

Cocktails 16€

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, sparkling water, orange

SPRITZ SAINT GERMAIN

Saint Germain, Prosecco, sparkling water, lemon

GIN FIZZ

Gin Anaé, cane sugar syrup, sparkling water, lemon juice

MOSCOW MULE

Vodka Romanov, Ginger beer, lime

MOJITO

Rhum Savanna, sugar, sparkling water, mint, lime

COSMOPOLITAN

Vodka Romanov, Cointreau, cranberry juice, lemon juice

DRY MARTINI

Gin Anaé, Martini, olive

NEGRONI

Gin Anaé, Vermouth, Campari, orange

Signature Cocktails 18€

THE NOUCHA

Gin Anaé, passion fruit cream, lime juice, barley syrup, ginger ale

LIFE IS A PEACH

Vodka Romanov, peach cream, lime juice, cranberry juice

Mocktails 12€

Collagen extra AROMA = ZONE: 2 €

EXTRAIT NATUREL DE BOULE & BEAUTE

ENGLISH VIRGIN GARDEN

JNPR N°2, apple juice, cranberry juice, lemon juice, barley sirup

HOMEMADE ICED TEA

Earl Grey tea, lemon juice, cane sugar syrup

GREEN BAY AROMA-ZONE

Mint, apple, honey, lemon juice, ginger beer, Aroma-Zone collagen

Wines and Champagnes

At the Glass

14 cl

WHITE

2023	Chablis "Per Aspera", Charly Nicolle	13€
2024	Pouilly fumé "Nicolas Gaudry"	13€

ROSÉ

2023	Côtes de Provence Cru Classé, "Domaine Château Saint Maur" cuvée "M"	12€
------	---	-----

RED

2019	Haut Médoc - Château Larrieu-Terrefort	13€
2023	Domaine Perraud - Bourgogne Pinot Noir "Les Forêts"	13€

Vallée de la Loire

75 cl

WHITE

2023	Sancerre "Les Belles Vignes" - Domaine Fournier	75€
2022	Quincy - J. de Villebois	60€
2024	Pouilly fumé "Nicolas Gaudry"	64€

RED

2021	Chinon "Silènes" Domaine Charles Joguet (bio)	65€
2022	Menetou Salon "Tradition" Domaine Roc de l'Abbaye	70€

Vallée du Rhône

WHITE

2022	Saint Joseph "Lucie" Domaine Louis Chomel Pouilly fumé	68€
2023	Condrieu "Jardin suspendu" Domaine Jean Pierre Jean Villa (bio)	150€

RED

2022	Château neuf du pape Domaine Cristia "cuvée domaine" (bio)	62€
2023	Crozes Hermitage "Esquisse" Domaine des Hauts Châssis (bio)	110€

Bordeaux

75 cl

WHITE

2023	Blanc de Dompierre	58€
2023	Pessac Léognan - Lagrave Martillac Blanc	90€

RED

2015	Fugue de Nénin 2015 – Pomerol	92€
2016	Sarget de Gruaud Larose – Saint Julien	84€
2019	Haut Médoc - Château Larrieu-Terrefort	46€
2020	Château La Commanderie – Saint Estèphe	68€
2019	Blason d'Issan – Margaux	80€
2020	Réserve des Jacobins – Saint Emilion Grand Cru	62€

Bourgogne - Beaujolais

WHITE

2024	Bourgogne Côtes Salines Chardonnay - Domaine	54€
2022	GueguenHautes Cotes de Nuits – Guy & Yvan Dufouleur	58€
2022	Chassagne Montrachet – Domaine Brouzereau	126€
2023	Chablis – Per Aspera Charly Nicolle	68€
2023	Domaine Alain Gras – Saint Romain “Les 5 climats”	86€

RED

2021	Domaine Alex Gambal – Nuit Saint Georges	120€
2021	Savigny Les Beaunes – Les Gollardes	74€
2022	Bourgogne Pinot noir Guy & Yvan Dufouleur	60€
2022	Hautes Cotes de Nuits – Dames Huguette	74€
2022	Marsannay – Domaine du Clos Saint Louis	74€

<i>South (Provence - Corse - Languedoc-Roussillon)</i>	75 cl
--	-------

WHITE

2023 Viogner - Domaine Gayda - IGP OC	38€
---------------------------------------	-----

ROSÉ

2023 Domaine Ott Château - "Château Romassan"	70€
---	-----

2023 Côtes de Provence Cru Classé, "Domaine Château Saint Maur" cuvée "M"	60€
--	-----

RED

2023 Clos Del Rey - La Sabina	46€
-------------------------------	-----

<i>Champagne</i>	12 cl	75 cl
------------------	-------	-------

Joseph Perrier Brut	19€	90€
---------------------	-----	-----

Joseph Perrier Rosé	24€	115€
---------------------	-----	------

Joseph Perrier Blanc de blanc	22€	110€
-------------------------------	-----	------

Joseph Perrier La Côte à bras 2015		250€
------------------------------------	--	------

Beers

La Parisienne Blonde (organic)	9€
La Parisienne Blanche (organic)	9€
La Parisienne IPA (organic)	9€
La Parisienne IPA sans alcool (organic)	8€

Cold drinks

Collagen extra **AROMA = ZONE** : 2 €
COLLAGEN EXTRA EN SUIVE A REÇEVOIR

Coca-Cola - 33 cl	7,5€
Coca-Cola zero sugar - 33 cl	7,5€
Orangina - 25 cl	7€
Uma organic lemonade - 33 cl	7€
Alain Milliat Fruit Juice - 33 cl (Apple, Pineapple, Strawberry, Tomato)	8€
Hysope (Ginger beer, Ginger ale, Tonic, Grapefruit soda)	7€
Evian - 75 cl	8€
Badoit - 75 cl	8€
Evian - 33 cl	4,5€
Badoit - 33 cl	4,5€
Sparkling micro filtered water Castalie - 75 cl	5€
Mint or grenadine syrup	4€

Hot beverages

Collagen extra **AROMA = ZONE** : 2 €
COLLAGEN EXTRA EN SUIVE A REÇEVOIR

Plant-based milk extra : 2 €

Espresso, decaffeinated	3,5€
Long coffee	4€
Double espresso	6€
Latte	7€
Capuccino	8€
Tea (Earl Grey, Darjeeling, Vanilla Rooibos, Mint Green Tea, Breakfast, Jasmine Green Tea)	7€
Infusions (Verbena, Chamomile, Thyme & Rosemary)	7€
Hot Chocolate	8€
Matcha Latte	10€

Aperitifs & Digestives

Martini Bianco	9€
Martini Rosso	9€
Martini Dry	9€
Campari	10€
Aperol	10€
Lillet White	10€
Lillet Rosé	10€
Porto Graham's fine tawny	10€
Ricard - 4 cl	9€

Tequilas

	5 cl
Erena Bianco	13€
Erena Reposado	15€
Volcan Blanco	17€
Don Julio Reposado	20€
Patron Silver	22€

Gins

	5 cl
Anaë (organic)	13€
Bombay Sapphire	14€
Belle Rive	17€
Hendrick's	17€
Monkey 47	18€

Eau de vie

	5 cl
Williams Miclo Grande Réserve	14€
(Pear, Raspberry, Plum)	

Vodkas

	5 cl
Romanov	13€
Grey Goose	15€
Guillotine Original	15€
Guillotine Héritage	22€

Mescalos & Pisco

	5 cl
Pisco Demonio de Los Andes	13€
Mezcal Mahani	16€
La Escondida Reposado	20€

Rhums

	5 cl
Savanna	13€
Cachaça Leblon	14€
Rhum JM	14€
Savanna Métis	14€
Eminente Réserve 7 ans	22€
Mount Gay XO	23€
Santa Teresa 1796	24€
Zacapa 23	25€

Whiskies 5 cl

AMERICAINS

Angel's Envy	25€
Duke	26€
Jack Daniel's	14€
Maker's Mark	16€
Woodford Reserve Bourbon	15€
Woodford Reserve Rye	18€

JAPANESE

Toki	14€
Nikka from the Barrel	19€
Hakushu Réserve	32€
Hibiki Harmony	36€

SCOTCH

Monkey Shoulder	13€
Chivas Regal 12 ans	15€
Glenmorangis 10 ans	18€
Caol Ila 12 ans	20€
Macallan 12 ans Double Cask	30€
Lagavulin 16 ans	32€
Macallan 15 ans	46€

Brandies 5 cl

Christian Drouin VSOP	17€
Christian Drouin XO	25€
Bas Armagnac Laubade 1978	39€
Rémy Martin XO	53€
Hennessy XO	55€

Liqueurs 5 cl

Get 27	10€
Get 31	10€
Bailey's	11€
Amaretto Disaronno	11€
Cointreau	11€
Grand Marnier Cordon Rouge	11€
Limoncello Luxardo	11€
La Gauloise Green	15€
La Gauloise Yellow	15€
Liqueur de Candide	15€
Saint Germain	15€
Italicus	14€

To share

HOMEMADE TARAMA, BLACK OLIVE POWDER, WARM BRIOCHE 11€

CRUNCHY RADISHES, WHIPPED BUTTER WITH SMOKED SALT 6€

KINTOA IGP HAMM, FRESHLY SLICED 21€

SELECTION OF MATURED CHEESES, SEASONAL PICK 12€

Selection of 4 cheeses served with condiments

CHOCOLATE MOUSSE 12€

RICE PUDDING, SALTED CARAMEL AND PUFFED RICE 9€

