

AMERICAN BAR

MENU

COCKTAILS



The Sailor

Plymouth Gin, 30&40 Double Jus, pomme, verveine, cannelle, miel de famille.....18



Bubble & Bloom

Clémentine clarifiée, lavande, Mastiha Skinis, Champagne 17



Mestizo

Campari infusé banane plantain, Ojo de Dios café, tequila Ocho, vermouth Cocchi Storico di Torino18



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 frais16



VINTAGE COCKTAILS



Chrysanthemum

Noilly Prat Dry 1970-80's, D.O.M Bénédictine 1970, absinthe..... 27



Antille

Cinzano Rosso 1970, Noilly Prat Dry 1970's, cognac Deau XXO 27

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



De la Louisiane

Rittenhouse Rye whisky, vermouth Cocchi Storico di Torino,
D.O.M Bénédicte, Peychaud's Bitters, absinthe18



The Martini

Dirty or not18

COCKTAILS SANS ALCOOL



Golden Hour

Clémentine clarifiée, eau d'hibiscus, miel de famille, gingembre12

Kiwi Ember

eau de kiwi, sencha, verjus, graines de fenouil torréfiées12

SOFT DRINKS



Perrier 33cl.	6
Ilessi Il Frizzante 18cl.	7
Soda au pamplemousse 20cl.	7
Leamo Ginger beer 33cl.	7
Coca / Coca Zéro 33cl.	6
Jus de fruits 25cl.	7
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 75cl	115

VIN ROSE

Au verre
12cl

Côtes de Provence	
Minuty Prestige, Minuty 2024	13

VINS BLANCS

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté Domaine Boyer Martenot 2022	12
---	----

LOIRE

Sancerre, Domaine Doudeau Léger 2023	11
--	----

VINS ROUGES

BOURGOGNE

Coteaux Bourguignons Domaine Billard 2023	13
---	----

BORDEAUX

Saint-Émilion, Château des Cabanes 2022	14
---	----

FINGER FOOD



Caccio e pepe popcorn

Pecorino romano DOP, poivre de Madagascar 11

Oscetra Kate & Kon caviar, 50g tin

crème d'Isigny acidulée. 140

Oysters «Les Perles de l'Impératrice»

Joel Dupuch No. 4

6 PIECES 26

Lobster roll

brioche moelleuse, homard, avocat, honey mustard 31

Smash burger

boeuf Angus, oignons caramélisés, cheddar, sauce barbecue. 19

Pulled pork tacos

porc confit, chou rouge, maïs croustillant, jalapeño et sauce barbecue. . . 16

