

AMERICAN BAR

MENU

COCKTAILS



The Expedition

Plymouth Gin, pandan, fruit de la passion, zaatar 17



The Fusion

Pisco Quattro Gallos, pivoine, Umesu, rhubarbe 17



Mysterious Traveler

Vermouth Maison, Bénédictine, Pierre Ferrand Cognac,
Fino au cacao. 18



Flatiron

Tequila Ocho, mangue, Manzanilla & sel au mole 17



Old Cuban

Rhum Havana Club 3 ans, cordial de gingembre, sirop de sucre,
jus de citron vert pressé, menthe fraîche, Angostura bitter, Champagne . . . 16



Expérience 1

Fair Vodka, cordial de sureau, citronnelle,
feuilles de basilic, jus de citron frais 16



Special H.E.M.

Fût spécial privé du Blanton's Experimental Cocktail Club, Suze,
Cocchi Americano, amers à l'orange. 52

NYC TRIBUTE



Benton's Old Fashioned
créé par Don Lee, 2008, Please Don't Tell, NYC
Bourbon Four Roses infusé au bacon de Benton,
sirop d'érable, bitters Angostura.19



Quetzal
créé par Meaghan Dorman, 2022, Raines Law Room, NYC
Midori, citron vert, falernum, Ancho Verde, mezcal Del Maguey.19



The Penicillin
créé par Sam Ross, 2005 Milk & Honey NYC
Scotch blend, jus de citron frais, sirop de miel,
sirop de gingembre frais, float Laphroaig 10 ans.19



Tommy's Margarita
créé par Julio Bermejo, 1988, San Francisco
Tequila, jus de citron vert, sirop d'agave.16



The Manhattan18



The Martini
Dirty or not18

COCKTAILS SANS ALCOOL



American Dream

Amarico, Bissap maison, Olive, Tonic Fever Tree12

Honey Glow

lessi, cordial gingembre et miel, Jus de Citron vert, Poivre de Timut12

SOFT DRINKS



Perrier 20cl.....	6
Ginger beer Leemao 33cl.....	7
Coca / Coca Zéro 33cl.....	6
Jus de fruits 30cl.....	6
Eau minérale plate 75cl.....	8
Eau minérale gazeuse 75cl.....	8

BIÈRE



Bière bouteille 33cl

"Deck & Donohue"9

VINS & BULLES

CHAMPAGNE

Champagne brut - Pol Roger

Au verre 12cl.19

Bouteille 75cl115

VIN ROSE

Au verre
12cl

Côtes de Provence

Minuty Prestige, Minuty 202413

VINS BLANCS

BOURGOGNE

Petit Chablis

Domaine Ventoura, 202312

LOIRE

Sancerre

Domaine Doudeau Léger, 2024..... 11

VINS ROUGES

BOURGOGNE

Rully Plante Moraine

Domaine Domingos, 2023.....13

BORDEAUX

Saint-Emilion

Château des Cabanes, 202214

FINGER FOOD



Caviar osciètre Kate & Kon, la boîte de 50g

crème d'Isigny acidulée. 140

Huîtres «Les Perles de l'Impératrice»

Joel Dupuch numéro 4

PAR 6 26

Finger fish goujon

cabillaud croustillant et sauce tartare. 21

Lobster roll

brioche, homard, avocat

et honey mustard 31

Mini burgers

oignons caramélisés au balsamique et sauce barbecue 18

Shrimp tacos

crevettes croustillantes, avocat, pickles, chou rouge et citron vert 16

Panisses croustillantes

cheddar affiné 14

