

BAR VENDÔME
RITZ PARIS

LE PETIT-DÉJEUNER
Breakfast time

LE PETIT-DÉJEUNER VENDÔME

Vendôme breakfast

*Jus de fruits frais, boisson chaude, corbeille du boulanger,
assortiment de confitures et miel, yaourt, céréales ou salade de fruits*

*Fresh fruit juice, hot drink, bakery basket, jams & honey selection, yogurt
cereals selection or fresh fruit salad*

48€

Corbeille de pains sans gluten Gluten free bread basket

20€

À LA CARTE

BOISSONS CHAUDES - *Hot drinks*

ESPRESSO, DÉCAFÉINÉ	11€
CAFÉ AMÉRICAIN <i>AMERICAN COFFEE</i>	16€
CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE, DOUBLE ESPRESSO	16€
THÉ, INFUSION <i>TEA, HERBAL TEA</i>	15€
CHOCOLAT CHAUD <i>HOT CHOCOLATE</i>	18€

BOISSONS FRAÎCHES - *Cold drinks*

JUS DE FRUITS FRAIS <i>FRESH FRUIT JUICES 25CL</i>	16€
<i>Orange, pamplemousse, citron orange, grapefruit, lemon</i>	

COUPE DE CHAMPAGNE 14CL

Glass of champagne

Champagne
Barons de Rothschild
Brut Réserve Ritz

28€

Champagne
Barons de Rothschild
Blanc de blancs
Réserve Ritz

35€

Champagne
Barons de Rothschild
Rosé Réserve Ritz

35€

LE PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN

American breakfast

*Jus de fruits frais, boisson chaude, corbeille du boulanger,
beurre, assortiment de confitures et miel, yaourt nature ou aux fruits,
compote ou salade de fruits, céréales
oeufs bio classiques avec un ou deux accompagnements.*

Fresh fruit juice, hot drink, bakery basket, butter, jams & honey selection,
plain or fruit yogurt, compote or fruit salad,
cereals selection or fresh fruit salad
classic organic eggs with one or two garnishes.

68€

LE PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE

100% VÉGÉTALIEN

Healthy breakfast

*Jus bien-être, boisson chaude,
avocat sur toast sans gluten, brassé au lait de coco et granola
fruit frais de saison coupé, porridge au lait d'amande et graines de chia,
crumble de graines*

Fresh fruit juice, hot drink,
gluten free avocado toast, coconut milk yogurt with granola,
seasonal cut fruit, almond milk and chia oatmeal, seeds crumble

68€

LE PLATEAU JAPONAIS

Japanese breakfast

Sélection de thés verts au choix

Selection of green teas

Omelette japonaise ou œuf parfait

Japanese omelet or perfect egg

Daurade laquée à la sauce Teriyaki Glazed seabream with Teriyaki sauce

Riz furikake cuit à la vapeur Steamed rice and furikake nori-sesame

Epinards au vinaigre de kaki, carottes et nouilles Konjac

Spinach with kaki vinegar and carrots, Konnyaku noodles

Tofu, sauce soja et soupe miso Tofu, soy sauce and miso soup

Algues nori séchées, légumes Tsukemono marinés et prune salée Umeboshi

Dried nori seaweed and marinated tsukemono vegetables, Umeboshi salted prune

68€

À LA CARTE

<i>Œufs Bénédicte traditionnels</i> Eggs Benedict	28€
<i>Œufs Bénédicte au saumon fumé</i> Eggs Benedict with smoked salmon	32€
<i>Œuf bio « Prestige » au homard</i> Poached organic egg with blue lobster	68€
<i>Œufs bio brouillés à la truffe noire</i> Scrambled organic eggs with black truffle	59€
<i>Œufs bio au plat au caviar Impérial</i> Organic sunny side up eggs with Imperial caviar	85€
<i>Omelette au homard bleu</i> Blue lobster omelet	90€
<i>Jambon ibérique Bellota</i> Iberian Bellota ham	55€
<i>Saumon fumé d'Écosse</i> Scottish smoked salmon	38€
<i>Avocat frais émincé</i> Sliced avocado	12€
<i>Assiette de fromages doux</i> Selection of mild cheeses	24€
<i>Assiette de fruits rouges</i> Berries plate	38€
<i>Assiette de fruits exotiques</i> Exotic fruit plate	38€
<i>Crêpe, gauffre, pancake avec sucre, confiture ou sirop d'érable</i>	22€
Crepe, waffle, pancake with sugar, jam or maple syrup	
<i>Supplément fruits rouges</i> Red berries supplement	18€
<i>Pain perdu traditionnel</i> Traditionnal French toast	25€
<i>Corbeille de pain sans gluten</i> Gluten free bread	20€

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included / Les chèques ne sont pas acceptés
Cheques will not be accepted / Toutes les cartes de crédits sont acceptées sauf JCB / All credit cards are accepted except JCB
La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergen menu is available upon request

DU DÉJEUNER AU DÎNER
From lunch time to diner time

LES INCONTOURNABLES

Ritz Paris Signatures

CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE  48€

Tomates, oeufs bio, laitue et bacon

Tomatoes, organic hard-boiled eggs and lettuce with chicken breast

CLUB SANDWICH AU HOMARD 95€

Compotée d'oignon, pousses d'épinards et tomates confites

Onion compotée, baby spinach and candied tomatoes with lobster

VEGGIE BURGER  45€

Steak végétal, carottes, céleri et pain aux graines

Vegetable steak, carrots, celery root and whole grain bread

AUGUSTE BURGER 48€

Steak de bœuf, tomates, oignons et Beaufort

Hamburger, tomatoes, onions and Beaufort cheese

LES SALADES - *Ritz Paris Salads*

TOMATES DE COULEURS   32€

Feta AOP, olives Taggiasche et vinaigrette citron-moutarde

Feta AOP cheese, Taggiasche olives and lemon mustard vinaigrette

CÉSAR

À LA VOLAILLE GRILLÉE ET ANCHOIS MARINÉS

The House classic, with grilled chicken breast and marinated anchovies

AUX GAMBAS GRILLÉES With grilled prawns 76€

SALADE NIÇOISE 49€

Coeur de laitue, haricots verts, tomates, oeufs de caille, pomme de terre ratte, anchois, ventrèche de thon et poivrons rouges

Lettuce hearts, green beans, tomatoes, quail eggs, ratte potatoes, anchovies, tuna belly and red pepper

FARMACY   49€

Avocat, baies de Goji, mélange de graines à la vinaigrette betterave

Avocados, Goji berries, mixed seeds beetroot vinaigrette

SALADE DE HOMARD BLEU / BLUE LOBSTER SALAD 95€

Pousses d'épinards et vinaigrette citronnée à l'estragon

Baby spinach and tarragon and citrus vinaigrette

ENTRÉES

Starters

ARTICHAUTS DE PROVENCE / *PROVENCE ARTICHOKE*  39€

En déclinaison de quinoa bio et pesto de tomates aux épices douces
Organic quinoa and tomato pesto with mild spice


BURRATINA  41€

Tapenade d'olive et de tomates, anchois, légumes pickles, pignons de pin et confiture de citron
Olive and tomatoes tapenade, anchovies, pickled vegetables, pine nuts and lemon jam

LE POULPE / *OCTOPUS* 44€

Snacké à la plancha au saté, aubergine bio et volée d'herbes fines
Snacked «à la plancha» with saté, organic eggplant and herbs

AVOCAT / *AVOCADO*

Sur pain de campagne, coriandre, grenade à l'œuf bio poché  32€

Over country bread, coriander, grenade with poched organic egg

Au tourteau

With crab meat 48€

GASPACHO DE TOMATES / *TOMATOES GASPACHO*  32€

Tartare de tomates, caviar végétal et feuilles de capucines
Tomatoes tartar, vegetable caviar and nasturiums leaves

VITELLO TONNATO 45€

Vieux parmesan, tomates confites et pignons de pins
Old parmesan cheese, confit tomatoes and pine nuts

MELON DE SAISON / *SEASONAL MELON* 45€

Tranché en rosace et jambon ibérique
Sliced in a rosace and Iberian ham

LES CRUS - *Ritz Paris Raw*

CARABINEROS 43€

En carpaccio, citron caviar et vinaigre de Calamansi à l'huile d'olive vierge
Carpaccio, lemon caviar and Calamansi vinegar with virgin olive oil

BOEUF 48€

En tartare, pommes frites maison, coeur de laitue
Tartare with homemade French fries, heart of lettuce

CEVICHE 43€

Autour du circuit court et pêche durable
From sustainable fishing

Au caviar de France (5 grammes) 65€
With caviar from France (5 grams)


PLATS

Main dishes

LINGUINI FAÇON CARBONARA / *CARBONARA LINGUINI*  42€
Champignons de Paris et pousses d'épinards et truffe d'été
Button mushrooms and spinach sprouts and summer truffle

BAR DE NOS CÔTES / *SEA BASS*   88€
Beurre blanc aux algues, purée de pommes de terre
White butter sauce, mashed potatoes

BLACK COD 86€
Poireaux Bio au miso et coulis cresson au wasabi
Organic leeks with miso and watercress and wasabi coulis

BŒUF DE RACE NORMANDE / *NORMANDE BEEF*  92€
En filet grillé ou poêlé, sauce poivre, pommes pont-neuf maison
In thin slice, grilled or pan seared, pepper sauce, homemade pont-neuf potatoes

VOLAILLE JAUNE DES LANDES 61€
CHICKEN FROM THE LANDES REGION
Suprême rôti au citron confit et olives de Kalamata
orge perlé aux amandes torréfiées
Chicken supreme roasted with confit lemon and Kalamata olives
pearl barley with roasted almonds

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE / *VEAL SCHNITZEL* 53€
Pomme de terre grenailles et coeur de laitue
New potatoes and lettuce heart

PLAT DU JOUR / *DISH OF THE DAY* 65€

DOUCEURS DE FRANÇOIS PERRET
Desserts by Head Pastry Chef François Perret

24€

**MILLE-FEUILLE CARAMEL,
NOIX DE PECAN**

CARAMEL AND PECAN NUTS

MILLE-FEUILLE

RITZ AU LAIT PASSION

PASSIONFRUIT RITZ AU LAIT

ENTREMETS MADELEINE

MADELEINE DESSERT

ENTREMETS MARBRE

MARBLE DESSERT

TARTE AUX FIGUES

FIGS TART

BARRE CHOCOLAT VEGAN

VEGAN CHOCOLATE BAR

**TARTE MERINGUÉE À LA
MYRTILLE SAUVAGE**

WILD BLUEBERRIES MERINGUE TART

CHEESECAKE MÛRE SAUVAGE

WILD BERRIES CHEESECAKE

Assiette de fromages doux Selection of mild cheeses

36€

BOULE DE GLACE
Ou de sorbet...
Ice cream or sorbet scoop...

7€

À L'HEURE DU THÉ...
Tea time...

A L'HEURE DU THÉ AU BAR VENDÔME

DE 15H À 18H - FROM 3PM TO 6PM

LE THÉ DU BAR VENDÔME

BAR VENDÔME TEA TIME

pour 1 personne / for 1 person

68€

LE THÉ ROYAL DU BAR VENDÔME

BAR VENDÔME ROYAL TEA TIME

pour 1 personne / for 1 person

Incluant une coupe de Champagne Barons de Rothschild

Brut Réserve Ritz 14cl ou Rosé Réserve Ritz 14cl.

One glass of Champagne Barons de Rothschild

Brut Réserve Ritz 14cl or Rosé Réserve Ritz 14cl.

88€

BOISSON CHAUDE DE VOTRE CHOIX

YOUR CHOICE OF HOT DRINK

Parmi une sélection de thés, infusions, cafés, chocolat chaud
Among a selection of teas, herbal teas, coffees & hot chocolate

SÉLECTION DE SANDWICHS

SANDWICHES SELECTION

Saumon fumé, houmous de lentilles corail au curcuma

Smoked salmon, red lentils houmous with turmeric

Pain suédois, avocat et artichaut

Swedish club sandwich, avocado and artichoke

Club poulet, tétérone et tomate confite

Chicken club with spinach and dry tomato

SCONES

Nature et au chocolat au lait, servis avec confitures et crème fouettée

Plain & milk chocolate, served with French whipped cream & marmalade selection

Clotted cream sur demande / Clotted cream on request

PÂTISSERIE

De votre choix parmi la sélection du Chef Perret

Your choice of one of Chef's Perret signature pastries

NOS CAVIARS

Servis avec blinis et condiments

Our caviar served with blinis and condiments

<i>Caviar Oscietre Gold</i>	400€
<i>Servis en boîte de 30g avec blinis et condiments.</i>	
Gold Ossetra caviar	
<i>Served in 30g jars with blinis and condiments.</i>	

CANAPÉS À LA CARTE 6 PIÈCES

<i>Blinis au caviar de France</i>	180€
Blinis with caviar from France	

<i>Canapés foie gras</i>	55€
Foie gras canapé	

<i>Canapés saumon fumé</i>	40€
Smoked salmon canapé	

BOISSONS CHAUDES / *Hot drinks*

<i>ESPRESSO / RISTRETTO</i>	11€
<i>DOUBLE ESPRESSO / CAPPUCINO / LATTE</i>	16€
<i>AMÉRICAIN / VIENNOIS</i>	16€
<i>CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE</i>	18€

THÉS ET INFUSIONS *Teas and herbal teas*

THÉS VERTS 15€

<i>JARDIN VENDÔME – SIGNATURE RITZ PARIS</i>
<i>SENCHA MEICHA – JAPON</i>
<i>GENMAICHA – JAPON</i>
<i>PERLES DE JASMIN – CHINE</i>
<i>DAO REN MAO FENG – CHINE</i>
<i>GUNPOWDER À LA MENTHE FRAÎCHE – CHINE</i>
<i>TI KUAN YIN IMPERIAL – 15% SEMI-OXYDÉ – CHINE</i>

THÉS NOIRS 15€

<i>HIVER AU RITZ – SIGNATURE RITZ PARIS</i>
<i>RITZY EARL GREY – SIGNATURE RITZ PARIS</i>
<i>HARMUTTY MÉLANGE BREAKFAST – INDE</i>
<i>LAPSANG SOUCHONG – THÉ FUMÉ – CHINE</i>
<i>NUWARA ELIYA OP – CEYLAN – SRI LANKA</i>
<i>ROYAL DARJEELING FTGFOPO – INDE</i>

INFUSIONS 15€

<i>VENDÔME «SIGNATURE RITZ PARIS»</i>
<i>ROOIBOS, ORANGE ET VERVEINE</i>
<i>GINGEMBRE, MIEL ET CITRON</i>
<i>CAMOMILLE / CHAMOMILE</i>
<i>VERVEINE / VERBENA</i>
<i>TILLEUL / LIME BLOSSOM</i>

BOISSONS
Drinks

SÉLECTION DE VINS SERVIS AU CORAVIN 14CL
Premium wines selection served with Coravin

VIN BLANC - *White wine*

BOURGOGNE

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 120€
DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY 2014

VIN ROUGE - *Red wine*

BOURGOGNE

VOLNAY 1ER CRU « LES CHAMPANS » 105€
DOMAINE DE MONTILLE 2015

BORDEAUX

MARGAUX – PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX 2005 95€
POMEROL - CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2002 125€

SÉLECTION DE VINS SERVIS AU CORAVIN 7CL
Premium wines selection served with Coravin

VIN DE DESSERT - *Dessert wine*

BORDEAUX

SAUTERNES - CHÂTEAU GILETTE 1989 75€

VIN ET CHAMPAGNE AU VERRE 14CL
Wine and Champagne by the glass

LA SÉLECTION DE CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD RÉSERVE RITZ

BLANC / *White*

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT RÉSERVE RITZ	28€
CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD EXTRA BRUT RÉSERVE RITZ	33€
CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS RÉSERVE RITZ	35€

ROSÉ

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ RÉSERVE RITZ	35€
--	-----

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉ LAURENT-PERRIER	42€
CHAMPAGNE ROEDERER BLANC DE BLANCS 2010	56€

VIN BLANC / *White wine*

RIESLING « CUVÉE ALBERT » – DOMAINE ALBERT MANN 2017	25€
CHABLIS – GRAND REGNARD 2019	27€
PERNAND-VERGELESSES « LES COMBOTTES » - DOMAINE RAPET 2018	30€
CONDRIEU « TERROIRS » – DOMAINE FRANÇOIS MERLIN 2018	32€
SANCERRE « PAYSAGE » – DOMAINE LUCIEN CROCHET 2019	17€

VIN ROUGE / *Red wine*

VOUGEOT – DOMAINE BERTAGNA 2017	43€
MOREY-SAINT-DENIS – DOMAINE AMIOT 2018	34€
CÔTES DU RHÔNE « CLOS BEATUS ILLE » DOMAINE SAINT-PREFERT 2018	17€
BAUX-DE-PROVENCE GRAND VIN ROUGE CHÂTEAU ROMANIN 2014	28€
MOULIS EN MEDOC – CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN 2013	29€

VIN ROSÉ / *Rosé wine*

LES BAUX DE PROVENCE « CHATEAU ROMANIN » 2019	18€
BANDOL « CŒUR DE GRAIN » DOMAINE OTT « CHATEAU ROMASSAN » 2020	28€

VIN DE DESSERT / *Dessert wine*

MUSCAT DU CAP CORSE – DOMAINE D'E CROCE Y. LECCIA 2016	28€
--	-----

BOUTEILLES DE CHAMPAGNE 75CL

Bottles of Champagne

LA SÉLECTION DE CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD RÉSERVE RITZ

BLANC / *White*

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT RÉSERVE RITZ	150€
CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD EXTA BRUT RÉSERVE RITZ	160€
CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS RÉSERVE RITZ	180€
CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD MILLESIME 2010 RÉSERVE RITZ	280€

ROSÉ

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ RÉSERVE RITZ	180€
--	------

CHAMPAGNE BLANC / *White Champagne*

CHAMPAGNE DEUTZ – «BRUT CLASSIC»	150€
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS	360€

CHAMPAGNE ROSÉ / *Rosé Champagne*

CHAMPAGNE BILLECART-SALMON	240€
CHAMPAGNE BOLLINGER	210€
CHAMPAGNE DEUTZ ROSÉ 2012	260€
CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉ LAURENT-PERRIER	210€
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER 2013	210€

CHAMPAGNE PRESTIGE / *Prestige Champagne*

CHAMPAGNE BOLLINGER «LA GRANDE ANNÉE» 2008	320€
CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON «VINTAGE» 2008	650€
CHAMPAGNE KRUG «GRANDE CUVÉE» BRUT	720€
CHAMPAGNE GRAND SIÈCLE PAR LAURENT-PERRIER	330€
CHAMPAGNE ROEDERER BLANC DE BLANCS 2010	250€
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER «CRISTAL» 2008	680€
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT « BELLE EPOQUE» 2012	530€
CHAMPAGNE TAITTINGER «COMTES DE CHAMPAGNE» BLANC DE BLANCS 2007	490€

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included / Les chèques ne sont pas acceptés / Cheques will not be accepted

Toutes les cartes de crédits sont acceptées sauf JCB/ All credit cards are accepted except JCB /

La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergen menu is available upon request

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.

BOUTEILLES DE VINS BLANCS 75CL

Bottles of white wines

ALSACE

RIESLING « CUVÉE ALBERT » – DOMAINE ALBERT MANN 2017 125€

BOURGOGNE

CHABLIS GRAND REGNARD – DOMAINE REGNARD 2019 135€

*CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU
DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY 2014* 595€

*MEURSAULT « CUVÉE TÊTE DE MURGER »
DOMAINE PATRICK JAVILLIER 2013* 380€

PERNAND-VERGELESSES « LES COMBOTTES » - DOMAINE RAPET 2018 150€

PULIGNY-MONTRACHET 260€

CHÂTEAU DE PULIGNY-MONTRACHET 2015

SAINT-VÉРАН – DOMAINE BOUCHARD 2017 80€

RHÔNE

CONDRIEU « TERROIRS » – DOMAINE FRANÇOIS MERLIN 2018 160€

*IGP COLLINES RHODANIENNES « LE PETIT VIOGNIER »
STÉPHANE MONTEZ 2018* 90€

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE – DOMAINE SAINT-PRÉFERT 2014 210€

CORSE

MUSCAT DU CAP CORSE – DOMAINE D'E CROCE Y. LECCIA 2016 140€

LOIRE

SANCERRE « PAYSAGE » – DOMAINE LUCIEN CROCHET 2019 85€

POUILLY-FUMÉ – DOMAINE DE LADOUCETTE 2018 110€

MENETOU-SALON – CHÂTEAU DE MENETOU-SALON 2015 110€

AUTRICHE

GRÜNER VELTLINER – DOMAINE GOBELSBURG 2017 75€

NOUVELLE – ZELANDE

MOMO SAUVIGNON BLANC – DOMAINE MICHAEL SERESIN 2018 90€

BOUTEILLES DE VINS ROUGES 75CL

Bottles of red wines

BOURGOGNE

<i>GEVREY-CHAMBERTIN « LES EVOCELLES » DOMAINE DE LA VOUGERAIE 2017</i>	295€
<i>MOREY-SAINT-DENIS – DOMAINE AMIOT 2018</i>	170€
<i>MOREY-SAINT-DENIS « EN LA RUE DE VERGY » DOMAINE BRUNO CLAIR 2009</i>	235€
<i>VOUGEOT – DOMAINE BERTAGNA 2017</i>	215€
<i>VOLNAY 1^{ER} CRU « LES CHAMPANS » DOMAINE DE MONTILLE 2015</i>	525€
<i>MARANGES 1^{ER} CRU « LA FUSSIÈRE » DOMAINE MATROT 2014</i>	125€

RHÔNE

<i>CÔTE-RÔTIE « FRUCTUS VOLUPTAS » - DOMAINE JAMET 2016</i>	290€
<i>CÔTES DU RHÔNE « CLOS BEATUS ILLE » DOMAINE SAINT-PREFERT 2018</i>	85€
<i>HERMITAGE – DOMAINE YANN CHAVE 2013</i>	255€
<i>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE – LE VIEUX DONJON 2014</i>	200€

PROVENCE

<i>BAUX-DE-PROVENCE GRAND VIN ROUGE CHÂTEAU ROMANIN 2014</i>	140€
--	------

LANGUEDOC

<i>MAURY SEC « VERS LE NORD » – MAS AMIEL 2017</i>	110€
<i>FAUGÈRES – DOMAINE LÉON BARRAL 2013</i>	100€
<i>CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES « VIEILLES VIGNES » DOMAINE DU CLOS DES FÉES 2008</i>	155€

BOUTEILLES DE VINS ROUGES 75CL

Bottles of red wines

BORDEAUX

<i>HAUT-MÉDOC – CHÂTEAU LA LAGUNE 2005</i>	260€
<i>LISTRAC-MÉDOC – CHÂTEAU CLARKE RITZ PARIS</i>	150€
<i>EDMOND DE ROTHSCHILD 2014</i>	
<i>PAUILLAC – CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE</i>	630€
<i>COMTESSE DE LALANDE 2005</i>	
<i>MOULIS EN MÉDOC – CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN 2013</i>	140€
<i>MARGAUX – «PAVILLON ROUGE» DU CHÂTEAU MARGAUX 2005</i>	550€
<i>POMEROL – CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2002</i>	625€
<i>POMEROL – CHÂTEAU BEAUREGARD 2009</i>	230€

LOIRE

<i>TOURAINNE « FRANC DU CÔT-LIÉ » – DOMAINE MINCHIN 2015</i>	80€
<i>MENETOU-SALON – CHÂTEAU DE MENETOU-SALON 2015</i>	110€

ITALIE

<i>BAROLO « LA TARTUFAÏA » – GIULIA NEGRI 2011</i>	185€
<i>IGT TOSCANA « GIORGIO PRIMO » – FATTORIA LA MASSA 2006</i>	330€

BOUTEILLES DE VINS ROSÉS 75CL

Bottles of rosé wines

<i>CÔTES DE PROVENCE «TRADITION» DOMAINE GAVOTY 2017</i>	80€
<i>LES BAUX-DE-PROVENCE – CHÂTEAU ROMANIN 2019</i>	90€
<i>CÔTES DE PROVENCE «L'ACCENT» 2018</i>	90€
<i>DOMAINE DU CLOS DE L'OURS</i>	
<i>BANDOL « CŒUR DE GRAIN »</i>	140€
<i>DOMAINE OTT « CHÂTEAU ROMASSAN » 2020</i>	

DEMI-BOUTEILLES DE CHAMPAGNE 37,5CL
Half-bottles of Champagne

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT RÉSERVE RITZ	80€
CHAMPAGNE BILLECART-SALMON ROSÉ	125€
CHAMPAGNE KRUG «GRANDE CUVÉE» BRUT	360€

DEMI-BOUTEILLES DE VINS BLANCS 37,5CL
Half-bottles of white wines

BOURGOGNE

CHABLIS – GRAND REGNARD 2019	80€
------------------------------	-----

DEMI-BOUTEILLES DE VINS ROUGES 37,5CL
Half-bottles red wines

BOURGOGNE

CHAMBOLLE-MUSIGNY – DOMAINE BOUCHARD 2013	110€
---	------

BORDEAUX

SAINT-ESTÈPHE – CHÂTEAU HAUT-MARBUZET 2007	110€
--	------

LOIRE

SANCERRE – CHÂTEAU DE SANCERRE 2013	45€
-------------------------------------	-----

COCKTAILS SANS ALCOOL

Alcohol-free drinks

23€

CASHMERE 20CL

Framboise, coco, pomme, curry / Raspberry, coconut, apple, curry

BEIRUT DELIGHT 20CL

*Lait d'amande, citron vert, ananas, menthe, cardamome
Almond milk, yuzu, pineapple, minth, cardamon*

RUBY VENDÔME 25 CL

Airelles, bergamote, curcuma, ginger ale / Cranberry, bergamot, turmeric, ginger ale

OISEAU JAUNE 25CL

Passion, vanille, citron vert, pomme / Passion fruit, vanilla, lime, apple

COCKTAILS DETOX 30CL

Detox cocktails

23€

LE JOLI TEINT

Orange, carotte, gingembre / Orange, carrot, ginger

L'EXOTIQUE

Ananas, crème de coco, orange, menthe / Pineapple, coconut cream, orange, mint

L'IMMUNISANT

Concombre, céleri, pomme verte, menthe / Cucumber, celery, green apple, mint

MILKSHAKE 25CL

Selon les parfums du moment / Ask for the seasonal flavors

22€

THÉS GLACÉS MAISON / Home-made iced teas 25CL

MOJITHÉ – Thé vert à la menthe et citron vert / Green tea, fresh mint and lime

PASSION DU THÉ – Earl Grey au fruit de la passion / Earl Grey with passion fruit

JARDIN FRUITÉ – Sans théine, à base de fruits / Décaféinéé tea with fruit

15€

LIMONADE MAISON / Home-made lemonade 25CL

Plate ou pétillante / Still or sparkling

15€

WINDSOR LEMONADE 25CL

*Limonaie maison aux saveurs de camomille et fleur de sureau
Sparkling lemonade flavoured with chamomile and elderflower*

15€

CRÉATIONS DE SAISON
Seasonal creations
30€

IVRESSE DE L'OR 15CL

*Pisco sour infusé à la sauge, acidulé et à la texture soyeuse.
Doux, sucré et épicé par la pêche, l'ananas et le piment oiseau.*

Sage-infused Pisco with sweet and spicy notes from peach, pineapple and bird eye chilly and a beautiful silky texture.

BALADE EN HIMALAYA 15CL

*Une margarita revisitée, fraîche et enivrante
avec des notes d'eucalyptus et de menthe poivrée.*

A fresh and balsamic margarita with eucalyptus and peppermint.

ASIAN VIBES 15CL

*Un voyage au Japon avec une vodka infusée au kombawa,
saké, yuzu et une touche de wasabi, frais et aromatique. Un coup de coeur.*

Kombawa-infused vodka, rice wine, yuzu and wasabi, a fresh and aromatic delight. A wonder.

LE ROI SUSHANT 20CL

*Un Old Fashioned aux notes herbacées, très équilibré
et complexe avec l'amertume naturelle du romarin,
Apérol, Bourbon et liqueur de plantes épicées.*

A bittersweet Bourbon Old Fashioned cocktail flavored with rosemary and orange, Apérol and a French herbal liqueur.

DELICE DE RHUBARBE 15CL

*Vin rosé et vodka, accompagnés par un shrubb de rhubarbe
pour un long drink rafraîchissant et pétillant. A tout moment de la journée.*

Refreshing, sparkling long drink composed by vodka, rosé wine and rhubarb, an all-day delight.

LES INCONTOURNABLES
DU BAR VENDÔME
Bar Vendôme best sellers
30€

LE PARISIEN 15CL

*Délicieusement floral à base de concombre, liqueur de St-Germain,
gin Hendricks et rallongé au Champagne rosé.*

Dry and floral gin cocktail with cucumber, St-Germain,
topped with rosé Champagne.

OLD CUBAN 15CL

*Un mojito royal sans glace, terminé au champagne. Sexy et élégant.
Vous ne serez pas déçu...*

An elegant and all day mojito-daiquiri topped with Champagne.
You'll never be disappointed.

YATAGAN 20CL

*Un voyage autour du monde avec les saveurs herbacées d'une tequila
infusée au shiso, piment oiseau et pamplemousse.
Acidulé et légèrement piquant.*

A travelling adventure with world's flavor: an herbal, tangy and spicy
concoction of shiso infused tequila, pili pili and grapefruit.

SMOKED CARRIBEAN NEGRONI 20CL

*Un négroni à base de rhum et légèrement fumé
à la saveur du thé Lapsang Souchong.*

A rum Negroni flavoured and smoked by a lapsang souchong ice cube.

L'ABEILLE 15CL

Un sour coloré à la lavande.

Une base de gin, marasquin et fraise des bois.

A gin sour style cocktail, with lavender and wild strawberries.
Slightly sweet and aromatic.

COCKTAILS OUBLIÉS ET INCONNUS

Forgotten and unknown cocktails

30€

VIEUX CARRÉ 10CL

*Créé à la Nouvelle-Orléans dans le quartier français.
A base de cognac et whiskey, entre le Manhattan et le Old Fashioned.*

A bittersweet cocktail with cognac, whiskey, bitters and vermouth.
Old and always liked, fashionable.

AVIATION 15CL

*Créé à Londres par Hugo Ensslin début 1900 en l'honneur des pilotes britanniques.
Cocktail acidulé à base de gin, de crème de violette et de cerises marasques.*

A variation of a gin sour with sour cherry liqueur and violet,
created to celebrate British pilots in London beginning of 20th century.

CHARLIE CHAPLIN 15CL

*Un mélange amère et sucré, à déguster à tout moment de la journée,
il est composé de liqueur de gin, de liqueur d'abricot, de citron vert et de soda.*

A bittersweet cocktail that combines sloe gin,
apricot liquor, lime and soda, served up.

COCKTAILS CLASSIQUES ET HISTORIQUES

Classic and historic cocktails

30€

APÉRITIFS / Before dinner

AMERICANO 12CL
BOULEVARDIER
12CL

APEROL SPRITZ 12CL
ROSSINI 12CL

NEGRONI 12CL
BELLINI 12CL

SIDE CAR 7CL
MIMOSA 12CL

A TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE / All day long

FRENCH 75 10.5CL
COSMOPOLITAN 9CL
GIN MARTINI 7.5CL

DAIQUIRI 6.5CL
GIN FIZZ 12CL
VODKA MARTINI
7.5CL

MARGARITA 7CL
GIN COLLINS 12CL
APPLE MARTINI 7CL

TOMMY'S
MARGARITA 8CL
MOSCOW MULE 12CL
RASPBERRY
MARTINI 7CL

DIGESTIFS / After dinner

OLD FASHIONED
5CL
WHISKEY SOUR 6.5CL

MANHATTAN 7CL
GRASSHOPPER 7CL

STINGER 7CL
ALEXANDER 7CL

ESPRESSO MARTINI
7CL
AMARETTO SOUR
7CL

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included / Les chèques ne sont pas acceptés / Cheques will not be accepted

Toutes les cartes de crédits sont acceptées sauf JCB / All credit cards are accepted except JCB /

La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergen menu is available upon request

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.

APÉRITIFS

ANISÉS (5 CL) – APÉRITIFS (7CL)

<i>RICARD / PERNOD / PASTIS 51</i>	22€
<i>CAMPARI / APÉROL / SUZE / PICON / ABSINTHE PERNOD</i>	22€
<i>PIMM'S / LILLET BLANC / LILLET ROSÉ / BYRRH</i>	22€
<i>LILLET GRAND RESERVE</i>	24€
<i>PINEAU DES CHARENTES ROSE LHÉRAUD</i>	25€

AMARI (7CL)

<i>MONTENEGRO / CYNAR</i>	22€
<i>AMARO AVERNA / FERNET BRANCA</i>	22€
<i>AMARO NONINO</i>	30€

VERMOUTH (7CL)

<i>NOILLY-PRAT / DOLIN ROUGE, BLANC OU DRY</i>	18€
<i>MARTINI AMBRATO / MARTINI RUBINO</i>	19€
<i>CARPANO PUNT E MES</i>	20€
<i>CARPANO ANTICA FORMULA / DEL PROFESSORE BIANCO</i>	22€

PORTOS (7CL)

<i>TAYLOR'S FINE WHITE</i>	21€
<i>TAYLOR'S SELECT RUBY / TIO PEPE XERES</i>	16€
<i>TAYLOR'S 10 ANS</i>	18€
<i>TAYLOR'S 20 ANS</i>	38€
<i>TAYLOR'S 40 ANS</i>	120€

BIÈRES PRESSION / Draft beers 40cl

<i>BITBURGER – LAGER – ALLEMAGNE</i>	17€
<i>PAULANER – HEFE WEIZEN – ALLEMAGNE</i>	17€

BIÈRES EN BOUTEILLES / Beers bottles 33cl

<i>HEINEKEN / CORONA / GUINNESS</i>	16€
<i>DEMORY BLANCHE / LE TITI PARISIEN IPA</i>	16€
<i>TRIPLE D'ANVERS DE KONINCK ALE</i>	16€
<i>HEINEKEN 00 (SANS ALCOOL – ALCOHOL FREE)</i>	14€

WHISKEYS ECOSSAIS / *Scotch whiskies 5cl*

BLENDED SCOTCH WHISKIES

<i>MONKEY SHOULDER PURE MALT 40°</i>	22€
<i>JOHNNIE WALKER RED LABEL</i>	22€
<i>BALLANTINE'S 12 ANS</i>	23€
<i>DEWAR'S WHITE LABEL</i>	25€
<i>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 40°</i>	25€
<i>J&B</i>	25€
<i>FAMOUS GROUSE</i>	25€
<i>CHIVAS REGAL 12 ANS</i>	26€
<i>CHIVAS REGAL EXTRA</i>	28€
<i>CHIVAS REGAL 18 ANS</i>	35€
<i>BALLANTINE'S 17 ANS</i>	40€
<i>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 40°</i>	85€
<i>BALLANTINE'S 30 ANS</i>	155€
<i>CHIVAS REGAL 25 ANS</i>	130€
<i>CHIVAS ROYAL SALUTE 21 ANS</i>	75€
<i>CHIVAS ROYAL SALUTE 38 ANS</i>	225€
<i>CHIVAS ROYAL SALUTE 62 ANS</i>	850€

SINGLE & PURE MALT SCOTCH WHISKIES

ISLAY

<i>BRUICHLADDICH UNPEATED</i>	32€
<i>LAPHROAIG QUARTER CASK</i>	35€
<i>LAGAVULIN 16 ANS</i>	38€
<i>TALISKER PORT RUIGHE</i>	40€
<i>ARDBEG 10 ANS</i>	30€
<i>ARDBEG UIGEADAIL</i>	42€
<i>PORT CHARLOTTE HEAVILY PEATED</i>	42€
<i>LAGAVULIN RESERVE</i>	44€

HIGHLANDS

<i>GLENMORANGIE 10 ANS</i>	25€
<i>GLENMORANGIE NECTAR D'OR</i>	30€
<i>OBAN 14 ANS</i>	32€
<i>DALWHINNIE 15 ANS</i>	32€
<i>HIGHLAND PARK 12 ANS</i>	30€
<i>DALMORE 12 ANS</i>	42€
<i>SCAPA</i>	48€
<i>HIGHLAND PARK 18 ANS</i>	75€

SPEYSIDE

<i>GLENLIVET 12 ANS</i>	22€
<i>GLENFIDDICH 12 ANS / 15 ANS</i>	25€
<i>CRAGGANMORE 12 ANS</i>	25€
<i>GLENLIVET STRATHISLA 12 ANS</i>	26€
<i>BALVENIE DOUBLE WOOD 12 ANS</i>	30€
<i>GLENLIVET FRENCH OAK RESERVE 15 ANS</i>	32€
<i>ABERLOUR A'BUNADH / MACALLAN 12 SHERRY OAK</i>	40€
<i>MACALLAN 12 DOUBLE CASK / MACALLAN 12 TRIPLE CASK</i>	40€
<i>BALVENIE CARRIBEAN CASK 14 ANS</i>	48€
<i>MACALLAN 18 ANS FINE OAK</i>	100€
<i>GLENFIDDICH VINTAGE RÉSERVE 1973</i>	170€
<i>GLENFIDDICH 26 ANS</i>	215€
<i>THE BALVENIE "THIRTY" 30 ANS</i>	375€
<i>GLENFIDDICH RARE COLLECTION 40 ANS</i>	575€

JURA

<i>JURA SUPERSTITION</i>	30€
--------------------------	-----

LA COLLECTION FINE & RARE DE MACALLAN *Scotch whiskies 5cl*

<i>THE MACALLAN 1989</i>	3050€
<i>THE MACALLAN 1988</i>	3350€
<i>THE MACALLAN 1954</i>	6700€
<i>THE MACALLAN 1938</i>	8100€

WHISKYS IRLANDAIS / *Irish whiskies*

<i>JAMESON BLACK BARREL / JAMESON</i>	25€
<i>GREEN SPOT / PADDY</i>	25€
<i>REDBREAST 12 ANS</i>	32€
<i>JAMESON 18 ANS</i>	50€
<i>MIDDLETON BARY VERY RARE</i>	80€
<i>REDBREAST 21 ANS</i>	88€

WHISKYS AMÉRICAIN / *Rye whiskies*

<i>JACK DANIEL'S / PLATTE VALLEY CORN</i>	25€
<i>RITTENHOUSE</i>	28€
<i>JACK DANIEL'S SINGLE BARREL</i>	45€

WHISKYS BOURBON / *Bourbon whiskies*

<i>FOUR ROSES</i>	20€
<i>BULLEIT BOURBON</i>	22€
<i>BUFFALO TRACE / MAKER'S MARK</i>	25€
<i>FOUR ROSES SMALL BATCH</i>	25€
<i>ELIJAH CRAIG</i>	28€
<i>FOUR ROSES SINGLE BARREL / BLANTON'S</i>	30€
<i>HEAVEN HILL OLD STYLE</i>	40€
<i>HUDSON MANHATTAN BABY BOURBON</i>	45€

WHISKYS JAPONAIS / *Japanese whiskies*

<i>NIKKA COFFEY GRAIN</i>	30€
<i>NIKKA FROM THE BARREL</i>	35€

WHISKYS CANADIEN / *Canadien whiskies*

<i>LOT N°40</i>	25€
-----------------	-----

GINS / London dry gins 5CL

<i>BEEFEATER / BOMBAY SAPPHIRE</i>	27€
<i>BOBBY'S / PLYMOUTH SLOE GIN</i>	27€
<i>PLYMOUTH NAVY STRENGTH / TANQUERAY</i>	27€
<i>TANQUERAY TEN</i>	30€
<i>BEEFEATER 24 / BOMBAY SAPPHIRE EAST</i>	30€
<i>SIPSMITH'S / HENDRICK'S / MONKEY 47</i>	30€
<i>THE BOTANIST</i>	30€

RHUMS / Rums 5CL

<i>CACHAÇA JANEIRO</i>	18€
<i>SAILOR JERRY / FLOR DE CANA 4 ANS</i>	22€
<i>BACARDI CARTA BLANCA / HAVANA CLUB 3 ANS</i>	24€
<i>CLÉMENT AMBRE</i>	24€
<i>MOUNT GAY BLACK BARREL / CACHAÇA LEBLON</i>	24€
<i>GOSLING BLACK SEAL / FLOR DE CANA 7 ANS</i>	26€
<i>PLANTATION 2004 PANAMA / PACTO NAVIO</i>	26€
<i>PLANTATION OVERPROOF</i>	28€
<i>ZACAPA 23 ANS / DIPLOMATICO RESERVA</i>	32€
<i>RHUM JM XO / SANTA LUCIA 1931 CHAIRMAN'S RESERVE</i>	40€
<i>FLOR DE CANA 25 ANS</i>	80€
<i>DIPLOMATICO AMBASSADEUR</i>	89€
<i>HAVANA CLUB 15 ANS GRAN RESERVA</i>	90€
<i>RHUM LA FLIBUSTE</i>	110€
<i>HAVANA CLUB UNION</i>	180€

TÉQUILAS & MEZCAL 5CL

<i>OCHO 8</i>	22€
<i>ALTOS BLANCO</i>	23€
<i>HERRADURA SILVER</i>	28€
<i>MEZCAL VIDA DEL MAGUEY</i>	28€
<i>HERRADURA REPOSADO / AVION REPOSADO / DON JULIO REPOSADO</i>	30€
<i>MEZCAL BRUXO</i>	30€
<i>AVION ANEJO / PATRON SILVER</i>	35€
<i>PATRON ANEJO</i>	38€
<i>CASA DRAGONES BLANCO</i>	55€
<i>AVION RESERVA 44</i>	75€

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included / Les chèques ne sont pas acceptés / Cheques will not be accepted

Toutes les cartes de crédits sont acceptées sauf JCB / All credit cards are accepted except JCB /

La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergen menu is available upon request

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.

VODKAS 5CL

<i>ABSOLUT / ZUBROWKA / KETEL ONE / RUSSIAN STANDARD / STOLICHNAYA</i>	27€
<i>GREY GOOSE POIRE / BELUGA / LEVEL / MAMONT / GUILLOTINE / CIROC</i>	30€
<i>ABSOLUT ELIX / BELVEDERE / GREY GOOSE</i>	30€
<i>BELUGA GOLD LINE</i>	60€

VODKAS SANS GLUTEN 5CL / *Gluten free vodkas*

<i>TITO'S / CHOPIN</i>	27€
<i>CRYSTAL HEAD</i>	30€

DIGESTIFS 5CL

BRANDY

<i>PISCO 1615 PURO QUEBRANTA</i>	30€
----------------------------------	-----

COGNACS VSOP

<i>RÉMY MARTIN / MARTELL</i>	25€
<i>AUGIER «LE SAUVAGE»</i>	25€
<i>AUGIER «L'OCÉANIQUE» / AUGIER «LE SINGULIER »</i>	30€

COGNACS XO

<i>OTARD</i>	80€
<i>MARTELL</i>	70€
<i>HENNESSY</i>	72€
<i>RÉMY MARTIN</i>	80€

COGNACS D'EXCEPTION

<i>MARTELL CORDON BLEU</i>	65€
<i>RÉMY MARTIN EXTRA FINE CHAMPAGNE</i>	80€
<i>LÉOPOLD GOURMEL QUINTESSENCE 30 CARATS</i>	95€
<i>HENNESSY PARADIS</i>	360€
<i>L'OR DE MARTELL</i>	370€
<i>HENNESSY PARADIS IMPÉRIAL</i>	1200€

RÉMY MARTIN LOUIS XIII

<i>LOUIS XIII 2CL</i>	195€
<i>LOUIS XIII 3CL</i>	290€
<i>LOUIS XIII 5CL</i>	480€

ARMAGNACS 5CL

VSOP

PUYSÉGUR / CASTARÈDE 24€

EXCEPTION

ARMAGNAC PUYSÉGUR 28€

BAS ARMAGNAC DOMAINE JOUANDA 1982 35€

LARRESSINGLE 1952 200€

ARMAGNAC DU COLLECTIONNEUR 1898 J.DUPEYRON 1500€

CALVADOS 5CL

DROUIN BLANCHE DE NORMANDIE 25€

DUPONT HORS D'AGE 45€

EAUX DE VIE 5CL

EAUX DE VIE JEAN-PAUL METTE 25€

Kirsch - Poire - Framboise - Mirabelle - Coing

Kirsch - Peer - Raspberry - Mirabelle - Quince

WILLIAMINE MORAND / MARC DE BOURGOGNE J.D.DROUIN 25€

VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC / GRAPPA DI POLI 25€

MARC DE BOURGOGNE DRC 1991 75€

LIQUEURS 5CL

AMARETTO DISARONNO / BAILEY'S / BÉNÉDICTINE 22€
/ CHARTREUSE VERTE

DRAMBUIE / CHERRY MARNIER / PETER HEERING / COINTREAU 22€

GRAND MARNIER / GET 27 / GET 31 22€

/ MENTHE PASTILLE GIFFARD

KALHUA / LIMONCELLO / MANDARINE IMPÉRIALE 22€
/ ST-GERMAIN

CHAMBORD / SOUTHERN COMFORT 22€

SAMBUCA MOLINARI 25€

AVION CAFÉ 24€

LIQUEURS D'EXCEPTION 5CL

CHARTREUSE VERTE V.E.P - CHARTREUSE JAUNE V.E.P 45€

GRAND MARNIER 150 ANS 45€

TARRAGONE 390€

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included / Les chèques ne sont pas acceptés / Cheques will not be accepted

Toutes les cartes de crédits sont acceptées sauf JCB/ All credit cards are accepted except JCB /

La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergen menu is available upon request

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.

SÉLECTION DE JUS DE FRUITS 33CL

Fruit juices selection

<i>ABRICOT / FRAISE / POMME / POIRE / TOMATES</i> Apricot / Strawberry / Apple / Pear / Tomatoes	16€
<i>ANANAS / AIRELLE / MANGUE / RAISIN SAUVIGNON</i> Pineapple / Cranberry / Mango / Grappe Sauvignon	16€

JUS DE FRUITS FRAIS 25CL

Fresh squeezed fruit juices

<i>ORANGE / CITRON</i> Orange / Lemon	23€
--	-----

BOISSONS

Soft drinks

BOISSONS FRAÎCHES EN BOUTEILLE 13€

<i>FEVER TREE 20CL</i>	
<i>TONIC WATER / SODA WATER / GINGER ALE / GINGER BEER</i>	
<i>LEMONADE 20CL</i>	
<i>ORANGINA 25CL</i>	
<i>RED BULL 25CL</i>	
<i>COCA COLA / COCA COLA ZERO 33CL</i>	
<i>SPRITE 33CL</i>	

EAUX MINÉRALES / *Mineral water*

<i>EVIAN / BADOIT ROUGE / PERRIER 33CL</i>	13€
<i>VOSS PLATE / VOSS GAZEUSE 37.5CL</i>	14€
<i>VITTEL / SAN PELLEGRINO 50CL</i>	14€
<i>EVIAN / BADOIT / CHATELDON 75CL</i>	16€
<i>VITTEL / SAN PELLEGRINO 100CL</i>	18€



Peut contenir de l'alcool

May contain alcohol

Peut contenir du porc

May contain pork

Sans gluten

Gluten free

Végétarien

Vegetarian

Végan

Vegan