LA DIVA

des Prés

• PARIS 6 •

79, rue de Seine
75006 Paris
Saint-Germain-des-Prés

01 42 03 94 59

www.ladivadespres.com
@ladivadespres

TOGETHER *is* OUR
FAVORITE *place* TO BE

Entrées
Starters

SOUPE À L'OIGNON TRADITIONNELLE, gratinée au Comté — 13€
Traditional onion soup with Comté cheese gratin

ŒUF COULANT — 13€
Crème de Gorgonzola, champignons des bois, croûtons
Soft-boiled egg with Gorgonzola cream, wild mushrooms and croutons

VELOUTÉ DE POTIMARRON — 12€
Crumble parmesan, chorizo
Butternut squash velouté, parmesan crumble, chorizo

FOIE GRAS DE CANARD, brioche toastée, chutney de saison — 21€
Duck foie gras, toasted bun, chutney

ESCARGOTS À LA FRANÇAISE, par 6, par 12 ou par 24 — 14€ / 28€ / 44€
Traditional French snails, x6, x12 or x24

Snacking

CRISPY RICE & TARTARE DE SAUMON, mayonnaise sriracha — 16€
Crispy rice with salmon tartare and sriracha mayonnaise

FRITES DE HALLOUMI, zaatar, yaourt citronné — 14€
Halloumi fries with za'atar and lemon yogurt

TENDERS DE POULET MARINÉS, barbecue Hennessy — 14€
Marinated chicken tenders with Hennessy barbecue sauce

HASH BROWNS, sauce creamy fumé — 14€
Hash browns with creamy smoked sauce

TEMPURA DE GAMBAS — 12€
Salsa à l'ananas et aux jalapeños
King prawn tempura with pineapple and jalapeño salsa

Végétarien - *Vegetarian*

Salades
Salads

SALADE CÉSAR 21€
Romaine, poulet croustillant, parmesan, croûtons, tomates cerises
Caesar Salad, romaine lettuce, crispy chicken, parmesan, croutons, cherry tomatoes

NOS TERIYAKI BOWLS CHAUDS 21€
Riz sushi, potimarron rôti, aubergines, brocoli, pickles et chou rouge
Au choix : saumon teriyaki - suprême de poulet fermier - tofu mariné
Sushi rice, roasted butternut squash, eggplant, broccoli, pickles and red cabbage
Choice of teriyaki salmon, free-range chicken supreme or marinated tofu

Planches
Boards
Seul ou à Partager
Alone or To share

CHARCUTERIE DE LA MAISON SEGUIN 25€
Saucisson des Pyrénées, jambon speck, chorizo Bellota
Cold cuts : Pyrenean cured sausage, speck ham and Bellota chorizo

FROMAGES AFFINÉS 25€
Tomme du Berry truffée, Sainte-Maure de Touraine, Saint-Nectaire
Cheeses : Tomme du Berry with truffles, Sainte-Maure de Touraine, Saint-Nectaire

PLANCHE MIXTE 27€
Un peu des deux
Mix of cold cuts and cheeses

PLANCHE DE LA DIVA 27€
Fingers croque, hash browns, tempura de gambas, tenders de poulet, frites de halloumi
Diva's board : Croque-monsieur fingers, hash browns, prawn tempura, chicken tenders and halloumi fries

Végétarien - *Vegetarian*

Plats
Main Dishes

FINGERS CROQUE-MONSIEUR 20€
Pain de mie, béchamel, jambon blanc, comté, mesclun
Supplément œuf + 2 €
Croque-monsieur fingers : sandwich bread, béchamel sauce, ham, Comté cheese and mixed salad leaves (Add an egg for €2)

FISH & CHIPS MAISON, sauce tartare, frites fraîches 21€
Homemade fish and chips with tartar sauce and fresh-cut fries

STEAK À CHEVAL 19€
Steak façon boucher 180 g, œuf au plat, frites fraîches
Butcher-style beef steak (180 g), fried egg and fresh-cut fries

MAGRET DE CANARD AUX 4 ÉPICES 24€
Crème d'ail et échalotes confites, purée de pommes de terre
Duck breast with four-spice seasoning, garlic cream, confit shallots and mashed potatoes

AVOCADO TOAST - Bacon ou saumon fumé 22€
Pain brioché, œuf poché, avocat, feta, grenade
Bacon or smoked salmon - brioche bread, poached egg, avocado, feta cheese, pomegranate

SMASH BURGER 22€
Deux steaks croustillants smashés à la plancha, cheddar maturé, cornichons, ketchup, yellow mustard, frites fraîches
Two crispy steaks smashed a la plancha, matured cheddar, pickles, ketchup, yellow mustard, fresh fries

SOURIS D'AGNEAU CONFITE À L'ORIENTALE 31€
Purée de pommes de terre, jus de cuisson
Slow-cooked lamb shank, oriental-style, with mashed potatoes and cooking jus

TIGRE QUI PLEURE 24€
Onglet de bœuf mariné et légèrement relevé, caramel au soja, frites fraîches
Crying tiger beef, marinated and mildly spicy beef hanger steak, soy caramel, fresh-cut fries

PAVÉ DE SAUMON JUSTE SAISI 25€
Sauce coco curry, noix de cajou, légumes du moment, riz sushi
Lightly seared salmon fillet with coconut curry sauce, cashew nuts and seasonal vegetables, sushi rice

FILET DE BAR 27€
Sucrine grillée, beurre blanc aux œufs de poisson, pommes de terre croustillantes
Sea bass fillet with grilled sucrine lettuce, beurre blanc with fish roe and crispy potatoes

TARTARE DE BŒUF FAÇON BISTROT, frites fraîches 21€
Bistro-style beef tartare with fresh-cut fries

POULPE GRILLÉ À LA PLANCHA 28€
Sauce satay, brocolis grillés, cacahuètes torréfiées, pommes grenailles
Grilled octopus with satay sauce, grilled broccoli, roasted peanuts and baby potatoes

CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE 380 G, sauce béarnaise, frites fraîches 32€
Individual 380 g beef rib steak with béarnaise sauce and fresh-cut fries

Le Coin Convivial

FAUX-FILET DE BŒUF (Pour 2 personnes) 75€
Sauce béarnaise, 2 garnitures au choix
Beef sirloin steak with bearnaise sauce, choice of 2 sides (for 2 people)

Pâtes
Pasta

LINGUINE 24€
Sauce à la truffe, parmesan, champignons des bois, éclats de noisettes
Linguine with truffle sauce, parmesan, wild mushrooms and crushed hazelnuts

RIGATONI CHORIZO, POTIMARRON ET GORGONZOLA 24€
Rigatoni with chorizo, red kuri squash and Gorgonzola

Rôtisserie
Roasts

Poulet Fermier de la ferme du Luteau
plein air 90 jours

L'AILE, frites fraîches 18€
Au jus de la rôtisserie - 1 personne
Wing, fresh fries with roast juice - 1 person

LA CUISSE, frites fraîches 18€
Au jus de la rôtisserie - 1 personne
Thigh, fresh fries with roast juice - 1 person

LE ½ POULET, frites fraîches 32€
2 personnes
Half-chicken, fresh fries - 2 persons

LE POULET ENTIER, frites fraîches 54€
3 personnes
Whole chicken, fresh fries - 3 persons

Accompagnements
Side dishes

6€

FRITES FRAÎCHES - *Fresh fries*
PURÉE DE POMMES DE TERRE - *Mashed potatoes*
POMMES GRENAILLES - *Baby potatoes*
LÉGUMES RÔTIS, YAOURT CITRONNÉ - *Roasted vegetables, lemon yogurt*
MESCLUN - *Mixed salad leaves*
RIZ SUSHI - *Sushi rice*

Végétarien - *Vegetarian*

Gourmandises
Delicacies

FRUITS DE SAISON 10€
Zestes de citron vert, gingembre
Seasonal fruit with lime zest and ginger

CAFÉ GOURMAND DE LA DIVA 11€
Diva's gourmet coffee

CRÈME BRÛLÉE TRADITION 12€
Vanille de Madagascar
Traditional crème brûlée, Madagascar vanilla

PROFITEROLES À L'ANCIENNE 14€
Sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées
Traditional profiteroles with chocolate sauce, whipped cream and flaked almonds

TIRAMISÙ 12€
Classic tiramisù

ÎLE FLOTTANTE 13€
Crème anglaise à la vanille
Floating island with vanilla custard

MOUSSE AU CHOCOLAT 13€
Huile d'olive, fleur de sel
Chocolate mousse with olive oil and fleur de sel

TRILOGIE DE FROMAGES 13€
Sainte-Maure de Touraine, Tomme du Berry à la truffe, Saint-Nectaire
Cheese selection : Sainte-Maure de Touraine, Tomme du Berry with truffles, Saint-Nectaire

Glaces & Sorbets
Ice Creams

Par la Maison Pedone, maître glacier depuis 1959

GLACE 1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES 4€ / 8€/ 11€
Vanille, chocolat, pistache, café, fraise, mangue, noix de coco
Ice cream 1 scoop / 2 scoops / 3 scoops :
Vanilla, chocolate, pistachio, coffee, strawberry, mango and coconut

Crêpes
Pancakes

suppl. crème fouettée +1,5€
extra whipped cream +1,5€

SUCRE 6€
Sugar

NUTELLA ou **CONFITURE** 7€
Nutella spread or jam

SUZETTE 9€
Suzette

Merci à tous nos fournisseurs et partenaires pour leur engagement à nous fournir des produits de qualité

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

Le Bar de la Diva

17€

DIVA'S ONLY 25 cl
Gin Mare infusé à la framboise, Cointreau, jus de citron frais, jus de cranberry et de fruit de la passion, sucre de canne

LE GRAND BOULEVARD 25 cl
Bourbon Woodford Reserve, liqueur de cranberry Chambord, jus de citron, sucre de canne, Carpano Rosso, blanc d'œuf

NEGRONI 24 cl
Vermouth Del Professore, Campari, Gin Bulldog, tranche d'orange

SPEAK EASY 28 cl
Rhum ambré Diplomatico Reserva Exclusiva, jus de mangue, sirop de sucre, citron vert, menthe, ginger beer

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

PISTACHIO ESPRESSO MARTINI 22 cl
Tequila Espolòn, liqueur de café Kahlúa, espresso, crème de pistache

PLANAS DAÏQUIRI 25 cl
Diplomatico Planas, sirop de fleur de sureau, jus de citron, sucre de canne, jus de passion

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

LA MADELEINE 16 cl
Rhum Sailor Jerry, Amaretto Disaronno, Cointreau, jus d'ananas

PORNSTAR MARTINI 24 cl
Vodka Wyborowa, jus de pomme, liqueur et purée de fruit de la passion, sirop de vanille, champagne

LE PALOMA 25 cl
Tequila Espolón Silver, sirop de sucre, jus de pamplemousse rose et citron, limonade

DIVA 75 22 cl
Gin infusé à la framboise, sucre de canne, jus de citron, champagne

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

BASILIC FEVER 20 cl
Gin Bulldog, basilic frais, jus de citron, sirop de sucre

N'hésitez pas à demander nos cocktails classiques !

16€
15 cl à 40 cl

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

Nos Margaritas

22 cl

17€

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

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

SPICY PASSION MARGARITA
Tequila Volcan, Cointreau, jus de citron, purée de fruit de la passion, touche de piment, givrage au sel de piment

CARROT GINGER MARGARITA
Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron, jus de carotte, gingembre frais, sirop de sucre

Nos Mules

24 cl

17€

MOSCOW MULE
Vodka Bulldog, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

BELVEDERE MULE
Vodka Belvedere, citron vert, sirop de sucre, sirop de cranberry, ginger beer

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

DON PAPA MULE
Rhum Don Papa Masskara, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

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

Cocktails sans risque

15 cl à 40 cl

FOCUS ON THE GOOD

12€

VIR-GIN'TO
Spiritueux sans alcool JNPR N°1, sirop de fleur de sureau, Schweppes Touch of Lime

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

Cocktails chauds

15 cl à 40 cl

12€

LE CHOCOLAT GRAND MARNIER
Chocolat, Grand Marnier, crème fouettée

LA CROISETTE
Cidre Sassy, cannelle, gingembre, clous de girofle, jus de citron

Le Bar à Spritz

26 cl

17€

APEROL SPRITZ
Aperol, huile essentielle d'orange, Prosecco, Perrier

SAINT-GERMAIN SPRITZ
Liqueur Mondoro, gin infusé à la framboise, jus de citron vert, Prosecco, Perrier

CAMPARI SPRITZ
Campari, Prosecco, Perrier

ITALICUS SPRITZ
Liqueur de bergamote, citron vert, Prosecco, Perrier

DIVA SPRITZ
Liqueur de framboise Chambord, purée de framboise, lime, prosecco, Perrier

SARTI SPRITZ
Liqueur Sarti aux arômes d'orange, de mangue et de fruits de la passion, Prosecco, Perrier

LILLET SPRITZ ROSE
Lillet Rosé, Schweppes Tonic

Le Bar à Gin'To

24 cl

Accompagnements au choix : Schweppes Touch of Lime, Hibiscus, Pink Pepper, Pomelo

17€

MONKEY 47
Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleur de sureau - Accompagnement : Schweppes Pomelo

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

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN MADE IN FRANCE
Aromatisé à l'eau-de-vie de cidre. Moelleux orange & cacao

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

BOMBAY SAPPHIRE
Une combinaison parfaite et unique de dix plantes exotiques sélectionnées à la main dans le monde entier

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



Jus Fraîcheurs

30 cl

12€

PARIS S'ÉVEILLE
Orange, carotte, citron

EVER GREEN
Concombre, pomme, citron

TIME TO RELAX

Elixirs Chauds

30 cl

12€

APPLE BOOST
Pomme pressée, citron pressé, clous de girofle, gingembre

PUMPKIN SPICE LATTE
Lait chaud, sirop Pumpkin Spice, cannelle, chantilly

Boissons signatures

30 cl

À savourer selon vos envies : chaud ou glacé

MATCHA LATTE 10€
Thé vert matcha, lait d'avoine

VANILLA MATCHA LATTE 11€
Thé vert matcha, crème de vanille, lait d'avoine

CHAÏ LATTE 10€
Épices chaï, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée

DIRTY CHAÏ LATTE 11€
Shot d'espresso, épices chaï, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée

Snacking

CRISPY RICE & TARTARE DE SAUMON, mayonnaise sriracha 16€
Crispy rice with salmon tartare and sriracha mayonnaise

FRITES DE HALLOUMI au zaatar, yaourt citronné 14€
Halloumi french fries with zaatar, lemon yogurt

TENDERS DE POULET MARINÉS, barbecue Hennessy 14€
Marinated chicken tenders with Hennessy barbecue sauce

HASH BROWNS, sauce creamy fumé 14€
Hash browns with creamy smoked sauce

TEMPURA DE GAMBAS 12€
Salsa à l'ananas et aux jalapeños
King prawn tempura with pineapple and jalapeño salsa

Végétarien - *Vegetarian*

Planches

Seul ou à Partager

Alone or To share

CHARCUTERIE DE LA MAISON SEGUIN 25€
Saucisson des Pyrénées, jambon speck, chorizo Bellota
Cold cuts : Pyrenean cured sausage, speck ham and Bellota chorizo

FROMAGES AFFINÉS 25€
Tomme du Berry truffée, Sainte-Maure de Touraine, Saint-Nectaire
Cheeses : Tomme du Berry with truffles, Sainte-Maure de Touraine, Saint-Nectaire

PLANCHE MIXTE 27€
Un peu des deux
Mix of cold cuts and cheeses

PLANCHE DE LA DIVA 27€
Fingers croque, hash browns, tempura de gambas, tenders de poulet, frites de halloumi
Diva's board : Croque-monsieur fingers, hash browns, prawn tempura, chicken tenders and halloumi fries

Apéritifs

de 2 cl à 28 cl

suppl. Soda + 5€

RICARD, PASTIS 51 2 cl	7€
SUZE ZERO TONIC 25 cl	7€
MARTINI ROSSO OU BIANCO 5 cl	7€
KIR VIN BLANC 12 cl Cassis, Mûre, Pêche	8€
KIR VIN BLANC 20 cl Cassis, Mûre, Pêche	14€
COUPE DE PROSECCO 12 cl	9€
COUPE DE PROSECCO 20 cl	17€
KIR ROYAL 12 cl	16€
KIR ROYAL PISCINE 20 cl	28€

IT'S TIME TO WRITE A NEW STORY

Bières & Cidres

Bouteilles

LA PARISIENNE BLONDE 33 cl	10€
TITI PARISIEN IPA 33 cl	10€
1664 0% 33 cl	10€
CIDRE SASSY "L'Inimitable" 33 cl	8€

Pression

	25 cl	50 cl
1664	6€	12€
1664 BLANCHE	7€	13€
BROOKLYN BODEGA RUN IPA	7€	13€
PICON BIERE	7€	13€

Végétarien - *Vegetarian*

Champagnes & Vins au verre

Champagnes

	12 cl	Piscine	75 cl
ABELÉ 1757 BRUT	14€	24€	90€
MERCIER BRUT	14€	24€	90€
MOËT ET CHANDON BRUT	15€	27€	125€
RUINART BRUT	16€	28€	145€
RUINART BLANC DE BLANCS	-	-	210€
VEUVE CLICQUOT BRUT	-	-	140€
DOM PÉRIGNON	-	-	400€

N'hésitez pas à consulter notre carte de champagnes d'exception

Rouges

	12 cl	20 cl	75 cl
CÔTES DU RHÔNE AOP Pure Garrigue	7€	13€	35€
MÉDOC AOP Château Haut Brignays	8€	15€	42€
BOURGUEIL AOP Catherine et Pierre Breton	9€	17€	44€
BOURGOGNE PINOT NOIR AOP Millebuis Côte Chalonnaise	11€	20€	65€
SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes	15€	28€	78€
PAUILLAC Baron Nathaniel			85€

Vins au verre

		12 cl	20 cl	75 cl
Blancs	CHARDONNAY IGP PAYS D'OC Ecoterra	7€	13€	36€
	MÂCON-VILLAGES AOP De Fayères	10€	18€	56€
	POUILLY-FUMÉ AOP Domaine des Riaux	11€	20€	64€
	MENETOU-SALON Le Grand Cerf	11€	19€	56€
	MONBAZILLAC AOP Château Beautrand	9 €	17€	44€
Rosés	MINUTY PRESTIGE AOC Provence	12€	23€	62€
	IGP VAR Saint-Barthélémy	8€	14€	38€

N'hésitez pas à consulter notre carte des vins d'exception

Eaux

VITTEL 25 cl / 1 L*	6,5€ / 10€
PERRIER 33 cl	7€
ABATILLES PLATE ou PÉTILLANTE 75 cl*	10€
SAN PELLEGRINO 1 L*	10€

*Uniquement en restauration

Boissons Fraîches

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 33 cl	6,5€
COCA-COLA CHERRY 33 cl	6,5€
OASIS TROPICAL, FANTA 25 cl	6,5€
MINUTE MAID 25 cl Orange, abricot, ananas, tomate	7€
FUZE TEA, SPRITE, ORANGINA 25 cl	6,5€
SCHWEPPES 20 cl White peach, Touch of Lime, Hibiscus, Pomelo, Ginger Beer, Ginger Ale	6,5€
NECTARS ET JUS DE FRUITS 100% PUR JUS MAISON BISSARDON 25 cl Abricot, pomme, poire, orange, pamplemousse, tomate	7€
LIMONADE ARTISANALE 'La Mortuacienne' 33 cl	6,5€

Boissons maison rafraîchissantes

30 cl

FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE Orange, pamplemousse, citron, pomme	9€
CITRONNADE MAISON Citron pressé, limonade, menthe fraîche	11€
THÉ GLACÉ MAISON	11€

Sélection nocturne

RED BULL 25 cl	6,5€
RED BULL SUGAR FREE, PASTÈQUE 25 cl	6,5€
RED BULL FRAISE ABRICOT 25 cl	6,5€
VODKA, RED BULL 29 cl	12€

Bar à Shots

My FAVORITE DRINK...

SHOT 2 cl Jack Daniel's, Diplomatico, Santiago de Cuba, Vodka no name, Téquila Camino	8€
SHOT PARTY LA TOURNÉE = 10 SHOTS	70€

...IS THE NEXT ONE

Liqueurs

4 cl

GET 27, GET 31	14€
BAILEY'S	14€
AMARETTO DISARONNO	14€
LIMONCELLO Limoncè aperitivo	12€
LIQUEUR DE CAFÉ FAIR	18€

Digestifs

4 cl

GRAND MARNIER	12€
GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE	24€
COINTREAU	12€
VIEILLE MIRABELLE - MICLO	14€
EAU DE VIE DE FRAMBOISE - MICLO	14€
POIRE WILLIAMS - MICLO	14€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	14€
BAS ARMAGNAC 1979 BARON G. LEGRAND	18€
CALVADOS COQUEREL 4 ANS FINITION BOURBON	16€
COGNAC MARTELL VSOP	19€
COGNAC HENNESSY VS	17€
COGNAC HENNESSY XO	34€
COURVOISIER VSOP	17€
CHARTREUSE VERTE	12€

MAKE Today MAGIC

Spiritueux

4 cl — Supplément soda +5€

Whiskies

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

BUSHMILLS — 18€
Whisky irlandais Blend & Single Malt. Parfumé et boisé.

WOODFORD RESERVE — 17€
Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky.

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

HIGHLAND PARK — 19€
Single Malt écossais. Notes de xérès, d'orge grillée et légèrement fumée.

NIKKA FROM BARREL — 18€
Le joyau de la fameuse distillerie nipponne. Blend puissant et rond. Un classique.

JACK DANIEL'S — 14€
Bourbon à la recette inchangée depuis 150 ans.

JACK DANIEL'S BONDED — 15€
Produit lors d'une seule saison de distillation puis vieilli au moins quatre ans et embouteillé.

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL — 16€
Un arôme invitant avec des notes de vanille, de caramel et une touche d'épices.

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

BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS — 19€
Le bois de Sherry apporte profondeur et rondeur.

GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS — 17€
Assemblage de trois fûts, complexe, doux et fruité, aux belles notes épicées.

MONKEY SHOULDER — 16€
Assemblage de trois single malts, aux notes de miel, cannelle et vanille.

BALLANTINE'S — 14€
Doux arômes de miel, subtilement épicés.

CHIVAS 12 ANS — 15€
Écossais doux et généreux, aux notes de miel, vanille et pommes mûres.

WILD TURKEY PROOF 81 — 16€
Avec des notes de vanille, de poires et d'épices douces.

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

Rhums

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVE — 15€
D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et cacao.

DIPLOMATICO PLANAS — 16€
Rhum blanc élégant, vieilli en petits fûts de chêne et filtré au charbon pour une robe cristalline.

DON PAPA — 16€
Vieilli dans des fûts de Bourbon. Incontournable.

BUMBU — 16€
Élaboré à partir de canne à sucre en provenance de huit pays des Antilles. Riche et complexe.

ZACAPA — 18€
Arômes de miel, caramel et chêne épicé.

SAILOR JERRY — 13€
Notes de vanille et d'épices.

TROIS RIVIÈRES AMBRÉ — 16€
Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et pain grillé.

RUM NATION GUATEMALA XO — 20€
À base de canne à sucre et distillé 4 ans en fûts de bourbon américain. Notes boisées, de caramel et vanille.

Vodkas

GREY GOOSE — MADE IN FRANCE — 17€

WYBOROWA, ERISTOFF — 12€

SKYY VODKA — 15€
Vodka haut de gamme ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissante

BELVEDERE — 17€
Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts.

Téquilas

ESPOLON SILVER — 17€
Fabriquée à la main avec 100 % d'agave Weber bleue.

EL JIMADOR — 17€
100% d'agave bleu, vieilli moins de 10 ans, pour surprendre les palais les plus exigeants.

PATRON SILVER — 18€
100 % agave bleu Weber, aux arômes de fruits et agrumes.

ALTOS — 18€
100 % agave bleu, région montagneuse Jalisco, Mexique.

MILAGRO — 19€
Notes d'agave vives et fraîches, douceur équilibrée.

Boissons Chaudes

7 cl à 25 cl

Grande Réserve 100% pur arabica de la Maison Richard

EXPRESSO	3,5€
CAFÉ ALLONGÉ	3,7€
DOUBLE EXPRESSO	7€
NOISETTE	3,7€
CAFÉ CRÈME	7€
CAPPUCCINO	8€
DOUBLE CAPPUCCINO	9€
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	9€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE 40% Cacao	7€
LAIT CHAUD	6€
LAIT VANILLE	7€
POT DE LAIT	0,5€
SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL	2€
GROG AU RHUM / COGNAC	9€
IRISH, FRENCH ou ITALIAN COFFEE	13€
PAIN AU CHOCOLAT	3€
CROISSANT	3€
TARTINE	3€
CONFITURE	2€

LIFE IS TOO SHORT TO DRINK CHEAP COFFEE

Thés

7,5€

Maison Richard

Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges, Earl Grey, Vanille-Caramel, Agrumes, Vert Sencha, Vert menthe fraîche, Jasmin, Rooibos aux épices

KEEP CALM AND DRINK TEA

Infusions

7,5€

Maison Richard

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

Eau potable mise à disposition gratuitement. En cas de fortes chaleurs, de l'eau fraîche est mise à disposition.
Free drinking water is available. In hot weather, chilled water is available.

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. À consommer avec modération.

All prices are in euros and include all applicable taxes. Minimum card payment: €15.
Please ask a member of our service team or a manager for our allergen list.
Excessive alcohol consumption is dangerous to your health. Please drink responsibly.