

A HOME AWAY FROM HOME  
TO OUR MOST EXCLUSIVE GUEST  
AND SOME OF THE CITY'S MOST  
INFLUENTIAL RESIDENTS.

...

**CHAPITRE I**

**PETIT DÉJEUNER  
DE 7H00 À 12H00**

**BREAKFAST  
SERVED FROM 7 A.M TO 12 P.M.**

Vous bénéficiez d'un petit-déjeuner inclus, laissez vous tenter par nos propositions.  
*Breakfast is included, so let yourself be tempted by our offerings.*

La carte des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande

Prix en euros nets, taxes et service compris.


*The list of allergens and product origins is available upon request.*

*Prices in euros, net, including taxes and service.*

PETIT DÉJEUNER A LA CARTE

DE 07H00 A 12H00

**NOS OEUFS OUR EGGS**

Oeufs traditionnels : Au plat, brouillés, pochés, omelette 


*Traditionnal eggs : Sunny side up eggs, scramble eggs, poched eggs, omelette*

Accompagnés de garnitures de votre choix

Ratatouille, épinards sautés, champignons sautés, pommes de terre sautées aux herbes, tomates rôties, fromage AOP 

Jambon cuit, bacon, saucisses de veau et volaille, saucisses de porc

*Served with sides of your choice*

*Ratatouille, sauteed spinach, sauteed mushrooms, sauteed fresh herbs potatoes, tomato confit, AOP cheese* 

*Cooked ham, bacon, veal and chicken sausages, pork sausages*

Oeufs Bénédicte


Nature, épinard, bacon, jambon blanc ou saumon fumé

*Benedictine eggs*

*Plain, spinach, bacon, cooked ham or smoked salmon*

Omelette blanche santé, avocat, épinard, gingembre 

*Healthy egg white omelette, avocado, spinach, ginger*


Oeufs Brouillés de Savoie, emmental ou beaufort 

*Savory scrambled eggs, Emmental cheese or Beaufort cheese*

**NOS OEUFS D'EXCEPTION OUR DISTINGUISHED EGGS**

Oeufs Bénédicte au Homard, jeunes pousses d'épinard, sauce hollandaise, caviar de citron

*Lobster Benedictine Eggs, baby spinach, hollandaise sauce, lemon caviar*

Oeufs brouillés à la truffe noire et beaufort, toast beurre salé aux truffes noires 

*Black truffle and beaufort cheese scrambled eggs, salted butter toast with black truffle*

Oeufs à la coque, mouillettes au caviar Oscietre Signature

*Soft boiled eggs, Oscietre caviar Mouillettes*

Oeufs pochés bien-être, toast au seigle, tofu grillé, avocat, roquette 


*Healthy poched eggs, rye toast, grilled tofu, avocado and roquette leaves*

 Sans gluten  Végétarien  Végan

PETIT DÉJEUNER A LA CARTE

DE 07H00 A 12H00

**NOS SUGGESTIONS SUCRÉES OUR SWEET SUGGESTIONS**

Crêpes, Gaufres, Pain perdu, Pancakes 

Garniture : Sirop d'érable, pâte à tartiner

*Crepes, Waffles, French Toast, Pancakes* 

*Topping : Mapple sirop, chocolate spread*

**NOS SUGGESTIONS SALÉES OUR SAVORY SUGGESTIONS**

Assortiment de fromages AOP  

*Selection of AOP cheese*

Assortiment de charcuterie des Alpes 

*Selection of charcuterie from the Alps*

Saumon fumé sauvage, crème citronnée et blinis

*Wild smoked salmon, lemon cream and blinis*

Bagel au Saumon Fumé sauvage, fromage frais aux herbes, câpres, citron confit

*Wild smoked salmon Bagel, fresh herbs cream cheese, capers, candied lemon*

**SELECTION DU BOULANGER BAKER'S SELECTION**

La corbeille du boulanger, assortiment de toasts, sélection de pains, viennoiseries 

*Bakery basket, selection of toasts, breads and croissants*

Assortiments de toast et pâtisseries sans gluten

*Selection of gluten free toasts and pastries*

Tous les pains et viennoiseries sont accompagnés de confitures, miel et beurre

*All of our bread and croissants are served with marmalade, honey and butter.*

**CÉRÉALES CEREALS**

Granola fruits rouges, Flakes de sarrasin 

Granola trois chocolats, Choco crisp, Golden pops 

Granola sans gluten chia et myrtilles 


*Redberries Granola, Buckwheat Flakes* 

*Three chocolate Granola, Choco crisp, Golden pops* 

*Gluten free chia seeds and blueberries Granola*

Porridge Biologique Lait d'amande, lait de coco, lait de vache ou à l'eau 

*Organic porridge with almond milk, coconut milk, cow milk or water*

Bircher muesli du chef 



*Bircher muesli of the Chef*

 Sans gluten  Vegetarien  Vegan

PETIT DÉJEUNER A LA CARTE

DE 07H00 A 12H00

**YAOURTS YOGURT**

Yaourt nature ou aux fruits  

*Plain yogurt or fruit yogurt*

Yaourt maigre  

*Low fat yogurt*

**FRUITS**

Compote de pommes rotis  

*Roasted apple compote*

Salade de fruits frais  

*Fresh fruit salad*

Assiettes de fruits de saison  

*Fruit seasonal plate*

PETIT DÉJEUNER - A LA CARTE

DE 07H00 A 12H00

**JUS FRAIS FRESH JUICE**

Orange, pamplemousse ou pomme

*Orange, grapefruit or apple*

Carotte, orange, gingembre

*Carrot, orange, ginger*

Pomme, betterave, gingembre

*Apple, beetroot, ginger*

Pomme, concombre, menthe

*Apple, cucumber, mint*

**CAFÉ COFFEE**

Espresso

Allongé

Café Américain

Double espresso

Cappuccino, Latte Macchiato, Flat White

**CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE**

**THÉS NOIRS BLACK TEA**

Assam Jungle

Thé noir d'Inde, boisé, épicé avec une fine amertume

*Indian black tea, woody, spicy with a subtle of bitterness*

Darjeeling Mist Bari Bio

Thé noir d'Himalaya, boisé, ciré, épicé

*Himalayan black tea, woody, waxy, spicy*

Breakfast Bio

Thé noir d'Inde, acidulé, boisé, fruité

*Indian black tea, tangy, woody, fruity*

Thé des Lords

Parfumé à la bergamote

*Scented with bergamot*

PETIT DÉJEUNER - A LA CARTE

DE 07H00 A 12H00

**THÉS VERTS GREEN TEA**

Genmaicha Yamma Bio

Thé vert du Japon, sucre naturel, riz grillé, noisette

*Japan green tea, natural sugar, gilled rice, hazelnut*

Sencha Ariake

Thé vert du Japon Iodé, notes marines, légère acidité

*Iodine Japan green tea, marine notes, slight acidity*

Grand Jasmin Bio

Thé vert de Chine Floral, Jasmin

*Floral Chinese green tea, jasmine*

**THÉ BLEU BLUE TEA**

Oolong Fulian,

Notes miellées, fruitées et torréfiées

*Blue tea with honeyed, fruity, and roasted notes*

**TISANES HERBAL TEA**

Verveine Bio

Frais, zesté, citronnelle

*Fresh, zested, lemongrass*

Herboriste 74

Pour une douce nuit, tilleul, camomille, fleur oranger

*For a nice night, lime blossom, camomille, orange blossom*

Herboriste 52

Après-repas, menthe poivrée, mélisse, anis

*After dinner, peppermint, lemon balm, anise*

Rooibos des vahinés

Thé rouge d'Afrique du Sud, vanille, amande

*South Africa, red tea, vanilla, almond*

Détox Scandinave

Fruité et boisé, bouleau, myrtille, cranberry, sureau

*Fruity and woody, birch, blueberries, cranberry, elderberry*

**CHAPITRE II**

**ALL DAY DINNING  
DE 12H00 À 23H00**

**SERVED FROM 12H00 P.M TO 11:00 P.M.**

La carte des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande

Prix en euros nets, taxes et service compris.

*The list of allergens and product origins is available upon request.*

*Prices in euros, net, including taxes and service.*

ALL DAY DINNING  
DE 12H00 À 23H00

ENTREE STARTERS




Vitello tonnato 				35
Soupe à l'oignon gratinée, croûtons et fromage de Savoie 				25
<i>Grilled Oignon soup Croutons and Savory cheese</i>				
Soupe de tomates confites à l'italienne  				22
<i>Italian style tomato soup</i>				
Noix de Saint Jacques, bouillon végétal et champignons  				55
<i>Scallops, vegetable broth and mushrooms</i>				
Cœur de saumon fumé sauvage, crème citronnée et blinis				42
<i>Wild smoked salmon, lemon cream and blinis</i>				
King crab sur guacamole, pamplemousse, huile de basilic 				68
<i>King crab on guacamole, grapefruit, basilic oil</i>				
Foie Gras de canard à l'armagnac, chutney de fruits de saison				49
<i>Armagnac duck Foie Gras, seasonal fruits chutney</i>				
Fritto misto, calamar, langoustines et crevettes 				45
Mayonnaise citron noir et mayonnaise épicée				
<i>Fritto misto di mare, squid, langoustine, prawns</i>				
<i>Black lemon mayonnaise, spicy mayonnaise</i>				
Sélection de charcuteries des Alpes 				42
<i>Charcuterie selection from Alpes</i>				
Sélection de fromages AOP  				42
<i>Selection of AOP cheese</i>				
Dégustation de caviar, Maison Neuvic	30 g	50 g	100 g	
<i>Caviar selection from Maison Neuvic</i>				
Oscièrte Reserve	340	559	1107	
Béluga Reserve	698	1155	2299	

ALL DAY DINING  
DE 12H00 À 23H00

PLAT MAIN COURSES

Filet de veau de lait, morilles, jus au vin jaune 	65
<i>Milk-fed veal Fillet, Morel mushrooms, yellow wine juice</i>	
Calzone de volaille 	48
<i>Chicken calzone</i>	
Cabri confit, pomme Anna, purée de celeri-rave, jus tomate au vinaigre de Xérès 	85
<i>Cabri confit, Pommes Anna, celeriac purée, tomato and Xeres vinegar jus</i>	
Filet de bœuf Angus, jus réduit, purée truffée 	67
<i>Angus beef filet, beef jus, truffle puree</i>	
Filet de bar de ligne vapeur, fenouil, bouillon de homard  a	65
<i>Steamed line-caught sea bass fillet, fennel, lobster broth</i>	
Riz aux fruits de mer 	59
Bisque, crevettes sauvages, langoustines, calamars, noix de Saint-Jacques 	
<i>Seafood rice, bisque, wild shrimp, langoustines, squid, scallops</i>	
Curry doux de légumes de saison, quinoa bio  	45
<i>Seasonal vegetable curry, organic quinoa</i>	
Pizza margherita, sauce tomate, mozzarella, basilic 	32
<i>Margherita pizza tomato sauce, mozzarella cheese, basil</i>	
Burger 1850 	55
Bœuf Wagyu, cheddar, tomate, salade, pickles, salade ou frites 	
<i>Wagyu beef, cheddar cheese, tomatoes, salad, pickles, salad or french fries</i>	
Club deluxe, poulet fermier salade ou frites 	42
<i>Deluxe club sandwich, free range chicken, salad or french fries</i>	

SALADE SALAD







Salade César, volaille ou crevettes sauvages 	45
<i>Caesar salad with chicken or wild shrimps</i>	
Salade de crevettes sauvages 	65
Jeunes pousses d'épinard, vinaigrette yuzu et truffe noire 	
<i>Wild shrimps salad, baby spinach, yuzu, truffle vinaigrette</i>	

ALL DAY DINNING  
DE 12H00 À 23H00

PÂTES PASTA

Tagliatelle aux crevettes sauvages, sauce Prego <i>Tagliatelle with wild shrimps, Prego sauce</i>	55
Pâtes fraîches au King crab, tomates Datterino, pesto <i>King crab pasta, Datterino tomatoes, basil pesto</i>	75
Penne sauce tomate, tomates cerises, basilic frais  <i>Tomato sauce penne, cherry tomato, fresh basil</i>	42

DESSERT

Pain perdu, fruits rouges, glace à la vanille de Madagascar  <i>French toast, red berries, Vanilla from Madagascar ice cream</i>	20
Tarte Tatin, glace fior di latte  <i>Tatin tart, fior di latte ice cream</i>	20
Cheesecake caramélisé, biscuit crumble, appareil vanille, sorbet mandarine  <i>Caramelized cheesecake, crumble biscuit, vanilla cream, tangerine sorbet</i>	20
Mi cuit au Chocolat grand cru, glace vanille de Madagascar  <i>Grand Cru Chocolate half cooked cake, vanilla ice cream from Madagascar</i>	20
Glace au yaourt, miel de Savoie et éclat de noix  <i>Yogurt ice cream, honey from Savoy, nuts</i>	18
Glace à l'italienne pistache, praliné pistache et éclats de pistache  <i>Italian pistachio ice cream, pistachio praliné, pistachio</i>	18

	1 boule <i>1 scoop</i>	2 boules <i>2 scoops</i>	3 boules <i>3 scoops</i>
Crème glacé : vanille de Madagascar, chocolat  Sorbet : mandarine, framboise, citron 	6	12	18
<i>Ice creams: vanilla from Madagascar, chocolate</i>  <i>Sorbets: tangerine, raspberry, lemon</i> 			

**CHAPITRE III**

**ALL DAY MENU ENFANTS  
DE 12H00 À 23H00**

**SERVED FROM 12H00 P.M TO 11:00 P.M.**

La carte des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande

Prix en euros nets, taxes et service compris.





*The list of allergens and product origins is available upon request.*

*Prices in euros, net, including taxes and service.*






ALL DAY MENU ENFANTS

DE 12H00 À 23H00

PLAT MAIN COURSES

Burger de petit chef, frites <i>Junior chef burger, french fries</i>	32
Pâtes pomodoro  <i>Pasta with tomato sauce</i>	32
Pâtes bolognaise de veau <i>Pasta with veal Bolognese sauce</i>	
Pizza margherita  <i>Margherita pizza</i>	28
Soupe tomates confites à l'italienne  <i>italian style tomato soup</i>	25
Filet de volaille, purée de pomme de terre  <i>Poultry fillet, mash potatoes</i>	35
Fish & chips, sauce tartare <i>Fish &amp; chips, tartar sauce</i>	35

DESSERT

Mi cuit au Chocolat grand cru, glace vanille de Madagascar  <i>Grand Cru Chocolate half cooked cake, vanilla ice cream from Madagascar</i>	15		
Pain perdu, fruits rouges, glace à la vanille de Madagascar  <i>French toast, red berries, Vanilla from Madagascar ice cream</i>	15		
Crème glacé :	1 boule	2 boules	3 boules
Vanille de Madagascar, chocolat, pistache, yaourt  <i>Ice creams : vanilla from Madagascar, chocolate, pistachio, yogurt</i>	1 scoop	2 scoops	3 scoops
Sorbet : Mandarine, framboise, citron  <i>Sorbets : tangerine, raspberry, lemon</i> 	6	12	18

**CHAPITRE IV**

**NUIT  
DE 23H00 À 7H00**

**NIGHT MENU  
SERVED FROM 11:00 P.M. TO 7:00 A.M.**




La carte des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande

Prix en euros nets, taxes et service compris.

*The list of allergens and product origins is available upon request.*

*Prices in euros, net, including taxes and service.*

**ENTREE STARTERS**

Soupe de tomates confites à l'italienne  				92
<i>Italian style tomato soup</i>				
Cœur de saumon fumé sauvage, crème citronnée et blinis				42
<i>Smoked salmon, lemon cream and blinis</i>				
Sélection de charcuteries des Alpes 				42
<i>Charcuterie selection from Alps</i>				
Sélection de fromages AOP  				42
<i>Selection of AOP cheese</i>				
Dégustation de caviar, Maison Neuvic	30 g	50 g	100 g	
<i>Selection of caviar from Maison Neuvic</i>				
Osciète Reserve	340	559	1107	
Béluga Reserve	698	1155	2299	

**PLAT MAIN COURSES**

Filet de veau de lait, morilles, jus au vin jaune 				65
<i>Milk-fed veal Fillet, Morel mushrooms, yellow wine juice</i>				
Filet de bœuf Angus, jus réduit, purée truffée 				67
<i>Angus beef filet, beef jus, truffle puree</i>				
Filet de bar de ligne vapeur, fenouil, bouillon de homard   <b>a</b>				65
<i>Steamed line-caught sea bass fillet, fennel, lobster broth</i>				
Curry doux de légumes de saison, quinoa bio  				45
<i>Seasonal vegetable curry, organic quinoa</i>				
Burger 1850				55
Bœuf Wagyu, cheddar, tomate, salade, pickles, salade ou frites				
<i>Wagyu beef patty, cheddar cheese, tomatoes, salad, pickles, salad or french fries</i>				
Club deluxe, poulet fermier salade ou frites				42
<i>Deluxe club sandwich, free range chicken salad or french fries</i>				

**SALADE SALAD**

Salade César, volaille ou crevettes sauvages 45  
*Caesar salad with chicken or wild shrimps*

Salade de crevettes sauvages  55  
Jeunes pousses d'épinard, vinaigrette yuzu et truffe noire  
*Wild shrimps salad, baby spinach, yuzu, truffle vinaigrette*

**PÂTES PASTA**

Pâtes fraîches au King crab, tomates Datterino, pesto 75  
*King crab pasta Datterino tomatoes, basil pesto,*

Penne sauce tomate, tomates cerises, basilic frais  42  
*Tomato sauce penne, cherry tomato, fresh basil*

**DESSERT**

Cheesecake caramélisé, biscuit crumble, appareil vanille, sorbet mandarine  20  
*Caramelized cheesecake, crumble biscuit, vanilla cream, tangerine sorbet*

Mi cuit au Chocolat grand cru, glace vanille de Madagascar  20  
*Mi cuit Grand Cru Chocolate, vanilla ice cream from Madagascar*

## CHAPITRE V

### VINS

### WINE LIST

La carte des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande

Prix en euros nets, taxes et service compris.

*The list of allergens and product origins is available upon request.*

*Prices in euros, net, including taxes and service.*

## VINS

<b>CHAMPAGNE</b>	13cl	75cl
Billecart- Salmon Le Reserve brut NM	35	115
Billecart-Salmon Le Rosé NM	40	210
Ruinart Blanc de Blanc NM	45	270
<b>VIN BLANC WHITE WINE</b>	13cl	75cl
Saint Veran 2020 Domaine Rossan	15	80
Saint Joseph 2024 Sous l'amandier Domaine Curtat	15	90
Touraine Amboise 2022 Domaine Bonnigal Bodet	14	90
<b>VIN ROUGE RED WINE</b>	13cl	75cl
Lalande de Pomerol 2018 Château Siaurac	15	105
Hermitage 2021 Jean Michel Sorrel	32	160
Chambolle-Musigny 2022 les Varoilles Bruno Clair	42	190
<b>VIN ROSE ROSE WINE</b>	13cl	75cl
Clos Cibonne 2024 Cru classé de Provence	15	95

## **CHAPITRE VI**

### **BOISSONS**

### **DRINKS**

La carte des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande

Prix en euros nets, taxes et service compris.

*The list of allergens and product origins is available upon request.*

*Prices in euros, net, including taxes and service.*

## BOISSONS

### COCKTAILS

Salto Negroni <i>Bombay Sapphire, Noilly Prat, Campari, Sauternes, Genepi</i> <i>Bitter - Dry</i>	35
The Martini <i>Grey Goose, Noilly Prat, Cucumber Cordial, St Germain</i> <i>Citruicy - Refreshing</i>	35
Rituale <i>Patron Tequila vanilla infused, Los Siete Misterios Mezcal, Chartreuse Verte,</i> <i>Winter Cordial</i> <i>Herbal - Spiced</i>	35
Piccante <i>Patron Anejo, Los siete Misterios, Bergamotte cordial, Suze, Spiced Cointreau</i> <i>Citruicy - Spicy</i>	35
Pistacchio Fashioned <i>Fat washed Pistacchio Bourbon, Mitchers, Coconut liqueur, Pistacchio cordial</i> <i>Sweet - Nutty</i>	35
Dolce Vita <i>Bacardi Carta Blanca, Bacardi Gold, Italicus, Strawberry Cordial, Red berry soda</i> <i>Fruity - Refreshing</i>	35
Les cocktails classiques sont disponibles sur demande au prix de 30 euros <i>Classic cocktails are available upon request and are priced at 30 euros</i>	

### MOCKTAILS

Tramonto <i>Tanqueray 0.0%, strawberry cordial, Amaro, red berry soda</i> <i>Fruity - Refreshing</i>	25
Equinozio <i>Seedlip 108, cucumber cordial, elderflower, olive oil</i> <i>Citruicy - Herbal</i>	25

## BOISSONS

<b>APÉRITIFS</b>	4cl
Carpano - Punt E Mes	14
Carpano Antica Formula	14
Lillet Blanc	14
Cocchi Storico Di Torino	14
Martini Ambrato	14
Martini Rubino	14
Martini Bianco	14
Noilly Prat	14
Aperol	14
Campari	14
Campari Cask Tales	45
Picon Bière	14
Select Aperitivo	14
Suze	14
<b>GIN</b>	4cl
44°n	32
Gin Mare	32
Hendrick's	26
Monkey 47	28
Monkey 47 Sloe Gin	38
Oxley	32
Roku	32
Haymans Old Tom	32
Bombay Original	25
Bombay Sapphire 1er Cru	25
Tanqueray Ten	28
N3 London Dry	32
The Botanist	32
Plymouth	36
Brockmans Raspberry	28

## BOISSONS

<b>VODKA</b>	4d
Beluga Vodka Gold Line	45
Beluga Vodka Noble	35
Grey Goose Vodka L'original	28
Grey Goose Altius	45
Elit Vodka	38
Konicks Tails	45
Tito's Vodka	25
Haku Vodka	28
<b>TEQUILA &amp; MEZCAL</b>	4d
Don Julio Tequila 1942	65
Casamigos Tequila Blanco	22
Patron Tequila Silver	25
Patron Anejo	45
Patron Reposado	35
Patron El Alto	85
Casa Dragones Joven	75
Clase Azul Reposado	55
Clase Azul Anejo	165
Clase Azul Plata	45
The Lost Explorer Espadin	32
The Lost Explorer Tobala	185
Los Siete Misterios House Mezcal	36

## BOISSONS

### WHISKEY & SCOTCH

<b>SCOTCH - HIGHLANDS</b>	4cl
Glenmorangie Signet	65
Oban 14	25
Alberfeldy 18	45
Dalmore 18	45
Talisker 10 Ans	32
	4cl
<b>SCOTCH - SPEYSIDE</b>	
Balvenie 12 Double Wood	28
Glenfiddich Grand Cru 23 Ans	110
The Macallan 12 Ans Double Cask	38
The Macallan 15 Ans Double Cask	65
The Macallan 18 Ans Sherry Oak	125
The Macallan 25 Ans Sherry Oak	480
The Macallan 30 Ans Sherry Oak	760
<b>SCOTCH - ISLAY</b>	4cl
Lagavulin 16 Ans	28
Laphroaig 10 Ans	28
	4cl
<b>SCOTCH- LOWLANDS</b>	
Auchentoshan Tree Wood	25

## BOISSONS

### SCOTCH- BLENDED

	4cl
Chivas Regal 18 Ans	35
Chivas Royal Salute 21 Ans	55
Johnnie Walker Black Label	18
Johnnie Walker Gold Label	35
Johnnie Walker Blue Label	55

4cl

### AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon 10 Ans	18
Bulleit Rye	22
Woodford Reserve Distiller's Select Bourbon	28
Woodford Reserve Rye Whiskey	45
Maker's 46	36
Mitchers Bourbon	25
Mitchers Rye	28

4cl

### IRISH WHISKEY

Jameson Black Barrel	28
----------------------	----

4cl

### JAPANESE WHISKEY

Yamazaki 12 Ans	60
Yamazaki 25 Ans	890
Yamazaki Mizunara 18 Ans Tsukuriwake	440
Toki Japanese Blended	18
Nikka From The Barrel	28
Hibiki 21 Ans	245
Hibiki Japanese Harmony	45

4cl

### FRENCH WHISKY

Domaine Des Hautes Glaces Indigene	28
------------------------------------	----

## BOISSONS

<b>RHUM &amp; CACHACA</b>	4cl
Bacardi Carta Blanca	22
Bacardi Carta Oro	24
Bacardi Gran Reserva 10ans	35
Diplomatico Reserva Exclusiva	35
Havana Club Selection De Maestros	32
Zacapa Centenario 23 Ans	35
Brugal 1888	45
Appleton Signature Blend Jamaïca	25
Santa Teresa 1796	30
Leblon Cachaca Brazil	28
<b>PISCO</b>	4cl
Pisco 1615 Puro Quebranta	22
<b>CALVADOS</b>	4cl
Chateau Du Breuil Calvados	28
Calvados Du Pont	35
<b>COGNAC &amp; ARMAGNAC</b>	4cl
Rémy Martin Cognac Vsop	38
Rémy Martin Cognac Accord Royal 1738	45
Rémy Martin Cognac Louis XIII Salto Edition	580
Hennessy Cognac Xo	55
Hennessy Cognac Paradise	140
Martel Xo	65
Armagnac Clés Des Ducs Vsop	45
Armagnac Château De Laubade	65

## BOISSONS

<b>LIQUEURS &amp; DIGESTIFS</b>	4cl
Adriatico Amaretto	22
Absinthe Pernod	22
Cointreau	22
Chambord Royale Liqueur De France	22
Grand Marnier Cordon Rouge	22
Ricard Pastis	22
Italicus Rosolio di Bergamotto	22
Limoncello Di Sorrento Villa Massa	22
Luxardo Maraschino	22
Sambuca Molinari	22
Dom Benedictine	22
Cynar	22
Fernet Branca Bitter	22
Amaro Del Capo	22
Génépi De Savoie - L'ancienne	22
<b>CHARTREUSE</b>	4cl
Chartreuse Verte	35
Chartreuse Jaune	35
Chartreuse - 9th centenary liqueur	55
Chartreuse - Cuvée MOF	55
<b>GRAPPA</b>	4cl
Nardini Grappa Bianca	25
Nardini Grappa Riserva	28

## BOISSONS

### NON ALCOHOLIQUE SPIRIT

	4cl
Seedlip garden 108	18
Tanqueray O°	18
Amarico aperitivo rosso	18
Amarico aperitivo arancia	18

### BIERE

	33cl
Budweiser	14
Corona Extra	14
Mont Blanc « la blonde »	16
Mont Blanc « la blanche »	16
Alaryk Triple Grain	18
Alaryk Amber 33cl	18
Heineken 0.0%	14

## BOISSONS

<b>EAUX</b>	75cl	11
Eau filtrée : plate ou pétillante <i>Filtred water : still or sparkling</i>	10	12
	50cl	75cl
Evian	9	14
Badoit	9	14
Chateldon		16
 <b>SOFT DRINKS</b>		
Jus de fruit frais, orange ou pamplemousse <i>Fresh juice, orange or grapefruit</i>		18
Jus du jour <i>Juice of the day</i>		24
Jus de fruits Alain Milliat Pomme reinette, fraise, poire williams, pêche blanche, abricot, mangue, ananas, tomate <i>Alain Milliat fruits juice</i> <i>Reinette apple, strawberry, Williams pear, white peach, apricot,</i> <i>mango, pineapple, tomato</i>	33cl	15
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	12
Sprite	25cl	12
Orangina	25cl	12
Lipton Ice Tea	25cl	12
Mountain Spring Tonic	20cl	12
Mountain Spring Ginger beer	20cl	12

## BOISSONS

### CAFÉ COFFEE

Espresso	12
Allongé	12
Café Américain	12
Double espresso	15
Cappuccino, Latte Macchiato, Flat White	15

### CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE

15

### THÉS NOIRS BLACK TEA

15

Assam Jungle  
Thé noir d'Inde, boisé, épicé avec une fine amertume  
*Indian black tea, woody, spicy with a subtle of bitterness*

Darjeeling Mist Bari Bio  
Thé noir d'Himalaya, boisé, ciré, épicé  
*Himalayan black tea, woody, waxy, spicy*

Breakfast Bio  
Thé noir d'Inde, acidulé, boisé, fruité  
*Indian black tea, tangy, woody, fruity*

Thé des Lords  
Parfumé à la bergamote  
*Scented with bergamot*

### THÉS VERTS GREEN TEA

15

Genmaicha Yamma Bio  
Thé vert du Japon, sucre naturel, riz grillé, noisette  
*Japan green tea, natural sugar, gilled rice, hazelnut*

Sencha Ariake  
Thé vert du Japon Iodé, notes marines, légère acidité  
*Iodine Japan green tea, marine notes, slight acidity*

Grand Jasmin Bio  
Thé vert de Chine Floral, Jasmin  
*Floral Chinese green tea, jasmine*

## BOISSONS

### THÉ BLEU BLUE TEA

15

Oolong Fulian,  
Notes miellées, fruitées et torréfiées  
*Blue tea with honeyed, fruity, and roasted notes*

### TISANES HERBAL TEA

15

Verveine Bio  
Frais, zesté, citronnelle  
*Fresh, zested, lemongrass*

Herboriste 74  
Pour une douce nuit, tilleul, camomille, fleur oranger  
*For a nice night, lime blossom, camomille, orange blossom*

Herboriste 52  
Après-repas, menthe poivrée, mélisse, anis  
*After dinner, peppermint, lemon balm, anise*

Rooibos des vahinés  
Thé rouge d'Afrique du Sud, vanille, amande  
*South Africa, red tea, vanilla, almond*

Détox Scandinave  
Fruité et boisé, bouleau, myrtille, cranberry, sureau  
*Fruity and woody, birch, blueberries, cranberry, elderberry*