

BAR
228

Amorino - 34 €

Gin, citron, menthe fraîche, blanc d'oeuf, basilic frais,
liqueur d'abricot, Luxardo
Gin, lemon, fresh mint, egg white, fresh basil, apricot liqueur, Luxardo

228 - 36 €

Champagne, poire, liqueur de poire, litchi, framboise
Champagne, pear, pear liqueur, lychee, raspberry

Meurice Millenium - 36 €

Champagne rosé, rose, cointreau
Rosé Champagne, rose, cointreau

Impérial Black - 34 €

Whisky, mandarine, cacao, cranberry
Whisky, mandarin, cocoa, cranberry

Campari Boulevardier - 34 €

Bourbon, campari, vermouth

Le Cosy - 34 €

Vodka, jus de citron vert, liqueur de sureau,
sirop de fruits rouges et hibiscus
Vodka, lime juice, elderflower liqueur,
red fruit and hibiscus syrup

Pili - Pili - 34 €

Tequila, piment, passion, liqueur de vanille, blanc d'oeuf, agrumes
Tequila, pepper, passion fruit, vanilla liqueur, egg white, citrus

Take it easy - 34 €

Rhum ambré, jus de citron vert, sirop d'orgeat, jus de pomme,
jus d'ananas, gingembre
Amber rum, lime juice, barley syrup, apple juice,
pineapple juice,

CRÉATIONS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE

MOCKTAILS - 15cl

Jardin de Fontainebleau	22€
Menthe fraîche, gingembre, jus de citron vert, pimento	
Fresh mint, ginger, lime juice, pimento	
Meurice Passion	22€
Fruit de la passion, litchi, noix de coco	
Passion fruit, lychee, coconut	
Le Dali	22€
Jus de pastèque, jus de pamplemousse, fraise, Sanbitter	
Watermelon juice, grapefruit juice, fresh strawberry, Sanbitter	
L'Odyssée	22€
Thé Marco Polo, fraise, raisin	
Marco Polo tea, strawberry, grape	

CRÉATIONS PÉTILLANTES / SPARKLING CREATIONS - 15cl

Sparkling French Bloom Rosé	22€
Kombucha (thé vert, clémentine, curcuma)	16€
Jukes - The Sparkling White (25cl)	16€
Limonade citron - La Limonaderie de Paris (33cl)	15€

VINS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE WINES - 15cl

Virgin Sauvignon - Le Petit Béret	16€
Virgin Syrah - Le Petit Béret	18€
Virgin Muscat Doux - Le Petit Béret	18€

THE GREAT CLASSICS NEVER FADE

Votre cocktail favori sur demande
Your favourite cocktail on request

Classique - 34
Champagne - 36

AU VERRE / BY THE GLASS

CHAMPAGNE

Blanc / White	15cl
NM Deutz – Brut Classic	32 €
2016 – Moët & Chandon – Grand Vintage	36 €
NM Laurent-Perrier - Ultra Brut	42€
NM Lenoble – Blanc de Blancs	45 €
Rosé	15cl
NM Veuve-Clicquot – Rosé	42 €
NM Laurent-Perrier – Cuvée Rosé	46 €

NOS BOUTEILLES DE CHAMPAGNE OUR BOTTLES OF CHAMPAGNE

Blanc / White	75cl
NM Deutz – Brut Classic	168 €
NM Moët & Chandon – Impérial	170 €
NM Veuve Clicquot Ponsardin – Carte Jaune	179 €
NM Barons de Rothschild – Brut Nature	195 €
NM Bollinger – Special Cuvée	220 €
NM Roederer – Collection	210 €
NM Laurent-Perrier - Ultra Brut	210 €
NM Barons de Rothschild – Blanc de Blancs	225 €
NM Laurent Perrier – Blanc de Blancs	240 €
NM Ruinart Brut – Blanc de Blancs	273 €

Rosé	75cl
NM Barons de Rothschild – Brut	189 €
NM Veuve Clicquot Ponsardin – Brut	210 €
NM Laurent-Perrier – Cuvée Rosé	230 €
NM Billecart-Salmon – Brut	273 €

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ ET CUVÉE PRESTIGE

VINTAGE CHAMPAGNE & PRESTIGE CUVÉE

Blanc / White	75cl
2016 – Moët & Chandon – Grand Vintage	200 €
2012 – Barons de Rothschild	252 €
2013 – Deutz – Amour de Deutz	450 €
NM – Krug – Grande Cuvée	735 €
NM – Laurent-Perrier-Grand Siècle	567 €
2015 – Dom Pérignon Vintage	516 €
2015 – Louis Roederer – Cristal	924 €
2011 – Taittinger – Comtes de Champagne	525 €
2015 – Veuve Clicquot Ponsardin – Grande Dame	780 €
2005 – Pommery – Cuvée Louise	657 €
2004 – Dom Pérignon – Plénitude 2ème	2520 €

Rosé	75cl
2012 – Veuve Clicquot Ponsardin Vintage	263 €
2013 – Deutz – Amour de Deutz	375 €
2013 – Louis Roederer – Cristal	1 785 €
2009 – Dom Pérignon	1 700 €

Magnum Champagne Blanc / White	150cl
NM – Laurent-Perrier Brut – La Cuvée	378 €
2004 – Laurent-Perrier Brut	441 €
NM – Ruinart Brut – Blanc de Blancs	536€
1996 – Dom Ruinart – Blanc de Blancs	1995 €

AU VERRE / BY THE GLASS

Blanc / White	15cl
2023 Sancerre – La Mercy Dieu – Domaine Bailly-Reverdy	28 €
2023 Chablis 1 ^{er} Cru – Les Vaillons – Domaine Long-Depaquit	36 €
2023 Condrieu – Les Grandes Chaillées – Domaine du Monteillet	36 €
2023 Puligny-Montrachet – Domaine Joseph Pascal	43 €

Vin liquoreux / Liqueur wine	15cl
2006 Sauternes – Château Guiraud	42 €

Rouge / Red	15cl
2023 Crozes-Hermitage – Domaine Combiér	26 €
2016 Saint-Julien – Le Petit Caillou – Ducru-Beaucaillou	29 €
2014 Lalande de Pomerol – Château La Fleur de de Boüard	40 €
2022 Gevrey-Chambertin – Vieilles Vignes – Domaine Tortochot	45 €

Rosé	
2024 Côtes-de-Provence – Whispering Angel – Château d’Esclans	25 €

VIN DOUX NATUREL & VIN DE LIQUEUR

SWEET APERITIF & LIQUEUR WINE 7cl

Lillet Blanc	21 €
Muscats de Rivesaltes – Domaine Gardiès	21 €
Pineau des Charentes – Feynard	21 €

*Une carte des vins plus exhaustive est disponible sur demande
An exhaustive wine list is available upon request*

NOS BOUTEILLES DE VIN OUR BOTTLES OF WINE

Blanc / White	75cl
2023 Sancerre – La Mercy Dieu – Domaine Bailly-Reverdy	140 €
2019 Sancerre – Jadis – Domaine Henri Bourgeois	205 €
2023 Condrieu – Les Grandes Chaillées – Domaine du Monteillet	180 €
2023 Chablis 1 ^{er} Cru – Les Vaillons – Domaine Long-Depaquit	179 €
2023 Puligny-Montrachet – Domaine Joseph Pascal	215 €
2020 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru – Morgeot – Domaine Jessiaume	300 €
2012 Corton-Charlemagne – Domaine Follin – Arbelet	347 €

Rouge / Red	75cl
2022 Gevrey-Chambertin – Vieilles Vignes – Domaine Tortochot	226 €
2020 Vosne Romanée – Domaine Lamarche	315 €
2023 Crozes-Hermitage – Domaine Combier	130 €
2015 Côtes-Rôtie – Domaine Jamet	368 €
2016 Saint-Julien – Le Petit Caillou – Ducru-Beaucaillou	145 €
2014 Lalande de Pomerol – Château La Fleur de de Boüard	200 €
2016 Saint-Emilion Grand Cru – Carillon d'Angélus	525 €

Rosé	75cl
2021 Côtes-de-Provence – Château Galoupet	210 €
2023 Côtes de Provence – Whispering Angel – Château d'Esclans	125 €

*Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs
ou des produits à base de lait*

Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellations contrôlées et les bouteilles contiennent 75cl

Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products.

Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

APÉRITIFS / PRE-DINNER DRINKS

PORTO 10 cl

Ramos Pinto Blanc	21 €
Taylor's 10 ans	26 €
Taylor's 20 ans	63 €
Taylor's 40 ans	116 €

SHERRY 10 cl

Tio Pepe	19 €
----------	------

VERMOUTH & BITTER 5 cl

Martini Riserva Ambrato	21 €
Martini Dry	
Martini Riserva Rubino	
Campari	
Punt e Mes	
Suze	
Aperol	
Noilly Prat Dry	

ANIS 4cl

Ricard	21 €
Pernod	
Pastis Henri Bardouin	

VODKA 5 cl

Zubrowka	26 €
Belvedere	32 €
Belvedere Ten	63 €
Grey Goose	34 €
Ketel One	34 €
Chopin	34 €
Stolichnaya Elit	39 €
Kauffmann	63 €
Beluga Gold	63 €

GIN 5 cl

Bombay Sapphire	26 €
Magellan	26 €
Hendrick's	26 €
Tanqueray	26 €
Tanqueray Ten	28 €
Monkey 47	28 €

RHUM / RUM 5 cl

Rhum Agricole «Trois Rivières»	23 €
Bacardi Reserva	26 €
Rhum Zacapa 23	26 €
Havana Club 7 ans	26 €
Mount Gay Extra Old	29 €
Eminente Reserva 7 ans	29 €
Rhum J.M. Hors d'Âge	47 €

TEQUILA 5 cl

Don Julio Reposado	26 €
Mezcal Mahani	26 €
Don Julio Blanco 70	26 €
Patrón Silver	29 €
Gran Patrón Platinum	65 €
Don Julio 1942	79 €
Volcan de mi Tierra XA	89 €
Mezcal Clase Azul	95 €
Clase Azul Reposado	61 €
Clase Azul Ultra	683 €

CACHAÇA 5 cl

Leblon	25 €
--------	------

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 5 cl

Speyside

Aultmore	27 €
Cragganmore D.E. Port Finish	27 €
Balvenie 21 ans Single Barrel	65 €
Aberlour 18 ans	44 €
Glenfiddich 18 ans	42 €
Glenfiddich 21 ans	78 €
Glenfiddich 30 ans	100 €
Macallan 12 ans	37 €
Macallan 18 ans	88 €
Macallan 10 ans Full Proof	567 €
Macallan Time Space Mastery	575 €
Macallan 25 ans Sherry Oak	588 €

North Highlands

Knockando 12 ans	29 €
Glenmorangie Port Finish	29 €
Glenmorangie Original	29 €
Glenmorangie 18 ans	37 €

West Highlands

Oban D.E. Sherry Finish	29 €
-------------------------	------

Lowlands

Glenkinchie D.E. Sherry Finish	29 €
--------------------------------	------

Islay

Ardbeg 10 ans	29 €
Lagavulin D.E.	29 €

Skye

Talisker 10 ans	29 €
Talisker Port Ruighe Cask	32 €

Orkney

Highland Park 40 ans	567 €
----------------------	-------

Japon

Suntory Hibiki 43%	32 €
Yamazaki 12 ans	85 €
Suntory 21 ans Hibiki 43%	450 €

France

Michel Couvreur 'Pale'	34 €
Michel Couvreur 'Special Vatting'	42 €
Single Malt Breton – Glann Ar mor	42 €
Single Malt de Louvois Guillon	63 €
Guillon Cuvée n°1	84 €

BLENDED SCOTCH WHISKY 5 cl

J & B, Famous Grouse	26 €
Johnnie Walker 'Red Label'	26 €
Chivas Regal	26 €
Dewar's 12 ans	26 €
Johnnie Walker 'Black Label'	29 €
Dimple 15 ans	29 €
Chivas 18 ans	37 €
Royal Salute	58 €
Johnnie Walker 'Blue Label'	68 €

RYE 5 cl

Bulleit Rye (Straight American Rye Whiskey)	26 €
Crown Royal	26 €
Canadian Club (Blended Canadian Whiskey)	26 €
Sir Davis (American Rye Whiskey)	34 €

BOURBON 5 cl

Bulleit Bourbon (Kentucky)	26 €
Blanton's Single Barrel	26 €
Maker's Mark (Kentucky)	32 €
Angel's Envy	25 €

SOUR MASH 5 cl

Jack Daniel's (Tennessee)	26 €
Jack Daniel's Single Barrel	32 €
Honey Jack Daniel's (Tennessee)	32 €

IRISH 5 cl

Jameson	26 €
Bushmill's	26 €
Bushmill's Single Malt	26 €
Redbreast	26 €

DIGESTIF / AFTER-DINNER DRINKS

EAU DE VIE 5 cl

Vieux Kirsch Klipfel	25 €
Vieille Prune Brana	26 €
Mirabelle de Rozelieures	26 €
Framboise Brana	27 €
Williamine Morand	29 €

GRAPPA 5 cl

Grappa Sarpa 'Riserva Poli'	26 €
Grappa di 'Traminer'	26 €
Grappa d'uva di Moscato	32 €
Grappa Nardini 'Tagliatella'	32 €

LIQUEUR ET CRÈME / LIQUEURS 5 cl

24 €

Amaretto Disaronno / Bittersweet almond liqueur
Cointreau / Orange liqueur
Chambord / Raspberry liqueur
Grand Marnier / Orange cognac liqueur
Bailey's / Irish whiskey and cream liqueur
Bénédictine / Herbal liqueur
Drambuie / Scotch whisky, honey, spiced herbal liqueur
Kahlúa / Coffee liqueur
Galliano / Aniseed liqueur
Limoncello / Lemon liqueur
Sambuca / Aniseed liqueur
Malibu / Coconut liqueur
Mandarine Impériale / Mandarin liqueur
Get 27 & 31 / Peppermint liqueur
Manzana verde / Apple liqueur
Cherry Peter Heering / Cherry liqueur
Frangelico / Hazelnut and herb liqueur
Abricot brandy / Apricot liqueur
Liqueur de chocolat Mozart / Mozart chocolate liqueur
Fernet Branca / Herbal liqueur
Jägermeister / Spiced herbal liqueur
Averna / Citrus and herb liqueur
Saint-Germain / Elderflower liqueur

LIQUEUR DE PRESTIGE / PREMIUM LIQUEURS 5 cl

Grand Marnier Centenaire
Chartreuse verte

27 €

27 €

COGNAC 5 cl

Hennessy FDC / Rémy Martin VSOP	24 €
Moyet Borderies	37 €
Delamain XO	44 €
Léopold Gourmel «L'Âge des Épices»	47 €
Martell Cordon Bleu	63 €
Hennessy XO Over Ice	63 €
Tesseron XO / Frapin XO	63 €
Gautier XO	63 €
Rémy Martin XO	63 €
Martell XO	63 €
Chabasse XO Imperial	158 €
Hennessy Paradis	305 €
Rémy Martin Louis XIII	683 €
Paradis Impérial Hennessy	840 €

ARMAGNAC & BAS-ARMAGNAC 5 cl

Laubade 1979	32 €
Darroze 1976	56 €
Laberdolive 1962	116 €
Laberdolive 1942	200 €
Laubade 1929	231 €
Laberdolive 1923	347 €

CALVADOS 5 cl

Coeur de Lion Pays d'Auge Hors d'Âge	32 €
Coeur de Lion Pays d'Auge 1973	68 €
Camus Prestige 50 ans d'Âge	84 €

BIÈRE / BEER 33 cl	19 €
Kronenbourg – 1664 (France)	
Heineken (Pays-Bas)	
Pilsner Urquell (Czech Republic)	
Corona (Mexique)	
Bière sans alcool Kronenbourg / Non-alcoholic beer – 25cl	

BOISSON SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC DRINKS

JUS DE FRUIT / FRUIT JUICE 25cl JUS DE FRUIT FRAIS / FRESH JUICE 25cl

Ananas / Pineapple	15 €	Orange / Orange	19 €
Abricot / Apricot	15 €	Citron / Lemon	19 €
Pomme / Apple	15 €	Citron vert / Lime	19 €
Poire / Pear	15 €	Pamplemousse / Grapefruit	19 €
Tomate / Tomato	15 €		
Raisin / Grape	15 €		
Airelles / Cranberries	15 €		
Litchi / Lychee	15 €		

SODAS / SOFT DRINKS **15 €**

Coca-Cola Classic, Zero, Limonade, Red Bull – 33cl
 Fever Tree Ginger Ale, Tonic, Ginger Beer – 20cl
 Orangina, Pimento – 25cl
 Bitter San Pellegrino – 10cl

EAU MINERALE / MINERAL WATER

Vittel, Orezza, Perrier Fines Bulles, San Pellegrino – 50cl	9 €
Perrier – 33cl	14 €
Chateldon – 75cl	17 €

BOISSON CHAUDE / HOT DRINKS

CAFE / COFFEE

Expresso / Espresso	11 €
Double expresso / Double espresso	15 €
Chocolat chaud / Hot chocolate	17 €
<i>Supplément chantilly / whipped cream supplement</i>	6 €
Latte	15 €
Cappuccino	15 €

THE NOIR / BLACK TEA

16 €

English Breakfast
Earl Grey
Marco Polo
Darjeeling
Lapsang Souchong Impérial (thé fumé – smoked tea)

THE VERT / GREEN TEA

Fuji Yama
Jasmin

INFUSION / HERBAL TEA

16 €

Menthe / Mint
Camomille / Chamomile
Verveine / Verbena

CRÉATIONS GOURMANDES

Disponible de 18h00 à 22h30

À PARTAGER

Saumon fumé, blinis, crème, citron	35
<i>Supplément Caviar Kristal Gold de la Maison Kaviari 10 gr</i>	70
Foie gras de canard confit, fruits rouges, estragon	39
Charcuterie de boeuf de Galice de la Maison Dehesa, guindillas	43
Jambon Bellota 100% ibérique Pata Negra	43
228 Fried chicken, ketchup fumé	29
Sélection de fromages affinés	29
Beignets de gambas, sauce citron, algues	45
Thon rouge à cru, épices et riz croustillant	39
Tomates multicolores, burrata et olives noires, pesto de basilic	24
Caviar Kristal Gold de la Maison Kaviari (30gr)	170
Caviar Beluga de la Maison Kaviari (30gr)	390

SNACKING

Salade de grosses crevettes dorées au sautoir et avocat, sauce cocktail	52
Croque-monsieur jambon Prince de Paris et Comté, salade	45
Club sandwich au poulet, frites - avec ou sans poitrine	49
<i>Supplément Caviar Kristal Gold de la Maison Kaviari 10 gr</i>	70

DESSERTS

Pistache	28
Pêche plate	28
Mangue	28
Assiette de fruits frais	28
Saint-Honoré vanille	22
Big-Brest vanille fraise	22
Crème brûlée vanille	22

Clémentine Bouchon, Amaury Bouhours, Cedric Grolet et leurs équipes

LE PRIX S'ENTEND NET EN EUROS INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5%.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE ET ITALIE. LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLER-
GÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.

GOURMET CREATIONS

Available from 6.00 pm to 10.30 pm

TO SHARE

Smoked salmon, blinis, cream, lemon	35
Kristal gold caviar from Kaviari supplement 10 gr	70
Duck confit foie gras, red berries, tarragon	39
Corned beef from Dehesa, guindillas	43
100% Iberian Pata Negra Bellota ham	43
228 Fried chicken, smoked ketchup	29
Selection of matured cheeses	29
Crispy king prawns, lemon, seaweed sauce	45
Raw red tuna, spices and crispy rice	39
Heirloom tomatoes, burrata and black olives, basil pesto	24
Kristal gold caviar from Kaviari (30g)	170
Beluga caviar from Kaviari (30g)	390

SNACKING

Seared large shrimps and avocado salad, cocktail sauce	52
Comté and Prince de Paris ham croque-monsieur, salad	45
Chicken club sandwich, French fries - <i>with or without</i> bacon	49
Kristal Gold caviar from Kaviari supplement 10 gr	70

DESSERTS

Pistachio	28
Peach	28
Mango	28
Fresh fruits platter	28
Vanilla Saint-Honoré	22
Vanilla strawberry Big-Brest	22
Vanilla crème brûlée	22

Clémentine Bouchon, Amaury Bouhours, Cedric Grolet and their teams

THE PRICE IS IN EUROS INCLUDING VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION

ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE AND ITALY;
ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.