



**BAR ARISTIDE**





CHAMPAGNES  
ET VINS AU VERRE  
CHAMPAGNES  
AND WINES BY THE GLASS

---

15 CL

---

## CHAMPAGNES AU VERRE CHAMPAGNE BY THE GLASS

Taittinger - Extra Brut  
Cuvée Lutetia 27 €

Bollinger - Brut  
Spécial Cuvée 29 €

Billecart-Salmon - Brut  
Rosé 32 €

Ruinart - Brut  
Blanc de Blancs 56 €



## VINS BLANCS AU VERRE WHITE WINES BY THE GLASS

Etna DOC  
Carricante - Planeta - 2022 26 €

Alsace  
Riesling "Engelgarten" - Domaine Deiss - 2023 23 €

Sancerre  
Alpha Omega - Domaine Guillerault-Fargette - 2022 24 €

Rully  
Montmorin - Domaine Jean Chartron - 2023 24 €

Chablis 1<sup>er</sup> cru  
Fourchaume - Domaine Vrignaud - 2023 27 €

Pouilly-Fuissé 1er Cru  
Aux Chailloux - Maison Auvigue - 2023 30 €



## VIN MOELLEUX AU VERRE SWEET WINES BY THE GLASS

Hongrie  
Tokaj Szamorodni - Holdvolgy - 2013 24 €

## VINS ROSÉS AU VERRE ROSÉ WINES BY THE GLASS

Bandol

Château Pibarnon - 2023 20 €

Côtes de Provence

Château Minuty Rosé et Or - 2025 21 €



## VINS ROUGES AU VERRE RED WINES BY THE GLASS

Bourgogne

Pinot Noir - Domaine AF Gros - 2023 25 €

Saint-Estèphe

Château Tronquoy Lalande - 2018 29 €

Saint-Joseph

Hugo et Pauline - 2024 25 €

Beaune 1er Cru

Domaine JM Bouzereau - 2018 30 €

Barbera d'Alba Superiore

Albino Rocca - 2023 24 €

Amarone della Valpolicella DOCG

Marne 180 - Tedeschi - 2022 24 €





PARTITIONS  
GOURMANDES  
GOURMET  
SCORES

---

De 18h00 à 22h45  
From 6 pm to 10.45 pm

---

Nuggets de volaille / caviar Baeri 5g / 23 € / 48 €  
Chicken nuggets / caviar Baeri 5g

Hash browns, crème fraîche / 19 €  
Hash browns, crème fraîche

Focaccia, mortadelle, burrata, pistaches / 17 €  
Focaccia, mortadella, burrata, pistachios

Mini-burgers, sauce barbecue, oignons / 22 €  
Mini burgers, BBQ sauce, onions

Croustillants de crevettes, sauce épicée au tamarin / 20 €  
Crispy prawns, spicy sweet sauce

Jamon Ibérico de Jabugo, pan con tomate / 26 €  
Iberian ham, toasted bread with tomato

Sélection de fromages affinés / 21 €  
Aged cheese selection

Caviar, blinis et condiments  
Caviar, blinis and condiments

Baeri 30g / 160 €  
Osciètre 50g / 230 €  
Beluga 30g / 450 €

## SUSHI & SASHIMI

Assortiment de 6 sashimi / Selection of 6 sashimi / 24 €

 Assortiment de 6 nigiri / Selection of 6 nigiri / 32 €



## CALIFORNIAN MAKI (URAMAKI) 8 PIÈCES

Végétarien, avocat épicé, mangue, agrumes, herbes / 22 €  
Vegetarian, spicy avocado, mango, citrus fruits, fresh herbs

Thon épicé, avocat, mangue / 28 €  
Spicy tuna, avocado, mango


Saumon, concombre, avocat, crème yuzu, sobacha / 24 €  
Salmon, cucumber, avocado, yuzu cream, sobacha



## SUCRÉ / SWEET

Tarte aux fruits de saison / 20 €  
Seasonal fruit tart

Entremets chocolat / 20 €  
Chocolate entremets

 Fruits de saison / 24 €  
Seasonal fruits





COCKTAILS  
CLASSIQUES  
CLASSIC  
COCKTAILS

## SHORT DRINKS

Dry Martini 32 €

Manhattan 32 €

Martinez 32 €

Last Word 32 €



## LONG DRINKS

Bloody Mary 32 €

Bellini 32 €

Screwdriver 32 €

Mojito 32 €

Nos cocktails sans alcool sont disponibles sur demande — 23 €

Nos cocktails sont préparés avec la sélection de spiritueux et alcools de notre Chef Barman. Nos barmen peuvent également les préparer avec les spiritueux de votre choix. Un supplément s'appliquera.

## HIGHBALLS

- Gin Tonic 32 €
- Scotch & Soda 32 €
- Tequila & Soda 32 €
- Whisky Ginger Ale 32 €



## AFTER DINNER

- Black Russian 32 €
- God Father 32 €
- God Mother 32 €
- Espresso Martini 32 €

Non-alcoholic cocktails are available upon request — €23

Our cocktails are prepared with our Chef Barman's selection of spirits and alcohols. Our bartenders can also prepare them with the spirits of your choice. An extra charge will apply.





SPIRITUEUX  
SPIRITS

## GINS

- Citadelle - Old Tom - France 30 €
- Bombay Premium - London Dry - England 30 €
- Hendrick's - Distilled Gin - Scotland 30 €
- Sipsmith VJOP - London Dry - England 30 €
- Tanqueray - London Dry - England 30 €
- Tanqueray 10 - Distilled Gin - England 30 €
- Plymouth - Distilled Gin - England 30 €
- Bluecoat - Distilled Gin - USA 30 €
- Elephant - London Dry - Germany 30 €
- Bobby's Jenever - Distilled Gin - Holland 30 €
- Dodd's - Distilled Gin - England 30 €
- Gunpowder Drum Shanbo - Irish Gin - Ireland 30 €
- Silent Pool - Distilled Gin - England 30 €
- Few Breakfast - Distilled Gin - USA 30 €
- Monkey 47 - Distilled Gin - Germany 32 €
- Suntory Roku Gin - Distilled Gin - Japan 30 €
- Ki No Bi - Distilled Gin - Japan 34 €
- Ky No Tea Kyoto Dry - Distilled Gin - Japan 32 €
- Copperhead Black Edition - Distilled Gin - England 32 €
- Copperhead Gibson Edition - Distilled Gin - England 32 €
- Seventy One - Distilled Gin - England 50 €

## VODKAS

- Belvedere - Poland 31 €
- Guillotine Heritage - France 31 €
- Mamont - Russia 32 €
- U'Luvka - Poland 30 €
- Absolut Elyx - Sweden 30 €
- Potocki - Poland 30 €
- Altamura - Italia 30 €
- Nikka Coffey - Japan 30 €
- Squadron 303 - England 30 €
- Beluga Gold Line - Russia 40 €

## RHUMS, RONS & CACHACA

- Cachaca - Leblon 30 €
- Rhum - Clarin Sajous 30 €
- Rum - Santa Teresa 32 €
- Zacapa Solera Grand Reserva 32 €
- Rum - Plantation XO 20<sup>th</sup> Anniversary 34 €
- Rum - Rum Nation 21 36 €
- Rum - Karukera 2009 Single Cask Conquete 40 €
- Rum - Velier Royal Blend 40 €
- Ron - Zacapa XO 40 €
- Ron - Havana Club 15 60 €
- Rum - Diplomatico Ambassador 62 €
- Hampden Great House Distillery 2025 44 €
- Hampden 9 - 2016 Lrok Magnum Series #3 62 €
- Hampden 9 - 2016 Lrok Magnum Series #3 62 €
- Neisson Mizunara Batch 3 54 €

## TEQUILAS

Casamigos Reposado 30 €

Casamigos Anejo 32 €

Don Julio blanco 30 €

Don Julio reposado 30 €

Don Julio 1942 67 €

Casa Dragones Reposado 54 €

Casa Dragones Anejo 56 €

Patron Silver 32 €

Herradura Silver 34 €

Jose Cuervo Reserva de la Familia 47 €

Gran Patron Platinum 77 €



## MEZCALS

Union Espadin y Barril 34 €

Madre 30 €

Del Maguey Madrecuixe 47 €



## SAKES

Saké Dasai 45 22 €

Saké Dasai 23 36 €



## BAIJIU

Moutai Golden Prince / 30 €

Moutai Kwei Chow / 107 €

Moutai Kwei Chow Premium / 452 €

## WHISKIES ET BOURBONS

### WHISKIES AND BOURBONS

#### SCOTCH WHISKIES HIGHLANDS

Glenmorangie 12 30 €

Glenmorangie 18 36 €

Glenmorangie Signet 72 €

Balblair 1991 52 €

Dalmore 18 52 €

Dalmore King Alexander 67 €



#### SCOTCH WHISKIES SPEYSIDE

Singleton 15 30 €

Macallan 12 30 €

Aultmore 18 30 €

Craigellachie 13 32 €

Chivas 18 32 €

Chivas Royal Salute 21 67 €

Glendronach 18 46 €

Johnnie Walker Blue Label 92 €

Balvenie 21 67 €

Balvenie 25 171 €

Glenfiddich 21 67 €

Glenfiddich 30 191 €



#### SCOTCH WHISKIES ISLAY

Ardbeg An Oa 30 €

Ardbeg Uigeadail 30 €

Laphroaig Quarter Cask 30 €

Isla of Jura 18 32 €

## WHISKIES ET BOURBONS WHISKIES AND BOURBONS

### IRISH WHISKEYS

Teeling Single Malt 30 €

Jameson 32 €



### JAPANESE WHISKIES

Nikka Coffey Grain 32 €

Yamazaki Distillers Edition 47 €

Yamazaki 12 52 €

Yamazaki 18 147 €

Hakushu 12 52 €

Hakushu 18 77 €

Hakushu 25 602 €

Hibiki Harmony 52 €

Suntory hibiki 21 147 €

Nikka Taketsuru 21 92 €



### USA WHISKEYS

Bulleit Bourbon 30 €

Mitcher's Bourbon 30 €

Woodford Reserve 30 €

Widow Jane 10 30 €

Sazerac Rye 6 30 €

## WHISKIES FRANÇAIS

Armorik Triagoz 30 €

Alfred Giraud Harmonie 44 €

Alfred Giraud Intrigue 56 €

## COGNACS ET ARMAGNACS REGIONAL BEATS

Cognac - Hennessy XO 50 €

Cognac - Delamain XO Pale & Dry 42 €

Cognac - Martell Cordon Bleu 47 €

Cognac - Bourgoin 1998 Micro Barrique 50 €

Cognac - Tesseron XO Lot 53 50 €

Cognac - Tesseron Royal Blend 122 €

Armagnac - Bas Armagnac Darroze 1979 56 €



## HENNESSY PARADIS

La découverte - 2 cl 92 €

L'expert - 4 cl 182 €



## HENNESSY PARADIS IMPÉRIAL

La découverte - 2 cl 222 €

L'expert - 4 cl 442 €

## LIQUEURS LIQUORS

Drambuie 22 €

Arran Gold 22 €

Fernet-Branca 22 €

Amaro Averna 22 €

Adriatico 22 €

Chartreuse verte VEP 44 €

Chartreuse jaune VEP 44 €

Chartreuse 1605 40 €

Chartreuse MOF 40 €

Grand Marnier "Cuvée du Centenaire" 30 €



## CALVADOS

Christian Drouin "Très Pomme" 30 €

Christian Drouin XO Pierre Pivet 42 €

Lecompte 12 ans 28 €

Lecompte 18 ans 62 €

## SPIRITUEUX 0,0% SPIRITS 0,0%

Tanqueray Gin 0,0% / 21 €

Seedlip Garden 108 / 21 €

Amaretto Roasted Zero / 30 €







SOFT, CIDRE & BIÈRES  
SOFT, CIDER & BEERS

## EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Evian - 33 cl / 10 €

Badoit Rouge - 33 cl / 10 €

Perrier - 33 cl / 12 €

## ● SODAS SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero - 33 cl / 15 €

Orangina - 25 cl / 15 €

Limonade - 33 cl / 15 €

Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer - 20 cl / 15 €

## ● LES JUS ET NECTARS JUICES AND NECTARS

Pomme, poire, ananas, abricot, framboise,  
mangue, tomate - 33 cl / 15 €

Apple, pear, pineapple, apricot, raspberry,  
mango, tomato - 33 cl

## CIDRE EN BOUTEILLE BOTTLED CIDER

Alain Milliat - 33 cl / 16 €



## BIERES EN BOUTEILLES BOTTLED BEERS

Heineken - 33 cl / 16 €

Corona - 33 cl / 16 €

Pilsner Bio - Deck & Donohue - 33 cl / 16 €

Indigo IPA Bio - Deck & Donohue - 33 cl / 16 €

Monk Bio - Deck & Donohue - 33 cl / 16 €

Cuvée des Moissons - Deck & Donohue - 33 cl / 16 €

L'Aube - Deck & Donohue - 33 cl / 16 €

1664 - 0.0% Alcool - 33 cl / 15 €

## MENTIONS LÉGALES LEGAL TERMS

Le registre des allergènes et des origines des viandes et homards est disponible sur simple demande.

Les prix sont en euros et s'entendent nets et service compris.

Nous n'acceptons pas les règlements par chèque.

Selon l'article R 3353-2 du Code de la santé publique, le fait pour lesdébiteurs de boissons de servir de l'alcool à des clients en état d'ébriété manifeste ou de les recevoir dans leurs établissements est passible d'une contravention de 4<sup>e</sup> classe. En conséquence, nous nous réservons le droit de refuser de servir de l'alcool aux clients en état d'ébriété ou ayant consommé trop de boissons alcoolisées.

The allergens and meat and lobster origin register is available upon request. The prices are in euros, taxes and service included.

Payments by check are not accepted.

The article R 3353-2 of the French Public Health Code states that the fact for licensed premises tenants to serve alcoholic beverages to clients under the influence of alcohol or to receive them in their establishment is punishable by the law with a 4<sup>th</sup> category fine. Therefore, we reserve the right to refuse to serve alcohol to clients who are under the influence of alcohol or have consumed too many alcoholic beverages.

Doses de service pour les alcools, sauf mention particulière :

Volume of alcohol per served dose, except specified otherwise:

Champagne bouteille 75 cl, magnum 150 cl, verre 14 cl.

Gin 5 cl. Vodka 5 cl. Rhum 5 cl. Tequila 5 cl.

Mezcal, cachaça, pisco 5 cl. Cognac, armagnac, calvados 5 cl.

Whisky 5 cl. Absinthe, anisé, chartreuse 5 cl.

Liqueur, eau-de-vie 5 cl. Apéritif 7 cl.

Porto, sherry, vin de liqueur 9 cl.

 *Vegan*

 *Sans gluten*