



28, rue d'Odessa
75014 Paris

01 43 20 64 84

www.odessa.paris
[@lecafeodessa](https://www.instagram.com/lecafeodessa)

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




SAVE *water,*
DRINK *champagne*

Entrées

	SAUMON FUMÉ Toasts et crème à l'aneth <i>Smoked salmon, toasts with dill cream</i>	21€
	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE Croûtons <i>Gratined onion soup, croutons</i>	14€
	ESCARGOTS X6 / X12 Beurre à l'ail <i>Burgundy snails, garlic butter</i>	15€ / 25€
	CEVICHE DE BAR Mariné au lait de coco, jus de citron vert et agrumes <i>Sea bass ceviche, coconut milk and lime marinade, citrus fruits</i>	18€
	BURRATA CRÉMEUSE Tomates, roquette, huile d'olive, basilic <i>Creamy burrata, tomatoes, arugula, olive oil, basil</i>	17€
	GASPACHO DE TOMATES Basilic frais, pignons de pin, croûtons <i>Tomato gazpacho, fresh basil, pine nuts, croutons</i>	14€
	FOIE GRAS MI-CUIT Toasts et chutney de figues au poivre concassé <i>Semi-cooked foie gras, toasts and fig chutney with cracked pepper</i>	22€

Pâtes et Woks

	SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE Bolognaise, thym, copeaux de parmesan <i>Spaghetti Bolognese, bolognese, thyme, parmesan shavings</i>	20€
	SPAGHETTI AU PESTO Pignons de pin, copeaux de parmesan <i>Spaghetti with pesto, pine nuts, parmesan shavings</i>	18€
	WOK DE LÉGUMES AU POULET Poulet, carottes, poivrons, courgettes, sauce teriyaki <i>Stir-fried noodles, chicken, carrots, bell peppers, zucchini, teriyaki sauce</i>	22€



Salades



CROUSTILLANT DE MOZZARELLA

22€

Salade roquette, tomates, artichauts et pesto

Crispy mozzarella, arugula, tomatoes, artichokes and pesto

SALADE CÉSAR

24€

Salade romaine, poulet crispy, oeuf, croûtons, tomates cerises, sauce César

Caesar Salad, romaine salad, crispy chicken, egg, croutons, cherry tomatoes, Caesar dressing

SALADE THAÏ

24€

Salade mesclun, aiguillettes de canard laquées miel-sésame, carottes et concombres en bâtonnets, pousses de soja, coriandre, maïs, sauce soja sucrée

Thai salad, mixed greens, honey-sesame glazed duck, carrot and cucumber, bean sprouts, coriander, sweetcorn, sweet soy dressing

SALADE COBB

25€

Salade romaine, poulet croustillant, bacon, avocat, roquefort, tomates, oignons rouges, oeuf

Cobb salad, romaine, crispy chicken, bacon, avocado, Roquefort, tomatoes, red onions, egg

POKE BOWL

23€

Saumon mariné, edamame, carotte, concombre, avocat, sésame, coriandre, sauce soja sucrée

Marinated saumon, edamame, carrot, cucumber, avocado, sesame, coriander, sweet soy dressing

SALADE NIÇOISE

23€

Mesclun, thon, anchois, poivrons, pommes de terre vapeur, tomates, oeuf, olives, oignons rouges

Mixed greens, tuna, anchovies, peppers, potatoes, tomatoes, egg, olives, red onions



VEGAN BOWL

21€

Salade mesclun, avocat, carottes râpées, concombre, tomates, artichauts, vinaigrette

Mesclun salad, avocado, grated carrots, cucumber, tomatoes, artichokes, vinaigrette

Poissons

FISH & CHIPS, sauce tartare maison

22€

Fish & Chips, homemade tartar sauce

FILET DE BAR À LA PLANCHA, tombée d'épinards, sauce vierge

26€

Grilled sea bream fillet, spinach leaves, sauce vierge

PAVÉ DE SAUMON À L'UNILATÉRALE, riz basmati, sauce hollandaise

25€

Unilateral seared salmon fillet, basmati rice, hollandaise sauce

TARTARE DE SAUMON À L'ANETH, huile d'olive, frites et salade

25€

Salmon tartare with dill, olive oil seasoning, fries and salad



Végétarien - Vegetarian



Vegan

Viandes

ONGLET DE BŒUF 180G, sauce à l'échalote, frites, salade 23€
180g beef onklet, shallot sauce, french fries, salad

ENTRECÔTE GRILLÉE 350G, sauce béarnaise, frites, salade 32€
350g grilled rib steak, béarnaise sauce, french fries, salad

TIGRE QUI PLEURE, wok de légumes et sauce soja sucrée 24€
Crying Tiger beef, stir-fried vegetables and sweet soy sauce

TARTARE DE BŒUF 180G, frites, salade 24€
Traditional 180g beef tartare, french fries, salad

POULET RÔTI AU THYM, jus corsé, frites 20€
Thyme-roasted free-range chicken, rich sauce, french fries

STEAK HACHÉ OEUF À CHEVAL, frites, salade 20€
Ground beef steak with a fried egg on top, fries, salad

SAUCISSE DE FRANCFORT, frites 19€
Frankfurter sausage, fries

CONFIT DE CANARD, pommes de terre rissolées 24€
Duck confit, fried potatoes

ODESSA CHEESEBURGER SIMPLE OU DOUBLE 24€ / 28€
Bun, steak de bœuf 140g ou double steak de bœuf 250g, salade, tomates, cheddar fondu, sauce Odessa, oignons, frites
Odessa burger, simple or double beef steak, salad, tomatoes, melted cheddar, Odessa sauce, onions, french fries

KENTUCKY BURGER AU POULET CROUSTILLANT 23€
Sauce barbecue, bacon, frites de patates douces, salade
Kentucky burger with crispy chicken, barbecue sauce, bacon, sweet potato fries, salad

CORDON BLEU FAIT MAISON 20€
Pommes de terre sautées
House-made cordon bleu, sautéed potatoes

Les garnitures et sauces de l'Odessa

SIDE DISHES AND SAUCES

7€

FRITES, FRITES DE PATATES DOUCES, POMMES DE TERRE RISSOLÉES, SPAGHETTI, FONDUE D'ÉPINARDS, PETITS LÉGUMES CROQUANTS, SALADE VERTE, POMMES VAPEUR, RIZ BASMATI

Sauces : béarnaise, échalote, jus corsé, cheddar fondu, pesto

—
French fries, sweet potato fries, steamed potatoes, spaghetti, spinach fondue, crunchy vegetables, salad

Sauces : béarnaise, shallot, rich sauce, melted cheddar, pesto

Pizzas

Nos pizzas sont disponibles du mardi au dimanche

ODESSA

21€

Sauce tomate, steak haché, billes de mozzarella, olives noires, basilic frais
Tomato sauce, chopped steak, mozzarella balls, black olives, fresh basil

PARMA

21€

Sauce tomate, jambon cru, mozzarella râpée, roquette, olives, origan
Tomato sauce, cured ham, grated mozzarella, arugula, olives, oregano



QUATRE FROMAGES

21€

Sauce tomate, gorgonzola, grana padano, mozzarella, chèvre
Tomato sauce, gorgonzola, grana padano, mozzarella, goat cheese

Sur le Pouce

Supplément frites +3€ - Extra french fries +3€

AVOCADO TOAST

22€

Toast, saumon fumé, avocat, grenade, roquette, tomates cerises, œuf poché
Toast, smoked salmon, avocado, pomegranate, arugula, cherry tomatoes, poached egg

AVOCADO BENEDICT

21€

Œuf poché sur un muffin, avocat, bacon, sauce hollandaise
Organic poached egg on a muffin, avocado, bacon, hollandaise sauce

NORWEGIAN BENEDICT

21€

Œuf poché sur un muffin, avocat, saumon fumé, sauce hollandaise
Organic poached egg on a muffin, avocado, smoked salmon, hollandaise sauce

HOT DOG PARISIEN

19€

Baguette tradition, saucisse de francfort, moutarde, emmental gratiné, frites
Parisian hot dog, baguette with frankfurter sausage, mustard, gratinated Emmental cheese, fries

CLUB SANDWICH AU POULET

22€

Pain brioché, poulet, salade, tomates, oignons, mayonnaise, frites
Chicken club, brioche bread, salad, tomatoes, onions, mayonnaise, French fries

CROQUE-MONSIEUR / CROQUE-MADAME, salade (supplément œuf +1€)

19€

Croque-Monsieur / Croque-Madame, salad (extra egg +1€)

OMELETTE MIXTE

17€

Jambon, fromage, salade
Mixed omelette, ham and cheese, salad

OMELETTE CAMPAGNARDE

17€

Jambon, pommes de terre, oignon, salade mesclun
Country-style omelette, ham, potatoes, onion, mesclun salad



OMELETTE À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ

23€

Salade mesclun
Omelette with summer truffle cream, mesclun salad



OEUFS AU PLAT

15€



Bio par trois, salade mesclun
Fried-eggs, organic, served as three eggs, mesclun salad



Végétarien - Vegetarian

Planches & Tapas

Seul ou à partager - Suppl. frites +3€
Alone or to share - Extra french fries +3€

- PLANCHE MIXTE**, fromage et charcuterie 30€
Mixed board, cheese and cold cuts
-  **PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS** 28€
Sainte-Maure de Touraine, Tomme du Berry à la truffe, Roquefort, Cantal Entre-Deux, Saint-Nectaire, Brie de Maux
Board of matured cheeses
- PLANCHE DE CHARCUTERIE « MAISON SEGUIN GOURMET »** 28€
Jambon de truie Matanza affiné 24 mois, speck Pedrazzoli, saucisson du Béarn artisanal «Pyrénées», pastrami de bœuf, chorizo Bellota, terrine au poivre vert
Matanza sow's ham aged 24 months, Pedrazzoli speck, artisanal Béarn "Pyrénées" sausage, beef pastrami, Bellota chorizo, green pepper terrine
- PLANCHE ODESSA LOVERS** 28€
Burrata, Tomme du Berry à la truffe, sticks de mozzarella, chorizo Bellota, jambon blanc truffé
Odessa Lovers board, burrata, Tomme du Berry with truffle, mozzarella sticks, Bellota chorizo spicy sausage, ham with truffles
- ARDOISE DE TAPAS** 26€
Jalapeños au cheddar, sticks de mozzarella, onion rings, aiguillettes de poulet aux cornflakes, guacamole et tortillas, frites, sauce barbecue
Cheddar jalapeños, mozzarella sticks, onion rings, cornflakes chicken tenders, guacamole and tortilla, french fries, barbecue sauce
-  **PANIER DE CRUDITÉS**, sauce légère 19€
Vegetables basket and light sauce
-  **BOL DE FRITES SAUCE CHEDDAR**, oignons frits 14€
Bowl of french fries with cheddar sauce, fried onions
-  **TORTILLAS ET GUACAMOLE** 12€
Tortillas and guacamole

Desserts

Supplément glace +2€ - Extra ice cream +2€

ASSORTIMENT DE FROMAGES Saint-Nectaire, Cantal Entre-Deux, Brie de Maux <i>Cheeses selection, Saint-Nectaire, Cantal Entre-Deux, Brie de Maux</i>	14€
LA PART DE FROMAGE AU CHOIX <i>Slice of cheese to choose from</i>	9€
TARTE TATIN , pot de crème épaisse <i>Tarte tatin, heavy cream pot</i>	13€
CHEESECAKE CITRON VERT , coulis de fruits <i>Lime cheesecake with fruits coulis</i>	13€
FONTAINEBLEAU AUX FRUITS ROUGES , crème mascarpone vanillée, crème fouettée <i>Fontainebleau with red berries, vanilla mascarpone cream, whipped cream</i>	12€
MOELLEUX AU CHOCOLAT , noix de pécan, caramel beurre salé <i>Chocolate moelleux, pecan nuts, salted butter caramel</i>	13€
TARTELETTE DU CHEF , selon ses inspirations du moment <i>Chef's tartelette, inspired by the moment</i>	10,5€
NAGE DE FRUITS FRAIS DE SAISON , sorbet framboise <i>Fruit salad with raspberry sorbet</i>	12€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE <i>Vanilla crème brûlée</i>	12€
BRIOCHE PERDUE , caramel beurre salé <i>Brioche perdue, salted butter caramel</i>	12€
FROMAGE BLANC , au miel ou au coulis de fruits rouges <i>Cottage cheese with honey or red fruits coulis</i>	9€
CAFÉ GOURMAND OU THÉ GOURMAND <i>Gourmet coffee or tea</i>	13/14€
CHAMPAGNE GOURMAND <i>Gourmet Champagne</i>	20€

Crêpes

Suppl. crème fouettée +1,5€ - Extra whipped cream +1,5€

BEURRE <i>Butter</i>	8€
SUCRE <i>Sugar</i>	8€
NUTELLA, CARAMEL BEURRE SALÉ OU CONFITURE <i>Nutella spread, Salted butter caramel or Jam</i>	8€
SUZETTE	9€
PANCAKES , banane, sirop d'érable <i>Banana, maple syrup</i>	12€

Coupes de Glace

Suppl. glace +2€ - Extra ice cream +2€
Suppl. crème fouettée +1,5€
Extra whipped cream +1,5€

Maison Pedone
Maître glacier depuis 1959

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 boules café ou chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées <i>3 scoops of chocolate or coffee ice cream, chocolate sauce, whipped cream, slivered almonds</i>	12€
COUPE ODESSA 1 boule vanille, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, crème fouettée, amandes effilées <i>1 scoop vanilla, 1 scoop strawberry, red fruit coulis, whipped cream, slivered almonds</i>	12€
COLONEL , sorbet citron, vodka <i>Lemon sorbet, vodka</i>	14€
BANANA SPLIT 3 boules (vanille, fraise, cacao), banane fruit, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées <i>3 scoops (vanilla, strawberry, cocoa), banana fruits, chocolate sauce, whipped cream, slivered almonds</i>	14€
DAME BLANCHE 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées <i>3 scoops vanilla, chocolate sauce, whipped cream, slivered almonds</i>	12€
1 OU 2 BOULE(S) DE GLACE OU SORBET Café, vanille, cacao, noix de coco, caramel beurre salé, pistache, fraise, framboise, passion, crème de citron, abricot <i>1 or 2 scoop(s) of ice cream or sorbet: coffee, vanilla, cocoa, coconut, salted butter caramel, pistachio, strawberry, raspberry, passion, lemon cream, apricot</i>	6€ / 11€
COUPE PARISIENNE, 3 BOULES AU CHOIX Café, vanille, cacao, noix de coco, caramel beurre salé, pistache, fraise, framboise, passion, crème de citron, abricot <i>3 scoops: coffee, vanilla, cocoa, coconut, salted butter caramel, pistachio, strawberry, raspberry, passion, lemon cream, apricot</i>	14€

Le Bar de l'Odessa

Nos Créations

ODESSA ONLY 25 cl 18€
Gin Mare infusé à la framboise, Cointreau, jus de citron, cranberry et passion, sucre de canne

NEGRONI 24 cl 18€
Vermouth del professore, Campari, Gin Bulldog, tranche d'orange

PLANAS DAÏQUIRI PASSION 22 cl 18€
Rhum Diplomatico Planas, sucre de canne, jus de citron, fleur de sureau, jus de passion

LE PALOMA 24 cl 18€
Tequila Espolon, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade

THE OLD FASHION ODESSA 15 cl 18€
Bourbon Wild Turkey 81 Proof, Angostura Bitters, sirop de sucre, Perrier

LE DUC DE MONTPARNASSE 20 cl 18€
Gin Bulldog, citron vert, poivre de Timut, jus de cranberry, sirop de basilic

MEXICAN MARTINI 22 cl 18€
Patron Silver Café, sirop de vanille, double espresso

LE GRAND BOULEVARD 18 cl 18€
Bourbon Woodford Reserve, liqueur de cranberry Chambord, jus de citron, sucre de canne, Caparno Rosso, blanc d'œuf

LA BELLE ODESSA 20 cl - *Cocktail signature* 18€
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva infusé à la vanille, jus de poire, sirop de chocolat blanc

HENDRICK'S BERRY 24 cl 18€
Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de Cranberry, Schweppes Tonic

CANADIAN JERRY'S 24 cl 18€
Rhum Sailor Jerry, sirop d'érable, jus d'orange, jus d'ananas, cannelle

DARK RIVER 22 cl 18€
Rhum Brun 3 Rivières, liqueur Chambord, sucre de canne, Champagne

JACKBERRY 28 cl 18€
Jack Daniels Blackberry, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre, feuilles de menthe, Perrier

CUBA LIBRE 30 cl 17€
Rhum Havana 3 ans, Coca-cola, citron

Nos Margaritas 18€ 22 cl

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

MARGA'CUJA
Tequila Volcan, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion

THE CLASSIC
Tequila El Jimador, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre

MILAGRO BANANA
Tequila Milagro, jus de citron, Cointreau, sirop de banane

Nos Mules 18€ 26 cl

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

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

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

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

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

N'hésitez pas à demander nos Cocktails Classiques ! 17€ 15 cl à 50 cl

Diplomatico Mantuano Mule, Trois Rivières Mule, Espresso Martini, Piña Colada, Skyy Mule, Bourbon Sour Wild Turkey 81 Proof, Apple Jack Daniel's Granny Sour, Eminent Daiquiri

Le Bar à Champagne

LA TOUR ODESSA 18 cl 18€
Liqueur de framboises, suprême de cassis, sirop de poivre de Penja, champagne

PORNSTAR MARTINI 22 cl
Vodka Belvédère infusée à la vanille, liqueur de passion, purée de passion sirop de vanille, jus de pomme, champagne

KIR ROYAL 16 cl
Crème de violette, mezcal, huile essentielle de gingembre, champagne

ODESSA 75 26 cl
Gin Mare infusé à la framboise, sucre de canne, jus de citron, champagne

Le Bar à Spritz

26 cl

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, Perrier	15€	ITALICUS SPRITZ Liqueur de bergamote, prosecco, citron vert, Perrier	17€
SARTI SPRITZ Liqueur Sarti arômes orange, mangue, fruit de la passion, prosecco, Perrier	17€	CAMPARI SPRITZ Campari, liqueur de kumquat, prosecco, Perrier	17€
SAINT-GERMAIN SPRITZ Liqueur Mondoro, citron vert, prosecco, Perrier	17€	CHAMBORD SPRITZ Liqueur de framboises Chambord, prosecco, purée de framboises, lime, Perrier	17€
LIMONCELLO SPRITZ Limonce aperitivo, prosecco, Perrier	17€	LILLET SPRITZ ROSÉ Lillet rosé, Schweppes tonic	17€

Le Bar à Gin`To

24cl

18€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Schweppes 20 cl Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

HENDRICK'S GIN OU ANOTHER HENDRICK'S
Infusé aux essences de rose et de concombre

GIN NORMINDIA MADE IN FRANCE
Gin normand aux notes d'agrumes et de fleurs

RÉTHA OCEANIC GIN MADE IN FRANCE
Gin maritime dont la recette inclut des algues récoltées sur le littoral de l'île de Ré

MONKEY 47
Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleurs de Sureau

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN MADE IN FRANCE
Gourmand, aux subtiles notes de fruits rouges

GIN MARE
Macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina

BULLDOG
London Dry gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et notes de lavande

BOMBAY SAPPHIRE
Gin fin et élégant, plus léger que beaucoup d'autres

Sélection nocturne



RED BULL, SUGAR FREE, PASTÈQUE, ABRICOT-FRAISE 25 cl

7€

VODKA, RED BULL 29 cl

15€

Bières & Cidre

<i>Bouteilles</i>	LA PARISIENNE  33 cl, LE TITI PARISIEN IPA  33 cl	10€	
	1664 0% 33 cl	8€	
	DESPERADOS 33 cl, CORONA EXTRA 35,5 cl	10€	
	CIDRE SASSY « L'inimitable » 33 cl	7€	
<i>Pression</i>		25 cl	50 cl
	1664	6,5€	12€
	1664 BLANCHE	7€	13€
	GRIMBERGEN BLONDE	7€	13€
	BROOKLYN DEFENDER IPA	7€	13€
	CARLSBERG ELEPHANT	7€	13€
	PIETRA CHÂTAIGNE	7€	13€
	BIÈRE DU MOMENT	7€	13€

Apéritifs

KIR AU VIN BLANC 12 cl / 20 cl	7,5€/13,5€
KIR ROYAL 12 cl	14€
COUPE DE PROSECCO 12 cl / 20 cl	9€/17€
PROSECCO Bouteille 75 cl	45€
SUZE ZERO TONIC 25 cl	8€
SUZE, SALERS 5 cl	8€
RICARD, PASTIS 51 2 cl	8€
CARPANO CLASSICO, CARPANO BIANCO 5 cl	8€
AMERICANO 8 cl	10€
CAMPARI 5 cl	7€
CAMPARI-SODA 15 cl	10€
PORTO GRAHAM'S 5 cl	7€
LES ARRANGÉS le verre	10€

Digestifs

CALVADOS	11€	GRAND MARNIER CENTENAIRE	22€
Coquerel 4 ans finition Bourbon		Composée de Cognacs XO provenant des meilleurs crus de la région de Cognac	
BAS-ARMAGNAC	13€		
BAS-ARMAGNAC 25 ANS	14€	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	14€
COGNAC H BY HINE	14€	Poire, Mirabelle, Framboise	
COGNAC MARTELL VSOP	20€	ALCOOLS BLANCS G. MICLO	13€
COGNAC HENNESSY XO	38€	CHARTREUSE VERTE	13€
COURVOISIER VSOP	19€	AMARETTO DISARONNO	12€
GET 27, GET 31	13€	DISARONNO VELVET	12€
BAILEY'S, COINTREAU	13€		
GRAND MARNIER	13€		

Eaux

VITTEL 25 cl	6,5€
PERRIER 33 cl	7€
SAN PELLEGRINO 50 cl	7€
SAN PELLEGRINO, VITTEL 1 L - Uniquement en restauration	9€

Boissons Fraîches

COCA-COLA, ZERO, CHERRY 33 cl	7€
FUZE TEA, MINUTE MAID, OASIS TROPICAL, ORANGINA, SPRITE, FANTA 25 cl	7€
SCHWEPES TONIC ou AGRUMES 25 cl	7€
SCHWEPES 20 cl	7€
Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo	
LIMONADE ARTISANALE « La Mortuacienne » 33 cl	7€
LAIT FROID 25 cl	6€
CAFÉ FRAPPÉ Grande Réserve 100 % arabica de la Maison Richard 25 cl	7€
CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl	9€
MILK-SHAKE 33 cl - Demandez nos parfums	11€
NECTARS & JUS DE FRUITS - MAISON BISSARDON 25 cl	7€
Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate	

Cocktails Sans Risque

26 cl

12€

VIRGIN SPRITZ

Apéritif italien sans alcool Crodino, spiritueux sans alcool SPRZ N°1, Perrier

COOL KISS

Jus de coco, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise

VIR-GIN'TO

Spiritueux sans alcool JNPR N°1, sirop de fleur de sureau, Schweppes Touch of Lime

Boissons Rafraîchissantes

Fait maison

FRUITS PRESSÉS (DOUBLE) Orange, pamplemousse, citron, pomme - 33 cl	8€
CITRONNADE MAISON Citron pressé, limonade, menthe fraîche - 33 cl	11€
THÉ GLACÉ MAISON Made in Odessa - 33 cl	11€
THE KING MIX Citronnade et thé glacé - 33 cl	11€
THÉ GLACÉ MANGUE/PASSION Purée de passion, sirop de mangue - 33 cl	11€
SMOOTHIE MANGUE/COCO Glace mangue, sirop de coco, crème fouettée - 33 cl	11€
EVER GREEN Concombre, pomme, citron - 30 cl	11€
PARIS S'ÉVEILLE Orange, carotte, citron - 30 cl	11€
LA BIMBO Pomme, orange, gingembre - 30 cl	11€

Spiritueux

4 cl

Supplément soda +4€ - extra soda +4€

Whiskies

CLAN CAMPBELL, JAMESON, WILLIAM LAWSON'S FINEST Whisky écossais, whisky irlandais.	14€
WOODFORD RESERVE Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky.	16€
EVAN WILLIAMS Bourbon aux notes de caramel et vanille.	15€
JACK DANIEL'S It's not Bourbon. It's Jack.	12€
JACK DANIEL'S BONDED Produit lors d'une seule saison de distillation puis vieilli au moins quatre ans et embouteillé.	15€
BALLENTINE'S De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées.	14€
SIR DAVIS La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry.	19€
COPPER DOG Assemblage de malts provenant de huit distilleries du Speyside.	16€
CHIVAS 12 ANS Un écossais doux et généreux mélangé à des notes délicates de miel, vanille et pommes mûres.	15€
BUSHMILLS Whisky irlandais Blend & Single Malt.	18€
ROZELIEURES COLLECTION SUBTIL Single Malt vieilli en fûts de Cognac et Bourbon.	15€
WILD TURKEY PROOF 81 Avec des notes de vanille, poires et épices douces.	16€
BUNNAHABHAIN 12 ANS Whisky tourbé de l'île d'Islay.	19€
LAGAVULIN 16 ANS Vieilli seize ans en fûts de chêne. Intense et légèrement iodé.	15€
THE GLEN GRANT - SINGLE MALT ÉCOSSAIS Notes de pommes vertes, poires et vanille avec miel.	15€
ALFRED GIRAUD HÉRITAGE <small>MADE IN FRANCE</small> Assemblage d'une petite vingtaine de fûts de trois distillats de malts français non tourbés.	28€
NIKKA FROM THE BARRELL Le joyau de la fameuse distillerie nipponne.	17€
BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS Le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs	20€
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS Assemblage de trois fûts pour un whisky doux, fruité et épicé.	18€
MONKEY SHOULDER Trois single malts aux arômes de miel, cannelle, vanille.	17€
SKYY VODKA Vodka haut de gamme ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissant.	15€
GREY GOOSE	17€
BELVEDERE Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts ayant un goût délicat.	17€

Vodkas

Rhums

LA FAVORITE CŒUR DE CANNE BLANC <small>MADE IN FRANCE</small> Onctueux, subtil, aux notes de fleurs blanches.	14€
LA FAVORITE 4 ANS <small>MADE IN FRANCE</small> Rhum vieux - VSOP vieilli 4 ans en fûts de chêne.	16€
ZACAPA 23 Arômes de miel, caramel et chêne épicé.	16€
DIPLOMATICO 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 au bois de charbon pour obtenir une robe cristalline.	16€
DON PAPA Vieilli dans des fûts de bourbon. Gourmand. Incontournable.	14€
DON PAPA MASKARRA Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert.	16€
EMINENTE 7 ANS Composé à partir de 70% d'«aguardiente», un rhum de mélasse particulièrement aromatique, vieilli pendant sept années.	16€
HAVANA CLUB 3 ANS Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles.	13€
BUMBU <small>MADE IN FRANCE</small> Elaboré à partir de canne à sucre en provenance de huit pays des Antilles. Riche et complexe.	18€
TROIS RIVIÈRES <small>MADE IN FRANCE</small> Rhum agricole de Martinique avec ses notes de mangue, fruits exotiques et fleurs blanches.	15€
TROIS RIVIÈRES AMBRÉ Rhum ambré agricole de Martinique. Miel, caramel et pain grillé.	16€
SAILOR JERRY Des notes de vanille et d'épices	15€

Tequilas

ALTOS Elaborée à 100 % à partir d'agave bleu cultivé dans la région montagneuse de Jalisco, au Mexique.	19€	PATRON SILVER Fabriquée à 100 % avec les meilleurs agaves bleus Weber. Arômes de fruits et agrumes.	18€
ESPOLON SILVER Fabriquée à la main avec 100 % d'agave Weber bleu.	15€	TEQUILA EL JIMADOR Production 100% d'agave bleu, vieilli jusqu'à dix ans.	16€
MILAGRO Elle est reconnue pour ses notes d'agave vives et fraîches, ainsi que pour sa douceur.	19€		

Côté Cave

Champagnes

	12 cl	20 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	13€	21€	90€
ABELÉ Blanc de Blancs			120€
ABELÉ Sourire de Reims (2013)			180€
MOËT & CHANDON Brut			100€
RUINART Brut			120€
RUINART Blanc de blancs			180€
LALLIER R.021 Brut			90€

	12 cl	20 cl	50 cl	75 cl
<i>Rouges</i> IGP PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE Sainte Reine - Merlot	7€	13€	25€	32€
CÔTES-DU-RHÔNE AOP Pure Garrigue	8€	15€	29€	37€
SAINT-AMOUR AOC Domaine des pierres	7€	13€	25€	32€
BROUILLY AOP Château des Tours	8€	14€	30€	39€
PIC-SAINT-LOUP AOP Altitude	7€	13€	25€	32€
SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes	9€	17€	33€	46€
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP Château Bellerose	12€	23€	44€	55€
PESSAC-LÉOGNAN AOC Château Tour Léognan	15€	29€	55€	70€
PAUILLAC Barron Nathaniel				85€
<i>Blancs</i> CHARDONNAY IGP Pays d'Oc Ecoterra	7€	13€	25€	32€
PETIT CHABLIS AOP La Revire	10€	19€	37€	49€
MÂCON-VILLAGES AOP Collovray et Terrier-Orchys	9€	17€	34€	46€
SANCERRE AOC Les Chataigniers	9€	16€	33€	46€
POUILLY-FUMÉ AOC Domaine de Riaux	9€	17€	34€	46€
IGP PAYS D'OC SAUVIGNON Saint-Clair	7€	13€	25€	32€
MONBAZILLAC AOC Château Beaurand	8€	15€	29€	37€
MINUTY PRESTIGE AOC Provence	10€	19€	37€	49€
<i>Rosés</i> IGP VAR Saint-Barthélemy	8€	14,5€	26€	34€
MINUTY PRESTIGE AOC Provence	11€	21€	41€	53€

Magnum
95€

Chaque mois, un nouveau vin à découvrir. Demandez-le !

Boissons Chaudes

5 cl à 25 cl

+0,50€ cts
à partir de 21h
sur toutes les
boissons
chaudes

Boissons caféinées préparées avec le café « Grande Réserve 100 % Arabica » de la Maison Richard

EXPRESSO	3,5€	LAIT VANILLE	6,5€
CAFÉ ALLONGÉ	3,6€	POT DE LAIT	0,5€
DOUBLE EXPRESSO	6,8€	GINGER LEMON	9€
NOISETTE	3,5€	Citron chaud, miel et gingembre	
CAFÉ CRÈME	7€	GROG AU RHUM	10€
CAPPUCCINO	9€	COGNAC	10€
DOUBLE CAPPUCCINO	15€	IRISH, FRENCH, ITALIAN COFFEE	12€
CAFÉ VIENNOIS	9€	PAIN AU CHOCOLAT	3€
CHOCOLAT VIENNOIS	9€	CROISSANT	3€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE	7,5€	TARTINE	3€
40 % Cacao		CONFITURE	1€
BOISSON VÉGÉTALE	7€	SUPPLÉMENT BOISSON VÉGÉTALE	2,5€
LAIT CHAUD	6€		

Boissons signatures

30 cl

PINK LATTE Betterave, lait vapeur rosé, crème fouettée	10€
DIRTY PINK LATTE Shot d'expresso, betterave, lait vapeur rosé, crème fouettée	11€
CHAI LATTE Épices chai, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée	10€
DIRTY CHAI LATTE Shot d'expresso, épices chai, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée	11€

Élixirs chauds

SPICE LATTE Gingembre, cannelle, café, lait, crème fouettée	12€
BOBO Jus de pomme, jus de citron, sirop de fleur de sureau, clous de girofle	12€

Thés

7,5€

Maison Richard

Ceylan, Jardin de Darjeeling,
Fruits rouges, Earl Grey, Vert Sancha,
Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices

Infusions

AB
ANCIENNE TRADITION
BIEN-ÊTRE

7,5€

Maison Richard

Verveine, Verveine-Menthe,
Menthe Poivrée, Camomille,
Tilleul, Tilleul-Menthe



NOUS TENONS À REMERCIER TOUS NOS FOURNISSEURS POUR LEUR ENGAGEMENT À NOUS FOURNIR DES PRODUITS DE QUALITÉ

**1CHR
ADHER
ADP
BACARDI
BELLORR PARIS
BERMUDES
BOUCHERIE MARGUERITE
BROWN-FORMAN
CAMPARI
CHOMETTE
DIPSA
DUGAS
FRESCA
KALIOS
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CRÈMERIE
LA MAISON DU WHISKY
MAISON PEDONE
MAISON THEVENIN
MAISON VALENTIN
MARINA SEAFOOD
MINUTY
MOËT HENNESSY
PERNOD RICARD
RACHEL'S KAES
RICHARD
TAFANEL
TRANSGOURMET
WILLIAM GRANT & SONS 1887**

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

Prix nets en €, service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €.

Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC € 10.

Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. The abuse of alcohol is dangerous for your health. Drink moderately.