



3, place de l'Alma - 75008 Paris

01 47 20 70 27

www.legrandcorona.fr

@legrandcorona

Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Événementiel"



*« Situé à deux pas de lieux de spectacles incontournables et de la célèbre Tour Eiffel,
Le Grand Corona est la brasserie parisienne d'exception qui vous offre le cadre parfait pour profiter
d'un petit déjeuner en famille, d'un verre en terrasse avec des amis,
d'un repas d'affaire discret ou d'un dîner intimiste. »*

ENTRÉES - STARTERS

ESCARGOTS

« La Maison de l'Escargot »
Snails «La Maison de l'Escargot»

X6 19€ / X12 32€



SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL

Onion soup gratinated with Emmental cheese

17€

DIM SUM AUX CREVETTES (5 PIÈCES), sauce soja et gingembre
Prawns dim sum, soy and ginger sauce (5 pieces)

19€

LA BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, crème à l'aneth et blinis
A beautiful plate of smoked salmon, dill cream and blinis

23€



POIREAUX VINAIGRE D'ORLÉANS, revisité mimosa
Leeks vinegar of Orléans, revisited mimosa

22€

FOIE GRAS MI-CUIT, chutney mangue, pain toasté
Semi-cooked foie gras, mango chutney, toasted bread

26€



VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON
Velouté of seasonal vegetables

18€

TARTARE DE SAUMON AVOCAT, SÉSAMES & YUZU
Avocado salmon tartare, sesame & yuzu

23€

ASSIETTES À PARTAGER

PETITS NEMS DE POULET x4
Small chicken nems

19€

MINI-CROQUES x4
Mini croque-monsieur

16€

PETITES SARDINES À L'HUILE MILLÉSIMÉES
Small vintage sardines in oil

17€



FINGERS FRITES, BÉARNAISE
Fingers fries, bearnaise

10€

PLANCHES À PARTAGER

SÉLECTION DE CHARCUTERIES DE LA MAISON « SEGUIN »
Selection of cold cuts from «Maison Seguin»

28€



SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
Selection of matured cheeses

28€

SÉLECTION MIXTE Charcuterie & fromages
Selection of cold cut & cheeses

30€



Végétarien - Vegetarian



Vegan

SALADES - SALADS

GRAND CORONA

Salade romaine, toasts de foie gras, oignons rouges, gésiers confits, tomates cerises, pignons de pin torréfiés, œufs de caille, croûtons 28€
Romaine lettuce, foie gras toasts, red onions, confit gizzards, cherry tomatoes, toasted pine nuts, quail eggs, and croutons

CAESAR PALACE

Cœur de romaine, poulet crispy, sauce Caesar, copeaux de parmesan, croûtons, œufs de caille 25€
Romaine heart, crispy chicken, Caesar sauce, parmesan shavings, croutons, quail eggs



VEGAN BUDDHA BOWL

Tofu mariné, avocat, riz blanc, pois chiches, fèves, carottes au cumin et aux agrumes 27€
Marinated tofu, avocado, white rice, chickpeas, beans, carrots with cumin and citrus fruit



LÉGUMES OUBLIÉS & SA BELLE BURRATA HUILE FUMÉE

Panais, rutabaga, topinambour, carotte noire, potimarron, burrata à huile fumée, noisette 25€
Parsnip, rutabaga, Jerusalem artichoke, black carrot, pumpkin, burrata smoked oil, hazelnut



COEUR DE LAITUE, HUILE D'OLIVE, CITRON

Heart of lettuce, olive oil, lemon 15€

CHIC POKE BOWL

Saumon cru, avocat, algues wakame, mangue, riz basmati, pois chiches, chou rouge et graines 28€
Raw salmon, avocado, wakame seaweed, mango, basmati rice, chickpeas, red cabbage, seeds

RISOTTO



RISOTTO VÉGÉTARIEN, légumes de saison, crème de parmesan 26€
Vegetarian risotto, seasonal vegetables, parmesan cream

RISOTTO DE CREVETTES SAUVAGES, jus corsé 34€
Wild shrimps risotto, spicy jus

SNACKING « GC »

avec frites ou salade
with french fries or salad

CROQUE-MONSIEUR, supplément oeuf +1€ 19€
Extra egg €1

CROQUE TRUFFE, jambon blanc, cantal vieux, tartufata, mesclun 25€
Truffle croque, white ham, aged cantal, tartufata, mesclun

FISH AND CHIPS, sauce tartare maison 27€
Home-made tartar sauce



Végétarien - Vegetarian

VIANDES - MEATS

BURGER GC AU PAIN BRIOCHÉ (suppl. œuf +1€) Bun, steak de bœuf, tomate, cheddar, romaine, sauce LGC Bun, beef steak, tomato, cheddar, romaine, LGC sauce (extra for egg +1€)	27€
FILET DE BŒUF GRILLÉ , jus corsé Jus de viande réduit Grilled beef tenderloin, rich reduced meat juice, reduced meat juice	40€
TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL Traditional french beef tartare	26€
BAVETTE ANGUS GRILLÉE , échalotes confites au four Grilled Angus flank steak with caramelized shallots	30€
FILET DE VOLAILLE CROUSTILLANT , basse température, jus corsé Crispy poultry supreme, low temperature, full-bodied jus	28€
FOIE DE VEAU POÉLÉ Jus balsamique, ail frits Calf's liver, balsamic meat jus, fried garlic	30€
CUISSÉ DE CONFIT DE CANARD , jus corsé Duck confit leg, full bodied juic	26€

À partager - To share

CÔTE DE BŒUF ≈ 1,5 kg (attente selon cuisson) Flambée au thym, deux sauces et deux garnitures au choix Rib of beef about ≈1,5 kg flambéed with thyme, two sauces and two garnishes of your choice (waiting depending on cooking)	98€
RIBS DE BŒUF ANGUS CONFIT 8 HEURES FAÇON APICIUS	87€

COCOTTES TRADITION TRADITIONAL CASSEROLES

BŒUF, VEAU, VOLAILLE, PORC Selon la sélection du Chef Beef, veal, poultry, porc according to the Chef's selection	28€
--	-----

POISSONS - FISHES

LA BELLE SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE Fine sole meunière or grilled	58€
SAUMON CUIT VAPEUR Huile d'olive, citron Steamed cooked salmon Olive oil, lemon	30€
DOS DE CABILLAUD RÔTI Morilles Roast fillet of cod, morel mushrooms	37€
PAVÉ DE THON TIGRE QUI PLEURE Huile d'olive, coriandre, vinaigre de riz Tuna tataki, crying tiger sauce, olive oil, coriander, rice vinegar	30€

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

GARNITURES - Garniture supplémentaire 7€

Frites, salade fraîcheur, haricots verts, purée de pommes de terre, riz coco
Garnish : french fries, fresh salad, french green beans, mashed potatoes, coconut rice - Extra garnish : 7€

SAUCES

Poivre, cheddar, béarnaise
Sauces : pepper, cheddar, bearnaise

POUR LES ENFANTS - FOR CHILDREN

PÂTES AU BEURRE, JAMBON

Pasta with ham

16€

STEAK HACHÉ, FRITES OU HARICOTS VERTS

Minced steak, french fries or green beans

16€

POULET CRISPY, FRITES OU HARICOTS VERTS

Crispy chicken, french fries or green beans

16€

DESSERTS

ASSORTIMENT DE QUATRE FROMAGES Assortment of four cheeses	18€
---	-----

CHEESECAKE	13€
-------------------	-----

FLAN PARISIEN Parisian flan	13€
---------------------------------------	-----

MI-CUIT AU CHOCOLAT SANS GLUTEN , glace vanille ou crème fouettée Gluten-free chocolate lava cake, vanilla ice cream or whipped cream	15€
---	-----

CRÈME BRÛLÉE Creme brulee	15€
-------------------------------------	-----

TARTE TATIN , glace vanille Vanilla ice cream	15€
---	-----

INSPIRATION DU CHEF PÂTISSIER Pastry Chef's inspiration	14€
---	-----

FINGER MANGUE PASSION, NOISETTE Mango passion fruit, hazelnut finger	15€
--	-----

BABA AU RHUM ET AGRUMES Citrus rum baba	15€
---	-----

CHOU CRAQUELIN À LA PISTACHE Pistachio Craquelin Choux	15€
--	-----

CAFÉ GOURMAND , assortiment de petites gourmandises Gourmet Coffee: assortment of small delicacies	14€
--	-----

THÉ GOURMAND , assortiment de petites gourmandises Gourmet tea: assortment of small delicacies	16€
--	-----

CHAMPAGNE GOURMAND , assortiment de petites gourmandises Gourmet Champagne: assortment of small delicacies	26€
--	-----

GLACES & SORBETS - De la Maison Pedone maître glacier depuis 1959

GLACE 1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES	5€ / 9€ / 13€
--	---------------

Parfums : vanille, chocolat, café, fraise, citron vert, mangue, framboise, lait de coco

Artisan ice cream 1 scoop - 2 scoops - 3 scoops.

Flavors: vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lime, mango, raspberry, coconut

CRÊPES & GAUFRES *supplément crème fouettée +2€*

Nature	10€
--------	-----

Nutella, confiture	12€
--------------------	-----

CÔTÉ CAVE

Champagnes	12 cl	20 cl	75 cl
MOËT & CHANDON Brut Impérial	19€	30€	125€
DOM PÉRIGNON Brut	-	-	350€
ARMAND DE BRIGNAC Brut Gold	-	-	650€

Rouges	BORDEAUX	12 cl	20 cl	50 cl	75 cl
	BORDEAUX AOC Château Roquefort	9€	12€	26€	38€
	SAINT-EMILION GRAND CRU AOP Château Bellerose	12€	16€	34€	54€
	SAINT-ESTÈPHE AOC Château Haut-Baradieu	12€	18€	38€	64€
	SAINT-JULIEN AOC Connétable de Talbot	-	-	-	88€
	PESSAC-LÉOGNAN AOC CRU CLASSÉ Château Carbonnieux 2019	-	-	-	98€
	MARGAUX AOC 3^E CRU CLASSÉ Château Giscours 2019	-	-	-	132€
	VAL DE LOIRE				
	BOURGUEIL AOC FX Barc La Grande Pièce Bio	9€	14€	32€	44€
	SANCERRE AOP Domaine des Côtes Blanches - Nicolas Millet rouge	-	-	-	64€
	BEAUJOLAIS				
	BROUILLY AOC Château des Tours	9€	14€	32€	44€
	BOURGOGNE				
	COTEAUX BOURGUIGNONS AOC Louis Latour Les Pierres Dorées Pinot Noir	10€	16€	34€	56€
	BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS Domaine Patrick Hudelot Bio	-	-	-	68€
	GEVREY-CHAMBERTIN AOC Frédéric Magnien Vieilles Vignes Bio	-	-	-	112€
	LANGUEDOC				
	PIC SAINT-LOUP AOP Bergerie de l'Hortus	-	-	-	58€
	VALLÉE DU RHÔNE				
	CÔTES DU RHÔNE AOC Les Grès de Gayanne Bio	10€	14€	32€	44€
	CROZES-HERMITAGE AOP Chante Passo	10€	16€	34€	58€
	CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC Château La Nerthe Bio	-	-	-	88€
	CÔTE-RÔTIE AOP Les Vins de Vienne - Le Combard	-	-	-	148€
Blancs	PROVENCE ET LANGUEDOC				
	IGP PAYS D'OC Chardonnay - Ecoterra Bio	9€	14€	28€	42€
	CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty Prestige	10€	15€	34€	49€
	VAL DE LOIRE				
	POUILLY FUMÉ AOP De Ladoucette	12€	16€	42€	62€
	BOURGOGNE				
	BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP Famille Gueguen - La Vigne de Marie-Louise	12€	14€	32€	52€
	CHABLIS AOC Château de Fleys	14€	18€	44€	68€
	CHASSAGNE-MONTRACHET AOC Château de la Charrière - Les Champs de Morjot	-	-	-	148€
	MOELLEUX				
	MONBAZILLAC AOC Château Beautrand Vieilles Vignes	9€	14€	32€	52€
Rosés	PROVENCE ET LANGUEDOC				
	IGP VAR Saint-Barthélemy	8€	12€	26€	35€
	CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty Prestige	10€	15€	34€	49€

NOS CRÉATIONS

CORONA'S LADY 28 cl 19€
Gin Mare infusé à la framboise,
Grand Marnier, jus d'aloë vera,
jus de citron, paillettes bleues

CANADIAN JERRY'S 24 cl 19€
Rhum Sailor Jerry, sirop d'érable,
jus d'orange, jus d'ananas, cannelle

LE PALOMA 24 cl 19€
Tequila Espolon, sirop de sucre,
pamplemousse rose, citron pressé, limonade

HENDRICK'S BERRY 24 cl 19€
Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de
Cranberry, Schweppes Tonic

LE TRIPLE S. «SEINE, SEX AND SUN» 19€
Cocktail signature 24 cl
Vodka Skyy, Grand Marnier, jus de
citron, sucre de canne, jus d'ananas

L'ALMA-MARCEAU 22 cl 19€
Bourbon Woodford Reserve,
liqueur de cranberry Chambord,
jus de citron, sucre de canne,
Carpano Rosso, blanc d'œuf

BAR À CLASSIQUES REVISITÉS

PLANAS DAÏQUIRI 25cl 18€
Diplomatico Planas, sirop fleur de
sureau, jus de citron, sucre de canne,
jus de passion

FRENCH EXPRESSO MARTINI 20€
«UN CAFÉ, L'ADDITION» 22cl
Cognac Martel VSOP, zestes d'orange,
liqueur de café, sirop de vanille,
double espresso 100% arabica de la
maison Richard

PORNSTAR MARTINI 24cl 20€
Vodka Zoladkova infusée à la vanille,
sirop de vanille, jus de maracuja,

FRENCH PORNSTAR MARTINI 24 cl 20€
Cognac Martel VSOP, sirop de vanille,
jus de maracuja, jus de pomme,
shot de champagne

SANTIAGO JUNGLE 24 cl 18€
Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de
mangue, sirop de banane, citron vert

APPLE PIE 25 cl 18€
Eristoff, amaretto, sucre liquide,
jus de citron, jus de pomme

20/20 20 cl 18€
Martini Rouge, bourbon,
cherry brandy, bitter orange

NOS MARGARITAS

22 cl

THE GRAND MARGARITA RED 18€
Tequila Espolon, Grand Marnier,
jus de citron, sucre de canne,
coulis de fruits rouges

MILAGRO BANANA 18€
Tequila Milagro, Cointreau,
jus de citron, sirop de banane

MARGA'CUJA 18€
Tequila El Jimador, Cointreau, jus de
citron, sirop de sucre, jus de passion

THE CLASSIC 18€
Tequila Volcan, Cointreau,
jus de citron, sirop de sucre

N'hésitez pas à demander nos cocktails classiques ! - 15cl à 50cl

17€

Skyy Moscow Mule, Cuba Libre, Diplomatico Mantuano Mule, 3 Rivières Mule, Espresso
Martini, Piña Colada, Mojito, Margarita El Jimador, Apple Jack Daniel's Granny Sour

NOS MULES

24 cl

BELVEDERE MULE	18€
Vodka Belvédère, citron vert, sirop de sucre, ginger beer	
HENNESSY MULE	18€
Cognac Hennessy VS, citron vert, sirop de sucre, ginger beer	
DON PAPA MULE	18€
Rhum Don Papa Masskara, citron vert, sirop vanille, ginger beer	
EMINENTE MULE	18€
Rhum Eminente, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer	
MONKEY MULE	18€
Whisky Monkey shoulder, citron vert, sirop de sucre, ginger beer	

BAR À GIN'TO

24 cl

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:

Schweppes 20 cl : Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

BOMBAY SAPPHIRE	18€	HENDRICK'S GIN OU ORBIUM	18€
London Dry Gin. Recette inchangée depuis 1761, notes florales et agrumes		Infusé aux essences de rose et de concombre	
BULLDOG	18€	LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN	18€
London Dry Gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et lavande		Aromatisé à l'eau de vie de cidre. Moelleux 	
MONKEY 47	18€	GIN MARE	18€
Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleur de sureau		Macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina	

BAR À SPRITZ

26 cl

APEROL SPRITZ	19€	CHAMBORD SPRITZ	19€
Aperol, prosecco, Perrier		Liqueur de framboise Chambord, purée de framboise, lime, prosecco, Perrier	
SAINT-GERMAIN SPRITZ	19€	CAMPARI SPRITZ	18€
Liqueur de sureau Fiorente, citron vert, prosecco, Perrier		Campari, prosecco, Perrier	
SARTI SPRITZ	18€	LILLET SPRITZ ROSÉ	18€
Apéritif d'Italie arômes orange, mangue, fruits de la passion, prosecco, Perrier		Lillet rosé, Schweppes tonic	
ITALICUS SPRITZ	18€	LIMONCELLO SPRITZ	18€
Liqueur de bergamote, citron vert, prosecco, Perrier		Limoncello aperitivo, prosecco, Perrier	

APÉRITIFS

2 cl à 14 cl

Supplément soda +5€

RICARD, PASTIS 51	9€
CAMPARI, PORTO GRAHAM'S	9€
MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO, MARTINI ROSATO	9€
NOILLY PRAT DRY	9€
KIR VIN BLANC Cassis, mûre, pêche	9€
KIR ROYAL	19€
SUZE TONIC ZÉRO 25 cl, Tonic à la suze sans alcool amer, doux et fruité à l'orange et à la gentiane	9€
PROSECCO	15€

BIÈRES & CIDRE

Pression	25 cl	50 cl
1664	8€	15€
1664 BLANCHE	8€	15€
BROOKLYN DEFENDER IPA	8€	15€
GRIMBERGEN	8€	15€
PICON-BIÈRE	9€	15€

Bouteilles

LA PARISIENNE BLONDE  33 cl	10€
TITI PARISIEN IPA  33 cl	10€
CORONA 33 cl	10€
GUINNESS 33 cl	10€
CIDRE SASSY "L'inimitable" 33 cl	10€

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES 30 cl

Fait maison

FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE Orange, pamplemousse, citron, pomme, carotte	10€
CITRONNADE MAISON Citron pressé, limonade, menthe fraîche	10€
THÉ GLACÉ MAISON	10€

NOS JUS FRAÎCHEUR

30 cl

EVEN GREEN

Concombre, pomme, gingembre

13€

WAKE ME UP

Orange, carotte, citron

13€

ELIXIRS CHAUDS

30 cl

GINGER LEMON

Cidre, clous de girofle, gingembre, jus de citron, cannelle

13€

GOLDEN LATTE

Lait de coco, lait d'amande, sirop de vanille, miel, curcuma

13€

COCKTAILS SANS RISQUE

5 à 50 cl

VIRGIN SPRITZ

Sirop de cranberry, spiritueux sans alcool Fluère framboise, apéritif italien sans alcool Crodino

13€

VIRGIN MOJITO

Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, soda

13€

VIR-GIN'TO

Spiritueux sans alcool Fluère à la baie de genièvre, sirop de bergamote, Schweppes Touch of Lime

13€

SPRITUEUX

4 cl - Supplément soda +5€

Rhums

TROIS RIVIÈRES 15€

Rhum agricole de Martinique avec des notes de mangue, fruits exotiques et fleurs blanches

TROIS RIVIÈRES AMBRÉ 16€

Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et pain grillé 

DIPLOMATICO RESERVA 18€

D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et cacao

DIPLOMATICO PLANAS 17€

Ce rhum blanc, vieilli en petits fûts de chêne, doit sa robe cristalline à une filtration au charbon de bois

FLOR DE CANA 25 ANS 34€

Riche, arômes de vanille, bois et cacao noir, final ample et persistant. Exquis

SANTA TERESA 1796 22€

Rhum du Venezuela, plusieurs fois primé meilleur au monde, aux notes de banane, toffee, tabac, miel et noix

SAILOR JERRY 15€

Des notes de vanille et d'épices

Vodkas

ERISTOFF, WIBOROWA 13€

ZOLADKOWA 13€

GREY GOOSE 18€

SKYY VODKA 14€

Haut de gamme, ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissant

BELVEDERE 19€

Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts

BELUGA NOBLE 19€

Vodka raffinée en provenance du Monténégro, avec un profil de saveur neutre et une finale douce

BELUGA GOLD 25€

Vodka à base de Malt d'exception et eau pure issue de puits artésiens de Sibérie, une douceur inimitable

VODKA BELVEDERE DIRTY BREW 19€

Une création singulière alliant l'équilibre de la vodka Belvedere Organic à l'intensité de l'arôme de café robusta

ZACAPA 20€

Arômes de miel, caramel et chêne épicé

BUMBU 18€

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

BACARDI CARTA BLANCA 13€

Rhum Cubain incontournable. Notes subtiles d'amande, citron vert

EMINENTE 7 ANS 18€

Au nez café, confiture de lait, amande grillée et cacao

DON PAPA 17€

Vieilli dans des fûts de Bourbon. Gourmand. Incontournable

DON PAPA MASSKARA 18€

Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert

HAVANA CLUB 3 ANS 13€

Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles

RHUM SANTIAGO DE CUBA 16€

CARTA BLANCA

RHUM SANTIAGO DE CUBA 18€

8 AÑOS

Mezcal / Téquilas

MEZCAL ILLEGAL REPOSADO 12€

Vieilli en fûts de chêne. Notes de vanille et d'herbes sèches

CAMINO REAL 12€

ESPOLON, VOLCAN 12€

ALTOS 19€

Élaborée à 100 % à partir d'agave bleu cultivé dans la région montagneuse de Jalisco, au Mexique

PATRON SILVER TÉQUILA 20€

TEQUILA EL JIMADOR 16€

100 % d'agave bleu, cette tequila séduit les palais les plus exigeants après un vieillissement de moins de dix ans

MILAGRO 19€

Reconnue pour ses notes d'agave vives, fraîches, douceur.

SPIRITUEUX

4 cl - Supplément soda +5€

WILLIAM LAWSON'S FINEST, CLAN CAMPBELL, JAMESON Whiskies écossais, whisky irlandais	12€	JACK DANIEL'S Bourbon à la recette inchangée depuis 150 ans	16€
THE GLEN GRANT - SINGLE MALT Single Malt écossais. Notes de pomme verte, poire et vanille avec une petite touche de miel	15€	JACK DANIEL'S BONDED Produit lors d'une seule saison de distillation puis vieilli au moins quatre ans et embouteillé	19€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL Intense et légèrement tourbé. Incontournable	16€	MAKER'S MARK Bourbon aux arômes de réglisse et tout en finesse	18€
BUNNAHABHAIN 12 ANS Whisky tourbé de l'île d'Islay	19€	ANGEL'S ENVY BOURBON Whisky de Louisville aux U.S.A. fini en fûts de Porto. En bouche : vanille, fruits mûrs, sirop d'érable, chocolat amer	17€
BALLENTINE'S De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées	14€	SIR DAVIS La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry	19€
BUSHMILLS Whisky irlandais Blend & Single Malt	16€	WOODFORD RESERVE Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky	20€
WILD TURKEY PROOF 81 Avec des notes de vanille, poire et épices douces	16€	HIBIKI JAPANESE HARMONY Vieilli dans différents types de fûts, dont le très rare mizunara (chêne japonais)	24€
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS L'assemblage de ces trois fûts en fait un whisky complexe, doux et fruité, avec de belles notes épicées.	18€	YAMAZAKI 12 ANS Élaboré par la plus ancienne distillerie du Japon. Floral et fumé	30€
BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS Le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs	20€		
MONKEY SHOULDER Élaboré à partir de l'assemblage de trois single malts aux arômes de miel, de cannelle et de vanille.	20€		

Whiskies Ultra Premium Français

MADE IN FRANCE

ALFRED GIRAUD - HÉRITAGE Ce whisky Héritage est un assemblage de trois distillats de malt Français, une majorité ayant contenu des vieux cognacs	35€
--	-----

LES FESTIVITÉS

Bouteilles

À partir de 23h, pour une soirée de folie...

GET 27, GET 31	80€
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS	180€
LAGAVULIN 16 ANS	180€
VODKAS	
GREY GOOSE	170€
BELVEDERE	170€
BUMBU	150€
VODKA BELVEDERE DIRTY BREW, VODKA OU CAFÉ	170€
GIN	
GIN BULLDOG	160€
TÉQUILA	
TÉQUILA PATON SILVER	190€

BAR À SHOTS

SHOT 2 cl	8€
SHOT PARTY (10 shots) LA TOURNÉE	80€

LIQUEURS & DIGESTIFS

4 cl

GET 27, GET 31	12€
AMARETTO DISARONO	12€
COINTREAU	12€
BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM LIQUEUR	12€
LIQUEUR DE CAFÉ KALHÚA	12€
CALVADOS COQUEREL 4 ANS FINITION BOURBON	22€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	15€
GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE	30€
POIRE WILLIAMS	15€
CHARTREUSE VERTE	15€
COGNAC MARTELL VSOP	22€
COGNAC CIGAR RESERVE HINE	32€
COGNAC HENNESSY XO	38€
BAS-ARMAGNAC	19€

EAUX

25 cl à 1 L

VITTEL 25 cl / 50 cl* / 1 L*	7€/8€/10€
ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE 33 cl / 75 cl*	8€/10€
SAN PELLEGRINO 50 cl* / 1 L*	8€/10€
PERRIER 33 cl	8€

*Uniquement en restauration

BOISSONS FRAÎCHES

20 cl à 33 cl

COCA-COLA, ZERO, CHERRY 33 cl	8,5€	NECTARS ET JUS DE FRUITS 25 cl	8€
SCHWEPES AGRUMES, TONIC 25 cl	8,5€	100% PUR JUS - MAISON BISSARDON	
SCHWEPES 20 cl	8,5€	Orange, abricot, pomme, poire,	
Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch		pêche, tomate	
of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo		MINUTE MAID 25 cl	8€
SPRITE, OASIS TROPICAL 25 cl	8,5€	Orange, abricot, ananas, multivitamine	
ORANGINA 25 cl	8,5€	Café FRAPPÉ 25 cl	10€
FUZE TEA PÊCHE, FANTA 25 cl	8,5€	Perle Noire 100% arabica	
		de la Maison Richard	

SÉLECTION NOCTURNE

RED BULL, RED BULL SUGAR FREE, RED BULL PASTÈQUE 25 cl	8€
RED BULL MATÉ 25 cl	8€
VODKA ERISTOFF, RED BULL 29 cl	18€
LE R.B.W	18€
Vodka Eristoff, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre de canne et Red Bull pastèque	

BOISSONS CHAUDES

7 cl à 25 cl

Boissons caféinées préparées avec le café grande réserve 100% arabica de la Maison Richard

EXPRESSO	4,5€	IRISH COFFEE	17€
DÉCAFÉINÉ	4,5€	FRENCH COFFEE	17€
CAFÉ ALLONGÉ	5€	HOT TEDDY	17€
NOISETTE	4,7€	Bourbon Woodford Reserve,	
DOUBLE EXPRESSO	9€	chocolat, cannelle et lait chaud	
CHOCOLAT À L'ANCIENNE	9€	VIN CHAUD	9€
40 % cacao		GROG AU RHUM	9€
LAIT CHAUD	7€	CROISSANT	3€
CAFÉ CRÈME	10€	PAIN AU CHOCOLAT	3€
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	12€	TARTINE	2,5€
CAPPUCCINO	9€	CONFITURE	2€
CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS	12€		
CAFÉ AMÉRICAIN	9€		

THÉS ET TISANES

Comptoirs Richard

THÉS	9€
Thé noir Breakfast BOP Bio, Thé noir Jardin de Darjeeling Bio,	
Thé vert à la menthe Bio, Thé vert Jardin des Merveilles, Thé blanc rose litchi	
TISANES 	9€
Tisane Camomille Bio, Tisane Tilleul Bio	



Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs pour leur engagement à nous livrer des produits de qualité

1CHR
ADHER
ADP
BACARDI
BERMUDES
BROWN-FORMAN
CAMPARI
CEDRAL
DIPSA
MAISON PEDONE
GROUPE CHARRAIRE
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CREMERIE
LA MAISON DU WHISKY
MAISON DE L'ESCARGOT
MINUTY
MOËT & CHANDON
PERNOD RICARD
RICHARD
SEGUIN
TAFANEL
VALRHONA
WILLIAM GRANT

Eau potable mise à disposition gratuitement
Drinking water made available free of charge

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 15 €.

Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC € 15.

Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink moderately.