



3, place de l'Alma - 75008 Paris

01 47 20 70 27

[www.legrandcorona.fr](http://www.legrandcorona.fr)

@legrandcorona

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

*« Situé à deux pas de lieux de spectacles incontournables et de la célèbre Tour Eiffel,  
Le Grand Corona est la brasserie parisienne d'exception qui vous offre le cadre parfait pour profiter  
d'un petit déjeuner en famille, d'un verre en terrasse avec des amis,  
d'un repas d'affaire discret ou d'un dîner intimiste. »*

## ENTRÉES - STARTERS

<b>ESCARGOTS</b> « La Maison de l'Escargot » Snails «La Maison de l'Escargot»	X6 19€ / X12 32€
 <b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL</b> Onion soup gratinated with Emmental cheese	17€
<b>DIM SUM AUX CREVETTES (5 PIÈCES)</b> , sauce soja et gingembre Prawns dim sum, soy and ginger sauce (5 pieces)	19€
<b>CREVETTES SAUVAGES</b> , chimichurri, avocat, pamplemousse, framboise Wild shrimp, chimichurri, avocado, grapefruit, raspberry	20€
<b>LA BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ</b> , crème à l'aneth et blinis A beautiful plate of smoked salmon, dill cream and blinis	23€
<b>CARPACCIO DE BAR YUZU</b> , sésame au yuzu, coriandre, grenade, cébette thaï Sea bass carpaccio with yuzu, yuzu sesame, coriander, pomegranate, Thai spring onion	22€
 <b>BURRATA CRÉMEUSE TOMATES ANCIENNES</b> , agrume cédrat, huile de truffe blanche Creamy burrata, heirloom tomatoes, citron, white truffle oil	23€
<b>FOIE GRAS MI-CUIT</b> , chutney mangue, pain toasté Semi-cooked foie gras, mango chutney, toasted bread	25€

## ASSIETTES À PARTAGER

<b>PETITS NEMS DE POULET x4</b> Small chicken nems	19€
<b>MINI-CROQUES x4</b> Mini croque-monsieur	16€
 <b>CRISPY BURRATA</b>	18€
 <b>FINGERS FRITES, BÉARNAISE</b> Fingers fries, bearnaise	10€

## PLANCHES À PARTAGER

<b>SÉLECTION DE CHARCUTERIES DE LA MAISON « SEGUIN »</b> Selection of cold cuts from «Maison Seguin»	28€
 <b>SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS</b> Selection of matured cheeses	28€
<b>SÉLECTION MIXTE</b> Charcuterie & fromage Selection of cold cut & cheeses	30€

## SALADES - SALADS

-  **GRAND CORONA** 28€  
Salade mesclun, asperges vertes, chèvre croustillant, radis, tomates cerises, amandes, noisettes torréfiées  
Mesclun salad, green asparagus, crispy goat cheese, radishes, cherry tomatoes, almonds, toasted hazelnuts
- CAESAR PALACE** 25€  
Cœur de romaine, volaille crispy, sauce Caesar, copeaux de parmesan, croûtons, œufs de caille  
Romaine heart, crispy poultry, Caesar sauce, parmesan shavings, croutons, quail eggs
-  **VEGAN BUDDHA BOWL** 27€  
Tofu mariné, avocat, riz blanc, pois chiches, fèves, carottes au cumin et aux agrumes  
Marinated tofu, avocado, white rice, chickpeas, beans, carrots with cumin and citrus fruit
- LA FLORIDA** 26€  
Jeunes pousses d'épinards, crevettes sauvages, pamplemousse, tomates cerises, grenade, courgette jaune  
Baby spinach salad with wild shrimp, grapefruit, cherry tomatoes, pomegranate, yellow zucchini
-  **CŒUR DE LAITUE, HUILE D'OLIVE, CITRON** 15€  
Heart of lettuce, olive oil, lemon
- CHIC POKE BOWL** 28€  
Saumon cru, avocat, algues wakame, mangue, riz basmati, pois chiches, chou rouge et graines  
Raw salmon, avocado, wakame seaweed, mango, basmati rice, chickpeas, red cabbage, seeds

## RISOTTO

-  **RISOTTO VÉGÉTARIEN**, légumes de saison, crème de parmesan 26€  
Vegetarian risotto, seasonal vegetables, parmesan cream
- RISOTTO DE CREVETTES SAUVAGES** 34€  
Wild shrimps risotto

## SNACKING « GC »

avec frites ou salade  
with french fries or salad

- CROQUE-MONSIEUR**, supplément œuf +1€ 19€  
Extra egg €1
- CROQUE TRUFFE**, jambon blanc, cantal vieux, tartufata, mesclun 25€  
Truffle croque, white ham, aged cantal, tartufata, mesclun
- FISH AND CHIPS**, sauce tartare maison 27€  
Home-made tartar sauce

## VIANDES - MEATS

<b>BURGER AU PAIN BRIOCHÉ NAPPÉ CHEDDAR</b> (suppl. œuf +1€) Bun, steak de bœuf, tomate, cheddar, romaine, sauce LGC Bun, beef steak, tomato, cheddar, romaine, LGC sauce (extra for egg +1€)	27€
<b>FILET DE BŒUF GRILLÉ</b> , sauce au poivre Grilled beef tenderloin, pepper sauce	42€
<b>TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL</b> Traditional french beef tartare	26€
<b>BAVETTE D'ANGUS GRILLÉE</b> Fondue d'échalotes, sauce au poivre Grilled Angus flank steak with shallot confit and pepper sauce	30€
<b>FILET DE VOLAILLE CROUSTILLANT</b> , basse température, jus corsé Crispy poultry supreme, low temperature, full-bodied jus	28€
<b>QUASI DE VEAU À LA CRÈME</b> Champignons de Paris Veal rump with cream and button mushrooms	30€
<b>CUISSE DE CONFIT DE CANARD</b> , jus corsé Duck confit leg, full bodied juice	26€
<b>À partager - To share</b>	
<b>CÔTE DE BŒUF</b> ≈ 1,5 kg (attente selon cuisson) Flambée au thym, deux sauces et deux garnitures au choix Rib of beef about ≈1,5 kg flambéed with thyme, two sauces and two garnishes of your choice (waiting depending on cooking)	98€
<b>RIBS DE BŒUF ANGUS CONFIT 8 HEURES FAÇON APICIUS</b> Angus beef ribs confit 8 hours Apicius style	87€

## COCOTTES TRADITION TRADITIONAL CASSEROLES

<b>BŒUF, VEAU, VOLAILLE, PORC, POISSON</b> Selon la sélection du Chef Beef, veal, poultry, pork, fish according to the Chef's selection	28€
---	-----

## POISSONS - FISHES

<b>LA BELLE SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE</b> Fine sole meunière or grilled	60€
<b>SAUMON CUIT VAPEUR</b> Vierge d'agrumes Steamed cooked salmon, citrus sauce vierge	30€
<b>DOS DE CABILLAUD RÔTI</b> Mousseline d'aubergines, sauce vierge Roast fillet of cod, eggplant mousseline, sauce vierge	37€
<b>FILET DE BAR GRILLÉ</b> Piperade de légumes du soleil Grilled sea bass fillet with Mediterranean vegetable piperade	29€

## ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

---

**GARNITURES** - Garniture supplémentaire 7€

Frites, salade fraîcheur, haricots verts, purée de pommes de terre, riz coco  
Garnish : french fries, fresh salad, french green beans, mashed potatoes, coconut rice - Extra garnish : 7€

**SAUCES**

Poivre, cheddar, béarnaise  
Sauces : pepper, cheddar, bearnaise

## POUR LES ENFANTS - FOR CHILDREN

---

<b>PÂTES AU BEURRE, JAMBON</b> Pasta with ham	16€
<b>STEAK HACHÉ, FRITES OU HARICOTS VERTS</b> Minced steak, french fries or green beans	16€
<b>POULET CRISPY, FRITES OU HARICOTS VERTS</b> Fried chicken, french fries or green beans	16€

## DESSERTS

<b>ASSORTIMENT DE QUATRE FROMAGES</b> Assortment of four cheeses	18€
<b>CHEESECAKE</b>	13€
<b>FLAN PARISIEN VANILLE</b> Vanilla parisian flan	13€
<b>MI-CUIT AU CHOCOLAT SANS GLUTEN</b> , glace vanille ou crème fouettée Gluten-free chocolate lava cake, vanilla ice cream or whipped cream	15€
<b>CRÈME BRÛLÉE VANILLE</b> Vanilla creme brulee	15€
<b>PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES</b> , crème vanillée Red berry pavlova with vanilla cream	16€
<b>INSPIRATION DU CHEF PÂTISSIER</b> Pastry Chef's inspiration	14€
<b>TARTE AUX FRUITS DE SAISON</b> Seasonal fruit tart	16€
<b>CHOCOLAT CROQUANT PRALINÉ VALRHONA</b> Crunchy praline chocolate	16€
<b>CHOU CRAQUELIN, PURE VANILLE</b> Vanilla Craquelin Choux	16€
<b>CAFÉ GOURMAND</b> , assortiment de petites gourmandises Gourmet Coffee: assortment of small delicacies	14€
<b>THÉ GOURMAND</b> , assortiment de petites gourmandises Gourmet tea: assortment of small delicacies	16€
<b>CHAMPAGNE GOURMAND</b> , assortiment de petites gourmandises Gourmet Champagne: assortment of small delicacies	26€

### GLACES & SORBETS - De la Maison Pedone maître glacier depuis 1959

**GLACE 1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES** 5€ / 9€ / 13€

Parfums : vanille, chocolat, café, fraise, citron vert, mangue, framboise, lait de coco

Artisan ice cream 1 scoop - 2 scoops - 3 scoops.

Flavors: vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lime, mango, raspberry, coconut

### CRÊPES & GAUFRES *supplément crème fouettée +2€*

Nature

Nutella, confiture

10€

12€

## CÔTÉ CAVE

Champagnes		12 cl	20 cl	75 cl
	<b>MOËT &amp; CHANDON</b> Brut Impérial	19€	30€	125€
	<b>DOM PÉRIGNON</b> Brut	-	-	350€
	<b>ARMAND DE BRIGNAC</b> Brut Gold	-	-	650€
	<b>ABELÉ SOURIRE DE REIMS 2013</b> Brut	-	-	260€
Rouges	<b>BORDEAUX</b>	<b>12 cl</b>	<b>20 cl</b>	<b>50 cl</b>
	<b>BORDEAUX AOC</b> Château Roquefort	9€	12€	26€
	<b>SAINT-EMILION GRAND CRU AOP</b> Château Bellerose	12€	16€	34€
	<b>SAINT-ESTÈPHE AOC</b> Château Haut-Baradieu	12€	18€	38€
	<b>SAINT-JULIEN AOC</b> Connétable de Talbot	-	-	88€
	<b>PESSAC-LÉOGNAN AOC CRU CLASSÉ</b> Château Carbonnieux 2019	-	-	98€
	<b>MARGAUX AOC 3<sup>e</sup> CRU CLASSÉ</b> Château Giscours 2019	-	-	132€
	<b>VAL DE LOIRE</b>			
	<b>BOURGUEIL AOC</b> FX Barc La Grande Pièce Bio	9€	14€	32€
	<b>SANCERRE AOP</b> Domaine des Côtes Blanches - Nicolas Millet rouge	-	-	64€
	<b>BEAUJOLAIS</b>			
	<b>BROUILLY AOC</b> Château des Tours	9€	14€	32€
	<b>BOURGOGNE</b>			
	<b>COTEAUX BOURGUIGNONS AOC</b> Louis Latour Les Pierres Dorées Pinot Noir	10€	16€	34€
	<b>BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS</b> Domaine Patrick Hudelot Bio	-	-	68€
	<b>GEVREY-CHAMBERTIN AOC</b> Frédéric Magnien Vieilles Vignes Bio	-	-	112€
	<b>LANGUEDOC</b>			
	<b>PIC SAINT-LOUP AOP</b> Bergerie de l'Hortus	-	-	58€
	<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
	<b>CÔTES DU RHÔNE AOC</b> Les Grès de Gayanne Bio	10€	14€	32€
	<b>CROZES-HERMITAGE AOP</b> Chante Passo	10€	16€	34€
	<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC</b> Château La Nerthe Bio	-	-	88€
	<b>CÔTE-RÔTIE AOP</b> Les Vins de Vienne - Le Combard	-	-	148€
Blancs	<b>PROVENCE ET LANGUEDOC</b>			
	<b>IGP PAYS D'OC</b> Chardonnay - Ecoterra Bio	9€	14€	28€
	<b>CÔTES DE PROVENCE AOC</b> Minuty Prestige	10€	15€	34€
	<b>VAL DE LOIRE</b>			
	<b>POUILLY FUMÉ AOP</b> De Ladoucette	12€	16€	42€
	<b>BOURGOGNE</b>			
	<b>BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP</b> Famille Gueguen - La Vigne de Marie Louise	12€	14€	32€
	<b>CHABLIS AOC</b> Château de Fleys	14€	18€	44€
	<b>CHASSAGNE-MONTRACHET AOC</b> Château de la Charrière - Les Champs de Morjot	-	-	148€
	<b>MOELLEUX</b>			
	<b>MONBAZILLAC AOC</b> Château Beautrand Vieilles Vignes	9€	14€	32€
Rosés	<b>PROVENCE ET LANGUEDOC</b>			
	<b>IGP VAR</b> Saint-Barthélémy	8€	12€	26€
	<b>CÔTES DE PROVENCE AOC</b> Minuty Prestige	10€	15€	34€
	<b>CÔTES DE PROVENCE AOC</b> Château Minuty 281	-	-	98€

## LE BAR DU CORONA

<b>CORONA'S LADY</b> 24 cl	19€	<b>LE TRIPLE S. «SEINE, SEX AND SUN»</b>	19€
Gin Mare infusé à la framboise, Cointreau, jus de citron, de cranberry et de passion, sucre de canne		<b>Cocktail signature</b> 24 cl	
<b>CANADIAN JERRY'S</b> 24 cl	19€	Vodka Skyy, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne, jus d'ananas, liqueur de grenade et Schweppes	
Rhum Sailor Jerry, sirop d'érable, jus d'orange, jus d'ananas, cannelle		<b>L'ALMA-MARCEAU</b> 22 cl	19€
<b>LE PALOMA</b> 24 cl	19€	Bourbon Woodford Reserve, liqueur de cranberry Chambord, jus de citron, sucre de canne, Carpano Rosso, blanc d'œuf	
Tequila Espolon, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade		<b>JACKBERRY</b> 28 cl	19€
<b>HENDRICK'S BERRY</b> 24 cl	19€	Jack Daniels Blackberry, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre, feuilles de menthe, Perrier	
Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de Cranberry, Schweppes Tonic		<b>DARK RIVER</b> 22 cl	19€
<b>MEXICAN MARTINI</b> 25 cl	19€	Rhum Brun 3 Rivières, liqueur Chambord, sucre de canne, champagne	
Patron Silver Café, sirop de vanille, double expresso		<b>FRENCH PORNSTAR MARTINI</b> 24 cl	18€
<b>PLANAS DAÏQUIRI</b> 25 cl	18€	Cognac Martel VSOP, sirop de vanille, jus de maracuja, jus de pomme, shot de champagne	
Diplomatico Planas, sirop fleur de sureau, jus de citron, sucre de canne, jus de passion		<b>SANTIAGO JUNGLE</b> 24 cl	18€
<b>FRENCH EXPRESSO MARTINI «UN CAFÉ, L'ADDITION»</b> 22 cl	20€	Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de banane, citron vert	
Cognac Martel VSOP, zestes d'orange, liqueur de café, sirop de vanille, double expresso 100% arabica de la maison Richard		<b>APPLE PIE</b> 25 cl	18€
<b>PORNSTAR MARTINI</b> 24 cl	20€	Eristoff, amaretto, sucre liquide, jus de citron, jus de pomme	
Vodka Zoladkova infusée à la vanille, sirop de vanille, jus de maracuja, jus de pomme, shot de champagne		<b>20/20</b> 20 cl	18€
		Martini Rouge, bourbon, cherry brandy, bitter orange	
		<b>CUBA LIBRE</b> 30 cl	17€
		Rhum Havana 3 ans, Coca-cola, citron	

## NOS MARGARITAS

22 cl

<b>THE GRAND MARGARITA RED</b>	18€	<b>MARGA'CUJA</b>	18€
Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne, coulis de fruits rouges		Tequila Volcan, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion	
<b>MILAGRO BANANA</b>	18€	<b>THE CLASSIC</b>	18€
Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron, sirop de banane		Tequila El Jimador, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre	

**N'hésitez pas à demander nos cocktails classiques ! - 15cl à 50cl** 17€  
 Skyy Moscow Mule, Diplomatico Mantuano Mule, 3 Rivières Mule, Expresso Martini, Piña Colada, Mojito, Margarita El Jimador, Apple Jack Daniel's Granny Sour

**DEMANDEZ NOS COCKTAILS FROZEN DU MOMENT !**

## NOS MULES

24 cl

<b>BELVEDERE MULE</b>	18€
Vodka Belvédère, citron vert, sirop de sucre, ginger beer	
<b>HENNESSY MULE</b>	18€
Cognac Hennessy VS, citron vert, sirop de sucre, ginger beer	
<b>MANTUANO MULE</b>	18€
Rhum Diplomatico Mantuano, citron vert, sirop vanille, ginger beer	
<b>EMINENTE MULE</b>	18€
Rhum Eminente, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer	
<b>MONKEY MULE</b>	18€
Whisky Monkey shoulder, citron vert, sirop de sucre, ginger beer	
<b>MEXICAN MULE</b>	19€
Tequila Patron Silver, citron vert, sucre de canne, ginger beer	

## LE BAR À GIN'TO

24 cl

### ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:

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

<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	18€	<b>HENDRICK'S GIN OU ANOTHER HENDRICK'S</b>	18€
London Dry Gin. Recette inchangée depuis 1761, notes florales et agrumes		Infusé aux essences de rose et de concombre	
<b>BULLDOG</b>	18€	<b>LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN</b>	18€
London Dry Gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et lavande		Aromatisé à l'eau de vie de cidre. Moelleux <small>MADE IN FRANCE</small>	
<b>MONKEY 47</b>	18€	<b>GIN MARE</b>	18€
Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleur de sureau		Macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina	

## LE BAR À SPRITZ

26 cl

<b>APEROL SPRITZ</b>	17€	<b>CHAMBORD SPRITZ</b>	19€
Aperol, prosecco, Perrier		Liqueur de framboise Chambord, purée de framboise, lime, prosecco, Perrier	
<b>SAINT-GERMAIN SPRITZ</b>	19€	<b>CAMPARI SPRITZ</b>	18€
Liqueur Mondoro, citron vert, prosecco, Perrier		Campari, prosecco, Perrier	
<b>SARTI SPRITZ</b>	18€	<b>LILLET SPRITZ ROSÉ</b>	18€
Apéritif d'Italie arômes orange, mangue, fruits de la passion, prosecco, Perrier		Lillet rosé, Schweppes tonic	
<b>ITALICUS SPRITZ</b>	18€	<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	18€
Liqueur de bergamote, citron vert, prosecco, Perrier		Limonce aperitivo, prosecco, Perrier	

## APÉRITIFS

2 cl à 14 cl



Supplément soda +5€

<b>RICARD, PASTIS 51</b>	9€
<b>CAMPARI, PORTO GRAHAM'S</b>	9€
<b>MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO, MARTINI ROSATO</b>	9€
<b>NOILLY PRAT DRY</b>	9€
<b>KIR VIN BLANC</b> Cassis, mûre, pêche	9€
<b>KIR ROYAL</b>	19€
<b>SUZE TONIC ZÉRO</b> 25 cl, Tonic à la suze sans alcool amer, doux et fruité à l'orange et à la gentiane	9€
<b>PROSECCO</b>	15€

## BIÈRES & CIDRE

Pression	25 cl	50 cl
<b>1664</b>	8€	15€
<b>1664 BLANCHE</b>	8€	15€
<b>BROOKLYN DEFENDER IPA</b>	8€	15€
<b>GRIMBERGEN</b>	8€	15€
<b>PICON-BIÈRE</b>	9€	15€

### Bouteilles

<b>LA PARISIENNE BLONDE</b>  33 cl	10€
<b>TITI PARISIEN IPA</b>  33 cl	10€
<b>CORONA</b> 33 cl	10€
<b>GUINNESS</b> 33 cl	10€
<b>CIDRE SASSY</b> "L'inimitable" 33 cl	10€

## BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES 30 cl

Fait maison

<b>FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE</b> Orange, pamplemousse, citron, pomme, carotte	11€
<b>CITRONNADE MAISON</b> Citron pressé, limonade, menthe fraîche	11€
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b>	11€
<b>THÉ GLACÉ MANGUE/PASSION</b> Purée de passion, sirop de mangue	11€
<b>THE KING MIX</b> Citronnade et thé glacé	11€
<b>SMOOTHIE MANGUE/COCO</b> Glace mangue, sirop de coco, crème fouettée	12€

## JUS FRAÎCHEUR

30 cl

### EVER GREEN

Concombre, pomme, gingembre

12€

### WAKE ME UP

Orange, carotte, citron

12€

## ÉLIXIRS CHAUDS

30 cl

### GINGER LEMON

Cidre, clous de girofle, gingembre, jus de citron, cannelle

13€

### GOLDEN LATTE

Lait de coco, lait d'amande, vanille, miel, curcuma

13€

## COCKTAILS SANS RISQUE

35 cl

### VIRGIN SPRITZ

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

13€

### VIRGIN MOJITO

Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, soda

13€

### VIR-GIN'TO

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

13€

## BOISSONS SIGNATURES

30 cl

**PINK LATTE** - Betterave, lait vapeur rosé, crème fouettée

11€

**DIRTY PINK LATTE** - Shot d'expresso, betterave, lait vapeur rosé, crème fouettée

12€

**CHAI LATTE** - Épices chai, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée

11€

**DIRTY CHAI LATTE** - Shot d'expresso, épices chai, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée

12€

## SPIRITUEUX

4 cl - Supplément soda +5€

### Whiskies

<b>WILLIAM LAWSON'S FINEST, CLAN CAMPBELL, JAMESON</b> Whiskies écossais, whisky irlandais	12€	<b>JACK DANIEL'S</b> Bourbon à la recette inchangée depuis 150 ans	16€
<b>THE GLEN GRANT - SINGLE MALT</b> Single Malt écossais. Notes de pomme verte, poire et vanille avec une petite touche de miel	15€	<b>JACK DANIEL'S BONDED</b> Produit lors d'une seule saison de distillation puis vieilli au moins quatre ans et embouteillé	19€
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b> Intense et légèrement tourbé. Incontournable	16€	<b>MAKER'S MARK</b> Bourbon aux arômes de réglisse et tout en finesse	18€
<b>BUNNAHABHAIN 12 ANS</b> Whisky tourbé de l'île d'Islay	19€	<b>ANGEL'S ENVY BOURBON</b> Whisky de Louiseville aux U.S.A. fini en fûts de Porto. En bouche : vanille, fruits mûrs, sirop d'érable, chocolat amer	17€
<b>BALLENTINE'S</b> De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées	14€	<b>SIR DAVIS</b> La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry	19€
<b>BUSHMILLS</b> Whisky irlandais Blend & Single Malt	16€	<b>WOODFORD RESERVE</b> Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky	20€
<b>WILD TURKEY PROOF 81</b> Avec des notes de vanille, poire et épices douces	16€	<b>HIBIKI JAPANESE HARMONY</b> Vieilli dans différents types de fûts, dont le très rare mizunara (chêne japonais)	24€
<b>GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS</b> L'assemblage de ces trois fûts en fait un whisky complexe, doux et fruité, avec de belles notes épicées.	18€	<b>YAMAZAKI 12 ANS</b> Élaboré par la plus ancienne distillerie du Japon. Floral et fumé	30€
<b>BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS</b> Le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs	20€		
<b>MONKEY SHOULDER</b> Élaboré à partir de l'assemblage de trois single malts aux arômes de miel, de cannelle et de vanille	17€		

### Whiskies Ultra Premium Français

MADE IN FRANCE

<b>ALFRED GIRAUD - HÉRITAGE</b> Ce whisky Héritage est un assemblage de trois distillats de malt Français, une majorité ayant contenu des vieux cognacs	35€
---	-----

## SPIRITUEUX

4 cl - Supplément soda +5€

### Rhums

- TROIS RIVIÈRES**  15€  
Rhum agricole de Martinique avec des notes de mangue, fruits exotiques et fleurs blanches
- TROIS RIVIÈRES AMBRÉ** 16€  
Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et pain grillé 
- DIPLOMATICO RESERVA** 18€  
D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et cacao
- DIPLOMATICO PLANAS** 17€  
Ce rhum blanc, vieilli en petits fûts de chêne, doit sa robe cristalline à une filtration au charbon de bois
- FLOR DE CANA 25 ANS** 34€  
Riche, arômes de vanille, bois et cacao noir, final ample et persistant. Exquis
- SANTA TERESA 1796** 22€  
Rhum du Venezuela, plusieurs fois primé meilleur au monde, aux notes de banane, toffee, tabac, miel et noix
- SAILOR JERRY** 15€  
Des notes de vanille et d'épices

### Mezcal / Téquilas

- MEZCAL ILLEGAL REPOSADO** 12€  
Vieilli en fûts de chêne. Notes de vanille et d'herbes sèches
- CAMINO REAL** 12€
- ESPOLON, VOLCAN** 12€
- ALTOS** 19€  
Élaborée à 100 % à partir d'agave bleu cultivé dans la région montagneuse de Jalisco, au Mexique
- PATRON SILVER TÉQUILA** 20€
- TEQUILA EL JIMADOR** 16€  
100 % d'agave bleu, cette tequila séduit les palais les plus exigeants après un vieillissement de moins de dix ans
- MILAGRO** 19€  
Reconnue pour ses notes d'agave vives, fraîches, douceur.

- ZACAPA** 20€  
Arômes de miel, caramel et chêne épicé
- BUMBU** 18€  
Élaboré à partir de canne à sucre en provenance de huit pays des Antilles. Riche et complexe
- BACARDI CARTA BLANCA** 13€  
Rhum Cubain incontournable. Notes subtiles d'amande, citron vert
- EMINENTE 7 ANS** 18€  
Au nez café, confiture de lait, amande grillée et cacao
- DON PAPA** 17€  
Vieilli dans des fûts de Bourbon. Gourmand. Incontournable
- DON PAPA MASSKARA** 18€  
Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert
- HAVANA CLUB 3 ANS** 13€  
Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles
- RHUM SANTIAGO DE CUBA CARTA BLANCA** 16€
- RHUM SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS** 18€

### Vodkas

- ERISTOFF, WIBOROWA** 13€
- ZOLADKOWA** 13€
- GREY GOOSE**  18€
- SKYY VODKA** 14€  
Haut de gamme, ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissant
- BELVEDERE** 19€  
Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts
- VODKA BELVEDERE DIRTY BREW** 19€  
Une création singulière alliant l'équilibre de la vodka Belvedere Organic à l'intensité de l'arôme de café robusta

## LES FESTIVITÉS

Bouteilles

<b>GET 27, GET 31</b>	80€
<b>GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS</b>	180€
<b>VODKAS</b>	
GREY GOOSE	170€
BELVEDERE	170€
<b>BUMBU</b>	150€
<b>VODKA BELVEDERE DIRTY BREW VODKA AU CAFÉ</b>	170€
<b>GIN</b>	
GIN BULLDOG	160€
<b>TÉQUILA</b>	
TÉQUILA PATON SILVER	190€

## BAR À SHOTS

<b>SHOT 2 cl</b>	8€
<b>SHOT PARTY (10 shots) LA TOURNÉE</b>	80€

## LIQUEURS & DIGESTIFS

4 cl

GET 27, GET 31	12€
AMARETTO DISARONO	12€
COINTREAU	12€
BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM LIQUEUR	12€
LIQUEUR DE CAFÉ KALHÚA	12€
CALVADOS COQUEREL 4 ANS FINITION BOURBON	22€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	15€
GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE	30€
POIRE WILLIAMS	15€
CHARTREUSE VERTE	15€
COGNAC MARTELL VSOP	22€
COGNAC CIGAR RESERVE HINE	32€
COGNAC HENNESSY XO	38€
BAS-ARMAGNAC	19€

## EAUX

25 cl à 1 L

VITTEL 25 cl / 50 cl* / 1 L*	7€/8€/10€
SAN PELLEGRINO 50 cl* / 1 L*	8€/10€
PERRIER 33 cl	8€

\*Uniquement en restauration

## BOISSONS FRAÎCHES

20 cl à 33 cl

COCA-COLA, ZERO, CHERRY 33 cl	8,5€	NECTARS ET JUS DE FRUITS 25 cl	8€
SCHWEPES AGRUMES, TONIC 25 cl	8,5€	- MAISON BISSARDON	
SCHWEPES 20 cl	8,5€	Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate	
Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo		CAFÉ FRAPPÉ 25 cl	10€
SPRITE, OASIS TROPICAL 25 cl	8,5€	Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard	
ORANGINA, TROPICO 25 cl	8,5€	CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl	11€
FUZE TEA PÊCHE, FANTA 25 cl	8,5€	MILK-SHAKE 33 cl	11€
MINUTE MAID 25 cl	8€	Demandez nos parfums	
Orange, abricot, ananas, multivitamine			
FROZEN SANS ALCOOL 33 cl	12€		
Demandez nos parfums			

## SÉLECTION NOCTURNE

RED BULL, SUGAR FREE, PASTÈQUE, ABRICOT-FRAISE 25 cl	9€
VODKA ERISTOFF, RED BULL 29 cl	18€

## BOISSONS CHAUDES

7 cl à 25 cl

Boissons caféinées préparées avec le café Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard

EXPRESSO	4,5€	IRISH COFFEE	17€
DÉCAFÉINÉ	4,5€	FRENCH COFFEE	17€
CAFÉ ALLONGÉ	5€	HOT TEDDY	17€
NOISETTE	4,7€	Bourbon Woodford Reserve,	
DOUBLE EXPRESSO	9€	chocolat, cannelle et lait chaud	
CHOCOLAT À L'ANCIENNE	9€	VIN CHAUD	9€
40 % cacao		GROG AU RHUM	9€
LAIT CHAUD	7€	CROISSANT	3€
CAFÉ CRÈME	10€	PAIN AU CHOCOLAT	3€
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	12€	TARTINE	2,5€
CAPPUCCINO	9€	CONFITURE	2€
CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS	12€		
CAFÉ AMERICAIN	9€		

## THÉS ET TISANES

Comptoirs Richard

THÉS	9€
Thé noir Breakfast BOP Bio, Thé noir Jardin de Darjeeling Bio, Thé vert à la menthe Bio, Thé vert Jardin des Merveilles, Thé blanc rose litchi	
TISANES 	9€
Tisane Camomille Bio, Tisane Tilleul Bio	



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

1CHR  
ADHER  
ADP  
BACARDI  
BERMUDES  
BOUCHERIE MARGUERITE  
BROWN-FORMAN  
CAMPARI  
DIPSA  
GROUPE CHARRAIRE  
KALYPSO  
LA BIF  
LA GRANDE CREMERIE  
LA MAISON DU WHISKY  
MAISON DE L'ESCARGOT  
MAISON PEDONE  
MINUTY  
MOËT & CHANDON  
PERNOD RICARD  
PETROSSIAN  
RICHARD  
RUINART  
SEGUIN  
TAFANEL  
VALRHONA

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

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 15 €.

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 € 15.

Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink moderately.