

AMERICAN BAR

MENU

COCKTAILS



Sip of Zen

gin Gardener, jus de pêche frais,
liqueur Lemon Story à la main de Bouddha, thé noir 18



K'rim with a view

bitter Fusetti, vermouth Dolin Dry, miel de pastèque,
Fino, eau de pastèque, rose.17



Minty Pop

pisco Cuatro Gallos, jus de raisin mentholé, Chartreuse Jaune,
Verjus, bitter à la cardamome17



Un'avventura

tequila Ocho, bitter Fusetti, vermouth Del Professor Rosso,
liqueur de tomate Cazotte 19



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

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

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, Angostura bitters. 19



La Lavanda

créé par Jeff Bell, Mixteca, NYC

mezcal Del Maguey Vida, jus de citron jaune frais,
sirop de lavande, soda water Fever-tree 18



Tommy's Margarita

créé par Julio Bermejo, 1988, San Francisco

tequila, jus de citron vert, sirop d'agave 18



Little Italy

créé par Audrey Saunders, 2005, Pegu Club, New York

Cynar, Vermouth Cocchi Storico, Rittenhouse Rye 18

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

MARTINIS



Dry Martini

vodka Fair ou Gin Plymouth, Dolin Dry 18

Dirty Olive Martini

vodka Fair ou gin Plymouth, Dolin Dry, saumure d'olives Casanova 18

Dirty Caper Martini

vodka Fair ou gin Plymouth, Dolin Dry, colatura Casanova 18

Dirty Cucumber Martini

gin Hendricks, Dolin Dry, saumure maison de concombre 18

No Litchi Martini

saké Wakaze, Dolin Dry, sureau, eau de mangue 17

P&G Martini

vodka Fair infusée au beurre persillé, Dolin Dry 18

Vintage Martini

vodka Zubrowka 1960 ou Gin Plymouth1960/70, Noilly Prat Dry 1970' . . . 27

COCKTAILS SANS ALCOOL



Garden Cooler

eau de figue, jus de concombre, verveine citronnée 12



Coco Bongo

noix de coco, aneth, quinine, bitter pimenté, soda Fever-Tree 12



Candy Twist

fraise, basilic, lait d'avoine 8

SOFT DRINKS



| | |
|------------------------------------|---|
| Perrier 33cl. | 6 |
| lessi Il Frizzante 18cl | 7 |
| Leamo Ginger beer 33cl. | 7 |
| Kombucha Archipel 33cl | 7 |
| Something & Nothing 33cl | 7 |
| Soda Pamplemousse Drinks 20cl | 6 |
| 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 75cl | 115 |
|----------------------|-----|

VIN ROSE

Côtes de Provence

Au verre
12cl

| | |
|---------------------------------------|----|
| 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



| | |
|---|----|
| Crevettes croustillantes sauce cocktail au whisky Macallan | 21 |
| Huîtres «Les Perles de l'Impératrice» Joel Dupuch numéro 4 PAR 6 | 26 |
| Foie gras en terrine rhubarbe confite, fraises fraîches et brioche toastée | 24 |
| Lobster roll brioche, homard, avocat et 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 |

