

SOFT & BULLES

Kombucha feuilles de Clémentine 33cl "Archipel" - 6€

Bourgeon de pin & Myrtille 25cl "Henri Marie" - 6€

Noix verte & Miel de tilleul 25cl "Henri Marie" - 6€

Hard Seltzer 33cl «Fefe» - 8€

Bière bouteille 33cl "Deck & Donohue" - 9€

Hydromel extra brut "Bulles de Ruche"

Au verre 12cl - 9€

Bouteille 75cl - 45€

Saké "Wakaze"

The Classic :

Au verre 12cl - 9€

Bouteille 75cl - 45€

Umeshu :

Au verre 12cl - 12€



BIENVENUE AU SHED !

*Chez nous, chaque cocktail raconte une histoire,
chaque sourire est authentique et chaque instant est magique.
Laissez-vous transporter dans un univers où le temps semble suspendu.*

NO SHED

Sans alcool

TONY TONIC - 10€

Baie de genièvre & timut, citron, racine de gentiane pétillante

PULP PASSION - 10€

Maracuja, mangue, eucalyptus & vanille pétillante

ANANEDEN - 10€

Ananas, citron noir d'Iran & baie de Sichuan

NICE TEA - 10€

Kombucha feuilles de clémentine, Earl Grey, verjus & miel combawa



ONE SHED

Niveau d'alcool modéré

GOLDEN STING - 15€

Tequila Ocho blanco, pamplemousse, citron & piment pétillant

SOUND OF CHRISTMAS - 14€

Vodka Fair, vin rouge, orange, citron jaune & épices de Noël

VELVET MIST - 15€

Saké Wakaze Classic, Lemon Story Yuzu, menthe & poire pétillante

NOBODY IS PERFECT - 14€

Mezcal vida Del Maguey, Suze, clémentine, citron & poivre de timut



TWO SHED

Niveau d'alcool classique

STONELEAF - 16€

Rhums Jamaïcains, Cognac Pierre Ferrand,
citron kaffir, coco & fleur d'oranger

PEAT & HONEY - 16€

Whisky Laphroaig 10ans, Chartreuse jaune,
liqueur au marasquin & citron

PONDICHÉRY MULE - 16€

Gin Plymouth, thé Dharamsala, citron vert,
ginger beer & cardamome noire

BANANA SPLEEN - 16€

Bourbon Buffalo Trace au beurre salé, vermouth rouge,
banane & sésame

À GRIGNOTER

Olives vertes «Nocellara del Belice» - 4€

Chips (40g) - 4€

Planche de charcuterie & focaccia au romarin - 16€

Assiette de fromages italiens - 15€

Pâté en croute & jardinière de légumes - 16€

Bruschetta aux champignons, sauce jaune d'œuf,
parmesan & noisettes - 12€

Croquettes de haddock & mayo chipotle - 12€



CHAMPAGNES

	12,5cl	70cl
Champagne Brut Ruinart N.M	20€	110€
Champagne Rosé Ruinart N.M	25€	135€
Champagne Blanc de Blancs Ruinart N.M		150€

BLANCS

Vin de France, Les Peyrarols - Chardonnay 2023 Boyer de Bar	10€	50€
Bordeaux Blanc 2024 Clos des Lunes	11€	50€
Patrimonio, Cuvée Sarah 2023 Domaine Giacometti		65€
Chablis, Montée de Tonnerre 2023, Domaine DAMPT		80€

ROUGES

Morgon 2023 Georges Descombes	10€	50€
Côtes de Provence, Rouge Secret 2019 Château des Sarrins	11€	50€
Chinon, Vieilles Vignes 2021 Domaine Philippe Alliet		65€
Rully, Clos du Chapitre 2022 Domaine Jaeger Defaix		80€

ROSÉS

Côtes de Provence Prestige 2024 Minuty	11€	50€
--	-----	-----



THE
Shed

GRANDS BOULEVARDS
EXPERIMENTAL

www.grandsboulevardshotel.com
17 boulevard Poissonnière
75002 Paris