

Cocktails Revisites

8 à 12CL

PORNSTAR MARTINI 17 €

Vodka Wyborowainfusée à la vanille de Madagascar, sirop de vanille, jus de citron vert, jus d'ananas, shooter de Champagne Mercier

APPLE SKY 16 €

Whisky Jack Daniel's, jus de citron jaune, sirop de cannelle maison, jus de pomme

L'IMPERIAL 16 €

Rhum Bacardi Oro et Blanco, liqueur mandarine, Disaronno, jus de citron vert

FIORENTE ROYAL 17 €

Champagne Mercier, liqueur de framboise, liqueur de fleur sureau Fiorenze

Cocktails Signatures

8 à 12CL
16 €

FRENCH NEGRONI

Gin Citadelle, Suze, Lillet rouge, concombre

CUCUMBER COLLINS

Gin Hendricks, jus de citron jaune, purée de concombre maison, Perrier

TEXICAN TONIC

Tequila Jimadores, crème de pêche, jus de citron vert, sirop hibiscus, hibiscus tonic

BON BAISER DE SHIEDAM

Vodka Ketel One, liqueur de chambord, jus de citron vert, jus de cranberry

DAÏQUI BERRIES

Rhum Appleton, purée de fraise, jus de citron vert, sirop de vanille, jus de Cranberry

OAXACAN'S RITUAL

Mezcal del Maguay, sirop de piment, bitter cacao

OLD FASHIONED WOODFORD 20 €

Woodford Reserve, sucre de canne, angostura bitter, cerise amarena

Cocktails classiques

8 à 12CL

LES SPRITZ 10 €

ZUCCAPEROL

Apérol, Prosecco, eau pétillante

FIORENTE SPRITZ

Fiorenze, Prosecco, eau pétillante

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, eau pétillante

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, eau pétillante, jus de citron jaune

LES MULES 13 €

MOSCOW

Vodka Wyborowa, citron vert, Ginger beer

JAMAÏCAN

Rhum Appleton, citron vert, Ginger beer

LONDON

Gin Beefeater, citron vert, Ginger beer

LES MOJITOS

MOJITO CLASSIQUE 13 €

ou FRAISE ou PASSION

Rhum Bacardi, sirop de sucre de canne, menthe, citron vert, Perrier

MOJITO ROYAL CLASSIQUE ou 15 €

FRAISE ou PASSION

Champagne, Rhum Bacardi, sirop de sucre de canne, menthe, citron vert

VANILLA COLADA 13 €

Rhum Bacardi, purée de coco, jus d'ananas, sirop de vanille

BELLINI - ROSSINI 13 €

Prosecco, Nectar de pêche ou fraise

PALOMA 13 €

Tequila Don Julio Blanco, citron vert, sirop de sucre, jus de pamplemousse frais, Perrier

Mocktails

12CL

10 €

CRODINO SPRITZ

Bitter italien sans alcool Crodino, Perrier

MANGO BANGO

Purée de mangue, gingembre, citron vert, jus de passion, sirop de cassis, Perrier

RASPBERRY COOLER

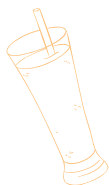
Purée de framboise, jus de citron jaune, litchi, menthe

RED LONDON

Ceder's wild (gin sans alcool), purée de fraise, jus de citron vert, sirop de vanille, jus de cranberry



Softs Drinks



EAUX MINÉRALES – MINERAL WATER 33 CL 50 CL 75 CL

Evian, Badoit, San Pellegrino	4,50 €	6 €
Perrier	4,80 €	

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33 CL		5 €
Sirop accompagné d'une bouteille d'Evian 33 CL		4 €
Limonade Phoenix, Schweppes Tonic et Agrum's 25 CL	4,80 €	
Lipton Ice-Tea, Orangina 25 CL	4,80 €	
Crodino (Bitter ss alcool), Ginger Beer Schweppes Premium 20 CL	4,80 €	
Orange ou citron pressé	7 €	
Supplément sirop	0,50 €	

JUS DE FRUITS ZUEGG – FRUITS JUICE ZUEGG 25 CL

Orange, pomme, ananas, fraise, pêche, abricot, poire, tomate	5 €
--	-----

Orange, apple, pineapple, strawberry, peach, apricot, pear, tomato

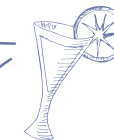
BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Ristretto, Espresso <i>Espresso</i>	2,5 €
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	2,6 €
Noisette <i>Hazelnuts</i>	2,9 €
Cappucino, Latte <i>Capuccino, Latte coffee</i>	4,5 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	4,5 €
Double espresso <i>Double espresso</i>	5 €
Thés et infusions <i>Teas & infusions</i>	4 €



Par souci de respect de l'environnement, les pailles sont données uniquement sur demande.
For the respect of the environment, straws are given only on request.

Alcools forts



4 CL

GINS

Bombay Sapphire - Angleterre	11 €
Hendrick's - Ecosse	13 €
Botanist - Ecosse	14 €
Tanqueray - Ecosse	11 €
Beefeater - Angleterre	10 €
Citadelle - France	13 €
Roku - Japon	18 €
Gin Mare - Espagne	14 €
Monkey 47 - Allemagne	17 €

Tous nos gins peuvent être accompagnés de notre sélection de Schweppes premium Mixer: Hisbiscus, Tonic ou Ginger Beer pour un supplément de 3€

VODKAS

Wyborowa - Pologne	10 €
Ketel one - Pays Bas	12 €
Belvédère - Pologne	13 €
Grey Goose - France	14 €
Stolichnaia - Russie	11 €

RHUMS, CACHAÇA ET TEQUILAS

Bacardi Carta Blanca /Carta Oro - Porto rico	10 €
Bacardi Reserva 8 ans - Porto Rico	11 €
Havana Club 7 ans - Cuba	11 €
La Hechicera - Colombie	17 €
Trois Rivières Cannes Brulées - Martinique	15 €
Appleton Estate Signature - Jamaïque	13 €
Don Papa - Philippines	14 €
Diplomatico - Venezuela	14 €
Angostura 1919 - Trinidad	15 €
Zacapa - Guatemala	18 €

Cachaca Leblòn

Cachaca Leblòn	10 €
Tequila El Jimador Bianco	10 €
Tequila El Jimador Reposado	13 €
Tequila Patròn Silver	18 €



Tous nos alcools peuvent être accompagnés d'un soft pour un supplément de 3 €.
All our alcohol can be served with a soft for an additional cost of 3 €.

Whiskies



ÉCOSSE

4 CL

Talisker	14€
Chivas regal 12 YO	13€
Chivas regal 18 YO	20€
Glenlivet Founder's Reserve	14€
Laphroaig 10 ans	17€
Glenmorangie 10 ans	13€
Aberlour 10 ans	11€
Dalwhinnie 15 ans	16€
Lagavulin 16 ans	19€

IRLANDE

Jameson	10€
---------	-----

USA

Jack Daniel's	10€
Maker's Mark	12€
Bulleit Rye	11€
Blanton's Original	18€
Woodford Reserve Double Oaked	17€

JAPON

Hibiki Harmony	22€
Nikka from the Barrel	15€

FRANCE

Alfred Giraud – Voyage	20€
Alfred Giraud – Harmonie	24€



Bières



EN BOUTEILLE - BOTTLE

25 CL

Desperados	6€
Mont Blanc Blanche	6€
Mont Blanc IPA	6€
Heineken sans alcool 0,0	6€
Cidre Ninkasi	6€

PRESSION - DRAFT

25 CL

50 CL

Heineken	5€	8€
Affligem	6€	9€
Picon Bière	6€	9€
Monaco, Panaché	5€	8€

Digestifs

4 à 6 CL

Armagnac Janneau 12 ans	15€
Cognac Courvoisier XO	25€
Cognac Hennessy VS	16€
Cognac Le Palin	11€
Calvados Christian Drouin XO	17€
Eaux de vie <i>Framboise, Poire Williams ou Mirabelle</i>	11€
Grappa	11€
Baileys, Get 27, Get 31, Manzana, Soho	9€
Malibu, Limoncello, Nocciola, Amaretto	9€
Chartreuse Jaune ou Verte	11€



Apéritifs

2 à 4 CL

Ricard, Pastis 51	5,50€
Porto rouge, Porto blanc, Campari, Suze, Martini	4€
Bianco, Martini Rosso, Martini Rosato	





12 CL

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise)	8€
Kir royal (cassis, mûre, pêche, framboise)	14€
Lambrusco Reggiano DOC, Rosato Dolce (<i>rosé</i>)	6€
Lambrusco Reggiano DOC, Rosso Dolce (<i>rouge</i>)	6€

BLANCS / WHITE

	12 CL	75 CL
Viognier, IGP Pays d'Oc, « Infini », Domaine Paul Mas 2022	7 €	35 €
Orvieto Classico, DOC, Ruffino 2022	7 €	32 €
Bourgogne Chardonnay VDF, « les Cotilles », Famille Roux 2022	8,5 €	48 €
Côtes de Gascogne IGP, Colombard-Ugni blanc, Domaine Uby 2022 	7 €	35 €
Mâcon Fuissé AOC, Domaine Thibert Miranda 2022	9 €	53 €

ROUGES / RED

Côtes du Rhône AOC, « Grand Veneur », Alain Jaume 2021 	7,5 €	40 €
Côte de Brouilly AOC, « Auguste », Château des Ravatys 2021	8 €	40 €
Chianti Colli Senesi DOCG, « Tosca », Val di Piana 2016/17 	9 €	54 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Famiglia Zonin, 2022	8 €	40 €

ROSÉS / ROSE

Beaujolais AOC, « Air de Rosé », Château des Ravatys 2022	8 €	41 €
---	-----	------

N'hésitez pas à demander la carte des vins pour découvrir notre sélection complète

Champagnes et bulles

CHAMPAGNE BRUTS

Nicolas Feuillatte, « Réserve Exclusive Brut »	14 €	85 €
--	------	------

ROSÉS

Mercier Brut Rosé		17 €
100 €		

D'ICI ET D'AILLEURS

Prosecco, « Reguta »		8 €
45 €		
Lambrusco Rosé DOC, « Quercioli », Dolce (Sucré)	6 €	30 €
Lambrusco DOC, « Quercioli », Dolce (Sucré)	6 €	30 €



Carte snack



DISPONIBLE DE 14H À 22H30 DANS
NOTRE ESPACE BAR

BRUSCHETTA DI POLENTA 15€

Polenta grillée et aubergines, poivrons et courgettes confits à l'huile

Grilled polenta and confits eggplant, zucchini and pepperbells

SALADE CÉSAR 15/20€

Salade romaine, poulet fermier mariné, pancetta, croûtons et copeaux de parmesan

Romaine salad, marinated chicken, crispy pancetta, croutons and parmesan cheese

CARPACCIO DE BOEUF 17€

Bœuf aux tomates séchées, câpres et copeaux de parmesan

Beef carpaccio with dried tomatoes, capers and parmesan cheese shaves

BIANCO D'INVERNO 16€

Cre moso de céleri rave, petits légumes, burrata

Celery root cream, vegetables, creamy burrata

CLUB SANDWICH

POULET 21€

Pain de mie, poulet, tomate, salade, œuf dur, mayonnaise

Servi avec frites

Sandwich bread, tomato, salad, hard boiled eggs, mayonnaise-

Served with French fries

BARUM'BURGER 20€

Pain brioché, fromage taleggio, tomate, oignons confits, feuilles de romaine, pesto verde, steak haché pur bœuf

Bun brioche, taleggio cheese, tomato, candied onions, romaine leaves, pesto verde, beef burger

★ CROQ'CHEF 15€

Pain de mie, jambon blanc et emmental, béchamel, sauce tartufata, servi avec salade verte

Truffled croque monsieur served with green salad

✓ VEGGIE BURGER 16 €

Pain brioché, légumes grillés et confits, scarmoza, pesto vert

Bun brioche, confit and grilled vegetables, scarmoza cheese, pesto

★ PIZZA REINE 15 €

Sauce tomate maison, jambon blanc, mozzarella, parmesan, basilic, ail, roquette

Tomato sauce, ham, mozzarella, parmesan, basil, garlic, rocket salad

✓ FORMAGGIO 9€

Assiette de fromages italiens: Fontina (vache), Provolone (vache), Primo Sale (brebis)

Italian cheese plate: Fontina (cow milk), Provolone (cow milk), Primo Sale (ewe milk)

Snacks sucrés

Tiramisu au café *Coffee tiramisu*

9€

Assortiments de mignardises

8€

Selection of dessert miniatures

(avec boisson chaude +2€) *(with a hot drink +2€)*

Salade de fruits *Fruits salad*

7€

A partager

✓ Papa d'aubergines 5€
Eggplant caviar

✓ Gnocchi frits, sauce fromage et noix 6€
Fried gnocchi, walnut and cheese sauce

✓ Artichauts à l'huile et oignons grelots 7€
Confit artichoke and bell onions

✓ Pommes de terre frites 5€
French fries

PLANCHES

★ Planche mixte charcuterie et fromage 18€
Mixed cold cuts and cheese plate

✓ Planche fromages 14€
Cheeses plate

★ Planche charcuterie 14€
Cold cuts plate

Bœuf haché origine Italie – Bœuf et Volaille Origine France

La carte des allergènes est disponible au bar. Allergen map available at the bar

★ Contient du porc

✓ Plat végétarien

