BAR 228

LE MEURICE

DAY, EVENING AND ROSÉ CHAMPAGNES

Clémentine Bouchon, Amaury Bouhours, Cedric Grolet and their teams

DAY MENU

STARTERS

Heirloom tiny tomatoes salad, burrata, basil (Vegetarian)	29
Niçoise style salad - with or without anchovies	48
Caesar salad - with or without bacon	34
With free-range chicken	45
With fried chicken	49
With blue lobster	72
French onion soup with Comté	31
Confit duck foie gras, red berries, marigold	39
Smoked salmon, blinis, cream, lemon	35
Caviar Kristal Gold by Maison Kaviari supplement (10g)	70
Caviar Beluga by Maison Kaviari (30g), condiments, blinis	170
Caviar Kristal Gold by Maison Kaviari (30g), condiments, blinis	390

SNACKING

Smash burger, French fries	49
Comté and Prince de Paris ham croque-monsieur	45
Chicken club sandwich, French fries - with or without bacon	49
French omelet, salad (Gluten-free)	35
Sandwich baguette, ham, Comté	35

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DAY MENU

MAIN COURSES

Courgette risotto, smoked mozzarella, basil (Gluten-free, Vegetarian)	42
Coquillettes, Comté - with or without ham	36
Fish and chips, tartar sauce	49
Penne alla bolognese	47
Pan-seared catch of the day, virgin sauce (Gluten-free)	68
Roasted Culoiselle free-range chicken (Gluten-free)	67
Seared sirloin flap, potato purée with jus, peppercorn sauce (Gluten-free)	55
Seared lamb chops, cooking jus	58
Grilled blue lobster, confit tomato, garlic, ginger	109

SIDE DISHES

Mixed salad (Gluten-free)	12
Quick-sauteed spinach leaves, with butter or steamed (Gluten-free, Vegetarian)	12
Seasonal vegetables, sautéed or steamed (Gluten-free)	12
Potatoes, French fries or mashed (Gluten-free, Vegetarian)	12
Basmati rice (Gluten-free, Vegetarian)	12

CHEESES & DESSERTS

Selection of matured cheeses (Gluten-free)	29
Peach (Gluten-free)	28

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.

Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DAY MENU

CHEESES & DESSERTS · CONTINUED

Macadamia	28
Mango (Gluten-free)	28
Fresh fruit plate (Gluten-free, Vegetarian)	28
Vanilla ‘Crème brûlée’	22
Cedric Grolet’s sculpted fruits assortment - three pieces	35

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s’entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d’origine France et charcuterie d’Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d’œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

CRÉATION & INSPIRATION 12cl/15cl

Campari Boulevardier 34
Bourbon, campari, vermouth

Meurice Millenium 39
Champagne rosé, rose, cointreau

DC 34
Gin, chartreuse verte, gingembre, sirop de kiwi, blanc d'oeuf / Gin, green Chartreuse, ginger, kiwi syrup, egg white

228 36
Champagne, poire, liqueur de poire, litchi, framboise / Champagne, pear, pear liqueur, lychee, raspberry

Smoky Amber 34
Scotch whisky, jus de citron, liqueur d'abricot, sirop de vanille, thé fumé / Scotch whisky, lemon juice, apricot liqueur, vanilla syrup, smoked tea

Le Cosy 34
Vodka, jus de citron vert, liqueur de sureau, sirop de fruits rouges et hibiscus / Vodka, lime juice, elderflower liqueur, red fruit and hibiscus syrup

Pili - Pili 34
Tequila, piment, passion, liqueur de vanille, blanc d'oeuf, agrumes / Tequila, pepper, passion fruit, vanilla liqueur, egg white, citrus

Take it easy 34
Rhum ambré, jus de citron vert, sirop d'orgeat, jus de pomme, jus d'ananas, gingembre / Amber rum, lime juice, barley syrup, apple juice, pineapple juice, ginger

CRÉATIONS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE 15cl

Jardin de Fontainebleau 22
Menthe fraîche, gingembre, jus de citron vert, pimento / Fresh mint, ginger, lime juice, pimento

Meurice Passion 22
Fruit de la passion, litchi, noix de coco / Passion fruit, lychee, coconut

Fragola 22
Fraise, framboise, citron, limonade / Strawberry, raspberry, lemon, lemon soda

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

CRÉATIONS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE 15cl · CONTINUED

Le Dali 22
Pastèque, fraise, pamplemousse, san bitter / Watermelon, strawberry, grapefruit, san bitter

CRÉATIONS PÉTILLANTES / SPARKLING CREATIONS 15cl

Sparkling French Bloom - Rosé 22

THE GREAT CLASSICS NEVER FADE

Votre cocktail favori sur demande

Your favourite cocktail on request

Classique 34

Champagne/Champagne rosé 36/39

Dry classique 34

Dry Grey Goose, Dry Chopin, Dry Tanqueray Ten 42

Dry Beluga Gold, Dry Belvedere Ten, Dry Kauffman 90

CHAMPAGNE AU VERRE · BY THE GLASS

Blanc / White 15cl

NM Deutz – Brut Classic 32

2016 – Moët & Chandon – Grand Vintage 36

NM Laurent-Perrier - Ultra Brut 42

NM Lenoble – Blanc de Blancs 45

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

Rosé 15cl

NM Barons de Rotschild - Brut	34
NM Veuve-Clicquot – Rosé	42
NM Laurent-Perrier – Cuvée Rosé	46

NOS BOUTEILLES DE CHAMPAGNE · OUR BOTTLES OF CHAMPAGNE

Blanc / White 75cl

NM Deutz – Brut Classic	168
NM Moët & Chandon – Impérial	170
NM Veuve Clicquot Ponsardin – Carte Jaune	179
NM Barons de Rothschild – Brut Nature	195
NM Bollinger – Special Cuvée	220
NM Roederer – Collection	210
NM Laurent-Perrier - Ultra Brut	210
NM Barons de Rothschild – Blanc de Blancs	225
NM Laurent Perrier – Blanc de Blancs	240
NM Ruinart Brut – Blanc de Blancs	273

Rosé 75cl

NM Barons de Rothschild – Brut	189
NM Veuve Clicquot Ponsardin – Brut	210
NM Telmont – Réserve	220

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

NOS BOUTEILLES DE CHAMPAGNE · OUR BOTTLES OF CHAMPAGNE · CONTINUED

NM Laurent–Perrier – Cuvée Rosé	230
NM Bruno Paillard – Première cuvée	250
NM Billecart-Salmon – Brut	273

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ ET CUVÉE PRESTIGE · VINTAGE CHAMPAGNE & PRESTIGE CUVÉE

Blanc / White 75cl

2016 – Moët & Chandon – Grand Vintage	200
2012 – Barons de Rothschild	252
2015 – Deutz – Amour de Deutz	450
NM – Krug – Grande Cuvée	735
NM – Laurent-Perrier–Grand Siècle	567
2017 – Dom Pérignon Vintage	516
2016 – Louis Roederer – Cristal	924
2012 – Taittinger – Comtes de Champagne	685
2015 – Veuve Clicquot Ponsardin – Grande Dame	780
2005 – Pommery – Cuvée Louise	657
2004 – Dom Pérignon – Plénitude 2éme	2520

Rosé 75cl

2015 – Veuve Clicquot Ponsardin Vintage	240
2016 – Moët & Chandon – Grand Vintage	260

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ ET CUVÉE PRESTIGE · VINTAGE CHAMPAGNE & PRESTIGE CUVÉE · CONTINUED

2013 – Deutz – Amour de Deutz	375
2009 – Dom Pérignon	1700
2014 – Louis Roederer – Cristal	1785

Magnum Champagne Blanc / White 150cl

NM – Laurent-Perrier Brut – La Cuvée	378
2004 – Laurent-Perrier Brut	441
NM – Ruinart Brut – Blanc de Blancs	536
1996 – Dom Ruinart – Blanc de Blancs	1995

VINS AU VERRE · WINES BY THE GLASS

Blanc / White 15cl

2024 Sancerre – La Mercy Dieu – Domaine Bailly–Reverdy	28
2023 Chablis 1er Cru – Les Vaillons – Domaine Long–Depaquit	36
2024 Condrieu – Les Grandes Chaillées – Domaine du Monteillet	36
2023 Puligny–Montrachet – Domaine Joseph Pascal	43

Vin liquoreux / Liqueur wine 15cl

2006 Sauternes – Château Guiraud	42

Rouge / Red 15cl

2024 Crozes–Hermitage – Domaine Combier	26
2017 Saint–Julien – Le Petit Caillou – Ducru–Beaucaillou	29

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

VINS AU VERRE · WINES BY THE GLASS · CONTINUED

2014 Lalande de Pomerol – Château La Fleur de de Boüard 40

2022 Gevrey–Chambertin – Vieilles Vignes – Domaine Tortochot 45

Rosé

2024 Côtes–de–Provence – Whispering Angel – Château d'Esclans 25

VIN DOUX NATUREL & VIN DE LIQUEUR · SWEET APERITIF & LIQUEUR WINE

Lillet Blanc 21

Muscat de Rivesaltes – Domaine Gardiès 21

Pineau des Charentes – Feynard (7cl) 21

NOS BOUTEILLES DE VIN · OUR BOTTLES OF WINE

Blanc / White 75cl

2024 Sancerre – La Mercy Dieu – Domaine Bailly–Reverdy 140

2019 Sancerre – Jadis – Domaine Henri Bourgeois 205

2024 Condrieu – Les Grandes Chaillées – Domaine du Monteillet 180

2023 Chablis 1er Cru – Les Vaillons – Domaine Long–Depaquit 179

2023 Puligny–Montrachet – Domaine Joseph Pascal 215

2020 Chassagne–Montrachet 1er cru – Morgeot – Domaine Jessiaume 300

Rouge / Red 75cl

2022 Gevrey–Chambertin – Vieilles Vignes – Domaine Tortochot 226

2020 Vosne Romanée – Domaine Lamarche 315

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

NOS BOUTEILLES DE VIN · OUR BOTTLES OF WINE · CONTINUED

2024 Crozes–Hermitage – Domaine Combier	130
2015 Côtes–Rôtie – Domaine Jamet	368
2017 Saint–Julien – Le Petit Caillou – Ducru–Beaucaillou	145
2014 Lalande de Pomerol – Château La Fleur de de Boüard	200
2017 Saint–Emilion Grand Cru – Carillon d'Angélus	525

Rosé 75cl

2021 Côtes–de–Provence – Château Galoupet	125
2024 Côtes de Provence – Whispering Angel – Château d'Esclans	210

APÉRITIFS · PRE-DINNER DRINKS

Porto 10 cl

Ramos Pinto Blanc	21
Taylor's 10 ans	26
Taylor's 20 ans	63
Taylor's 40 ans	116

Sherry 10 cl

Tio Pepe	19

Vermouth & Bitter 5 cl

Martini Riserva Ambrato	21
Martini Dry	21

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

APÉRITIFS · PRE-DINNER DRINKS · CONTINUED

Martini Riserva Rubino	21
Campari	21
Punt e Mes	21
Suze	21
Aperol	21
Noilly Prat Dry	21

Anis 4cl

Ricard	21
Pernod	21
Pastis Henri Bardouin	21

Vodka 5 cl

Zubrowka	26
Belvedere	32
Belvedere Ten	63
Grey Goose	34
Ketel One	34
Chopin	34
Kauffmann	63
Beluga Gold	63

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

Gin 5 cl

Bombay Sapphire East	28
Magellan	30
Hendrick's	32
Tanqueray	28
Tanqueray Ten	34
Monkey 47	34

Rhum / Rum 5 cl

Rhum Agricole «Trois Rivières»	26
Rhum Zacapa 23	45
Havana Club 7 ans	28
Mount Gay Extra Old	32
Eminente Reserva 3 ans	29
Rhum J.M. XO	47

TEQUILA, CACHAÇA, AND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Don Julio Reposado	34
Mezcal Mahani	30
Don Julio Blanco 70	32
Patrón Silver	32
Gran Patrón Platinum	65

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

TEQUILA, CACHAÇA, AND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY · CONTINUED

Don Julio 1942	79
Volcan de mi Tierra XA	89
Mezcal Clase Azul	95
Clase Azul Reposado	61
Clase Azul Ultra	683

Cachaça

Leblon	25

Single Malt Scotch Whisky

Speyside

Aultmore	27
Cragganmore D.E. Port Finish	27
Balvenie 21 ans Single Barrel	65
Aberlour 18 ans	44
Glenfiddich 18 ans	42
Glenfiddich 21 ans	78
Glenfiddich 30 ans	100
Macallan 12 ans	37
Macallan 18 ans	88
Macallan 10 ans Full Proof	567

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

TEQUILA, CACHAÇA, AND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY · CONTINUED

Macallan Time Space Mastery	575
Macallan 25 ans Sherry Oak	588
North Highlands	
Knockando 12 ans	29
Glenmorangie Port Finish	29
Glenmorangie Original	29
Glenmorangie 18 ans	37
West Highlands	
Oban D.E. Sherry Finish	29
Lowlands	
Glenkinchie D.E. Sherry Finish	29
Islay	
Ardbeg 10 ans	29
Lagavulin D.E.	29
Skye	
Talisker 10 ans	29
Talisker Port Ruighe Cask	32
Orkney	
Highland Park 40 ans	567
Japan	
Suntory Hibiki 43%	32

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

TEQUILA, CACHAÇA, AND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY · CONTINUED

Yamazaki 12 ans	85
Suntory 21 ans Hibiki 43%	450

FRANCE AND BLENDED SCOTCH WHISKY

France

Michel Couvreur 'Pale'	34
Michel Couvreur 'Special Vatting'	42
Single Malt Breton – Glann Ar mor	42
Single Malt de Louvois Guillon	63
Guillon Cuvée n°1	84

Blended Scotch Whisky

J & B, Famous Grouse	26
Johnnie Walker 'Red Label'	26
Chivas Regal	26
Dewar's 12 ans	26
Johnnie Walker 'Black Label'	29
Dimple 15 ans	29
Chivas 18 ans	37
Royal Salute	58
Johnnie Walker 'Blue Label'	68

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

RYE, BOURBON, SOUR MASH, AND IRISH WHISKEY

Rye

Bulleit Rye (Straight American Rye Whiskey)	26
Canadian Club (Blended Canadian Whiskey)	26
Sir Davis (American Rye Whiskey)	34

Bourbon

Bulleit Bourbon (Kentucky)	26
Blanton's Single Barrel	26
Maker's Mark (Kentucky)	32
Angel's Envy	25

Sour Mash

Jack Daniel's (Tennessee)	26
Jack Daniel's Single Barrel	32
Honey Jack Daniel's (Tennessee)	32

Irish

Jameson	26
Bushmill's	26
Bushmill's Single Malt	26
Redbreast	26

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

DIGESTIF · AFTER-DINNER DRINKS

Eau de Vie

Vieux Kirsch Klipfel	25
Vieille Prune Brana	26
Mirabelle de Rozelieures	26
Framboise Brana	27
Williamine Morand	29

Grappa

Grappa Sarpa 'Riserva Poli'	26
Grappa di 'Traminer'	26
Grappa d'uva di Moscato	32
Grappa Nardini 'Tagliatella'	32

Liqueur et Crème / Liqueurs

Amaretto Disaronno Bittersweet almond liqueur	24
Cointreau Orange liqueur	24
Chambord Raspberry liqueur	24
Grand Marnier Orange cognac liqueur	24
Bailey's Irish whiskey and cream liqueur	24

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

DIGESTIF · AFTER-DINNER DRINKS · CONTINUED

Bénédictine Herbal liqueur	24
Drambuie Scotch whisky, honey, spiced herbal liqueur	24
Kahlúa Coffee liqueur	24
Galliano Aniseed liqueur	24
Limoncello Lemon liqueur	24
Sambuca Aniseed liqueur	24
Malibu Coconut liqueur	24
Mandarine Impériale Mandarin liqueur	24
Get 27 & 31 Peppermint liqueur	24
Manzana verde Apple liqueur	24
Cherry Peter Heering Cherry liqueur	24
Frangelico Hazelnut and herb liqueur	24
Abricot brandy Apricot liqueur	24

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

DIGESTIF · AFTER-DINNER DRINKS · CONTINUED

Liqueur de chocolat Mozart 24
Mozart chocolate liqueur

Fernet Branca 24
Herbal liqueur

Jägermeister 24
Spiced herbal liqueur

Averna 24
Citrus and herb liqueur

Saint-Germain 24
Elderflower liqueur

Liqueur de Prestige / Premium Liqueurs

Grand Marnier Centenaire 27

Chartreuse verte 27

Cognac

Hennessy FDC / Rémy Martin VSOP 24

Moyet Borderies 37

Delamain XO 44

Léopold Gourmel «L'Âge des Épices» 47

Martell Cordon Bleu 63

Hennessy XO Over Ice 63

Tesseron XO / Frapin XO 63

Gautier XO 63

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

DIGESTIF · AFTER-DINNER DRINKS · CONTINUED

Rémy Martin XO	63
Martell XO	63
Chabasse XO Imperial	158
Hennessy Paradis	305
Rémy Martin Louis XIII	683
Paradis Impérial Hennessy	840

Armagnac & Bas-Armagnac

Laubade 1979	32
Darroze 1976	56
Laberdolive 1962	116
Laberdolive 1942	200
Laubade 1929	231
Laberdolive 1923	347

Calvados

Coeur de Lion Pays d'Auge Hors d'Âge	32
Coeur de Lion Pays d'Auge 1973	68
Camus Prestige 50 ans d'Âge	84

BIÈRE · BEER

Bière Pilsner cuvée Josef – Les Zythologues	19

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

BIÈRE · BEER · CONTINUED

Kronenbourg – 1664 (France)	19
Heineken (Pays-Bas)	19
Pilsner Urquell (Czech Republic)	19
Corona (Mexique)	19

BOISSON SANS ALCOOL · NON-ALCOHOLIC DRINKS

Jus de Fruit / Fruit Juice 25cl

Jus de Fruit Frais / Fresh Juice 25cl

Ananas / Pineapple	19
Abricot / Apricot	19
Pomme / Apple	19
Poire / Pear	19
Tomate / Tomato	
Raisin / Grape	
Airelles / Cranberries	
Litchi / Lychee	

Sodas / Soft Drinks

Limonade citron - La Limonaderie de Paris (33cl)	15
Kombucha (pomme/céleri/poivre de Sichuan)	16
Coca-Cola Classic, Zero, Limonade, Red Bull – 33cl	15

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

BOISSON SANS ALCOOL · NON-ALCOHOLIC DRINKS · CONTINUED

Fever Tree Ginger Ale, Tonic, Ginger Beer – 20cl	15
Orangina, Pimento – 25cl	15
Bitter San Pellegrino – 10cl	15

Eau Minerale / Mineral Water

Vittel, Orezza, San Pellegrino – 50cl	9
Perrier – 33cl	14
Chateldon – 75cl	17

BOISSON CHAUDE · HOT DRINKS

Cafe / Coffee

Expresso / Espresso	11
Double expresso / Double espresso	15
Chocolat chaud / Hot chocolate	17
Supplément chantilly / Whipped cream supplement	6
Latte	15
Cappuccino	15

The Noir / Black Tea

English Breakfast

Earl Grey

Marco Polo

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

BOISSON CHAUDE · HOT DRINKS · CONTINUED

Darjeeling

Lapsang Souchong Impérial (thé fumé – smoked tea)

The Vert / Green Tea

Jasmin

Sencha

Infusion / Herbal Tea

Menthe / Mint

Camomille / Chamomile

Verveine / Verbena

CRÉATIONS GOURMANDES

DISPONIBLE DE 18H00 À 22H30

À Partager

Pain au pavot, crème crue, saumon fumé, citron vert	29
Supplément Caviar Kristal Gold de la Maison Kaviari 10 gr	70
Foie gras de canard confit, fruits rouges, tagète	39
Jambon Bellota 100% ibérique Pata Negra	25
228 Fried chicken, ketchup fumé	29
Sélection de fromages affinés	29
Thon albacore à cru, épices et riz croustillant	32
Cecina de bœuf, guindillas	23

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

DRINKS AND EVENING MENU

CRÉATIONS GOURMANDES · CONTINUED

Mini cheeseburger	29
Croquetas de jambon de Bellota	22
Bruschetta tomates, olives, mozzarella, origan	25
Crudités de nos paysans, houmous	22
Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30g), condiments, blinis	170
Caviar Beluga de la maison Kaviari (30g), condiments, blinis	390

Snacking

Salade de tomates cerises multicolores, burrata, basilic	29
Croque-monsieur jambon Prince de Paris et Comté	39
Club sandwich au poulet, frites - avec ou sans poitrine	49

Desserts

Pêche	28
Macadamia	28
Mangue	28
Assiette de fruits frais	28
Crème brûlée vanille	22
Assortiment de fruits sculptés Cedric Grolet	35

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

CHAMPAGNES ROSÉS MENU

Du 15 juin au 15 septembre · From 15 June to 15 September

CHAMPAGNES ROSÉS

Coupe / Glass 15cl

NM Barons de Rothschild – Brut	34
NM Veuve-Clicquot – Rosé	42
NM Laurent-Perrier – Cuvée Rosé	46

Bouteille / Bottle 75cl

NM Barons de Rothschild – Brut	189
NM Veuve Clicquot Ponsardin – Brut	210
NM Telmont – Réserve	220
NM Laurent–Perrier – Cuvée Rosé	230
NM Billecart-Salmon – Brut	273
NM Bruno Paillard – Première cuvée	250
2015 – Veuve Clicquot Ponsardin Vintage	240
2013 – Deutz – Amour de Deutz	375
2016 – Moët & Chandon – Grand Vintage	260
2009 – Dom Pérignon	1700
2014 – Louis Roederer – Cristal	1785

NOTRE SÉLECTION DE TAPAS · OUR TAPAS SELECTION

Pain au pavot, crème crue, saumon fumé, citron vert Poppy seed bread, sour cream, smoked salmon, lime	12

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.

CHAMPAGNES ROSÉS MENU

NOTRE SÉLECTION DE TAPAS · OUR TAPAS SELECTION · CONTINUED

Foie gras de canard confit, fruits rouges, tagète 15
Confit duck foie gras, red berries, marigold

The price is in euros including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and cured meat from Spain. Allergy information is available upon request.
Le prix s'entend net en euros incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France et charcuterie d'Espagne. Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs ou des produits à base de lait. Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products. Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.