



Notre carte naît d'une saison généreuse,
portée par les herbes et les essences que notre
chefe cultive avec soin, et dont elle confie les
secrets à nos mixologues.

Un fil invisible traverse chacune de nos créations,
héritage oriental en filigrane, saveurs qui se
répondent, expérience qui se vit autant dans
l'assiette que dans le verre.

Les saveurs s'y déploient à l'infini

— ∞ —

à savourer le temps d'une saison.

Our menu is born from a generous season, carried
by the herbs and essences that our chef carefully
cultivates, and whose secrets she entrusts to our
mixologists.

An invisible thread runs through each of our
creations, an oriental heritage in filigree, flavors
that respond to each other, an experience to be
lived as much on the plate as in the glass.

Flavors unfold infinitely

— ∞ —

to be savored during the course of a season.

Le bar 8 ouvre ses portes du Lundi au Vendredi de 11h à 01h
Samedi et Dimanche de 12h à 01h.

Dernière commande : Cuisine 23h / Bar 00h30.

Bar 8 opens its doors from Monday to Friday from 11pm to 1am,
Saturday and Sunday from 12pm to 1am.

Last order: Food 11:00 pm / Drinks 00:30 am

Sun Kiss (15cl)

Rhum brun, Vodka, jus d'abricot, jus de citron vert, sirop de pêche, confiture abricot romarin maison

Dark Rum, Vodka, apricot juice, fresh lime juice, peach syrup, homemade apricot rosemary jam

Smoky Citrus (15cl)

Tequila Blanco 818, Mezcal Contraluz, cordial de feuilles de Kaffir, soda au pamplemousse

Tequila Blanco 818, Mezcal Contraluz, Kaffir leaves homemade cordial, grapefruit soda

Sunset Spritz (20cl)

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

Aperol, fresh grapefruit juice, basil, homemade strawberry basil syrup, Champagne

Botanica (16cl)

Gin, liqueur Saint Germain, jus de concombre frais, jus de citron vert, menthe fraiche, tonic

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

Aurelio (12cl)

Gin, Campari, vermouth rouge, Cointreau, jus de citron jaune, Sanbitter, sirop d'orange sanguine

Gin, Campari, sweet vermouth, Cointreau, fresh lemon juice, Sanbitter, homemade blood orange syrup

Royal Hibiscus (20cl)

Liqueur de fruit de la passion FAIR, sirop de vanille, eau gazeuse, Champagne, mousse hibiscus-vanille
Passion fruit liqueur FAIR, vanilla syrup, soda water, Champagne, hibiscus vanilla foam

MOCKTAILS SIGNATURES

24

Blush (20cl)

Gin Sober (sans alcool), verjus, sirop de rose, French Bloom rosé, eau gazeuse
Sober Gin (non-alcoholic), verjus, rose syrup, pink French Bloom, soda water

Velvet Jasmin (20cl)

Pêche blanche, thé au jasmin, jus de citron vert, sirop de pêche blanche maison
White peach, jasmin tea, fresh lime juice, homemade white peach syrup

COCKTAILS CLASSIQUES

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

VINS EFFERVESCENTS A LA COUPE

BLANC	14cl
Louis Roederer Brut Premier Collection 246	30
French Bloom Brut (<i>sans alcool</i>)	18

ROSÉ	
Louis Roederer Rose Collection	35
French Bloom Rosé (<i>sans alcool</i>)	18

VINS

ROUGES	14cl	75cl
AOC Crozes Hermitage « Les Galets » Domaine des Hauts Châssis	19	80

AOC Givry « La Ferté » Clos des Mortières	27	135
---	----	-----

AOC Côtes de Castillon « Clos des Lunelles »	30	125
--	----	-----

BLANCS	14cl	75cl
---------------	-------------	-------------

AOC Sancerre « Nuance » Vincent Pinard	23	115
--	----	-----

AOC Riesling Albert Mann	25	125
--------------------------	----	-----

AOC Chablis « Montmains » J.P. Drouin	27	135
---------------------------------------	----	-----

AOC Condrieu « Invitare » Michel Chapoutier	30	150
---	----	-----

ROSÉ	14cl	75cl
-------------	-------------	-------------

Chateau Romassan Bandol Ott	25	125
-----------------------------	----	-----

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 2009	590
Dom Pérignon Vintage 2015	780

MAGNUM 150cl

Roederer Brut Premier	300
-----------------------	-----

EFFERVESCENTS SANS ALCOOL 75cl

French Bloom Brut ou Rosé	90
French Bloom Extra Brut	130
French Bloom Vintage 2022	200

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

SPIRITUEUX

RHUMS, CACHAÇA & PISCO 5cl

Sailor Jerry	25
Bacardi Anejo 4	26
Havana Club 3 Anos	26
Bacardi Reserva	26
Havana Club 7 Anos	29
Mount Gay XO	32
Diplomatico 12 ans	34
Santa Teresa 1796	34
Zacapa 23 ans	39
Zacapa XO	45
J.Bally très vieux 12 ans	48
Cachaça Tijuca	26
Pisco Demonio de los Andes	26

TÉQUILAS & MEZCAL 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

SPIRITUEUX

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
EAUX DE VIE	5cl
Mette Kirsch	26
Mette Mandarine	26
Mette Coing	26
Mette Fraise des Bois	26
Grappa Jacopo Poli	23
Grappa Nardini	26

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

SPIRITUEUX

APERITIFS 7cl

Lillet Blanc	21
Fernet Branca	25
Dolin Blanc, Rouge	26
Noilly Prat	26
Amaro Averna	25
Punt e Mes	26

ANISÉ 2cl

Pastis 51	26
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

Sanderman Rouge	20
Sanderman Blanc	20
Tio Pepe	18

WHISKIES

ÉCOSSE	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 Ila 12 ans	26
Glenfiddich 12 ans	26
Glenmorangie 10 ans	27
Lagavulin 16 ans	28
Ardbeg 10 ans	32
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

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/Rye	29
Four Roses Small Batch	29
Eagle Rare 10 ans	30
CANADA	5cl
Canadian Club	25
Crown Royal	25
IRLANDE	5cl
Jameson	25
Redbreast 12 ans	28
Middleton Very Rare	64
TAÏWAN	5cl
Kavalan Cherry Oak	34

DIGESTIFS

COGNACS 5cl

Rémy Martin VSOP	30
Martell VSOP	35
Martell Cordon Bleu	57
Hine Homage	58
Hennessy XO	59
Remy Martin XO	60
Martell XO	68
Delamain Vesper XO	75
Remy Martin Carte Blanche	87
Delamain Millésime 1986	89
Martell Cohiba Extra	115
Hennessy Paradis	250
Rémy Martin Louis XIII	520
L'Or de Martell	570
Hennessy Paradis Imperial	580
Hine « Réserve du Paradis » 1878	1.720

ARMAGNACS 5cl

Bas Armagnac Armin 10 ans	30
---------------------------	----

CALVADOS 5cl

Christian Drouin VSOP Pays d'Auge	29
-----------------------------------	----

BIERES 33cl

Corona, Asahi, Gallia Blonde, Noam	16
La Parisienne IPA ou Brune	

BIERES SANS ALCOOL 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 MINÉRALES

MINERAL WATERS

PLATES / STILL

Evian 33cl / 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

SOFTS

JUS FRAIS / FRESH JUICES

Orange, Pamplemousse, Citron
Orange, Grapefruit, Lemon

20cl

16

JUS D'ALAIN MILLAT

Mangue, Passion, Pêche, Pomme,
Abricot, Tomate, Ananas
Mango, Passion Fruit, Peach,
Apricot, Tomato, Pineapple

33cl

15

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Espresso	10
Double espresso	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 Potatoes Spanish omelette, piperade sauce	16
Mini Croque truffe à la dinde fumée Mini truffled croque with smoked turkey	30
Frites, mayonnaise à la truffe noire French fries with black truffle mayonn 	18
Encornets frits, piments et sauce tartare Fried squid, chili and tartar sauce	18
Gambas Panko, sauce sweet chili Panko prawns with sweet chili sauce	30
Gyozas végétariens grillés (5 pièces) Vegetarian grilled Gyozas (5 pieces) 	26
Dim Sum Har Gow crevettes (5 pièces) Shrimp Har Gow Dumplings (5 pieces)	34
Tenders au poulet, sauce BBQ Chicken tenders, BBQ sauce	24
Rouleaux de printemps en maki (4 pièces) Spring rolls (4 pieces)	15

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 Chicken Caesar salad	34
Salade César aux gambas Prawn Caesar salad	34
Salade Grecque, tomates, feta, concombre, poivrons, câpres et oignons Greek salad, tomatoes, feta cheese, cucumber, red pepper, capers and onions	29

SANDWICHES - SANDWICHES

Croque-Monsieur au Comté affiné, dinde fumée Classic Croque-Monsieur, aged Comté, smoked turkey	30
Cheeseburger – Fromage de votre choix (Comté affiné, Tomme de Savoie ou Cheddar), frites Cheeseburger – Served with your choice of cheese (Aged Comté, Tomme de Savoie, Cheddar), french fries	42
Club sandwich volaille Chicken Club sandwich	36
Pain pita, halloumi grillé & tatziki Pita bread, grilled halloumi & tatziki	34
Rouleaux de printemps en maki (8 pièces) Spring rolls (8 pieces)	29

PÂTES - PASTAS

Tagliatelline pomodoro et basilic Tagliatelline pomodoro et basil	29
Rigatoni de homard Lobster rigatoni	78
Pad Thai au poulet Pad Thai with chicken	36

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 Black chocolate or hazelnuts or pistachio cookie	13
Pain perdu French toast	26

Pâtisseries signatures

Chef Julien Dugourd

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

Le fraisier – Strawberry cream cake

Croustillant amandes, biscuit pain de Gênes, marmelade de fraise, mousse et ganache montée à la vanille, fraises fraîches et eau de fraise Batak

Almond crisp and biscuit, strawberry marmalade, vanilla whipped cream and mousse, strawberries batak strawberry water

Le pop-corn – pop-corn

Croustillant maïs, biscuit maïs, crémeux caramel, mousse vanille et pop-corn caramélisé

Corn biscuit and crisp, creamy caramel, vanilla mousse, caramelized pop-corn

Paris-Brest cerise, pistache & hibiscus –

Paris-Brest with cherry, pistachio & hibiscus

Pâte à choux, croustillant pistache, confit cerise et hibiscus, chantilly pistache, cerise fraîche, voile hibiscus

Choux pastry, pistachio crunch, cherry and hibiscus compote, pistachio whipped cream, fresh cherry, hibiscus veil.

Flan rhubarbe – Rhubarb flan

Pâte sucrée, marmelade de rhubarbe, flan vanille

Sweet dough, rhubarb marmalade, vanilla flan

Pavlova fruits rouges - Red berries pavlova

Meringue, chantilly vanille, confit cassis, marmelade de framboise, framboises fraîches

Meringue, vanilla whipped cream, blackcurrant confit, raspberry marmalade, raspberries

Pâtisseries signatures

Chef Julien Dugourd

Saint-Honoré caramel – Caramel Saint-Honoré

Feuilletage caramélisé, pâte à choux, crémeux caramel, chantilly caramel

Caramelized puff pastry, sweet dough, creamy caramel, caramel whipped cream

Tarte chocolat praliné sobacha

Chocolate and sobacha praline tart

Pâte sucrée chocolat, croustillant noisette, crémeux et chantilly au chocolat, praliné-noisettes sobacha

Chocolate sweet dough, crispy hazelnut, creamy chocolate with whipped cream, hazelnut-sobacha praline

Tarte à la pêche - Peach tart

Biscuit à la vanille, compotée de pêche au miel, crème vanille, pêche pochée à la vanille.

Vanilla biscuit, honey peach compote, vanilla cream, vanilla-poached peach

18€ sur place jusqu'à 19h / 15€ à emporter

18€ on site until 7 PM / 15€ to take away

Nos thés et cafés sont développés dans une approche durable et engagée pour la planète.

Our teas and coffees are developed with a sustainable approach and a commitment to the planet.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation