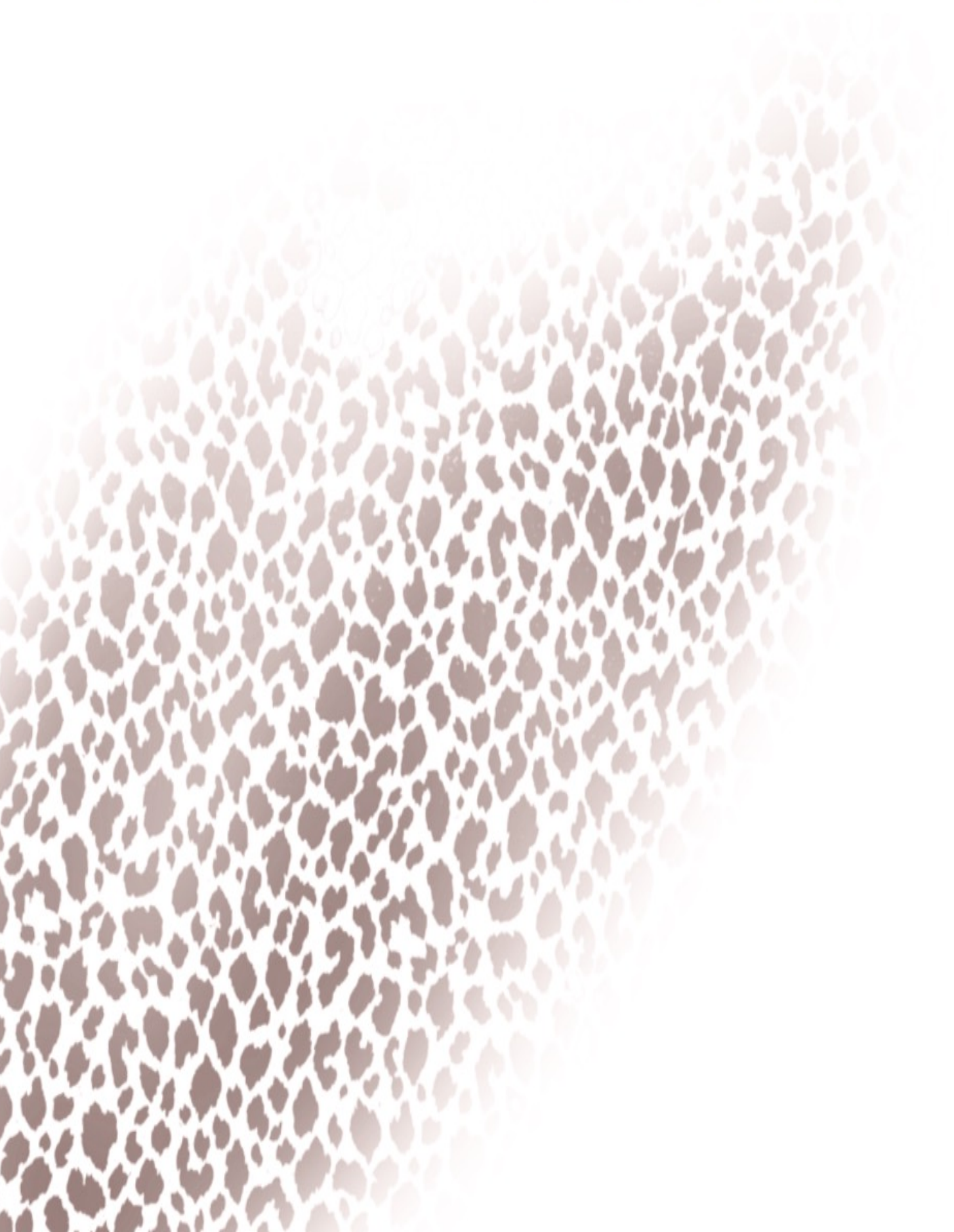




P A R I S



FINGER FOOD

Dynamites shrimps	15
Korean wings	16
Nems	15

ENTREES

Demi avocat, fleur de sel huile d’olive citron	13
Velouté de potimarron, éclats de noisettes	15
Fleur de burrata et ses tomates cerises et huile de basilic	17
Œuf parfait, crème de parmesan	18
Six Escargots au Beurre Persillé	18
Belle assiette de saumon fumé sauvage d’Ecosse	24
Tartare de saumon & avocat citron vert et coriandre	26
Carpaccio Angus, roquette et parmesan	28
Tataki de thon, marinade soja-gingembre, avocat, sésame torréfié	19

SALADE

La César, l'incontournable
24

PÂTES

Coquillettes truffe & jambon
24

Rigatoni aux morilles, sauce crémeuse aux morilles, ail, échalote
et parmesan
26

PLATS

Burger raclette, pain artisanal, double steak, raclette fondue
29

🍲 怀 Curry thaï fusion, poulet fermier, légumes croquants, riz
parfumé
34

Bar rôti parfumé, au gingembre et combava, sa crème de choux
fleur et ses sommités de brocolis
35

Risotto de gambas, encre de seiche, iode et intensité
39

Tigre Angus mariné, l'explosion thaï
49

Côtelettes d'agneau de lait, son jus, de la purée...
49

Wagyu, l'excellence japonaise
129

DESSERTS

Pavlova des tropiques chantilly vanille, coco, mangue fraîche et coulis passion	17
Soufflant au chocolat , fondant intense et léger	19
Mousse au chocolat intense , fleur de sel et filet d’huile d’olive	19
Truffle fraise pistache crème onctueuse	19
Tiramisu classico , recette traditionnelle italienne	19
Chou praliné noisette , amande craquelin maison, cœur praliné	19
Assiette de fraises	19
Assiette de fruits frais à partager	29
Boules de glace artisanale au sésame blanc	12



COCKTAILS SIGNATURES

ABOUKIR **19/23**

Rhubarbe, litchi, GIN

TROPICAL MOON **19/23**

Crème de coco, sirop passion, vanille, mangue, tequila

L'ELIXIR **19/23**

Violette, citron, cranberry, Hennessy

GLAMOROUS **19/23**

Fraises, framboises, cerises, vodka

SWEET BLINDER'S **19/23**

Amaretto, orgeat, ananas, rhum

FRESH GREEN **22**

Basilic, citron, GIN

DETOX **18**

Kiwi, concombre, gingembre, citron, menthe, basilic

COCKTAIL CREATION **25**

Dernière commande de cocktails à 3h

NOS CLASSIQUES

RED PORNSTAR MARTINI 22

LITCHI MARTINI 20

ST-GERMAIN SPRITZ 20

APEROL SPRITZ 19

CAIPIRINHA 19

DAIQUIRI / FRUITS ROUGE ET PASSION 19

MAI THAI 19

PINA COLADA 19

MOJITO 19 / ROYAL 22

LONDON MULE 19

MUSCOW MULE 19

AMARETTO SOUR 19

TEQUILA SOUR 19

COSMOPOLITAIN 20

MARGARITA 19

A la bouteille

Vodka :

Belvédère **240**
Ciroc **270**
Beluga **350**
Magnum Belvédère **550**

Whisky :

Jack Daniel's **240**
Chivas 12 **250**
Chivas 15 **290**
Chivas 18 **350**

Rhum :

Diplomatico **200**
Bumbu **250**
Bumbu XO **350**
Zakapa **390**

Cognac :

Hennessy **280**

Tequila :

Silver Patron **240**
Patron Reposado **290**
Casamigos **390**
Clase Azul **1090**
Don Julio 1942 **1290**

GIN :

Bombay **200**

Champagnes :

Coupe de champagnes **15**
Moet et chandon brut **200**
Ruinard brut **330**
Ruinard blanc de blanc **390**
Ruinard rose **450**
Dom Perignon brut **690**
Cristal **890**
Armand de Brignac **1050**

VINS

Blanc :

Montbazillac **10/59**
Côte de Gascogne **10/59**
Chardonnay **10/59**
Pouilly fumé **65**
Chablis **69**

Rosé :

Minuty **10/59**

Rouge :

Côte de Bourg **12/59**
Pinot Noir **69**
Côte du Rhône **69**
Saint Estèphe **79**
Saint Emilion **89**

APERITIFS ET DIGESTIFS

Apéritif 5cl :

Belvédère 20
Jack Daniel's 14
Hennessy 20
Bacardi 14
Martini Blanc 14
Kir Royal 18

Digestifs 5cl :

Shot 10
Get 27 / 31 14
Limoncello 14
Armagnac 14
Amaretto 14
Baileys 14
Cognac 16

Softs :

Eau 50cl 7 / 1L 10
Eau gazeuse 50cl 7 / 1L 10
Coca 33cl 8
Coca zéro 33cl 8
Sprite 33cl 8
Limonade 25cl 8
Orangina 33cl 8
Ice tea 25cl 8
Ginger beer 25cl 8
Ginger ale 25cl 8
Granini orange, pomme, ananas ou pêche 25cl 8
Redbull 25cl 9,50

Boissons chaudes :

Café 3,90
Décaféiné 3,90
Noisette 4
Thé 4,50
Cappuccino 5