

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 cardamome 17



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 citronnée12



Coco Bongo

noix de coco, aneth, quinine, bitter pimenté, soda Fever-Tree12



Candy Twist

fraise, basilic, lait d'avoine 8

SOFT DRINKS



Perrier 33cl.	6
Ilessi Il Frizzante 18cl	7
Leamo Ginger beer 33cl.	7
Kombucha Archipel 33cl	7
Something & Nothing 33cl	7
Soda Pamplémousse 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 23

Foie gras de canard

compotée de potimarron au miel, 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

Pimientos Del Padron 8

