

LE BOUDOIR
des Fleurs
PARIS
CHAMPS ÉLYSÉES
RESTAURANT

BAR MENU





POUR LA PETITE HISTOIRE...

A l'origine, le Château des Fleurs était un merveilleux jardin, propriété du roi des fêtes parisiennes, Victor Mabile, du célèbre Bal Mabile.

Le décor enchanteur faisait vibrer les nuits de la capitale d'une atmosphère festive, aussi insouciant que raffinée. Sous les guirlandes illuminées, la belle société du XIXe siècle se mêlait aux noctambules de toutes origines dans un joyeux mélange éclectique. On venait ici célébrer les plaisirs de la vie, danser, s'amuser et trouver l'aventure avec les « lorettes », toujours en quête de cadeaux.

Démonté pour laisser place au développement du quartier, le Château des Fleurs renaît aujourd'hui, comme un clin d'œil à ce Paris d'élégance et de légèreté, pétillant de joie de vivre comme à la Belle Époque.

Bienvenue !



Champs-Élysées VI – Mabile, Château des Fleurs, Jardin de Paris

Tous les prix sont indiqués en euros, taxes et servis compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



FOR A LITTLE BACKGROUND...

Originally, Château des Fleurs was a magnificent garden owned by Victor Mabile, the king of Parisian festivities and founder of the famous Bal Mabile.

Its enchanting setting filled the nights of the capital with a festive atmosphere that was as carefree as it was refined. Beneath the glowing garlands of lights, the elegant society of the 19th century mingled with night owls from all walks of life in a joyful and eclectic blend. People came here to celebrate the pleasures of life, to dance, to enjoy themselves, and to seek adventure with the "lorettes", always in search of gifts and admirers.

Dismantled to make way for the development of the neighborhood, Château des Fleurs is now reborn as a tribute to that Paris of elegance and lightheartedness, sparkling with the same joie de vivre that defined the Belle Époque.

Welcome !



Champs-Élysées VI – Mabile, Château des Fleurs, Jardin de Paris

Alcohol consumption is dangerous for health, consume with moderation.
All prices are indicated in Euros, taxes and service included.



MOCKTAILS SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

FIELD ROSES, 16 CL

13 €

Nolow Distillat Botanique n°4, shiso vert, sirop de rose, jus de citron frais, tonic water.

Nolow Distillat Botanique n°4, green shiso, rose syrup, fresh lemon juice, tonic water.

CHERRY BLOSSOM, 16 CL

13 €

Djin Passion n°1, jus de citron frais, sirop de verveine, infusion fleurs de cerisier au thé vert.

Nolow Distillat Botanique n°1, green shiso, rose syrup, fresh lemon juice, tonic water.

COCKTAILS DE FRUITS FRAIS

FRESH FRUIT COCKTAILS

PINK DETOX, 20 CL

11 €

Fraise, framboise, eau de coco, fleur d'oranger, pomme.

Strawberry, raspberry, coconut water, orange blossom, apple.

GINGER DETOX, 20 CL

11 €

Ananas, fruit de la passion, pomme, citron, gingembre, curcuma.

Pineapple, passion fruit, apple, lemon, ginger, turmeric.



COCKTAILS CRÉATION

CREATION COCKTAILS

FIELD BASIL FEVER, 17 CL

20 €

Vodka, liqueur de concombre, sirop de fleurs de sureau, jus de citron frais, ginger beer, basilic frais.

Vodka, cucumber liqueur, elderflower syrup, fresh lemon juice, ginger beer, fresh basil.

EXOTIC ELDERFLOWER, 10 CL

20 €

Gin infusé à la feuille de pandan, liqueur de fleur de sureau, sirop de noix de coco, jus de citron frais, coriandre fraîche.

Gin infused with pandan leaf, elderflower liqueur, coconut syrup, fresh lemon juice.

TONKA PLEASURE, 15 CL

20 €

Rhum infusé à la fève tonka et fève de cacao, liqueur de fruits de la passion, sirop d'amande, jus de citron frais, nectar de pêche de vigne, bitter de vanille.

Rhum infused with tonka and cocoa beans, passion fruit liqueur, almond syrup, fresh lemon juice, vine peach nectar, vanilla bitter.

PLUM SPIRIT, 10 CL

20 €

Whisky, liqueur de prune Umeshu, sirop de cerise, jus de citron frais, shiso vert, vegan foamer.

Whisky, Umeshu plum liqueur, cherry syrup, fresh lemon juice, green shiso, vegan foamer.

PINK FLOWER, 14 CL

24 €

Vodka infusée à la vanille, liqueur de yuzu, sirop d'hibiscus, jus de citron frais, champagne.

Vodka infused with vanilla, yuzu liqueur, hibiscus syrup, fresh lemon juice, champagne.



COCKTAILS CLASSIQUES

CLASSIC COCKTAILS

MARGARITA, 10 CL	18 €	COSMOPOLITAN, 11 CL	18 €
FRENCH 75, 12 CL	18 €	GIN TONIC, 16 CL	18 €
NEGRONI, 9 CL	18 €	MOSCOW MULE, 15 CL	18 €
DRY MARTINI, 8 CL	18 €	MOJITO, 13 CL	18 €
ESPRESSO MARTINI, 12 CL	18 €	APEROL SPRITZ, 16 CL	18 €
OLD FASHIONED 6, CL	18 €		

BIÈRES ET CIDRE

BEERS AND CIDER

LA BRASSERIE
FONDAMENTALE, 33 CL 10 €

- Pale Ale – Blonde biologique
- Blanche – Bière de blé
- IPA – Indian Pale Ale
- Pale Ale – Organic Blonde Ale
- Wheat Beer
- IPA – Indian Pale Ale

FILS DE POMME, 33 CL 10 €

Cidre naturel biologique.

Organic natural cider.



SÉLECTION DE CHAMPAGNES

CHAMPAGNE SELECTION

BLANCS BRUTS

12 CL 75 CL

Louis Roederer « Théophile »

18 € 98 €

Taittinger « Réserve »

102 €

ROSÉS BRUTS

75 CL

Barons de Rothschild

96 €

Veuve Clicquot

126 €

Louis Roederer « Millésimé 2016 »

118 €

Ruinart « R »

148 €

BLANC DE BLANCS

75 CL

Taittinger « Comtes de Champagne » 2013

248 €

Dom Ruinart Blanc de Blancs 2013

296 €

PRESTIGE BRUT

75 CL

Veuve Clicquot « La Grande Dame » 2015

266 €

Dom Pérignon 2015

330 €

Louis Roederer « Cristal » 2013

340 €



VINS BLANCS

WITHE WINES

BOURGOGNE AOP	12 CL	75 CL
Chablis blanc - Domaine Angst 2023	14 €	70 €
Pernand-Vergelesses Joseph Drouhin 2020		78 €
Mersault Guy Bocard 2022		90 €
Puligny-Montrachet Domaine Pascal 2023		108 €
Saint-Véran - Gilles Morat 2023 (bio)		58 €
 BORDEAUX AOP	 12 CL	 75 CL
Sauternes - Lions de Suduiraut, 2nd vin du Château 2011	10 €	50 €
Pessac-Léognan « La Croix de Carbonnieux »		60 €
 VALLÉE DE LA LOIRE AOP	 12 CL	 75 CL
Menetou-Salon - Château de Maupas 2023 (bio)		46 €
Sancerre, La Mercy-Dieu - Domaine Bailly-Reverdy 2024	13 €	65 €
 VALLÉE DE RHÔNE AOP		 75 CL
Saint-Joseph «Emisphere» Domaine Boissonnet 2023		68 €



VINS ROSÉS

ROSÉ WINES

PROVENCE AOP	12 CL	75 CL
Côtes de Provence - Domaine de l'Île	13 €	49 €
Côtes de Provence - Whispering Angel, Esclans 2023		55 €
Corse Figari - Clos Canarelli 2022 (bio)		70 €

VINS ROUGES

RED WINES

BOURGOGNE AOP	12 CL	75 CL
Gevrey-Chambertin « 10 Climats » - Drouhin-Laroze 2021	13 €	128 €
Savigny-Lès-Beaune - Rodolphe Demougeot 2020		76 €
Santenay « Charmes » - Roger Belland 2022		74 €
Bourgogne - 17 Rubis - Vuillemez 2023	13 €	60 €

BEAUJOLAIS AOP	12 CL	75 CL
Fleurie - Domaine des Marrans 2023	13 €	48 €
Moulin-à-Vent - Domaine Lemaitre 2021		56 €
Morgon « Corcelettes » - Louis Claude Desvignes 2023 (bio)		58 €



VALLÉE DE RHÔNE AOP

12 CL

75 CL

Saint-Joseph « Les Ribaudes » - Domaine Faury 2023

12 €

60 €

Crozes-Hermitage « Cuvée L » Domaine Combier
2022 (bio)

76 €

Châteauneuf-du-Pape « Tradition » - Domaine
de la Solitude 2021

74 €

BORDEAUX AOP

12 CL

75 CL

Montagne Saint-Emilion - Vieux Château Saint
André 2017

11 €

55 €

Saint-Emilion Grand Cru « Croix Canon » 2017

90 €

Pessac-Léognan Les Hauts de Smith 2017

68 €

Listrac-Médoc Château Clarke 2018

78 €

Margaux « Margaux du Château Margaux » 3ème
vin du château 2019

120 €

VALLÉE DE LA LOIRE AOP

75 CL

Chinon « Les Quinze Sillons » - Domaine Jourdan
2023 (bio)

38 €



LIQUEURS, 4 CL

LIQUORS, 4 CL

ARRAN GOLD - CREAM LIQUEUR, 17°	12 €
DRY CURAÇAO TRIPLE SEC PIERRE FERRAND, 40°	12 €
AMARETTO ROASTED ADRIATICO, 28°	12 €
LIMONCELLO DES POUILLES MAMMA MIA!, 24°	12 €
MENTHE POIVRÉE NUSBAUMER, 30°	12 €
FLEUR DE SUREAU ST-GERMAIN, 20°	12 €
BERGAMOTE ITALICUS, 20°	12 €
CAFÉ FAIR, 20°	12 €
CHARTREUSE VERTE, 55°	12 €



SPIRITUEUX, 4 CL

SPIRITS, 4 CL

GINs

Bombay Sapphire - Angleterre, 40°	12 €
Citadelle - France, 44°	13 €
Hendrick's - Ecosse, 41,4°	18 €
Monkey 47 - Allemagne, 47°	18 €

VODKAS

Fair Quinoa bio - France, 40°	13 €
Grey Goose Original - France, 40°	14 €
Guillotine Ossetra Caviar Petrossian - France, 40°	28 €

COGNACS

Hennessy Very Special, 40°	14 €
Martell VSOP, 40°	18 €
Martell Cordon Bleu, 40°	34 €

TEQUILA Y MEZCAL

Cazadores Blanco - Mexique, Jalisco, 40°	14 €
Patrón Silver - Mexique, Jalisco, 40°	18 €
Clase Azul Reposado - Mexique, Jalisco, 40°	36 €
Mezcal Del Maguey Vida - Mexique, Oaxaca, 40°	16 €

CACHAÇA

Leblon - Brésil, 40°	14 €
----------------------	------



RHUMS

Bacardi Carta Oro – Porto Rico, 40°	12 €
Planteray Original Dark – Trinité & Tobago, 40°	13 €
Planteray XO 20th Anniversary – Barbade, 40°	18 €
Neisson Le Rhum Vieux – Martinique, 45°	18 €
La Hechicera – Colombie, 40°	16 €
Brugal 1888 – République Dominicaine, 52,5°	16 €
Brugal Coleccion Visionaria Edicion 2 – République Dominicaine, 45°	22 €
Brugal Maestro Reserva – République Dominicaine, 40°	36 €
Santa Teresa 1796 – Vénézuëla, 40°	16 €
Ron Zacapa Centenario XO – Vénézuëla, 40°	24 €
Flor de Caña 18 ans – Nicaragua, 40°	18 €

ARMAGNAC

Bas Armagnac Domaine Laballe 12 ans Rich-12, 44,2°	18 €
Bas Armagnac Domaine Laballe 21 ans Gold-21, 41,6°	18 €
L'Encantada 20 ans, 47,2°	22 €
L'Encantada 1982 Domaine Del Cassou, 43,3°	34 €



WHISKYS

ÉCOSSE

Johnnie Walker Black Label 12ans - Blended, 40°	14 €
Glenrothes 18 ans - Single Malt, Speyside, 43°	40 €
Lagavulin 16 ans - Single Malt, Islay, 43°	18 €

THE MACALLAN

15 ans Double Cask - Single Malt, Speyside, 43°	34 €
18 ans Double Cask - Single Malt, Speyside, 43°	72 €

JAPON

Nikka from the Barrel - Blended, 51,4°	16 €
The Yamazaki 12 ans - Single Malt, 43°	42 €

FRANCE

Fin de partie Benjamin Kuentz -Single Malt, 46°	18 €
Bellevoys Blanc - Blended, 40°	16 €

ÉTATS-UNIS

Buffalo Trace - Kentucky Bourbon, 40°	12 €
Blanton's Gold Edition - Kentucky Bourbon, 51,5°	22 €
Blanton's Gold Edition - Kentucky Bourbon, 51,5°	22 €



BOISSONS FRAICHES

SOFT DRINKS

THÉ VERT ARTISANAL UMÀ 8 €

Basilic, citron vert (bio) 25 cl

THÉ ROOIBOS ARTISANAL 8 €

UMÀ pêche de vigne, cannelle (bio) 25 cl

KOMBUCHA KOKO 9 €

framboise, hibiscus (bio) 33 cl

KOMBUCHA KOKO 9 €

pêche, fleur de sureau (bio) 33 cl

COCA-COLA, COCA-COLA 9 €
ZÉRO, 33 CL

PERRIER, 33 CL 7 €

LIMONADE ARTISANALE UMÀ 9 €

citron, citron vert, orange (bio) 33 cl

JUS DE FRUITS ET NECTARS 9 €

PATRICK FONT

Orange, Pomme, Tomate, Ananas, Fraise

PREMIUM TONIC WATER 9 €

FEVER-TREE, 20 CL

PREMIUM GINGER BEER 9 €

FEVER-TREE 20 CL

PREMIUM GINGER ALE 9 €

FEVER-TREE, 20 CL

UMÀ GREEN TEA 8 €

basil, lime (organic) 25 cl

UMÀ ROOIBOS TEA 8 €

vine peach, cinnamon (organic) 25 cl

KOMBUCHA KOKO 9 €

raspberry, hibiscus (organic) 33 cl

KOMBUCHA KOKO 9 €

peach, elderflower (organic) 33 cl

UMÀ ARTISANAL LEMONADE 9 €

lemon, lime and orange (organic) 33 cl

PATRICK FONT FRUIT JUICES 9 €
AND NECTARS

Orange, Apple, Tomato, Pineapple, Strawberry



EAUX CASTALIE, 75 CL

WATERS, 75 CL

EAU PLATE MICROFILTRÉE 5 €

STILL MICROFILTERED WATER 5 €

EAU GAZEUSE MICROFILTRÉE 8 €

SPARKLING MICROFILTERED
WATER 5 €

CAFÉS MASSAYA ET CHOCOLATS

COFFES AND CHOCOLATES

EXPRESSO BIOLOGIQUE 6 €

DÉCAFÉINÉ 6 €

RISTRETTO 6 €

EXPRESSO NOISETTE 6 €

DOUBLE ESPRESSO 8 €

CAPPUCCINO 8 €

CHOCOLAT CHAUD 8 €

HOT CHOCOLATE 8 €

CHOCOLAT VIENNOIS 9 €

VIENNESE CHOCOLATE 9 €

CAFÉ VIENNOIS 9 €

VIENNESE COFFEE 9 €

MOCHACCINO 9 €

LATTE 9 €



THÉS ET INFUSIONS

TEAS AND HERBAL TEAS

SÉLECTION DE THÉS VERTS

8 €

Noirs, infusions Éclaire Biologique

SELECTION OF GREEN TEAS

Black teas and herbal teas

CHAI LATTE

9 €

Thé Chai aux épices, sirop d'épices, lait, mousse de lait

Chai Tea with spices, spice syrup, milk, milk foam

MATCHA LATTE

9 €

Thé Matcha, sirop de sucre, lait, mousse de lait

Matcha tea, sugar syrup, milk, milk foam



LÉGENDE

LEGEND

AB

Produits issus de l'agriculture biologique, dans le respect de la terre & des matières premières.

Products sourced from organic farming, respecting the land and raw materials.

AOP

Appellation d'Origine Protégée.

Protected Designation of Origin.

IGP

Indication Géographique Protégée.

Protected Geographical Indication.

BIO

Biologique.

Organic.

(B) BIODYNAMIE

Agriculture biologique autonome & durable, utilisant les plantes et les minéraux afin de soigner les vignes. (Commerce équitable) : produits éthiques et responsables contribuant au développement durable.

Autonomous and sustainable organic farming, using plants and minerals to care for the vines. (Fair Trade). Ethical and responsible products contributing to sustainable development.



LE BOUDOIR
des Fleurs
PARIS
CHAMPS ÉLYSÉES
RESTAURANT

LOCATION

19 rue Vernet
75008 Paris

CONTACT

+33 (0)1 47 20 41 73
contact@chateaudf.com