

BAR  
228

## CRÉATION & INSPIRATION 12cl/15cl

**Campari Boulevardier - 34 €**  
Bourbon, campari, vermouth

**Meurice Millenium - 39 €**  
Champagne rosé, rose, cointreau  
Rosé Champagne, rose, cointreau

**DC - 34 €**  
Gin, chartreuse verte, gingembre, sirop de kiwi, blanc d'oeuf  
Gin, green Chartreuse, ginger, kiwi syrup, egg white

**228 - 36 €**  
Champagne, poire, liqueur de poire, litchi, framboise  
Champagne, pear, pear liqueur, lychee, raspberry

**Smoky Amber - 34 €**  
Scotch whisky, jus de citron, liqueur d'abricot, sirop de vanille, thé fumé  
Scotch whisky, lemon juice, apricot liqueur, vanilla syrup, smoked tea

**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, ginger

## CRÉATIONS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE 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

### Fragola - 22€

Fraise, framboise, citron, limonade  
Strawberry, raspberry, lemon, lemon soda

### L'Odyssée - 22€

Thé Marco Polo, fraise, raisin  
Marco Polo tea, strawberry, grape

## CRÉATIONS PÉTILLANTES / SPARKLING CREATIONS - 15cl

Sparkling French Bloom - Rosé 22€

## THE GREAT CLASSICS NEVER FADE

Votre cocktail favori sur demande  
*Your favourite cocktail on request*

Classique - 34 €

Champagne/Champagne rosé - 36/39 €

Dry classique - 34 €

Dry Grey Goose, Dry Chopin, Dry Tanqueray Ten - 42 €

Dry Beluga Gold, Dry Belvedere Ten, Dry Kauffman - 90 €

## 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

<b>Blanc / White</b>	<b>75cl</b>
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 €
2017 – Dom Pérignon Vintage	516 €
2015 – Louis Roederer – Cristal	924 €
2012 – Taittinger – Comtes de Champagne	685 €
2015 – Veuve Clicquot Ponsardin – Grande Dame	780 €
2005 – Pommery – Cuvée Louise	657 €
2004 – Dom Pérignon – Plénitude 2ème	2520 €
<b>Rosé</b>	<b>75cl</b>
2015 – Veuve Clicquot Ponsardin Vintage	240 €
2013 – Deutz – Amour de Deutz	375 €
2013 – Louis Roederer – Cristal	1 785 €
2009 – Dom Pérignon	1 700 €
<b>Magnum Champagne Blanc / White</b>	<b>150cl</b>
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
2024 Sancerre – La Mercy Dieu – Domaine Bailly-Reverdy	28 €
2023 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru – Les Vaillons – Domaine Long-Depaquit	36 €
2024 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
2024 Crozes-Hermitage – Domaine Combiér	26 €
2017 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

<b>Blanc / White</b>	75cl
2024 Sancerre – La Mercy Dieu – Domaine Bailly-Reverdy	140 €
2019 Sancerre – Jadis – Domaine Henri Bourgeois	205 €
2024 Condrieu – Les Grandes Chaillées – Domaine du Monteillet	180 €
2023 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru – Les Vaillons – Domaine Long-Depaquit	179 €
2023 Puligny-Montrachet – Domaine Joseph Pascal	215 €
2020 Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru – Morgeot – Domaine Jessiaume	300 €
<b>Rouge / Red</b>	75cl
2022 Gevrey-Chambertin – Vieilles Vignes – Domaine Tortochot	226 €
2020 Vosne Romanée – Domaine Lamarche	315 €
2024 Crozes-Hermitage – Domaine Combier	130 €
2015 Côtes-Rôtie – Domaine Jamet	368 €
2017 Saint-Julien – Le Petit Caillou – Ducru-Beaucaillou	145 €
2014 Lalande de Pomerol – Château La Fleur de de Bouïard	200 €
2017 Saint-Emilion Grand Cru – Carillon d'Angélus	525 €
<b>Rosé</b>	75cl
2021 Côtes-de-Provence – Château Galoupet	210 €
2024 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 €
Kauffmann	63 €
Beluga Gold	63 €

## GIN 5 cl

Bombay Sapphire East	28 €
Magellan	30 €
Hendrick's	32 €
Tanqueray	28 €
Tanqueray Ten	34 €
Monkey 47	34 €

## RHUM / RUM 5 cl

Rhum Agricole «Trois Rivières»	26 €
Rhum Zacapa 23	45 €
Havana Club 7 ans	28 €
Mount Gay Extra Old	32 €
Eminente Reserva 3 ans	29 €
Rhum J.M. XO	47 €

## TEQUILA 5 cl

Don Julio Reposado	34 €
Mezcal Mahani	30 €
Don Julio Blanco 70	32 €
Patrón Silver	32 €
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 €
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 €

<b>BIÈRE / BEER 33 cl</b>	<b>19 €</b>
Bière Pilsner cuvée Josef – Les Zythologues	
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

<b>JUS DE FRUIT / FRUIT JUICE 25cl</b>	<b>15 €</b>	<b>JUS DE FRUIT FRAIS / FRESH JUICE 25cl</b>	
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			

## SODAS / SOFT DRINKS

Limonade citron - La Limonaderie de Paris (33cl)	15 €
Kombucha ( <i>pomme/céleri/poivre de Sichuan</i> )	16 €
Coca-Cola Classic, Zero, Limonade, Red Bull – 33cl	15 €
Fever Tree Ginger Ale, Tonic, Ginger Beer – 20cl	15 €
Orangina, Pimento – 25cl	15 €
Bitter San Pellegrino – 10cl	15 €

## EAU MINERALE / MINERAL WATER

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

## BOISSON CHAUDE / HOT DRINKS

### CAFE / COFFEE

Espresso / Espresso	11 €
Double espresso / 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

Jasmin

Sencha

### INFUSION / HERBAL TEA

16 €

Menthe / Mint

Camomille / Chamomile

Verveine / Verbena

# CRÉATIONS GOURMANDES

Disponible de 18h00 à 22h30

✂ Plats sans gluten

✓ Plats végétariens

## 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, pomme rôtie, verjus	39
✂ Chorizo Bellota 100% ibérique Pata Negra	19
228 Fried chicken, ketchup fumé	29
✂ Sélection de fromages affinés	29
✂ Thon albacore à cru, épices et riz croustillant	39
<i>Caviar Kristal Gold de la Maison Kaviari (30gr)</i>	170
<i>Caviar Beluga de la Maison Kaviari (30gr)</i>	390

## SNACKING

✂ Artichauts croustillants et confits, parmesan, truffe noire	29
Croque-monsieur jambon Prince de Paris et Comté, salade	45
Club sandwich au poulet, frites - avec ou sans poitrine	49
<i>Supplément truffe noire 5gr/10gr</i>	35/70

## DESSERTS

✂ Fruit de la passion	28
Cabosse	28
✂ Pomme verte	28
Grain de café	28
✂ ✓ Assiette de fruits frais	28
Riz au lait aux agrumes	22
✂ Crème brûlée vanille	22
Assortiment de fruits sculptés Cedric Grolet	35

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 CHARCUTERIE D'ESPAGNE.




LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.

# GOURMET CREATIONS


Available from 6.00 pm to 10.30 pm

 Gluten-free dishes  
 Vegetarian dishes






## TO SHARE

Smoked salmon, blinis, cream, lemon	35
<i>Kristal gold Caviar from Kaviari supplement 10 gr</i>	70
Confit duck foie gras, roasted apple, verjuice	39
 100% Iberian Pata Negra Bellota chorizo	19
228 Fried chicken, smoked ketchup	29
 Selection of matured cheeses	29
 Raw albacore tuna, spices and crispy rice	39
<i>Kristal gold Caviar from Kaviari (30g)</i>	170
<i>Beluga Caviar from Kaviari (30g)</i>	390

## SNACKING

 Crispy and confit artichoke, parmesan, black truffle	29
Comté and Prince de Paris ham croque-monsieur	45
Chicken club sandwich, French fries - <i>with or without bacon</i>	49
<i>Black truffle supplement 5gr/10gr</i>	35/70

## DESSERTS

 Passion fruit	28
Cocoa pod	28
 Green apple	28
Coffee bean	28
  Fresh fruits platter	28
Citrus rice pudding	22
 Vanilla crème brûlée	22
Cedric Grolet's sculpted fruits assortment	35

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 CURED MEAT FROM SPAIN  
ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.