

## VINS

		12cl	75cl
<b>BLANC</b>	<b>LOIRE</b>		
	Pouilly Fumé <i>Domaine Paul Corneau</i>	10€	54€
	Sancerre « <i>Les Belles Vignes</i> »	-	60€
	Menetou Salon <i>Philippe Gilbert</i>	10€	62€
	<b>BOURGOGNE &amp; JURA</b>		
	Chardonnay <i>L'Etoile</i>	10€	52€
	<b>CÔTES DE PROVENCE</b>		
	Château La Martinette <i>blanc</i>	-	42€
	<b>LANGUEDOC</b>		
	Viognier, <i>Domaine Sibille</i>	-	44€
<b>SUD</b>	Tarani IGP <i>Comté Tolosan</i>	9€	36€
	Côtes de Gascogne <i>Moelleux «Eté Gascon»</i>	9€	39€
<b>ROSÉ</b>	Côtes de Provence « <i>Rollier</i> » de <i>Château la Martinette</i>	9€	38€
	Côtes de Provence <i>Château la Martinette</i>	-	42€
	Côtes de Provence « <i>Minuty Prestige</i> »	-	55€
	Côtes de Provence <i>Magnum, Château la Martinette, 2023</i>	-	80€
<b>ORANGE</b>	Vin de France <i>Corail BIO Biodynamie, Provence</i>	9€	57€
<b>ROUGE</b>	<b>LOIRE</b>		
	Pinot Noir <i>Domaine Jean-Marc Biet</i>	9€	37€
	Sancerre <i>Pinoz Bio Domaine Dauny 2022</i>	-	62€
	Chinon <i>Les Gravières Bio Complices de Loire</i>	9€	41€
	<b>BOURGOGNE &amp; BEAUJOLAIS</b>		
	Morgon <i>Les Héritiers Saint-Genys</i>	-	51€
	Côte Chalonnaise <i>Terres de Garnerot Bio 2023</i>	11€	64€
	<b>BORDEAUX</b>		
	Saint-Emilion <i>GC Château Ascumbas</i>	10€	52€
	Lalande de Pomerol <i>Bio Château des Annereaux, 2021</i>	12€	69€
Réserve de Picque-Caillou <i>Pessac-Léognan, 2022</i>	-	62€	
<b>LANGUEDOC &amp; RHÔNE</b>			
Pic Saint Loup <i>Haut-Lirou</i>	9€	51€	
Saint-Joseph <i>L'Amphore d'Argent, 2023</i>	12€	71€	
Crozes-Hermitage <i>La butte d'or</i>	-	60€	

## CHAMPAGNES

		12cl	75cl
<b>LAURENT-PERRIER</b>	<i>Laurent-Perrier Brut «La Cuvée»</i>	24€	140€
	<i>Laurent-Perrier Rosé</i>	-	230€
	<i>Laurent-Perrier Blanc de Blancs</i>	-	240€
	<i>Laurent-Perrier Grand Siècle</i>	-	390€
<b>DELAMOTTE</b>	<i>Delamotte brut</i>	18€	110€
	<i>Delamotte Blanc de Blancs</i>	-	170€
<b>MOËT &amp; CHANDON</b>	<i>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</i>		160€
	<i>Moët &amp; Chandon Brut Rosé</i>		190€
<b>THIENOT</b>	<i>Thienot Cuvée Garance Blanc de Rouges</i>	-	220€
<b>RUINART</b>	<i>Ruinart Brut</i>	-	170€
	<i>Ruinart Rosé</i>	-	270€
	<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>	-	285€

## BIÈRES

		25cl	33cl	50cl
<b>BIÈRES</b>	<i>Tigre Bock pression</i>	7€	-	10€
	<i>Brooklyn Defender Pression</i>	8€	-	14€
	<i>Gallia Nouveau Western IPA</i>	-	9€	-
	<i>Gallia Weiss &amp; Versa</i>	-	9€	-
	<i>La Parisienne - Blonde/Blanche</i>	-	9€	-

## CIDRE

<b>CIDRE</b>	<i>Fils de Pomme</i>	-	10€	-
--------------	----------------------	---	-----	---

## SPRITZ

<b>SPRITZ</b>	<i>Fair sureau Spritz</i>	16€	-	-
	<i>Apérol Spritz</i>	16€	-	-
	<i>Campari Spritz</i>	16€	-	-
	<i>Hugo Spritz</i>	16€	-	-
	<i>Limoncello Spritz</i>	16€	-	-
	<i>La Montmartroise Spritz, tonic</i>	16€	-	-

## LIQUEURS

10€

Amaretto Di Saronno  
 Bailey's Irish Cream  
 Benedictine  
 Chartreuse Jaune  
 Chartreuse Verte  
 Drambuie  
 Fair Elderflower  
 Frangelico  
 Galliano L'Authentico  
 Get27  
 Grand Marnier Cordon Rouge  
 Limoncello  
 Manzana  
 Maraschino Luxardo  
 Merlet Cassis  
 Merlet Lune d'Abricot  
 Merlet Mûre  
 Merlet Framboise  
 Merlet Poire  
 Merlet Pêche de vigne  
 Rinquinquin  
 Suze

## PORTO

Quinta Do Noval Tawny white  
 Burton's Tawny  
 Lillet blanc  
 Tio Pepe

## ANISE

Pastis  
 Ricard  
 La Fée Blanche Absinthe

## VERMOUTH

La Quintinye Royal Rouge  
 La Quintinye Royal Blanc  
 Noilly Prat

## BITTER

Aperol  
 Campari  
 Cynar  
 Byrrh  
 Fernet Branca  
 La Montmartroise

## COCKTAILS CRÉATION TERRASS''

### Canyon Martini

Vodka, amaretto, espresso, sirop de cerise maison, bitter chocolat **18€**

### Golden Ranch

Rhum Eminente 7 ans Reserva, Frangelico, ananas frais caramélisé, sirop de caramel, jus de citron **18€**

### Pepper Mirage

Vodka infusée aux poivres Kampot, liqueur de sureau, jus de cranberry, jus de citron, mousse maison pomme & hibiscus vanillée **18€**

## MOCKTAILS CRÉATION

DÈS 15H30 | FROM 3:30 PM

**MOCKTAILS ÉLABORÉS PAR NOTRE 1<sup>ÈRE</sup> BARMAID, LÉA VELLY, ET SON ÉQUIPE.**

### Scarlett Hibiscus

Infusion hibiscus, sirop de vanille, purée de litchi, jus de citron, menthe fraîche **11€**

### Green Harmony

Thé vert Geisha, jus de citron vert, sirop d'agave, cordial Geisha, eau de rose, eau pétillante, menthe fraîche **11€**

### Texan Gold

Jus de pomme, sirop de cannelle maison, jus de citron, Schrub (pomme, poire et vanille) **11€**

## COCKTAILS CLASSIQUES

Les cocktails classiques sont également disponible sur demande **16€**

## SPIRITUEUX

### RHUM

#### CARAÏBES

Zacapa 23 ans **24€**  
 Angostura 1919 **14€**  
 Plantation 3 Stars **12€**  
 Plantation Original Dark **12€**  
 Plantation Overproof **14€**  
 Clairin Vaval **18€**  
 Pyrat XO Reserve **16€**  
 Hampden 8 ans **18€**  
 Eximo **20€**  
 Eminente Ambar Claro **12€**  
 Eminente Reserva **14€**  
 Eminente Gran Reserva **19€**  
 Exquisito **45 €**

#### AMÉRIQUE

Mombacho 12 ans **15€**  
 Mombacho 19 ans **35€**  
 Santa Theresa 1796 **17€**

#### ANGLETERRE

Professor Cornelius Ampleforth **22€**

#### CACHACA

Leblon **12€**

**COCKTAILS  
CLASSIQUES  
SIRDAVIS**

DÈS 15H30 | FROM 3:30 PM

**COCKTAILS ÉLABORÉS PAR NOTRE 1<sup>ÈRE</sup> BARMAID,  
LÉA VELLY, ET SON ÉQUIPE.**

**Old Davis**

*SirDavis, sirop d'érable, bitters chocolat & mandarine* **21€**

**Fresh Breeze**

*SirDavis, Oléo clémentine & tonka, mente fraîche, bitters Peychaud* **21€**

**Honey Bee**

*SirDavis, jus de citron et sirop de miel maison* **21€**

**COCKTAILS  
CRÉATION  
SIRDAVIS**

**Cinnamon Rodéo**

*SirDavis, cordial miel & pomme rouge, sirop de cannelle maison* **18€**

**Pear Davis**

*SirDavis infusé à la cardamome, Merlet poire, sirop de miel maison, bitters miel & Abbott* **18€**

**COCKTAILS  
CHAUDS  
TERRASS''**

**Red Normandie**

*Vin rouge Saint-Émilion, poire, pomme, cannelle, gingembre, orange, clou de girofle, sucre de canne, Christian Drouin Calvados* **16€**

**Fire Grog**

*Rhum Eminente 7 ans Reserva, sirop de miel maison, infusion cannelle, tonka, gingembre et clou de girofle* **16€**

<b>COGNAC</b>	<i>Pierre Ferrand 1840</i>	<b>14€</b>
	<i>Pierre Ferrand Réserve</i>	<b>22€</b>
	<i>Remy Martin V.S.O.P</i>	<b>16€</b>
	<i>Hennessy X.O</i>	<b>28€</b>
	<i>Hennessy V.S</i>	<b>12€</b>

<b>GIN</b>	<i>Citadelle</i>	<b>12€</b>
	<i>Citadelle No Mistake Old Tom</i>	<b>18€</b>
	<i>Citadelle Reserve</i>	<b>20€</b>
	<i>Anaë</i>	<b>12€</b>
	<i>Nikka Coffey Gin</i>	<b>20€</b>
	<i>Dodd's</i>	<b>15€</b>
	<i>Fair Gin Barrel Aged</i>	<b>12€</b>
	<i>Generous</i>	<b>14€</b>
	<i>Monkey 47</i>	<b>15€</b>
	<i>Plymouth Navy Strength</i>	<b>12€</b>
	<i>G'Vine Floraison</i>	<b>14€</b>
	<i>Oxley</i>	<b>12€</b>
<i>The Botanist</i>	<b>14€</b>	
<i>Hendrick's</i>	<b>14€</b>	

<b>VODKA</b>	<i>Grey Goose</i>	<b>14€</b>
	<i>Fair Quinoa</i>	<b>12€</b>

<b>TEQUILA</b>	<i>Tequila El Distilador</i>	<b>14€</b>
	<i>Pasote Reposado</i>	<b>17€</b>
	<i>Tequila Ocho blanco</i>	<b>18€</b>

<b>ARMAGNAC</b>	<i>Château de Bordeneuve V.S.O.P</i>	<b>14€</b>
	<i>Château de Bordeneuve1998</i>	<b>18€</b>

<b>CALVADOS</b>	<i>Lecompte 5 ans</i>	<b>12€</b>
	<i>Lecompte 18 ans</i>	<b>20€</b>
	<i>Christian Drouin Sélection</i>	<b>18€</b>
	<i>Christian Drouin 15 ans</i>	<b>21€</b>
	<i>Christian Drouin Hors d'Age</i>	<b>28€</b>

<b>EAU DE VIE</b>	<i>Capovilla Poire Williams</i>	<b>18€</b>
	<i>Capovilla Abricot de Vesuve</i>	<b>18€</b>
	<i>Capovilla Mirabelle</i>	<b>18€</b>

<b>MEZCAL</b>	<i>Madre Mezcal Espadin</i>	<b>12€</b>
	<i>La Escondida</i>	<b>14€</b>
	<i>Illegal Mezcal Reposado</i>	<b>18€</b>

<b>PISCO</b>	<i>La caravedo Puro Quebranta</i>	<b>12€</b>
	<i>La caravedo Acholado</i>	<b>12€</b>

<b>WHISKY</b>	<b>5CL  +3€ DE SUPPLÉMENT AVEC SOFT DE VOTRE CHOIX</b>	
<b>BLEND</b>	<i>Compass Box OakCross</i>	14€
	<i>Johnny Walker Black</i>	12€
	<i>Monkey Shoulder</i>	14€
	<i>Dewar's 12 ans</i>	12€
<b>IRISH WHISKY</b>	<i>Bushmills</i>	12€
	<i>Slane Irish Whisky</i>	12€
	<i>Jameson</i>	12€
<b>BOURBON &amp; RYE</b>	<i>SirDavis</i>	21€
	<i>Blanton's Gold Edition</i>	19€
	<i>Blanton's Straight From Barrel</i>	21€
	<i>Old Bardstown</i>	14€
	<i>Rittenhouse 100 Proof</i>	12€
	<i>Woodford Reserve Rye</i>	14€
	<i>Woodford Reserve Bourbon</i>	14€
	<i>Woodford Reserve Double Oaked</i>	15€
	<i>Larceny</i>	18€
<b>TENNESSEE</b>	<i>Jack Daniel's</i>	12€
	<i>Gentleman Jack</i>	14€
<b>JAPAN WHISKY</b>	<i>Nikka Coffey Grain</i>	16€
	<i>Nikka Miyagikyo</i>	19€
	<i>Nikka Yoichi</i>	19€
	<i>Nikka from the Barrel</i>	15€
<b>HIGHLAND</b>	<i>Dalmore Cigar Malt Reserve</i>	26€
	<i>Oban Little Bay</i>	24€
	<i>Highland Park Full Volume</i>	26€
	<i>Highland Park 12 ans</i>	18€
	<i>Ben Nevis 10 ans</i>	15€
<b>ISLAY</b>	<i>Bowmore 15 ans Darkest</i>	25€
	<i>Kilchoman Machir Bay</i>	17€
	<i>Caol ila 12 ans</i>	15€
	<i>Laphroaig</i>	15€
	<i>Glenkinchie 12 ans</i>	16€
<b>JURA</b>	<i>Isle of Jura Seven Wood</i>	18€

<b>SUCRÉS</b>	<b>TOUS NOS DESSERTS ET PÂTISSERIES SONT FAITS MAISON (PAR LE CHEF VINCENT LARIGAUDIE ET SES ÉQUIPES)</b>	
	<b>Cookies banane cannelle, guimauve chocolat</b>	13€
	<i>Banana &amp; cinnamon cookies, chocolate marshmallow</i>	
	<b>Paris Montmartre, crème praliné noisette fleur de sel</b>	16€
	<i>Paris Montmartre, hazelnut praline cream with fleur de sel</i>	
	<b>Crème brûlée vanille de Madagascar</b>	13€
	<i>Madagascar vanilla crème brûlée</i>	
	<b>Rosaces de fruits rouge, fraises, myrtilles, mûres, groseille, jus framboise</b>	16€
	<i>Red fruit rosettes, strawberries, blueberries, blackberries, redcurrants, raspberry juice</i>	
	<i>N'hésitez pas à demander en salle pour plus de détails sur la composition de notre carte</i>	

## TAPAS

CUISINE OUVERTE DE 15H30 À 23H00  
(PAR LE CHEF ANTONIO TACCA ET SES ÉQUIPES)

<b>Crevettes panées panko, mayonnaise chipotle</b> <i>Breaded panko prawns with chipotle mayonnaise</i>	<b>15€</b>
<b>Le Ranch B.L.T bacon, laitue, tomate</b> <i>The Ranch B.L.T bacon, lettuce, tomato</i>	<b>21€</b>
<b>Tacos de poisson et mayonnaise piquante</b> <i>Fish Tacos and spicy mayonnaise</i>	<b>17€</b>
<b>Guacamole et nachos maison</b> <i>Homemade guacamole &amp; nachos</i>	<b>10€</b>
<b>Ribs de cochon caramélisés, sauce soja miel</b> <i>Caramelized pork ribs with honey soy sauce</i>	<b>19€</b>
<b>Lobster roll, sauce chipotle et pickles d'oignons</b> <i>Lobster roll with sauce chipotle and pickled onions</i>	<b>24€</b>
<b>Filet de poulet croustillante, sauce ranch</b> <i>Crispy chicken fillet with ranch sauce</i>	<b>21€</b>
<b>Frites sel nori</b> <i>French fries with nori salt</i>	<b>11€</b>
<b>Épi de maïs braisé, sauce maison</b> <i>Braised corn cob with homemade sauce</i>	<b>9€</b>

<b>SPEYSIDE</b>	<i>Benriach 10 ans Curiositas</i>	<b>14€</b>
	<i>Benriach Birnie Moss Peated</i>	<b>14€</b>
	<i>Glendronach 12 ans Original</i>	<b>17€</b>
	<i>Craigellachie 17 ans</i>	<b>19€</b>
	<i>Craigellachie 13 ans</i>	<b>17€</b>
	<i>Linkwood 1999</i>	<b>18€</b>
<b>SKYE</b>	<i>Talisker Storm</i>	<b>16€</b>
	<i>Talisker Port Ruighe</i>	<b>15€</b>
	<i>Talisker single malt</i>	<b>12€</b>
<b>SUÈDE</b>	<i>Mackmyra</i>	<b>15€</b>
<b>FRANCE</b>	<i>Armorik Double Maturation</i>	<b>18€</b>
<b>TAIWAN</b>	<i>Kavalan Sherry Wood</i>	<b>19€</b>
<b>SOFT</b>	<b>Jus Patrick font, 25cl</b> <i>Abricot, Pomme bio, Tomate, Mangue, Ananas, Poire</i>	<b>8€</b>
	<b>Jus de fruit frais, 20cl</b> <i>Orange, Pamplemousse, citron</i>	<b>8€</b>
	<b>Archipel Kombucha, 33cl</b> <i>Brut, Feuilles de clémentine</i>	<b>12€</b>
	<b>Fever Tree</b> <i>Tonic, Ginger beer, Ginger ale</i>	<b>7€</b>
	<b>Abatilles, 33cl</b> <i>Eau Pétillante</i>	<b>7€</b>
	<b>Three Cents, 20cl</b> <i>Soda Pamplemousse</i>	<b>7€</b>
	<b>Soda, 33cl</b> <i>Coca Cola, Coca Cola zéro, Limonade Mortuacienne</i>	<b>8€</b>
	<b>Sirop Monin</b> <i>Grenadine, Menthe, Fraise, Orgeat, Pêche, Citron, Cerise, Violette, Caramel</i>	<b>6€</b>

## CAFETERIE

### **Cafeterie**

<i>Expresso, Noisette, Déca</i>	<b>5€</b>
<i>Double Expresso, Crème</i>	<b>7€</b>
<i>Cappuccino</i>	<b>8€</b>
<i>Chocolat chaud artisanal</i>	<b>8€</b>
<i>Matcha Latte</i>	<b>8€</b>

### **Palais des thés**

<i>Big Ben</i>	<b>7€</b>
<i>Genmaicha Yama</i>	
<i>Grand Jasmin Impérial</i>	
<i>Earl Grey Fleurs Bleues</i>	
<i>Jade de Chine</i>	
<i>Thé Vert à la Menthe</i>	

### **Infusion**

<i>Verveine</i>	<b>7€</b>
<i>Rooibos</i>	
<i>L'herboriste N°108 : Verveine, Orange, Menthe</i>	

