectarine | Pandan leaf

LES SANS ALCOOLS



ARIADNE - 15

Huile d'Olive | Lait | Crème | Vanille | Crème balsamique
Olive oil | Milk | Cream | Vanilla | Balsamic cream



BERRY COOL - 15

Myrtille | Aloe Vera | Citron | Poudre de Matcha
Blueberry | Aloès | Lemon | Matcha Powder

BLÄ SPARKLING TEA – 12

Thé pétillant au Thé blanc | Jasmin | Darjeeling
Sparkling tea with White tea | Jasmin | Darjeeling

BIÈRE BOUTEILLE & CIDRE

Bière NOAM, Blonde 34cl - 10

Cidre Sassy , Extra Brut, 33cl - 10

EAUX ABATILLES

Minérale Gazeuse - *Sparkling Water* 75cl - 10

Minérale Gazeuse - *Sparkling Water* 33cl - 6

Minérale Plate - *Still Mineral Water* 75cl - 10

Minérale Plate - *Still Mineral Water* 33cl - 6

JUS FRAIS

Jus de Orange Frais - *Fresh Orange Juice* - 8

Jus de Pamplemousse Frais - *Fresh Grapefruit Juice* - 8

Jus de Pomme - *Apple Juice* - 8

Jus d'Ananas - *Pineapple Juice* - 8

JUS BY ALAIN MILLAT

Jus de Pomme - *Apple Juice 20cl* - 8

Jus de Poire - *Pear Juice 20cl* - 8

Jus d'Ananas - *Pineapple Juice 20cl* - 8

Jus de Tomate - *Tomato Juice 20cl* - 8

SOFTS

Coca-Cola 33cl - 8

Coca-Cola Zero 33cl - 8

Perrier 20cl - 8

Tonic Water Fever Tree 20cl - 8

Ginger Beer Fever Tree 20cl - 8

Ginger Ale Fever Tree 20cl - 8

Pink Grapefruit Fever Tree 20cl - 8

Red Bull Energy Drink 25cl - 8

Red Bull Sugar Free 25cl - 8

CHAMPAGNES A LA COUPE

MOËT & CHANDON - 12,5CL

Moët & Chandon, Grand Vintage 2016 20

Moët & Chandon, Rosé Impérial 22

VINS AU VERRE

BLANCS - 14CL

Languedoc, IGP Gard, Château Campuget, *Viognier* 12

Bourgogne, Chablis, Simonnet-Fèbvre, *Chardonnay* 15

Loire, Saumur, Domaine de l'Ours Bleu, *Chenin Blanc* 17

ROUGES - 14CL

Beaujolais, Morgon, Domaine Gaget, Cuvée Joseph, *Gamay* 12

Vallée du Rhône, Crozes-Hermitage, Tardieu-Laurent, *Syrah* 14

Bordeaux, Saint-Estephe, Marquis du Calon Ségur, 18

ROSES - 14CL

Côte de Provence, Minuty Prestige, *Grenache & Assemblage* 12

VINS BLANCS

Bourgogne

Chablis , Simonnet-Fèbvre, <i>Chardonnay</i>	69
Mercurey , 1 ^{er} Cru En Sazenay, <i>Domaine Michel Juillot, Chardonnay</i>	89
Pernand-Vergelesses , <i>Domaine Louis latour, Chardonnay</i>	99
Meursault , <i>Domaine Louis Latour, Chardonnay</i>	129
Corton-Charlemagne , Château Vincent Girardin, Grand C 🍷 017	369

Bordeaux

Pessac-Léognan , Château Carbonnieux, <i>Sauvignon & Sémillon</i>	69
Pessac-Léognan , Château Smith Haut Lafitte, 2017 🍷	290

Loire

Pouilly Fumé , Le Chant des Vignes, Dmn. Mellot, <i>Sauvignon Blanc</i>	59
Saumur , Vin Bio, <i>Domaine de l'Ours Bleu, Chenin Blanc</i>	89

Vallée du Rhône

Condrieu , Maison Tardieu-Laurent, 2020 🍷	209
--	-----

Languedoc

IGP Gard , Château Campuget, <i>Viognier</i>	49
---	----

VINS ROSES

Côtes de Provence

Whispering Angel , Caves d'Esclans, Sacha Lichine, <i>Assemblage</i>	49
Minuty Prestige , <i>Grenache & Assemblage</i>	59

VINS ROUGES

Bourgogne

Rully , Domaine Ninot, Chaponnière, <i>Pinot Noir</i>	69
Savigny Les Beaunes , Vieilles Vignes, Vincent Girardin, <i>Pinot Noir</i>	89
Chassagne-Montrachet , Vieilles vignes, Vincent Girardin, <i>Pinot Noir</i>	169
Volnay , Château Henri Boillot, 1er Cru Les Chevrets, 2019 🍇 <i>Pinot Noir</i>	249
Les Rugiens-Bas , Château de Montille, Pommard 1er Cru, 2019 🍇 <i>Pinot Noir</i>	329

Bordeaux

Saint-Emilion , Grand Cru, Clos Petit-Corbin, Danielle Meunier, <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	59
Moulis , La salle de Château Poujeaux, Château Poujeaux, <i>Cabernet Franc, Merlot & Cabernet Sauvignon</i>	69
Pauillac , Château Fonbadet, Harmonie, <i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i>	79
Pauillac , Echo de Lynch Bages, Château Lynch Bages, 2014 🍇 <i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i>	109
Graves , Château pape Clément, Grand Cru Classé de Graves, 2006 🍇 <i>Merlot & cabernet Sauvignon</i>	309
Pomerol , Château L'Evangile, 1998 🍇 <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	449

VINS ROUGES

Beaujolais

Morgon, Domaine Gaget, Cuvée Joseph,
Gamay

49

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage, Tardieu-Laurent,
Syrah

69

Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel, 
Hommage à Jacques Perrin, 2019, *Mourvèdre & assemblage*

579

Languedoc

Pic Saint Loup, Château Puech Haut,
Mourvèdre & Syrah

49



Quantités limitées sur ces références.

N'hésitez pas à vérifier la disponibilité auprès de
nos équipes en salle.

CHAMPAGNES

	75cl	150cl
Moët & Chandon , Grand Vintage 2016	120	
Moët & Chandon , Rosé Impérial	140	
Moët & Chandon , Brut Impérial, Magnum		240
Moët & Chandon , Brut Impérial, <i>Coffret Pharrell</i>		990
Ruinart , « R » de Ruinart, Brut	165	
Ruinart , Blanc de blancs	215	
Krug , La Grande Cuvée, 171e édition	350	
Dom Pérignon , Vintage 2015	370	

CHAMPAGNES PRESTIGES

BRUTS	75cl
Veuve-Cliquot , La Grand Dame, 2006	425
Armand de Brignac , L'As de Pique Gold	990
ROSES	
Moët & Chandon , Grand Vintage 2015	190
Perrier-Jouet , La Belle Epoque, 2006	590
Dom Pérignon , Vintage Rosé 2009	790

WHISKY – 5CL

ECOSSE

Johnnie Walker Black Label - 16

Dalmore 12 ans - 16

Laphroaig 10 ans - 16

Ardberg 5 ans - 18

Dalmore 15 ans - 18

Talisker 10 ans - 18

Monkey Shoulder - 18

Mortlach 12 ans - 18

Highland Park 12 ans - 20

Dalmore Cigar Malt - 20

Lagavulin 16 ans - 22

Mortlach 16 ans - 25

Macallan 12 ans - 35

Johnnie Walker Blue Label - 40

ASIE / ASIA

Nikka From the Barrel - 18

Nikka Coffey Grain - 18

Amrut - 20

Kavalan - 35

FRANCE

Brunn Original 1.2 - 18

Hautes Glace Indigene - 22

IRLANDE

Green Spot - 16

Yellow Spot 12 Ans - 20

AMÉRIQUE DU NORD

Bulleit Bourbon - 16

Bulleit Bourbon 10 ans - 18

Maker's Mark - 18

Rittenhouse Rye - 20

Sir Davis - 30

Whistle Pig 10 ans - 30

Whistle Pig 12 ans - 40

Whistle Pig 15 ans - 50

GIN – 5CL

Tanqueray - 16

Hendricks - 16

Sipsmith - 16

Copperhead - 18

Tanqueray Ten - 18

Ki No Bi - 18

Nikka Coffey Gin - 18

Plymouth - 18

Berry Bros & Rudd N°3 - 20

Monkey 47 - 20

Le Gin Christian Drouin - 22

TEQUILA – 5CL

Volcan Blanco - 16

Calle 23 Blanco - 16

Volcan Cristalino - 20

Fortaleza Blanco - 22

Fortaleza Reposado - 26

Fortaleza Anejo - 32

Don Julio 1942 - 50

Clase Azul Reposado - 60

RHUM – 5CL

Plantation 3 stars - 16

Gosling Black Seal - 16

Bielle Blanc - 16

Plantation Original Dark - 16

Plantation Pineapple - 18

Eminente 3 ans - 16

Eminente 7 ans - 18

Zacapa 23 - 22

Plantation XO - 22

Zacapa XO - 40

Bielle Brut de fût - 40

VODKA – 5CL

Belvedere - 16

Nika Coffey Vodka - 18

Potocki - 18

Kettle One - 20

AMÉRIQUE DU SUD - 5cl

Cachaca Magnifica - 16

Mezcal Rosaluna - 16

Pisco La Caravedo - 16

BAS-ARMAGNAC - 5cl

Dartigalongue 1998 - 21

Dartigalongue 1984 - 32

Dartigalongue Cuvée Louis-Philippe - 58

AUTRES - 5cl

Amaretto Disaronno - 14

Campari - 14

Cynar - 14

Picon - 14

Suze - 14

Chartreuse Jaune / Verte - 14

Bénédictine - 14

Baileys - 14

Absinthe Pernod - 16

Fernet Branca - 16

Amaro Sirène - 16

COGNAC - 5cl

Hennessy VS - 16

Pierre Ferrand 1er Cru - 20

Hennessy XO - 40

Hennessy Paradis - 200

CALVADOS - 5cl

Calvados Sassy - 16

Calvados Christian Drouin - 16

Calvados 30&40 - 20

THÉS & INFUSIONS - 6

Thé Vert nature / *Natural Green Tea*

Thé Vert Menthe / *Green Tea Mint*

Thé Vert jasmin / *Green Tea Jasmine*

Thé Noir Breakfast / *Black Tea Breakfast*

Thé Noir Earl Grey / *Earl Grey Black Tea*

Thé Rooibos au Goji / *Rooibos Tea with Goji*

Infusion Camomille / *Chamomile Infusion*

Infusion Verveine / *Verbena Infusion*

Infusion Tilleul / *Linden Infusion*

CAFÉS & CHOCOLAT

Ristretto - 4,5

Espresso - 5

Décaféiné - 5

Noisette / Macchiato - 5

Allongé / Long Espresso - 5

Café Américain / American Coffee - 5

Café Crème - 6

Capuccino - 6

Café Latte - 6

Double Espresso - 7

Matcha Latte - 7

Chocolat Chaud - 7