

## LIQUEURS (4 CL)

Sambuca	9 €
Marie Brizard	9 €
Amaretto	9 €
Baileys	9 €
Bénédictine	9 €
Cointreau / Drambuie	9 €
Grand Marnier	9 €
Get 27 / Get 31	9 €
Mandarine Impériale	9 €
Limoncello	9 €
Velvet	
Framboise/mûre	
Raspberry/blackberry	10 €
Pisco	10 €

## AFTER DINNER (8 CL)

Stinger	17 €
Cognac, Get 31	
Irish Coffee	17 €
Jameson, café, sucre, crème	
Jameson, coffee, sugar, cream	
CocoChoc	17 €
Rhum, cacao, Malibu	
Rum, cocoa, Malibu	

## CAFÉS

Café expresso, café noisette	4 €
Café américain	5 €
Double expresso, café au lait, capuccino, chocolat chaud	6 €
Latte macchiato	8 €

## THÉS

Big Ben Breakfast	5 €
St James Ceylan	5 €
Thé vert du hammam	
pétales de mauves et roses	5 €
Thé des Lords bergamote	5 €
Thé vert Long Jing	5 €
Thé vert Fleur de Geisha	5 €
Thé Darjeeling Goût Russe - 7 agrumes	5 €

## INFUSIONS

Infusion Camomille	5 €
Grand Jasmin Chun Feng	5 €
Verveine	5 €
Rooibos des Vahinés	5 €

## GOURMANDISE FRAPPÉE

Ice coffee	7 €
Ice tea maison	7 €

## SUR LE POUCE

**Service de 12h à 21h30**  
**Served from noon to 9.30pm**

Planche de charcuterie italienne (à partager) <i>Italian cold cut selection (to share)</i>	21 €
Bruschetta tomates, jambon cru, mozzarella (à partager) <i>Bruschetta with tomatoes, cured ham, mozzarella, basil (to share)</i>	16 €
Carpaccio de bœuf et parmesan <i>Beef carpaccio with parmesan cheese</i>	26 €
Club sandwich au poulet, frites maison <i>Chicken club sandwich, homemade French fries</i>	24 €
Rigatoni à la tomate, burrata et basilic ● <i>Rigatoni with tomatoes, burrata &amp; basil</i>	24 €
Cabillaud rôti, écrasé de pomme de terre, aioli <i>Roasted cod fish, mashed potatoes, aioli sauce</i>	27 €
Burger Juana <i>Steak haché maison, bacon, cheddar, frites maison</i> <i>Homemade ground beef, bacon, cheddar, homemade French fries</i>	27 €
Quinoa aux agrumes, gravelax de saumon <i>Quinoa with citrus fruits, salmon gravelax</i>	21 €
Ceviche de daurade au lait de coco <i>Sea bass ceviche with coconut milk</i>	21 €

**Service 24h/24h / Served from 24h/24h**

Planche de charcuterie et fromages <i>Cold cut and cheese selection</i>	18 €
Tomates, burrata et basilic ● <i>Tomato salad, burrata and basil</i>	20 €
Traditionnelle salade Caesar au poulet fermier <i>Traditional Caesar salad with farm chicken breast</i>	23 €
Pizza Margarita ● <i>Margarita pizza</i>	25 €

## COLLECTION DE PÂTISSERIES

La Collection by Steve Moracchini - Chef Pâtissier Home made pastries, selection by Steve Moracchini - Pastry Chef	
Sur place Sitting down	7 €
A emporter To take away	5 €
Compote de pommes-poires maison <i>Homemade apple &amp; pear compote</i>	6 €
Salade de fruits de saison <i>Seasonal fruit salad</i>	6 €
Fromage blanc 0% <i>Low-fat cottage cheese</i>	6 €

**PENSEZ À COMMANDER VOTRE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

**REMEMBER TO ORDER YOUR BIRTHDAY CAKE**

● Plats végétariens / Vegetarian dishes - Origine des viandes : France - Meats from France  
Carte sujette à modification / This menu may change according to seasons

## A LA COUPE (12CL)

Champagne Charles Mignon "1 <sup>er</sup> cru"	16 €
Champagne Deutz Classic	17 €
Champagne rosé Louis Roederer	22 €

## CHAMPAGNES BRUT

	1/2Btl	Btl	Mgm
Charles Mignon "1 <sup>er</sup> cru"	45 €	95 €	
Deutz Classic		115 €	190 €

## CHAMPAGNES ROSÉS

Charles Heidsieck Rosé	115 €
Louis Roederer rosé	140 €
Bollinger rosé	200 €

## CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES

Agrapart "Avizoise" 2008	190 €
Dom Pérignon 2009	350 €

## APÉRITIFS (7 CL)

LES TRADITIONNELS	7 €
Campari, Suze, Martini blanc, Martini rouge, Pastis 51, Ricard, Casani, Tiopepe...	

## BIÈRES (33 CL)

Kronenbourg 1664, Carlsberg, Heineken, Leffe Brune	10 €
Bière pression Leffe (25cl)	8 €

## COCKTAILS CHAMPAGNE (12 CL)

Smooth Kurrant	16 €
Kirsh, framboise, Champagne	
<i>Kirsh, raspberry, Champagne</i>	
Madarine Impérial	16 €
Mandarine impériale, rhum, Champagne	
<i>Madarine Imperial, rum, Champagne</i>	

## VIRGIN COCKTAILS (20 CL)

Paradise	10 €
Orange & pamplemousse pressés, ananas, grenadine	
<i>Orange &amp; grapefruit, pineapple, grenadine syrup</i>	
Virgin Mojito	12 €
Menthe verte, citron vert, sucre, limonade	
<i>Fresh mint, lime, sugar, lemonade</i>	
Best Sunrise	10 €
Orange, ananas, grenadine	
<i>Orange pineapple, grenadine syrup</i>	

## FRUITS PRESSÉS (20 CL)

### LES AGRUMES

LES AGRUMES	8 €
Citron, citron vert, orange ou pamplemousse	
<i>Lemon, lime, orange or grapefruit</i>	

### LE DÉTOX

LE DÉTOX	10 €
Orange, carotte, pomme - Orange, carrot, apple	

## EAUX MINÉRALES

Vittel (25cl)	4 €
Perrier (33cl)	4 €
Vittel, San Pellegrino (50cl)	5 €
Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino (1L)	6 €
Chateldon (75cl)	9 €

## SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl)	6 €
Orangina, limonade	
Schweppes Tonic, Gingerale (25cl)	6 €
Bitter vénezio (20cl)	6 €

## JUS DE FRUITS (25 CL)

Abricot, ananas, pomme, cranberry, tomate ou fraise	5 €
<i>Apricot, pineapple, apple, cranberry, tomato or strawberry</i>	

## RHUMS (4 CL)

Rhum Saint James Blanc ou Brun	10 €
Havana Club 3 ans	12 €
Zacapa 23 ans	25 €

## COGNACS (4 CL)

Hennessy fine de Cognac	12 €
Rémy Martin VSOP	16 €
Hennessy XO	30 €

## ARMAGNAC (4 CL)

Malandrie VSOP	12 €
"Delaitre" Hors d'Age	16 €
Armagnac Ténarèze - Château du Busca 1976	25 €

## CALVADOS (4 CL)

Père Magloire Fine V.S	12 €
Pays d'Auge 15 ans	17 €
Morin Hors d'Age	23 €

## EAUX DE VIE (4 CL)

Grappa / Kirsch	10 €
Marc de Bourgogne Hors d'Age "Joseph Cartron"	14 €
Vieille prune "Bertrand"	14 €
Williamine	14 €

## VINOTHÈQUE

Les rouges authentiques du Sud-Ouest,  
du Languedoc et de la Vallée du Rhône.  
Une large gamme de blancs issus des meilleurs terroirs  
de France et d'ailleurs.

	<u>15 cl</u>	<u>75 cl</u>
<b>ROSÉ</b>		
Côtes de Provence		
Minuty Prestige	12 €	55 €
Côtes de Provence		
"Château de Selle" - Domaine OTT		90 €
<b>BLANC</b>		
Loire - Touraine Sauvignon		
Chidaine	7 €	34 €
Bourgogne - Chardonnay		
Olivier Morin	8 €	48 €
Saint-Chinian - "Montmajou"		
Les Eminades 	8 €	48 €
Côtes de Provence "Les Genêts"		
Chateau Roquefort	10 €	55 €
<b>ROUGE</b>		
Saint-Chinian - "La Pierre Plantée"		
Les Eminades 	7 €	32 €
Crozes-Hermitage		
Crozes Combier	8 €	40 €
Beaujolais - Fleurie		
Manoir de Carra	8 €	43 €
Côtes du Rhône - "Beatus Ilé"		
Saint Préfert 	10 €	55 €
Haut Médoc		
Château Sénéjac	10 €	60 €

## LONG DRINKS (20 CL)

**San Francisco** 14 €

Vodka, Triple sec, orange, ananas, banane, grenadine

Vodka, Triple sec, orange, pineapple, banana cream, grenadine

**Tequila Marmelade** 14 €

Tequila, Triple sec, citron vert, confiture de mirabelle, curry, Perrier

Tequila, Triple sec, lime, mirabelle plum jam, curry, Perrier

**Love Romarin** 14 €

Vodka, Tonic, romarin, sirop de lavande

Vodka, Tonic, rosemary, lavender syrup

**Gin Fizz** 16 €

Gin, jus de citron, sucre, Perrier

Gin, lemon juice, sugar, Perrier

**"My Thai"** 17 €

Triple sec, rhum ambré, citron vert, orgeat,

ananas, sucre de canne, grenadine

Triple sec, amber rum, lime, barley water,

pineapple, cane sugar, grenadine

**Mojito Spritz** 17 €

Apérol, Prosecco, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne

Aperol, Prosecco, lime, fresh mint, cane sugar

**Juana Mojito** 17 €

Vodka, purée de fraise, citron vert, basilic, fraise fraîche, Perrier

Vodka, strawberry purée, lime, basil, strawberry, Perrier

**Pink Cucumber** 19 €

Gin, purée de framboise, citron vert, ginger ale, concombre

Gin, raspberry purée, lime, ginger ale, cucumber

**Monkey Mule** 19 €

Jack Daniel's, Angostura, ginger ale, sucre de canne

Jack Daniel's, Angostura, ginger ale, cane sugar

## SHORT DRINKS (8 CL)

**Alexandra** 14 €

Cognac, crème de cacao, crème fraîche

Cognac, cocoa cream, cream

**Whisky Sour** 14 €

Bourbon, jus de citron, sucre

Bourbon, lemon juice, sugar

**Cosmopolitan** 14 €

Vodka, Cointreau, cranberry, jus de citron

Vodka, Cointreau, cranberry, lemon juice

**Amaretto Fashion** 14 €

Amaretto, Angostura, citron vert

Amaretto, Angostura, lime

**Gin Basil Smash** 17 €

Gin, citron vert, basilic, sucre de canne

Gin, lime, basil, cane sugar

**DEMANDEZ VOTRE COCKTAIL PRÉFÉRÉ AU CHEF BARMAN**

**ASK FOR YOUR FAVORITE COCKTAIL TO THE BARMAN**

## WHISKY (4 CL)

### SINGLE MALT :

Talisker 10 ans 14 €

Oban 14 ans 16 €

Lagavulin 16 ans 20 €

Knockando 12 ans 19 €

Couvreur Clearach (France) 20 €

### BLENDED SCOTCH, WHISKIES ET BOURBON :

Johnnie Walker Red 10 €

Johnnie Walker Black 12 ans 15 €

Chivas Regal 12 ans 15 €

Jack Daniel's 15 €

Johnnie Walker Blue 40 €

## GIN (4 CL)

Gordon's 10 €

Bombay Sapphire, Hendrick's 12 €

Tanqueray 13 €

## VODKAS (4 CL)

Russian Standart 10 €

Kremlin Award (Russie) 12 €

Hangar One (USA) 12 €

Grey Goose (France) 14 €

## TEQUILA (4 CL)

"Jose Cuervo" 12 €

"Jose Cuervo" 13 €

Patron Silver 15 €

Patron Gold 17 €