

SPECIAL TREATS

Vieux Comté millésimé AOP 24 mois

Vintage Comté cheese 24 months

+

Clos des Lunes

Lune d’Argent 2018 (12cl)

Bordeaux

25

3 huîtres Fine de Claire N°3

3 Fine de Claire Oysters N°3

+

Château Latour Martillac 2018 (12cl)

Pessac Léognan

Or

Champagne

Charles Heidsieck Brut Réserve (12cl)

35

Croque-Monsieur à la Truffe

Truffle Croque-Monsieur

+

Château d’Issan 2014 (12cl)

Margaux

45

Prix en euros TTC Service compris.
Prices in euros, Service and VAT included.

BOISSONS FRAICHES - COLD DRINKS

Eau Filtrée BE WTR 75cl

BE WTR Filtered water

Eau plate - Still water

Eau gazeuse - Sparkling water

5

Jus de fruits frais - 20cl

Fresh fruit juices

Orange - Orange

Pamplemousse - Grapefruit

7

Sodas artisanaux - 33cl

Craft sodas

Limonade bio - Organic lemonade

Schorle citron, citron vert et gingembre

Lemon, lime and ginger

Schorle pomme piquante - zesty apple

Schorle rhubarbe - Rhubarb

6,5

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Thés/Teas Dammann ®

Miss Dammann

Thé vert - saveurs de gingembre,

fruit de la passion et citron

Green tea - ginger, passion fruit and lemon flavors

6

Grand Goût Russe

Thé noir - saveurs de citron caviar et bergamote

Black tea - finger lime and bergamot flavors

Darjeeling

Thé noir - saveurs d’amande et de pêche mûre

Black tea - almond and ripe peach flavors

Sencha Fukuyu

Thé vert - notes végétales et arôme iodé

Green tea - vegetable and marine notes

Bella Blanca

Thé blanc - saveurs de bergamote,

de mangue et d’amande

White tea - bergamot, mango and almond flavors

Rooibos Citrus

Infusion - saveurs de citron vert, de clémentine,

d’orange sanguine et kola

Infusion - Lemon, clementine, orange and kola flavors

Cafés - Coffees

Espresso, café allongé

3,5

Macchiato

4,5

Double Espresso

5

Cappuccino, Latte

6

Flat white, Mocha

6

Chocolat chaud

6

Extra shot

2

Prix en euros TTC Service compris.
Prices in euros, Service and VAT included.



Bar à Vin

Wine and Champagne bar

Over 100 wines

To taste by the glass or takeaway

SPECIAL TREATS

CHAMPAGNE BRUNCH

35

Champagne

Charles Heidsieck brut Réserve (12cl)

+

Croissant ou Pain au Chocolat

+

salade de fruits frais

Fresh fruit salad

+

Oeufs brouillés à la truffe

Truffle scrambled eggs

Or

Œufs brouillés au saumon fumé

Smoked salmon scrambled eggs

Supplément caviar Baeri (5g) - 13

CAVIAR ASTARA®

Caviar accompagné de blinis et de
crème d’Isigny AOP.

Caviar served with blinis and
Isigy PDO cream

Baeri	Osciètre
(Acipenser baerii)	(Acipenser gueldenstaedtii)

10 g – 26	10 g – 36
30 g – 77	30 g – 108
50 g – 128	50 g – 180

Champagne
Charles Heidsieck Brut Réserve (12cl)

+

Caviar Baeri 10g 40

Caviar Baeri 30g 90

Prix en euros TTC Service compris.
Prices in euros, Service and VAT included.

