

NIGHT AND DAY



LA CARTE

DE 18H00 À 23H00
FROM 6PM TO 11PM



Notre Chef et son équipe privilégient les circuits courts et magnifient les produits maraîchers, fermiers et retours de pêche, pour vous faire découvrir une cuisine de saison, savoureuse et éco-responsable.

Our Chef and his team aim to make the supply chain as short as possible, highlighting market and farm produce, as well as catch of the day, to enable you to experience seasonal cuisine which is both enjoyable and sustainable.

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices, service included. The abuse of alcohol is dangerous for your health and should be consumed in moderation.



GARDEN BOWLS

MÉDITERRANÉEN (Végétarien / Vegetarian)

(E, F) 49€

Ventrèche de thon, pommes de terre, olives Taggiasche,
roquette, haricots verts, tomate, oignon, anchois, œuf et radis
Vinaigrette au citron, artichaut et salade d'herbes

*Tuna belly, potatoes, Taggiasca olives, arugula, green beans,
tomato, onion, anchovies, egg and radish
Lemon French dressing, artichoke and herb salad*

« CÉSAR »

(G, E, MK, MD, F, PK) 36€

Salade romaine, suprême de volaille à la vapeur,
Parmesan, œuf et croûtons de pain
Sauce César, bacon croustillant et crumble de Parmesan

*Romaine lettuce, steamed chicken supreme,
Parmesan, egg and breadcrumbs
Caesar dressing, crispy bacon and Parmesan crumble*

DES POUILLES (Végétarien / Vegetarian)

(G, MK) 31€

Burrata des Pouilles, tomates rouges,
vertes et jaunes, eau de tomate et basilic,
Vinaigrette de Chardonnay, crumble de tomate
et toast de tapenade d'olive

*Apulian burrata with red, yellow and green tomatoes,
basil and tomato water
Chardonnay French dressing, tomato crumble
and olive tapenade toast*

PINSAS

TROPÉZIENNE (Végétarien / Vegetarian)

(G, MK, S) 26€

Sauce tomate et stracciatella di bufala
Tomato sauce and buffalo stracciatella

PROSCIUTTO DI PARMA

(G, MK, S, PK) 32€

Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette et Parmesan
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, arugula and Parmesan

TRUFFE (Végétarien / Vegetarian)

(G, MK, S) 59€

Truffe, mozzarella, Parmesan, mascarpone et roquette
Truffle, mozzarella, Parmesan, mascarpone and arugula

REGINA

(G, MK, S, PK) 31€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc,
champignons, artichauts et olives
*Tomato sauce, mozzarella, ham,
mushrooms, artichokes and olives*



INCONTOURNABLES

MUST-HAVES

- PLANCHE DE CHARCUTERIE** (G, PK) **35€**
Board of cold cuts
- PLANCHE DE FROMAGE** (Végétarien / Vegetarian) (MK, N, MD) **32€**
Board of cheese
- CLUB SANDWICH** (G, E, MK, M, PK) **38€**
Pain de mie maison, suprême de volaille, bacon croustillant, jambon blanc, salade, tomate et œuf
Homemade white sandwich loaf, chicken supreme, crispy bacon, ham, salad, tomato and egg
- BURGER BYBLOS** (G, E, MK, MD, SE, PK) **44€**
Pain brioché maison, bœuf, bacon, cheddar, salade et tomate
Homemade brioche bread, beef, bacon, cheddar cheese, salad and tomato
- LOBSTER ROLL** (G, E, MK, P, MD, SH, F, S, C) **69€**
Pain brioché maison, homard, avocat, céleri, tobiko, wakame et sauce cocktail
Homemade brioche bread, lobster, avocado, celery, tobiko, wakame and cocktail sauce
- SAUMON MARINÉ** (G, F, N, SE, P) **46€**
Saumon mariné maison, sauce à l'aneth et pain noir
Home marinated salmon, dill sauce and brown bread
- TARTARE DE THON ROUGE DE MÉDITERANNÉE** (G, F) **62€**
Tartare de thon rouge Ikejime, caviar Oscietre et condiment coriandre-wasabi
Ikejime red tuna tartare, Oscietra caviar and wasabi-coriander condiment
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU** (E, MK, MD) **58€**
Tartare de bœuf au couteau avec ses garnitures et glace au bleu
Hand-cut beef tartare with its condiments and blue cheese ice cream

CAVIAR

- CAVIAR OSCIÈTRE SÉLECTION BYBLOS BY CALVISIUS** (G, E, MK, F) **50gr. : 195€**
Byblos Oscietra caviar selection by Calvisius **125gr. : 485€**



PLATS

MAIN COURSES

- GRATIN DE PÂTES ARTICHAUTS ET TRUFFES** (Végétarien / Vegetarian) (G, E, MK) **46€**
Gratin de pâtes Ziti aux artichauts violets et truffes
Pasta gratin with violet artichokes and truffles
- CREVETTES EN TEMPURA** (G, P, ML, E, S, SE) **41€**
Crevettes en tempura et frites de patates douces
Prawns in tempura and sweet potato French fries
- FAUX FILET DE BŒUF BLACK ANGUS** (MK) **49 €**
Faux filet de bœuf Black Angus, sauce au poivre du Costa Rica et purée de pommes de terre
Black Angus beef sirloin, Costa Rican pepper sauce and mashed potatoes

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

(Végétarien / Vegetarian)

- Purée de pomme de terre** *Mashed potatoes* (MK) **14€**
Pommes allumettes *French fries* (G, P) **14€**
Frites de patates douces *Sweet potato french fries* (G, P) **14€**
Légumes du jour sautés *Sautéed vegetables of the day* **16€**
Cœur de laitue *Lettuce heart* **14€**

DESSERTS

- SOUPE DE FRAISES BASILIC** (MK) **18€**
Marmelade de fraises, fraises fraîches, sorbet basilic, coulis de fraises et basil cress
Strawberry marmalade, strawberries, basil sorbet, strawberry coulis and basil cress
- CHOUX PARIS-BYBLOS** (G, E, MK, N) **18€**
Pâte à choux, crémeux vanille, praliné pignons de pin et fleur de sel, chantilly vanille et pignons de pin caramélisés
Choux pastry, vanilla cream, pine nuts and sea salt praline, vanilla whipped cream and caramelized pine nuts
- ASSIETTE DE FRUITS FRAIS** **16€**
Fresh fruit plate
- ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS** (E, MK, N) **16€**
Ice cream and sorbet selection



ALLERGÈNES ALLERGENS:

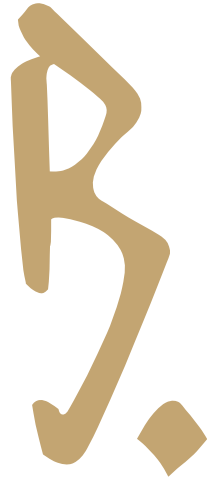
G - Gluten
S - Soja Soy
E - Œufs Eggs
C - Céleri Celery
N - Fruits à coques Nuts

P - Cacahuètes Peanuts
SH - Crustacés Shellfish
F - Poisson / Fish
MK - Lait Milk
SU - Sulfites Sulphites

SE - Sesame
PK - Porc Pork
MD - Moutarde Mustard
ML - Mollusques Molluscs
LU - Lupin

Origines des viandes *Meat origins* : Bœuf Beef : France
Porc Pork : Italie Italy / France • Volaille Poultry : France

Prix nets. Service compris. Les informations concernant l'origine de nos produits sont disponibles sur simple demande.
Net prices. Service included. Information regarding the origin of our products are available on request.



NIGHT AND DAY



LA CARTE

DE 23H00 À 3H00
FROM 11PM TO 3AM



Notre Chef et son équipe privilégient les circuits courts et magnifient les produits maraîchers, fermiers et retours de pêche, pour vous faire découvrir une cuisine de saison, savoureuse et éco-responsable.

Our Chef and his team aim to make the supply chain as short as possible, highlighting market and farm produce, as well as catch of the day, to enable you to experience seasonal cuisine which is both enjoyable and sustainable.

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices, service included. The abuse of alcohol is dangerous for your health and should be consumed in moderation.



PINSAS

- TROPÉZIENNE** (G, MK, S) **26€**
Sauce tomate et stracciatella di bufala
Tomato sauce and buffalo stracciatella
- PROSCIUTTO DI PARMA** (G, MK, S, PK) **32€**
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme,
roquette et Parmesan
*Tomato sauce, mozzarella, Parma ham,
arugula and Parmesan*
- REGINA** (G, MK, S, PK) **31€**
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc,
champignons, artichauts et olives
*Tomato sauce, mozzarella, ham,
mushrooms, artichokes and olives*

INCONTOURNABLES MUST-HAVES

- CLUB SANDWICH** (G, E, MK, M, PK) **38€**
Pain de mie maison, suprême de volaille, bacon croustillant,
jambon blanc, salade, tomate et œuf
*Homemade white sandwich loaf, chicken supreme,
crispy bacon, ham, salad, tomato and egg*
- BURGER BYBLOS** (G, E, MK, MD, PK, SE) **44€**
Pain brioché maison, bœuf, bacon, cheddar, salade et tomate
Homemade brioche bread, beef, bacon, cheddar cheese, salad and tomato
- LOBSTER ROLL** (G, E, MK, P, MD, SH, F, S, C) **69€**
Pain brioché maison, homard, avocat,
céleri, tobiko, wakame et sauce cocktail
*Homemade brioche bread, lobster, avocado,
celery, tobiko, wakame and cocktail sauce*
- SAUMON MARINÉ** (G, F, N, SE, P) **46€**
Saumon mariné maison, sauce à l'aneth et pain noir
Home marinated salmon, dill sauce and brown bread

CAVIAR

- CAVIAR OSCIÈTRE SÉLECTION BYBLOS BY CALVISIUS** (G, E, MK, F) **50gr. : 195€**
Byblos Oscietra caviar selection by Calvisius **125gr. : 485€**



ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

(Végétarien / Vegetarian)

Purée de pomme de terre <i>Mashed potatoes</i>	(MK)	14€
Pommes allumettes <i>French fries</i>	(G, P)	14€
Frites de patates douces <i>Sweet potato french fries</i>	(G, P)	14€
Légumes du jour sautés <i>Sautéed vegetables of the day</i>		16€
Cœur de laitue <i>Lettuce heart</i>		14€

DESSERTS

CHOUX PARIS-BYBLOS Pâte à choux, crémeux vanille, praliné pignons de pin et fleur de sel, chantilly vanille et pignons de pin caramélisés <i>Choux pastry, vanilla cream, pine nuts and sea salt praline, vanilla whipped cream and caramelized pine nuts</i>	(G, E, MK, N)	18€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS <i>Fresh fruit plate</i>		16€
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS <i>Ice cream and sorbet selection</i>	(E, MK, N)	16€



ALLERGÈNES ALLERGENS:

G - Gluten
S - Soja Soy

E - Œufs Eggs

C - Céleri Celery

N - Fruits à coques Nuts

P - Cacahuètes Peanuts

SH - Crustacés Shellfish

F - Poisson / Fish

MK - Lait Milk

SU - Sulfites Sulphites

SE - Sesame

PK - Porc Pork

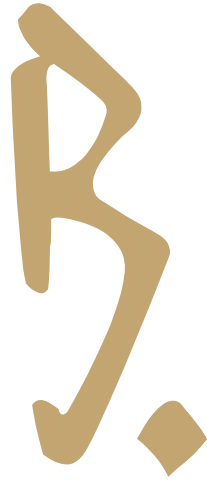
MD - Moutarde Mustard

ML - Mollusques Molluscs

LU - Lupin

Origines des viandes *Meat origins* : Bœuf Beef : France
Porc Pork : Italie Italy / France • Volaille Poultry : France

Prix nets. Service compris. Les informations concernant l'origine de nos produits sont disponibles sur simple demande.
Net prices. Service included. Information regarding the origin of our products are available on request.



NIGHT AND DAY



DE 12H00 À 3H00
FROM NOON TO 3AM



DRINKS

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices, service included. The abuse of alcohol is dangerous for your health and should be consumed in moderation.

COCKTAILS SIGNATURES BYBLOS BYBLOS SIGNATURE COCKTAILS

BORN IN 1967 29€

Ron Eminente 3 ans, liqueur de gingembre & vanille, jus de citron, sirop de vanille & bitter lemon soda Swiss Mountain Spring

Eminente 3 years Ron, vanilla & ginger liquor, freshly squeezed lemon juice, vanilla sirup & Swiss Mountain Spring bitter lemon soda

BYBLOS TROPICAL 29€

Cachaça Leblon, citron vert, menthe fraîche, fruit de la passion, sucre cassonade & ginger ale Swiss Mountain Spring

Leblon Cachaça, lime wedges, fresh mint leaves, passion fruit, brown sugar & Swiss Mountain Spring ginger ale

BYBLOS ROYAL 29€

Champagne Veuve Clicquot Brut Rosé, liqueur cerise & gingembre, citron vert, framboises, menthe fraîche & sucre cassonade

Veuve Clicquot Brut Rosé Champagne, cherry brandy & ginger liquor, lime wedges, fresh raspberries & mint leaves & brown sugar

COCKTAILS CHAMPAGNE EN PISCINE CHAMPAGNE COCKTAIL ON THE ROCKS

FRENCH 56TH 31€

Champagne Veuve Clicquot Brut, liqueur de kumquat, verjus & miel d'acacia

Veuve Clicquot Brut Champagne, kumquat liquor, verjus & acacia honey

BYBLOVE 31€

Champagne Veuve Clicquot Brut, Malibu, jus de citron vert & sirop de fraise

Veuve Clicquot Brut Champagne, Malibu, freshly squeezed lime juice, & strawberry syrup

BELLINI 2.0 31€

Champagne Veuve Clicquot Brut, Gin Bombay Sapphire infusée aux baies roses de Madagascar, Grand Marnier & purée de pêche

Veuve Clicquot Brut Champagne, Bombay Sapphire Gin infused with pink berries from Madagascar, Grand Marnier & peach purée

COCKTAILS BYBLOS ÉTÉ 2023 SUMMER BYBLOS COCKTAILS 2023

JAPANESE MARTINI 29€

Gin Roku, Sake Gekkeikan, Soho, purée de Sudachi & gingembre frais
Roku Gin, Gekkeikan Sake, Soho, citrus Sudachi purée & fresh ginger

PALOMA 31€

Tequila Dobel Diamante Reposado Cristalino, Perrier, sucre liquide, jus de pamplemousse & citron vert pressé

Dobel Diamante Reposado Cristalino Tequila, Perrier, simple syrup, freshly squeezed grapefruit & lime juice

TROPEZIAN MULE 29€

Vin rosé, sirop d'orgeat, jus de citron vert, fraises fraîches & ginger beer soda Swiss Mountain Spring

Rosé wine, orgeat syrup, freshly squeezed lime juice, fresh strawberries & Swiss Mountain Spring ginger beer soda

PINKY BERRY 29€

Vodka Grey Goose infusée au thé « Berry Mint », fraises, feuilles de basilic, jus de citron & soda au pamplemousse salé Swiss Mountain Spring

Grey Goose Vodka infused with « Berry Mint » tea, strawberries, fresh basil leaves, freshly squeezed lemon juice & Swiss Mountain Spring salty grapefruit soda

OAXACAN OLD FASHIONED 31€

Tequila Dobel Diamante Reposado Cristalino, Mezcal Del Maguey, sucre liquide & bitter chocolat
Dobel Diamante Reposado Cristalino Tequila, Del Maguey Mezcal, simple syrup & chocolat bitter

ON THE GREEN 29€

Cognac Hennessy, Chartreuse verte, menthe fraîche, jus de citron vert, sucre liquide & ginger ale Swiss Mountain Spring

Hennessy Cognac, green Chartreuse, freshly squeezed lime juice & Swiss Mountain Spring ginger ale

CUBANITO 31€

Ron Eminente Reserva 7 ans, sucre Rapadura, ginger ale south beans Swiss Mountain Spring & bitter chocolat

Eminente Reserva 7 years Ron, Rapadura sugar, Swiss Mountain Spring south beans ginger ale & chocolat bitter

BYBLOS FIZZ 31€

Gin de prunelle Monkey 47, jus de pamplemousse, jus d'aireselles, sirop de cerise & soda au pamplemousse salé Swiss Mountain Spring

Monkey 47 Sloe gin, freshly squeezed grapefruit juice, cranberry juice, cherry syrup & Swiss Mountain Spring salty grapefruit soda

BYBLOS LOVE & SPRITZ

BYBLOS LOVE & SPRITZ

BEFORE PARTY 29€

Saint Germain infusé à l'hibiscus
et aux baies des cimes, Prosecco & Perrier
*Saint Germain infused with hibiscus
& Peak berries, Prosecco & Perrier*

ITALIAN CHARM 29€

Italicus infusé à la verveine et à la fleur de mauve,
Acqua Di Cedro, Prosecco & Perrier
*Italicus infused with verbena & mauve flower,
Prosecco & Perrier*

SWISS MOUNTAIN SPRITZ 29€

liqueur Salinè, Prosecco & soda
au pamplemousse salé Swiss Mountain Spring
*Salinè liquor, Prosecco & Swiss Mountain Spring
salty grapefruit soda*

COCKTAILS SANS ALCOOL

ALCOHOL FREE COCKTAILS

DELICE DES LICES 19€

Jus de fruit de la passion, jus de fraise,
crème de coco & sirop de citron
*Passion fruit juice, strawberry juice,
coconut cream & lemon syrup*

BYBLOS LEMONADE 19€

Jus de poire, jus de citron, basilic frais,
sirop d'agave & Perrier
*Pear juice, freshly squeeze lemon juice,
basil leaves, agave syrup & Perrier water*

PARADISE BY ALDO 19€

Jus d'ananas, jus d'orange & purée de framboise
Pineapple juice, orange juice & raspberry purée

CHAMPAGNE AU VERRÉ

CHAMPAGNE BY THE GLASS

15cl

Maison Veuve Clicquot 22€
Brut Carte Jaune

Maison Ruinart 26€
Rosé

Maison Billecart Salmon 39€
Blanc de Blancs

Maison Perrier-Jouët 70€
Belle Epoque

VIN AU VERRÉ 15cl

WINE BY THE GLASS

VIN BLANC / WHITE WINE

	Région	
Côtes de Provence BIO Château de Barbeyrolles	Provence	20€
La Moussière - Sancerre - A. Mellot BIO	Loire	22€
Chablis 1 ^{er} Cru - Les Lys Domaine W. Fèvre	Bourgogne / Burgundy	25€
Meursault 1 ^{er} Cru BIO Domaine Marchand - Tawse	Bourgogne / Burgundy	60€

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

	Région	
Whispering Angel - Cave d'Esclans	Provence	19€
 Byblos by Domaine Ott Clos Mireille (Collection Exclusive)	Provence	25€

VIN ROUGE / RED WINE

	Région	
Côtes de Provence - Ste Anne BIO Château la tour de l'Evêque	Provence	20€
Saint - Estèphe - Château de Pez	Bordeaux	22€
Santenay Village BIO Vieilles Vignes - Domaine V.Girardin	Bourgogne / Burgundy	25€
Corton Grand Cru Domaine Bouchard	Bourgogne / Burgundy	60€
Margaux - Chateau Rauzan - Segla	Bordeaux	85€

BIÈRES BEERS 33cl

 Byblos Beer	12€
Corona	12€
« B » by Blonde of Saint-Tropez	12€
La Trop "I.P.A"	12€
Heineken Zero (Sans Alcool - Alcohol Free)	12€

PORTOS 8cl

Ramos Pinto Tawny	18€
Xeres Tio Pepe	19€
Ramos Pinto - 10 Years / 20 Years / 30 years	20€ / 24€ / 26€

ANIS 4cl

Pastis 51	18€
Pernod	18€
Ricard	18€
Pastis des Lices	18€

VERMOUTHS / AMERS 7cl

Noilly Prat Dry	18€
Suze	18€
Campari	19€
Martini Rosso / Martini Bianco	19€ / 19€
Martini Gran Lusso	20€

VODKAS 4cl

Ketel One	Pays-Bas	22€
Cîroc	France	22€
Beluga Noble	Russie	24€
Grey Goose	France	26€
Belvedere	Pologne	29€
Beluga Gold Line	Russie	55€

GINS 4cl

Beefeater 24	Angleterre	22€
Bombay Sapphire	Angleterre	22€
Avem Hippolais	France	22€
Hendrick's	Ecosse	22€
Roku	Japon	26€
Tanqueray Ten	Ecosse	34€
Copperhead	Belge	34€
Oxley	Angleterre	34€
Martin Miller's « Westbourne Strength »	Angleterre	34€
Monkey 47	Allemagne	34€
Ki No Bi	Japon	34€

RHUMS & CACHAÇA 4cl

Leblon	Brésil	19€
Eminente - 3 years	Cuba	23€
Bacardi Añejo Cuatro - 4 years	Cuba	23€
Bacardi Reserva	Cuba	24€
Trois Rivières 1999	Martinique	26€
Eminente Reserva - 7 years	Cuba	29€
Santa Teresa 1796	Venezuela	30€
El Dorado - 12 years	Guyane	30€
Zacapa 23	Guatemala	30€
Havana - 15 years	Cuba	34€
Zacapa XO	Guatemala	36€
Zacapa Royal	Guatemala	65€
Havana Maximo	Cuba	265€

BOURBONS & SOUR MASH 4cl

Jack Daniel's	23€
Bulleit	23€
Maker's Mark	23€
Gentleman Jack	24€
Bulleit Rye	24€
Jack Daniel's Single Barrel	27€

BAS ARMAGNACS 4cl

Samalens	V.S.O.P.	26€
Samalens	Vieille Relique	31€
Armagnac	1967	50€
Domaine de Pounon Darroze	1965	54€
Joy Sélection - Collection Paco Rabanne	1974	71€
Joy Sélection - Collection Paco Rabanne	1966	96€
Joy Sélection - Collection Paco Rabanne	1949	186€

COGNACS 4cl

V.S.O.P.		
Hennessy	24€	
Rémy Martin	24€	
Courvoisier	24€	
X.O.		
Hennessy	36€	
Rémy Martin	36€	
Courvoisier	36€	
Delamain	36€	
CUVÉE PRESTIGE		
Hennessy Private Reserve	90€	
Hennessy Paradis	170€	
L'Or de Jean Martell	250€	
Martell Création	325€	
Cuvée Richard Hennessy - 1cl / 2cl	95€ / 190€	
Cuvée Richard Hennessy - 3cl / 4cl	285€ / 380€	
Hennessy Paradis Imperial - 2cl / 4cl	190€ / 380€	
Louis XIII Rémy Martin - 1cl / 2cl	100€ / 200€	
Louis XIII Rémy Martin - 3cl / 4cl	300€ / 400€	
Martell 1804 - 2cl	570€	
Hennessy Ellipse	650€	

WHISKIES & WHISKEYS 4cl

SINGLE MALT

Springbank - 10 years	Campbeltown	23€
Talisker - 10 years	Skye	24€
Caol Ila - 12 years	Islay	24€
Glenfiddich - 15 years	Speyside	26€
Macallan - 12 years - Double Cask	Highland	28€
Balvenie - 15 years	Speyside	28€
Glenlivet - 18 years	Speyside	28€
Glenmorangie - 18 years	Highland	31€
Oban Distillers Edition	Highland	34€
Lagavulin Distillers Edition	Islay	36€
Glenlivet - 21 years	Speyside	38€
Glenfiddich - 21 years	Speyside	42€
Glenlivet - 25 years	Speyside	46€
Macallan - 18 years - Sherry Oak	Highland	105€
Glenfiddich - 40 years	Speyside	245€
Glenlivet - 1967	Speyside	280€

BLENDED

J&B	23€
Famous Grouse	23€
Chivas Regal - 12 years	23€
Johnnie Walker Black Label	26€
Johnnie Walker Gold Label	29€
Chivas Regal - 18 years	36€
Chivas Royal Salute - 21 years	50€
Johnnie Walker Blue Label	55€
Chivas Regal - 25 years	85€
Chivas Royal Salute - 38 years	180€
Johnnie Walker Odyssey	185€
Chivas Royal Salute - 62 Gun	230€

JAPANESE

Nikka - Coffey Grain	23€
Hibiki - Harmony	36€
The Yamazaki - 12 years	55€
The Yamazaki - 18 years	105€
Hibiki - 21 years	125€

CANADIAN

Canadian Club	23€
---------------	-----

IRISH

Jameson	21€
Bushmills Malt - 10 years	24€
Tullamore Dew - 12 years	24€

TEQUILAS & MEZCAL 4cl

BLANCO

Don Julio	23€
Casamigos	29€
Clase Azul	50€
Gran Patròn Platinum	80€

REPOSADO

Don Julio	25€
Patròn	26€
Casamigos	34€
Dobel Diamante Cristalino	35€
Clase Azul	75€

AÑEJO

Patròn	28€
Casamigos	46€
Avion Reserva 44	65€
Volcan XA	70€
Don Julio 1942	75€
Gran Patròn Burdeos	150€
Clase Azul	180€

MEZCAL

Del Maguey Vida	29€
Casamigos	50€
Clase Azul	150€

CALVADOS 4cl

Pommier Baron	26€
Roger Groult Vénérable	28€
Roger Groult Doyen d'Age	36€
Roger Groult Ancestral	66€

GRAPPAS 4cl

Piave	21€
Tignanello	28€
Sassicaia	52€

EAUX-DE-VIE DE FRUITS 4cl

Framboise	21€
Kirsch	21€
Mirabelle	21€
Poire	21€
Quetsche	21€

LIQUEURS 4cl

Amaretto	22€
Bailey's	22€
Chartreuse Verte	22€
Fernet Branca	22€
Galliano	22€
Get 27	22€
Get 31	22€
Grand Marnier Cordon Rouge	22€
Hedonist	22€
Italicus	22€
Jägermeister	22€
Limoncello	22€
Mandarine Napoléon	22€
Marie Brizard	22€
Sambuca	22€
Patròn XO Café	22€
Chartreuse V.E.P.	32€
Grand Marnier Centenaire	34€
Grand Marnier Cent Cinquantenaire	42€

BOUTEILLES D'ALCOOLS

ALCOHOL BY THE BOTTLE 70cl

Bombay Sapphire	390€
Tanqueray Ten	390€
Johnnie Walker Black Label	390€
Chivas - 12 years	390€
Grey Goose	390€
Belvedere	390€
Patròn Reposado	390€
Don Julio Reposado	390€
Zacapa XO	680€
Johnnie Walker Blue Label	680€
Beluga Gold Line	950€
Volcan XA	1100€
Clase Azul Reposado	1250€
Don Julio 1942	1250€

SOFT DRINKS 20cl / 25cl / 33cl

Coca-Cola Coke	11€
Coca-Cola Zero Coke Zero	11€
Tonic Swiss Mountain Spring	11€
Bitter Lemon Swiss Mountain Spring	11€
Ginger Ale Swiss Mountain Spring	11€
Ginger Beer Swiss Mountain Spring	11€
Limonade Swiss Mountain Spring	11€
Orangina	11€
Eau de Coco Coco Water	11€
Red Bull	11€

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES 25cl

BOUTEILLE	BOTTLE	
Pomme	Apple	12€
Ananas	Pineapple	12€
Abricot	Apricot	12€
Fruit de la Passion	Passion Fruit	12€
Mangue	Mango	12€
Tomate	Tomato	12€
Mandarine	Mandarin	12€
Framboise	Raspberry	12€
Airelle	Cranberry	12€
PRESSÉ	SQUEEZED	
Orange	Orange	16€
Pamplemousse	Grapefruit	16€
Citron	Lemon	16€

EAUX WATER

PLATE STILL		
Acqua Panna	25cl	9€
Acqua Panna	75cl	12€
808	75cl	12€

PÉTILLANTE SPARKLING		
Perrier	33cl	9€
San Pellegrino	25cl	9€
Perrier	75cl	12€
San Pellegrino	75cl	12€
808	75cl	12€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉ & CHOCOLAT COFFEE & CHOCOLATE	
Ristretto (Classico, Guatemala, Ethiopie)	7€
Espresso (Classico, Guatemala, Ethiopie)	7€
Décaféiné - Decaffeinated Coffee	7€
Café Américain Americano Coffee	8€
Double Espresso	12€
Cappuccino	12€
Café crème	12€
Chocolat chaud Hot Chocolate	12€

THÉS TEAS	
— Noir Black	
Keemun Mao Feng	12€
Breakfast - Bio Organic	12€
Earl Grey - Bio Organic	12€
Fôret Noire - Fruits rouges Red fruits	12€

— Vert Green	
Sencha Nature - Bio Organic	12€
Berry Mint - Menthe & fraises sauvages Mint & wild strawberries	12€
Tokyo Love - Fleur de Cerisiers Bio Organic Cherry Blossom	12€
Byblos Mille et une Nuits	12€

— Blanc White	
Orient Express - Orchidée Bio Organic Orchid	12€
Byblos Berry White	12€

— Rouge Red	
Rooibos - Vanille Vanilla	12€

INFUSIONS	
La voix est Libre - Bourgeons de Pins, Menthe & Badiane	12€
Pine Buds, Mint & Badiane	
Camomille Chamomile	12€
Verveine odorante Scented Verbena	12€
Menthe fraîche Fresh mint leaves	12€