BAR 8

La générosité de l’été signe notre carte estivale
nous offrant de beaux arômes à sublimer.

Nos mixologues y puisent fruits, herbes et essences de saison, composant des créations en parfaite résonance avec l’univers de notre cheffe Nina Haradji.

Les saveurs s’y déploient à l’infini.

- ∞ -

Summer’s generosity shapes our summer menu offering us beautiful aromas to elevate.

Our mixologists draw from its seasonal fruits, herbs and botanicals, crafting creations that resonate in harmony with our Chef Nina Haradji’s universe.

Here, flavours unfold without limits.

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation



Sun Kiss - 15cl

Rhum brun,vodka, jus d’abricot, citron vert, sirop de pêche, confiture abricot et romarin

Dark rum, vodka, apricot juice, lime, peach syrup, apricot and rosemary jam

32€



Smoky Citrus - 15cl

Tequila Blanco 818, Mezcal Contraluz, Cordial de feuilles de Kaffir, Soda au pamplemousse

Tequila Blanco 818, Mezcal Contraluz, homemade cordial with kaffir leaves, grapefruit soda

32€



Sunset Spritz - 20cl

Aperol, jus de pamplemousse frais, basilic, sirop de fraise, Champagne

Aperol, fresh grapefruit juice, basil, strawberry syrup Champagne

32€



Botanica - 15cl

Gin, Liqueur Saint Germain, Jus de concombre
frais, Jus de citron vert, Menthe fraiche, Tonic

Gin, Saint Germain liqueur, cucumber juice
lime juice, fresh mint, tonic water

32€



Aurelio - 12cl

Gin, Campari, Vermouth rouge, Cointreau
jus de citron jaune, sanbitter, sirop d’orange sanguine

Gin, sweet vermouth, Cointreau, sanbitter, lemon juice
blood orange syrup

32€



Royal Hibiscus - 20cl

Purée de fruit de la passion, Sirop de vanille,
Champagne, Mousse hibiscus-vanille

Passion fruit purée, vanilla syrup
Champagne hibiscus vanilla foam

32€



Blush - 20cl

Gin Sober (sans alcool), Verjus, sirop de rose
French Bloom rosé

Sober Gin (non-alcoholic), Verjus, rose syrup
rosé French Bloom

24€



Velvet Jasmin - 20cl

Pêche blanche, thé au jasmin
jus de citron vert, sirop de pêche blanche

White peach, Jasmine tea, lime juice
white peach syrup

24€

COCKTAILS CLASSIQUES - CLASSIC COCKTAILS

30

Nos barmans se tiennent à votre disposition afin de réaliser le cocktail classique de votre choix selon vos préférences.
Our bartenders are at your disposal to prepare the classic cocktail of your choice according to your preferences.

CHAMPAGNE A LA COUPE - CHAMPAGNE BY THE GLASS

BLANC	14cl
Louis Roederer Brut Premier Collection 246	30
French Bloom Brut (sans alcool)	18
ROSÉ	
Louis Roederer Rose Collection	35
French Bloom Rosé (sans alcool)	18

VINS - WINES

ROUGES	14cl	75cl
AOC Crozes Hermitage « Les Galets » Domaine des Hauts Châssis 2024	19	80
AOC Givry « La Ferté » Clos des Mortières 2023	27	135
AOC Côtes de Castillon « Clos Lunelles » 2019	30	125
BLANCS	**14cl**	**75cl**
AOC Sancerre « Nuance » Vincent Pinard 2025	23	110
AOC Riesling Albert Mann 2023	25	125
AOC Chablis « Montmains » J.P. Drouin 2025	27	135
AOC Condrieu « Invitare » Michel Chapoutier 2024	30	160
ROSÉ	**14cl**	**75cl**
Château Romassan Bandol Ott 2025	25	125

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
All prices are net in Euros, VAT and service included

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES CLASSIQUES — 75cl

Louis Roederer Brut Premier Collection 246	150
Bollinger Spécial Cuvée	190
Laurent Perrier Brut	190
Billecart Salmon Cuvée Sous-Bois	230

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS — 75cl

Deutz Blanc de Blancs 2017	250
Ruinart Blanc de Blancs	295

CHAMPAGNES ROSÉS — 75cl

Bollinger Rosé	170
Roederer Rosé	190
Ruinart Rosé	260

CHAMPAGNES PRESTIGES — 75cl

Krug Grande Cuvée	510
Cristal Roederer 2015	780
Dom Pérignon Vintage 2015	780

EFFERVESCENTS SANS ALCOOL — 75cl

French Bloom Blanc ou Rosé	90

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats et des boissons.

ALCOOLS

RHUMS, CACHAÇA & PISCO

	5cl
Sailor Jerry	25
Bacardi Anejo 4	26
Havana Club 3 Anos	26
Mount Gay XO	32
Santa Teresa 1796	34
Zacapa 23 ans	39
Zacapa XO	45
Cachaça Tijuca	26
Pisco Demonio de los Andes	26

TÉQUILAS & MEZCALS

	5cl
Calle 23	30
Patron Silver	38
Jose Cuervo Reserva de la Familia	60
Don Julio 1942 Anejo	60
Avion Reserva 44	62
Clase Azul Plata	45
Clase Azul Reposado	70
Clase Azul Gold	160
Mezcal Vida Del Maguey	26
Mezcal Mahani	30

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
All prices are net in Euros, VAT and service included

ALCOOLS

VODKAS

	5cl
Ketel One	24
Tito's	26
Grey Goose	28
Belvedere	28
Beluga Noble	30

GINS

	5cl
Tanqueray Ten	25
Bombay Sapphire	26
Citadelle	26
The Botanist	26
Beefeater 24	26
Ki No Bi	32
Hendrick's	28
Mare	30
Roku	30
Monkey 47	30

EAUX DE VIE

	5cl
Mette Mandarine	26
Mette Fraise des Bois	26
Grappa Jacopo Poli	23

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats et des boissons.

ALCOOLS

APERITIFS — 7cl

Lillet Blanc	21
Pimm's	21
Fernet Branca	25
Dolin Blanc, Rouge	26
Noilly Prat	26
Amaro Averna	25

ANISÉ — 2cl

Ricard	21

LIQUEURS & CREMES — 5cl

Get 27, Get 31	25
Grand Marnier	26
Cointreau	26
St Germain	26
Italicus	26
Luxardo Maraschino	26
Kahlua	26
Peter Heering	26

PORTOS & SHERRY — 5cl

Sandeman Rouge	20
Sandeman Blanc	20
Tio Pepe	18

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
All prices are net in Euros, VAT and service included

WHISKIES

ECOSSSE

	5cl
SINGLE MALT	
Jura Superstition	25
Talisker Port Ruighe	25
Oban 14 ans	25
The Balvenie 12 ans Doublewood	25
Glenlivet Founder's Reserve	26
Laphroaig 10 ans	26
Caol lla 12 ans	26
Glenfiddich 12 ans	26
Lagavulin 16 ans	28
Glenlivet 18 ans	35
Glenfiddich Projet XX	35
Glenfiddich I.P.A.	35
Laphroaig Quarter Cask	40
Glenfiddich 21 ans	45
Macallan 12 ans	45
Bowmore 18 ans	55
The Balvenie Portwood 21 ans	62
The Macallan 18 ans	130
Glenfiddich 40 ans	690
Port Ellen 32 ans	760

BLENDED	**5cl**
Monkey Shoulder	25
J.Walker Black Label	26
Chivas Regal 12 ans	26
Chivas Royal Salute 21 ans	50
J.Walker Blue Label	66
Chivas Regal 25 ans	98

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats et des boissons.

WHISKIES

JAPON	5cl
Hibiki Harmony	39
Nikka From The Barrel	43
Yamazaki 12 ans	44
Hakushu 12 ans	44
Nikka Coffey Grain	47
Yamazaki 18 ans	125
Hakushu 18 ans	180
Hibiki 21 ans	140

USA	5cl
Bulleit Bourbon/Rye	23
Jack Daniel's	25
Rittenhouse 100 proof	25
Maker's Mark	27
Woodford Reserve Bourbon	29
Four Roses Small Batch	29
Eagle Rare 10 ans	30

CANADA	5cl
Canadian Club	25

IRLANDE	5cl
Jameson	25
Redbreast 12 ans	28

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
All prices are net in Euros, VAT and service included

DIGESTIFS

COGNACS	5cl
Rémy Martin VSOP	30
Martell Cordon Bleu	57
Hennessy XO	59
Remy Martin XO	60
Martell XO	68
Delamain Vesper XO	75
Remy Martin Carte Blanche	87
Martell Cohiba Extra	115
Rémy Martin Louis XIII	520
L'Or de Martell	570
Hennessy Paradis Imperial	580
Hine « Réserve du Paradis » 1878	1.720

ARMAGNAC	5cl
Bas Armagnac Armin 10 ans	30

CALVADOS	5cl
Christian Drouin VSOP Pays d'Auge	29

BIERES - BEERS	33cl
Corona, Asahi, Gallia Blonde, Noam La Parisienne IPA ou Brune	16

BIERES SANS ALCOOL - NON-ALCOHOLIC BEERS	33cl
1664 Sans Alcool	14

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats et des boissons.

EAUX MINERALES - MINERAL WATERS

PLATES / STILL

Evian33cl / 75cl	10 / 13

GAZEUSES / SPARKLING

Perrier 33cl	10
Badoit 33cl	10
Badoit 75cl	13
San Pellegrino 1L	13
Chateldon 75cl	15

SOFTS

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	14
Sprite 33cl	12
Tonic Water 20cl	12
Ginger Beer 20cl	12
Ginger Ale 20cl	12
Orangina 25cl	12
Sanbitter 10cl	12
Red Bull 25cl	14

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
All prices are net in Euros, VAT and service included

SOFTS

JUS FRAIS - FRESH JUICES	**20cl**
Orange, Pamplemousse, Citron Orange, Grapefruit, Lemon	16

JUS D'ALAIN MILLAT	**33cl**
Mangue, Fruit de la Passion, Pêche, Pomme, Abricot, Tomate, Ananas Mango, Passion Fruit, Peach, Apricot, Tomato, Pineapple	15

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Expresso	10
Double expresso	12
Café Allongé / American Coffee	12
Macchiato, Noisette	14
Cappuccino, Latte, Café au Lait	14
Chocolat Chaud / Hot Chocolate	16

THES NOIRS - BLACK TEA

Earl Grey - Darjeeling - Assam Breakfast — 15

THES VERTS - GREEN TEA

Dragon Well - Perles de Jasmin - Genmaïcha - Sencha — 15

INFUSIONS - HERBAL TEA

Rooibos - Menthe Poivrée - Citronnelle Gingembre
Verveine Citron - Camomille — 15

(Service des boissons chaudes jusqu'à 19h)
(Hot beverages until 7:00PM)

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats et des boissons.

A GRIGNOTER - BAR SNACKS

Mezze & pain libanais croustillant : 28
Moutabal, labné, guacamole, mouhamara, houmous betterave
Mezze & crispy lebanese bread:
Moutabal, labné, guacamole, mouhamara, hummus beetroot

Tortilla de pommes de terre, sauce piperade 16
Potatoes Spanish omelette, piperade sauce

Mini croque truffe à la dinde fumée 30
Mini truffled croque with smoked turkey

Frites, mayonnaise à la truffe noire 18
French fries with black truffle mayonnaise

Encornets frits, piments et sauce tartare 18
Fried squid, chili and tartar sauce

Gambas Panko, sauce sweet chili 30
Panko prawns with sweet chili sauce

Gyozas végétariens grillés (5 pièces) 26
Vegetarian grilled Gyozas (5 pieces)

Dim Sum Har Gow crevettes (5 pièces) 34
Shrimp Har Gow Dumplings (5 pieces)

Tenders au poulet, sauce BBQ 24
Chicken tenders, BBQ sauce

Rouleaux de printemps en maki (4 pièces) 15
Spring rolls (4 pieces)

Volaille et charcuterie origine France
Végétarien / Vegetarian

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
All prices are net in Euros, VAT and service included

SALADES - SALADS

Salade César au poulet — 34
Chicken Caesar salad

Salade César aux gambas — 34
Prawns Caesar salad

Salade Grecque, tomates, feta, concombre, poivrons, câpres et oignons — 29
Greek salad, tomatoes, feta cheese, cucumber, red pepper, capers and onions

SANDWICHS - SANDWICHES

Croque-Monsieur au Comté affiné, dinde fumée — 30
Classic Croque-Monsieur, aged Comté, smoked turkey

Cheeseburger – Fromage de votre choix (Comté affiné, Tomme de Savoie ou Cheddar), frites — 42
Cheeseburger –Served with your choice of cheese (Aged Comté, Tomme de Savoie, Cheddar), french fries

Club sandwich volaille — 36
Chicken Club sandwich

Pain pita, halloumi grillé & tzatziki — 34
Pita bread, grilled halloumi & tzatziki

Rouleaux de printemps en maki (8 pièces) — 29
Spring rolls (8 pieces)

PÂTES - PASTAS

Tagliatelline pomodoro et basilic — 29
Tagliatelline pomodoro and basil

Rigatoni de homard — 64
Lobster rigatoni

Pad Thaï au poulet — 36
Pad Thai with chicken

Volaille et charcuterie origine France
Végétarien / Vegetarian

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats et des boissons.

CAVIAR

Caviar Oscietra Sturia – France 50g	220
Caviar Oscietra Sturia – France 100g	420
Caviar Beluga Sturia – France 50g	600
Caviar Beluga Sturia – France 100g	1.200

Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis, blanc et jaune d'œufs durs, câpres, persil, crème acidulée et oignons.
All our caviars are served with a side dish of blinis, hard-boiled egg whites and yolks, capers, parsley, sour cream and onions.

GOURMANDISES - SWEET TREATS

Jusqu'à 18h / Until 6:00PM

Madeleines maison, crème au Muscovado Homemade Madeleines, Muscovado cream	13
Cookie chocolat noir, noisettes ou pistache Dark chocolate, hazelnuts or pistachio cookie	13
Pain perdu French toast	26

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
All prices are net in Euros, VAT and service included

Pâtisseries signatures du Chef Julien Dugourd

Chef Julien Dugourd's signature pastries

Le citron – Lemon

Croustillant et biscuit au citron, mousse et crémeux au citron, gel citron herbe fraîche, confit de citron

Lemon biscuit and crisp, lemon mousse and cream, fresh herb gel, candied lemon

Saint-Honoré framboise rose – Raspberry rose Saint-Honoré

Feuilletage caramélisé, crémeux framboise, gel de framboise rose, chantilly à la framboise rose

Caramelized puff pastry, raspberry cream, raspberry and rose gel raspberry and rose whipped cream

Tarte coco exotique – Coconut and exotic fruit tart

Pâte sucrée, croustillant et mousse coco, marmelade exotique noix de coco fraîche

Sweet shortcrust pastry, coconut crisp, exotic fruit marmalade coconut mousse, fresh coconut

Flan vanille – Vanilla flan

Pâte sucrée, flan à la vanille de Tahiti

Sweet shortcrust pastry, Tahitian vanilla flan

Religieuse pistache – Pistachio religieuse

Pâte à choux, crémeux pistache, praliné pistache, tuile dentelle croustillant pistache

Choux pastry, pistachio cream, pistachio praline, lace tuile pistachio crunch

La noisette - The hazelnut

Croustillant noisette, biscuit noisette, crémeux noisette, ganache montée à la noisette, mousse noisette, praliné noisette

Hazelnut crisp, hazelnut sponge, hazelnut cream, whipped hazelnut ganache, hazelnut mousse, hazelnut praline

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner la présence d'allergènes dans la composition des plats et des boissons.

Pâtisseries signatures du Chef Julien Dugourd

Chef Julien Dugourd's signature pastries

Finger chocolat – Chocolate finger

Croustillant noisette, biscuit chocolat, caramel, cacahuètes caramélisées, mousse chocolat

Hazelnut crisp, chocolate sponge, caramel, caramelized peanuts, chocolate mousse

Tartelette aux pommes - Apple Tartlet

Pâte sucrée, crème vanille, caramel, pommes caramélisées, chantilly à la vanille, compote de pommes et pommes fraîches

Sweet shortcrust pastry, vanilla cream, caramel, caramelized apples, vanilla whipped cream, apple puree and fresh apples

Pavlova pomme shiso - Apple and shiso pavlova

Meringue, chantilly vanille, confit pomme gingembre, marmelade pomme shiso, pommes fraîches

Meringue, vanilla whipped cream, apple-ginger confit, apple-shiso marmalade, fresh apples

20€ sur place jusqu'à 19h / 17€ à emporter

20€ on site until 7 PM / 17€ to take away

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
All prices are net in Euros, VAT and service included