



6, place Saint-Augustin - 75008 Paris

01 45 22 85 00

www.brasserie-la-pepiniere.fr
[@lapepiniereparis](https://www.instagram.com/lapepiniereparis)

**Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Événements"**



BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE 30 cl Orange, pamplemousse, citron, pomme, carotte	9€
CITRONNADE MAISON 30 cl Citron jaune pressé, limonade, menthe fraîche	12€
THÉ GLACÉ MAISON 30 cl	12€
THE KING MIX 30 cl Citronnade et thé glacé	12€

SELECTION NOCTURNE

RED BULL, SUGAR FREE, PASTÈQUE, ABRICOT-FRAISE 25 cl	7€
VODKA, RED BULL 29 cl	12€

SOFTS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, COCA CHERRY 33 cl	7€
ORANGINA 33 cl	7€
FUZE TEA, FANTA, SPRITE, OASIS TROPICAL 25 cl	7€
MINUTE MAID 25 cl Orange, abricot, ananas, multivitamine	8€
SCHWEPES TONIC, AGRUMES 25 cl	7€
SCHWEPES 20 cl Ginger Beer, Ginger Ale, White Peach, Touch of lime, Hibiscus, Pomelo	7€
LIMONADE ARTISANALE 33 cl - « La Mortuacienne »	7€
CAFÉ FRAPPÉ MAISON 33 cl - « Perle Noire 100% arabica de la maison Richard »	8€
CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl - « Perle Noire 100% arabica de la maison Richard »	8€
MILK-SHAKE 33 cl Noisette, pistache, vanille, caramel beurre salé, moka, cacao, mangue, cassis, framboise à la rose, citron vert	12€
NECTAR & JUS - MAISON BISSARDON 25 cl Abricot, orange, ananas, pamplemousse, pomme, tomate	8€

EAUX MINÉRALES

SAN PELLEGRINO, VITTEL 1 litre - Uniquement en restauration	9€
ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE 75 cl - Uniquement en restauration	9€
SAN PELLEGRINO, VITTEL 50 cl - Uniquement en restauration	7€
PERRIER, ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE 33 cl	7€
VITTEL 25 cl	6€

JUS FRAÎCHEUR

30 cl

SUNRISE Orange, carotte, citron	10€	WAKE ME UP Concombre, kiwi, citron	10€
---	-----	--	-----

ÉLIXIRS CHAUDS



30 cl

GOLDEN LATTE Lait d'amande, curcuma, gingembre, miel	12€	APPLE BOOST Jus de pomme, jus de citron, cannelle, badiane, girofle, sirop d'agave	12€
---	-----	---	-----

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 51 2 cl	7€	PORTO ROUGE ou BLANC 5 cl	8€
SUZE ZERO TONIC 25 cl	7€	CAMPARI 5 cl	8€
KIR VIN BLANC 12 cl	7,5€	CAMPARI SODA 15 cl	10€
KIR ROYAL 12 cl	18€	VERMOUTH 5 cl Rojo, Bianco ou Dry Carpano	8€
COUPE DE PROSECCO 12 cl	9€	SUZE, SALERS 5 cl	7€
COUPE DE PROSECCO 20 cl	16€	ABSINTHE LA FÉE 5 cl	8€
AMERICANO MAISON 8 cl	10€	LES ARRANGÉS DE LA PÉPINIÈRE Le verre	9€
LILLET BLANC ou ROSÉ 5 cl	7€		

BIÈRES & CIDRE

<i>Bouteilles</i>		<i>Pression</i>	25 cl	50 cl
1664 0 % 33 cl	7€	1664	6€	11€
LA PARISIENNE BLONDE  33 cl	9€	1664 BLANCHE	7€	12€
TITI PARISIEN IPA  33 cl	9€	BROOKLYN DEFENDER IPA	7€	13€
CIDRE SASSY 33 cl	8€	GRIMBERGEN, PIETRA BLONDE	7€	13€

PLANCHES - BOARDS

À partir de 15h - Starting at 3 p.m.

CHARCUTERIE DE LA « MAISON SEGUIN » 29€

Jambon speck, pastrami de bœuf, terrine de campagne au poivre vert, saucisson du Béarn, chorizo Bellota

Selection of cold cuts from «Maison Seguin»



FROMAGES AFFINÉS « TAKA & VERMO » 29€

Gruyère suisse, Tomme de chartreuse, Brillat-savarin, gorgonzola, rocamadour, confiture

Selection of aged cheeses from «Taka & Vermo»

PLANCHE MIXTE, un peu des deux 29€

Selection of cold cuts from «Maison Seguin» and aged cheeses from «Taka & Vermo»

PLANCHE TOWER 39€

Demi croque-truffe, poulet karaage, tempura de gambas, mozzarella croustillante, hash browns, falafels

Truffle croque monsieur bites, chicken karaage, prawn tempura, crispy mozzarella, hash browns, falafels

LES PETITES ASSIETTES À PARTAGER SMALL PLATES TO SHARE

À partir de 15h - Starting at 3 p.m.

POULET KARAAGE 16€

Sauce tonkatsu, mayonnaise au miso

Chicken karaage, tonkatsu sauce, miso mayonnaise



HASH BROWN 13€

Pommes de terre croustillantes, sauce creamy fumée

Crispy potatoes, smoky cream sauce

FINGERS CROQUE-TRUFFE* 14€

Morbier, pain de mie brioché, jambon blanc à la truffe « Maison Montalet »

Morbier cheese, brioche sandwich bread, truffle-flavored cooked ham «Maison Montalet»



FRITES À LA TRUFFE*, pecorino rapé 14€

Truffle fries, pecorino cheese*



FETA RÔTIE AU FOUR 14€

Miel et sésame, piments, pâte filo croustillante

Over-roasted feta, honey and sesame, chili peppers, crispy filo pastry

GAMBAS EN TEMPURA 16€

Salsa ananas pimentée

Prawn tempura, spicy pineapple salsa



Végétarien - Vegetarian

*Variété de truffes selon la saison - *Seasonal truffle varieties

CÔTÉ CAVE

Rouges

	12 cl	20 cl	75 cl
BORDEAUX AOP L'Attrape Rêve	7€	11€	34€
CÔTE DE BOURG AOP Château Escalette	7€	11€	34€
GRAND CRU AOP Saint-Émilion Château Bellerose 2023	14€	22€	75€
CÔTES DU RHÔNE AOP Pure Garrigue	8€	13€	40€
SAINT-JOSEPH AOC Gaillard	11€	19€	54€
BOURGOGNE Gamay Vieilles Vignes	10€	16€	49€
PIC SAINT-LOUP AOP Altitude 192 - Terre Haute	9€	15€	46€
SAINT-ÉMILION 2020 Angélus Tempo	14€	22€	75€
SAINT-JULIEN Connétable de Talbot 2 nd Vin de Château Talbot			86€
MARGAUX AOP Blason d'Issan 2 nd Vin de Château d'Issan			89€
MOULIS AOP N°2 de Maucaillou 2 nd Vin de Château Maucaillou			66€
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP Frédéric Mabileau Les Rouillères			48€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP Château La Nerthe			95€
SANTENAY VIEILLES VIGNES AOP Vincent Girardin			82€
NUITS-SAINT-GEORGES VIEILLES VIGNES Frédéric Magnien			98€
SAINT-ÉMILION GRAND CRU Château Angélus N°3 2022			145€

Blancs

CHABLIS AOP Louis et Catherine Poitout	12€	19€	60€
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc Ecoterra	8€	15€	39€
MONTAGNY AOP Millebuis	10€	16€	49€
PACHERENC DU VIC-BILH AOP Le Blanc d'Alain Brumont	8€	13€	40€
SAUVIGNON IGP Domaine de Petit Roubié	9€	15€	46€
MINUTY PRESTIGE AOP Côtes-de-Provence	10€	16€	49€
POUILLY-FUMÉ AOP Domaine de Riaux	11€	19€	54€
SANCERRE AOP Les Châtaigniers			65€
RIESLING Domaine Christophe Mittnacht Terre des Étoiles			48€
MEURSAULT VIEILLES VIGNES AOP Vincent Girardin 2022			128€
CHASSAGNE-MONTRACHET VIEILLES VIGNES AOP Vincent Girardin			122€

Rosés

MINUTY PRESTIGE AOP Côtes-de-Provence	10€	16€	49€	Magnum 95€
CÔTES-DE-PROVENCE AOP Château La Tour de l'Évêque			55€	
IGP VAR Saint-Barthélémy	7€	11€	34€	
BANDOL AOP Domaine OTT Château Romassan			78€	
MINUTY ROSE & OR Château Minuty			70€	

EAUX-DE-VIE

4 cl

POIRE WILLIAMS MICLO	12€
MARC DE GEWURZTRAMINER MICLO	12€
VIEILLE MIRABELLE MICLO	12€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	12€
FRAMBOISE MICLO	12€

LIQUEURS

4 cl

GRAND MARNIER, COINTREAU	12€
GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE	22€
MANDARINE NAPOLEÓN	12€
LIMONCELLO, LEMONCE APERITIVO	12€
GET 27, GET 31	12€
MENTHE PASTILLE	12€
DISARONNO AMARETTO	12€
LIQUEUR DE CAFÉ KALHÚA	12€
LIQUEUR DE WHISKY ARRAN GOLD CREAM	12€

CHAMPAGNES

	12 cl	Piscine 20 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	16€	28€	90€
ABELÉ Blanc de blancs			125€
ABELÉ Sourire de Reims 2013			160€
MOËT & CHANDON			125€
LOUIS ROEDERER			120€
«R» DE RUINART			145€
LALLIER R021			90€
RUINART Blanc de Blancs			160€
VEUVE CLICQUOT			155€
DOM PÉRIGNON			310€
CRISTAL ROEDERER			600€
ARMAND DE BRIGNAC			700€

LE BAR DE LA PÉPINIÈRE

Nos Créations

18€

BURLESQUE SOUR 24 cl
Woodford Reserve infusé à la tagète, hibiscus, poivre, sirop de passion, citron jaune, blanc d'œuf, Burlesque bitter

LADIES ONLY 25 cl
Gin Mare infusé à la framboise, Cointreau, jus de citron, de cranberry et de passion, sucre de canne

HENDRICK'S BERRY 24 cl
Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de Cranberry, Schweppes Tonic

SANTIAGO JUNGLE 25 cl
Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de mangue, sirop banane, citron vert

MEXICAN MARTINI 25 cl
Patron Silver café, sirop de vanille, double espresso

Nos Mules 24 cl 18€

BELVEDERE MULE
Vodka Belvédère, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

HENNESSY MULE
Cognac Hennessy VS, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

MANTUANO MULE
Rhum Diplomatico, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

MONKEY MULE
Whisky Monkey shoulder, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

MEXICAN MULE
Tequila Patron Silver, citron vert, sucre de canne, ginger beer

LE PALOMA 25 cl
Tequila Espolon Silver, sirop de sucre, jus de pamplemousse rose, citron pressé, limonade

DON PAPA JUNGLE 25 cl
Don Papa Masskara, sirop de banane, jus de passion, jus d'ananas, citron vert

NAKED & FAMOUS 25 cl
Mezcal, Chartreuse verte, Aperol, jus de citron, limonade. Frais et rafraîchissant

CANADIAN JERRY'S 24 cl
Rhum Sailor Jerry, sirop d'érable, jus d'orange, jus d'ananas, cannelle

JACKBERRY 28 cl
Jack Daniels Blackberry, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre, feuilles de menthe, Perrier

DARK RIVER 22 cl
Rhum brun 3 Rivières, liqueur Chambord, sucre de canne, champagne

Nos Margaritas 22 cl 18€

GRAND MARGARITA CLASSIQUE
Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne, coulis de fruits rouges

THE
Grand
MARGARITA

MARGA'CUJA
Tequila El Jimador, Grand Marnier, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion

MARGARITA RED
Tequila Volcan, Grand Marnier, jus de citron, sirop de sucre, coulis de fruits rouges

MILAGRO BANANA
Tequila Milagro, Grand Marnier, jus de citron, sirop de banane

N'hésitez pas à demander nos Cocktails Classiques !

Diplomatico Mantuano Mule, Espresso Martini, Piña Colada, Mojito, El Jimador Margarita, Apple Jack Daniel's Granny Sour, Cuba Libre

17€

LE BAR À CLASSIQUES REVISITÉS

PORNSTAR MARTINI 25 cl	18€
Vodka Belvedere infusée à la vanille, liqueur passion, sirop vanille, jus de passion, jus de pomme, shot prosecco	
NEGRONI 24 cl	18€
Vermouth del professore, Campari, Gin Bulldog, tranche d'orange	
PLANAS DAIQUIRI 25 cl	18€
Diplomatico Planas, sirop de fleur de sureau, jus de citron, sucre de canne, jus de passion, paillettes dorées	

COCKTAILS À PARTAGER

65 cl / 90 cl

MOJITO IN LOVE	2 personnes : 40€ / 3 personnes : 50€
Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe, citron vert, cassonade, coulis de fruits rouges, limonade	
LE COLLINS DE LA PEPS	2 personnes : 40€ / 3 personnes : 50€
Gin Bombay Sapphire, jus de citron, Schweppes White Peach, sirop de fleur de sureau	
PORN STAR SARTI BEACH	2 personnes : 40€ / 3 personnes : 50€
Vodka Zoladkowa, liqueur de framboise Sarti, jus de passion, jus de citron, champagne	

COCKTAILS SANS RISQUE

26 cl

VIR-GIN'TO	11€
Sirop de fleur de sureau et Fluère sans alcool à la baie de genièvre, Schweppes hibiscus	
VIRGIN SPRITZ	11€
Spiritueux sans alcool Fluère framboise, apéritif italien sans alcool Crodino, Perrier	
TEA TEMPLE	11€
Thé vert, jus de citron, sirop de sucre maison, jus de cranberry, fleur d'oranger	

LE BAR À SPRITZ

26 cl

APEROL SPRITZ	18€	CHAMBORD SPRITZ	18€
Aperol, prosecco, Perrier		Liqueur de framboise Chambord, purée de framboise, lime, prosecco, Perrier	
SARTI SPRITZ	18€	LILLET SPRITZ ROSÉ	18€
Liqueur Sarti arômes orange, mangue, fruits de la passion, Prosecco, Perrier		Lillet rosé, Schweppes tonic	
SAINT-GERMAIN SPRITZ	18€	ITALICUS SPRITZ	18€
Liqueur Mondoro, citron vert, prosecco, Perrier		Liqueur de bergamote, citron vert, prosecco, Perrier	
LIMONCELLO SPRITZ	18€	CAMPARI SPRITZ	18€
Limonce aperitivo, prosecco, Perrier		Campari, prosecco, Perrier	

LE BAR À GIN'TO

24 cl

Accompagnement au choix :

Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

GIN MARE	18€	LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN	18€
Macération individuelle dans un alcool de grain avec quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina. Accompagnement : Schweppes Tonic Touch of Lime		 Aromatisé à l'eau de vie de cidre. Moelleux	
MONKEY 47	18€	BULLDOG	18€
Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleurs de Sureau		London Dry gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et notes de lavande	
HENDRICK'S GIN OU ANOTHER HENDRICK'S	18€	RÉTHA OCEANIC GIN	18€
Infusé aux essences de rose et de concombre		 Gin maritime dont la recette inclut des algues récoltées sur le littoral de l'île de Ré	
BOMBAY SAPPHIRE	18€	HAUTEFEUILLE L'AUDACIEUX	18€
Gin fin et élégant, plus légers que beaucoup d'autres		 Gin infusé avec des plantes aromatiques du terroir picard	

SPIRITIEUX

4 cl - Suppl. soda 5€

Rhums

ZACAPA Arômes de miel, caramel et chêne épicé	18€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao	15€
DIPLOMATICO PLANAS Très élégant, ce rhum blanc a la particularité d'avoir vieilli en petits fûts de chêne. Il doit sa couleur translucide à une filtration sur au bois de charbon pour obtenir une robe cristalline	16€
BUMBU Élaboré à partir de canne à sucre en provenance de huit pays des Antilles. Riche et complexe	19€
DON PAPA Vieilli dans des fûts de Bourbon. Gourmand. Incontournable.	15€
DON PAPA MASSKARA Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert.	17€
HAVANA CLUB 3 ANS Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles.	13€
PLANTARAY XO Assemblage de rhums de 12 à 20 ans d'âge. Vieilli dans d'anciens fûts à cognac	22€
TROIS RIVIÈRES Rhum agricole de Martinique avec ses notes de mangue, de fruits exotiques et de fleurs blanches	15€
TROIS RIVIÈRES AMBRÉ Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et de pain grillé	16€
LA FAVORITE CŒUR DE CANNE BLANC Onctueux, subtil aux notes de fleurs blanches	14€
LA FAVORITE 4 ANS Rhum vieux - VSOP vieilli 4 ans en fûts de chêne	16€
EMINENTE 7 ANS Composé à partir de 70% d'«aguardiente», un rhum de mélasse particulièrement aromatique, vieilli pendant sept années.	18€
SAILOR JERRY Des notes de vanille et d'épices	15€

Whiskies

Écosse / Irlande

**WILLIAM LAWSON'S FINEST,
CLAN CAMPBELL, JAMESON** 13,5€
Whiskies écossais, whisky irlandais.

THE GLEN GRANT - SINGLE MALT 15€
Single Malt Écossais. Notes de pomme verte, poire et vanille avec une petite touche de miel.

BUSHMILLS 18€
Whisky Irlandais Blend & Single Malt.

ARBEG 10 ANS 16€
Le plus tourbé des single Malts d'Islay.

BALLENTINE'S 14€
De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées.

SIR DAVIS 19€
Alliance du seigle et de l'orge, élevée en fûts de Sherry.

WILD TURKEY PROOF 81 16€
Avec des notes de vanille, poire et épices douces.

BUNNAHBHAIN 12 ANS 19€
Whisky tourbé de l'île d'Islay.

DALMORE 12 ANS 20€
Notes de pêche, fruits rouges et brioche.

**ARRAN SHERRY CASK
«THE BODEGA»** 30€
Single Malt écossais vieilli dans des fûts de cherry. Élégant, complexe et robuste.

COPPER DOG 18€
Assemblage de huit malts du Speyside, Copper Dog offre un caractère unique parmi les Blended Malts.

GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS 18€
Assemblage complexe, doux et fruité, aux belles notes épicées.

BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS 20€
Le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs

MONKEY SHOULDER 17€
Assemblage de trois single malts aux arômes de miel, cannelle et vanille.

France

ROZELIEURES COLLECTION SUBLIL 16€
Single Malt vieilli en fûts de cognac et bourbon.

ALFRED GIRAUD HÉRITAGE 29€
Assemblage de trois distillats de Malt Français non tourbés.

États-Unis

EVAN WILLIAMS WHITE LABEL 16€
Bourbon aux notes de caramel et vanille.

WOODFORD RESERVE 18€
Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky.

WILLETT POT STILL RESERVE 30€
Icône de la post-prohibition, floral et gourmand.

JACK DANIEL'S 16€
Bourbon à la recette inchangée depuis 150 ans.

JACK DANIEL'S BONDED 18€
Distillé en une seule saison et vieilli au moins quatre ans avant l'embouteillage.


Japon

NIKKA COFFEY GRAIN 16€
Single grain japonais gourmand aux notes de fruits mûrs.

NIKKA THE NIKKA TAILORED 25€
Rond et onctueux aux notes de miel, agrumes et chocolat.

FUJI BLEND WHISKY 19€
Vieilli en fût de chêne blanc américain, notes boisées et caramélisées.

Vodkas

WIBOROWA, ERISTOFF, ZOLADKOWA	12€
SKYY VODKA Vodka haut de gamme ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissant.	16€
GREY GOOSE  <small>MADE IN FRANCE</small>	17€
BELVEDERE Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts.	17€
BELVEDERE DIRTY BREW Vodka au café	17€

Téquilas / Mezcal

ESPOLON SILVER	15€
ALTOS Élaborée à 100 % à partir d'agave bleue cultivée dans la région montagneuse de Jalisco, au Mexique.	19€
PATRON SILVER Fabriquée à 100 % avec les meilleures agaves bleues Weber, arômes de fruits et agrumes.	18€
TEQUILA EL JIMADOR Téquila qui surprend les palais les plus exigeants en raison de sa production de 100% d'agave bleue qui est vieilli dans une période de temps ne dépassant pas dix ans	15€
MEZCAL UNION	15€
MILAGRO Elle est reconnue pour ses notes d'agave vives et fraîches, ainsi que pour sa douceur.	19€

Cognacs

COURVOISIER VSOP 13€
Délicat, élégant et complexe

COURVOISIER XO 35€
Un corps doux, riche et souple. L'alcool disparaît au profit de l'intensité des arômes.
Une finale moelleuse et très longue en bouche

COGNAC MARTELL VSOP 20€

HENNESSY VS 14€
En premier lieu riche et crémeux, sur la vanille et des notes épicées

HENNESSY XO 36€
Cognac de caractère et d'une grande richesse, il est composé de cent eaux-de-vie longuement vieilles

H BY HINE VSOP 14€
Ce cognac H by Hine en édition limitée est le résultat de l'assemblage d'eaux-de-vie issues de raisins de grande et petite Champagne

HINE CIGAR RESERVE 36€
Cuvée créée dans l'objectif d'obtenir l'accord parfait entre les cigares les plus expressifs et les cognacs de la maison Hine

COGNAC HINE MILLÉSIME 2006 45€
Ce cognac est le reflet du terroir calcaire de grande Champagne dans son expression la plus précise, en une seule récolte

Chartreuses

CHARTREUSE JAUNE 12€
Une structure moelleuse. Des parfums de curcuma, agrumes et anis

CHARTREUSE VERTE 13€
Une bouche fraîche sur des notes mentholées, sève de pin et agrumes.
Des arômes de thé en fin de bouche

Calvados

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN 14€
Produit à partir de pommes et de poires, aromatique dominé par le fruit

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN 18 ANS HORS D'ÂGE 24€
Assemblage de Calvados vieillis environ 15 ans en petits fûts de chêne, il offre un équilibre parfait entre fruits, fleurs et épices

CALVADOS COQUEREL 15 ANS 14€
Fruit d'un vieillissement de 15 longues années en fût de chêne français, dominé par des notes de pommes cuites et de tanins

CALVADOS COQUEREL SINGLE CASK 24 ANS 28€
Single cask issu de la récolte 1995 à la fois fruité, légèrement fumé et délicatement épicé

4 ANS FINITION BOURBON CALVADOS COQUEREL 14€

Armagnacs

BAS-ARMAGNAC CHÂTEAU LAUBADE VSOP INTEMPOREL 13€
Son nez exprime des arômes de fruits confits, d'épices, de chêne et de pruneau, puissant et riche

BAS-ARMAGNAC 12 ANS MAISON GELAS 18€
Cet Armagnac révèle un nez aux arômes de vanille et de torréfaction, attaque franche et harmonieuse, sur des notes de grillé

BAS-ARMAGNAC 18 ANS CARAFE MAISON GELAS 24€
Son nez, frais, s'ouvre sur des notes d'oranges confites. La bouche, douce et harmonieuse, dévoile des saveurs de fruits confits, une pointe de réglisse

BOISSONS CHAUDES

5 cl à 25 cl

Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard

CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ	4€
CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ CRÈME	7,5€
CHOCOLAT CHAUD	8€
CAFÉ VIENNOIS	8€
CHOCOLAT VIENNOIS	8€
CAFÉ NOISETTE	4,2€
DÉCAFÉINÉ NOISETTE	4,2€
DOUBLE CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ	7,5€
CAPPUCCINO À L'ITALIENNE	9€
GINGER LEMON Citron chaud, miel et gingembre	9€
LAIT CHAUD À LA VANILLE	6€
IRISH COFFEE	13€
FRENCH COFFEE (Grand Marnier)	13€
GROG AU RHUM	10€

THÉS & INFUSIONS

Maison Richard

THÉS 7,5€
Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges, Earl Grey, Vanille-Caramel, Vert Sancha, Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices



INFUSIONS 7,5€
Verveine, Verveine-Menthe, Menthe poivrée, Camomille, Tilleul, Tilleul-Menthe

TEA TIME

De 15h à 18h, tous les jours

Boisson chaude + Dessert

16€

Boisson chaude

Au choix

Café, café crème, thé, infusion, chocolat chaud à l'ancienne

Cappuccino ou café viennois ou chocolat viennois en supplément +2,5€

Hot drink: Coffee, coffee with cream, tea, infusion, old-fashioned hot chocolate

Cappuccino ou viennese coffe or viennese chocolate in addition + 2,5€

Dessert

Au choix

TIRAMISU MAISON

Home-made tiramisu

MOUSSE AU CHOCOLAT

Tuiles de cacao, sarrasin soufflé

Chocolate mousse, cocoa tuile, puffed buckwheat

MACARON AUX FRAMBOISES

Framboises fraîches, crème diplomate, praliné pistache

Raspberry macaron, fresh raspberries, diplomat cream, pistachio praline

TARTE TATIN FAÇON GRAND-MÈRE

Glace vanille ou crème épaisse

Tarte Tatin Facon Grand Mere, vanilla ice cream or thick cream

CRÈME BRÛLÉE TRADITION

Vanille de Madagascar

Traditional crème brûlée, Madagascar vanilla

Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs pour leur engagement à livrer des produits de qualité

1CHR
ADHER
ADP
BACARDI
BELLORR PARIS
BERMUDES
BERTHILLON
BROWN-FORMAN
CAMPARI
DIPSA
DUGAS
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CRÈMERIE
MAISON MONTALET
MAISON SEGUIN
MAISON VALENTIN
MANZAGOL
MARINA SEAFOOD
PERNOD RICARD
RACHEL'S KAES
RICHARD
TAFANEL
TAKA & VERMO
WILLIAM GRANT

Eau potable mise à disposition gratuitement
Drinking water made available free of charge

Prix nets exprimés en euros. Minimum CB 15 €. La liste des allergènes est à votre disposition auprès des serveurs ou des responsables.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

*Net prices expressed in euros. Minimum CC 15 €. The list of allergens is at your disposal with the waiters or the persons in charge.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please consume with moderation.*