

Carte des Boissons



T O U T E L A J O U R N É E

S N A C K S

Graines de courge caramélisées au piment d'Espelette	4
Olives noires marinées au thym, romarin et Tabasco rouge	7
Crudités, sour cream et oignons frits	12
Barbajuans chou fleur et curry	15
Cheese & veggie balls croustillantes avec sauces raifort et framboise	18
Caviar Prunier Oscietre Prestige 30g / 50g	150 / 250

À P A R T A G E R

Cocktail de crevettes à la sauce cocktail au Chivas 12 ans	32
Scotch Egg et mayonnaise aux câpres	18
Tartare de saumon, avocat, citron, moutarde condimentée, servi sur scones	24
Pâté de canard en croûte, condiments au vinaigre et sauce Piccalilli	24
Lobster roll au pain brioché, chair de homard et sauce américaine	39
Crab roll au pain brioché, chair et pince de crabe et mayonnaise citronnée	32
Truffle grilled cheese au Cheddar, Blue Shropshire et truffe noire	24
Lamb Club Sandwich au pain brioché, agneau, chou rouge et sauce au raifort	26

S A L A D E S E T V E L O U T É

Salade de tomate et fraise, espuma de tomate, chèvre frais et sauge	19
Salade de crabe des neiges, pamplemousse, cœur de laitue et sauce agrumes	55
Salade de coronation chicken, mangue, concombre et croutons	26
Salade Caesar, oeuf poché, lard paysan, romaine, parmesan et sauce Caesar	19
+ <i>crispy chicken ou crevettes</i>	10
Velouté de petits pois à la menthe, lait de coco, middle bacon et oignons frits	21

■

C O C K T A I L S
P É T I L L A N T S &
R A F R A I C H I S S A N T S

■

C R O W N J E W E L
St Germain, Chambord, citron, Perrier-Jouët Grand Brut
28

D O V E
Volcan Tequila Blanco, Amaretto, citron vert,
soda de pamplemousse rose
22

W H I T E N E G R O N I & T O N I C
Beefeater Gin, Suze, Lillet Blanc, tonic
22

M E Z C A L C O L L I N S
Ojo de Dios Mezcal, sirop d'agave, citron vert, club soda
22

N E G R O N I F I Z Z
Beefeater Gin, Punt E Mes, Campari, citron, club soda
22

F A L E R N U M C O L L I N S
Gosling's Rhum, falernum, citron vert, ginger ale
22

M O R N I N G G L O R Y F I Z Z
Chivas 12 Whisky, sucre, citron, absinthe, club soda
22

■

C O C K T A I L S
S I G N A T U R E

■

P I M M ' S C U P R O Y A L

Pimm's infusé aux fruits de saison,
champagne Perrier-Jouët Grand Brut

28

B L U E B E R R Y S O U R

Absolut ELYX Vodka, myrtille, miel, citron

22

M A R L O W S U M M E R M I L K P U N C H

Malfy Rosa Gin, Volcan Tequila Blanco, Havana 3 Rhum,
épices, liqueur d'orange, crème de fraise des bois,
infusion verveine & hibiscus, lait clarifié

24

B L U E V E S P E R

Absolut ELYX Vodka au Blue Stilton, Beefeater Gin,
Lillet Blanc, olive au Blue Stilton

22

H O T P E A C H

Volcan Tequila Blanco, Ojo de Dios Mezcal,
pêche de vigne, Campari, citron, piment

22

J A S M I N E O L D F A S H I O N E D

Woodford Reserve Bourbon, sirop de jasmin, Angostura bitters

22

D A R K M A N H A T T A N

Chivas 12 Whisky, Amaro Averna, Italicus, bitters d'orange

22

■

M O C K T A I L S

■

V I R G I N N E G R O N I

Atopia Spiced Citrus, Martini Vibrante, BTTR amer

18

T I K I T A K A

Falernum, jus d'ananas et de fruit de la passion, citron vert

18

L A D Y M

Jus de litchi, jus de pomme, citron, sirop de marasquin

18

V I R G I N P A L O M A

Almave Reposado, soda de pamplemousse, citron vert

18

J A S M I N E T E M P L E

Sirop de jasmin, sirop de gingembre, club soda

18

■

B R I T I S H
C L A S S I C S

■

B A B Y G U I N N E S S (S H O T)

Liqueur de café, crème de whiskey

10

B R A M B L E

Beefeater Gin, crème de mûre, citron

22

B L O O D Y M A R Y

Absolut ELYX Vodka, jus de tomate, sélection d'épices, citron

22

B L A C K V E L V E T

Guinness, Perrier-Jouët Grand Brut champagne

25

H A N K Y P A N K Y

Beefeater Gin, Cocchi di Torino, Fernet Branca

22

I R I S H C O F F E E

Bushmills Black Bush Irish Whiskey, café, sucre demerara, crème

22

LES CIGARES

Olivia Serie G Double Robusto, Nicaragua <i>cèdre, café, thé noir</i>	18
Cocktail - <i>Jasmine Old Fashioned (Woodford Reserve, jasmin, Angostura)</i>	22
Rhum - <i>Diplomatico Reserva Exclusiva (vanille, épices)</i>	30
Whisky - <i>Woodford Reserve Bourbon (caramel, chêne)</i>	22
Cognac - <i>Frapin XO (chocolat, pain d'épices)</i>	38
Dessert - <i>Lemon Posset (citron, biscuit)</i>	13
Thé - <i>Earl Grey (bergamote, floral)</i>	10
Arturo Fuente Hemingway Short Story, République Dominicaine <i>cacao, noisette, cèdre</i>	36
Cocktail - <i>Side Car (Cognac, liqueur d'orange, citron)</i>	22
Rhum - <i>Gosling's Black Seal (fruits confits, vanille)</i>	20
Whisky - <i>Blanton's Original (caramel, agrumes)</i>	22
Cognac - <i>Rémy Martin XO (noisette, pain d'épices)</i>	65
Dessert - <i>Marlow brownie (chocolat 70%, caramel)</i>	13
Thé - <i>English Breakfast (malté, robuste)</i>	10
Partagas D n°4, Cuba <i>poivre noir, cuir, café torréfié</i>	48
Cocktail - <i>Rum Espresso Martini (Havana 7, café, demerara)</i>	22
Rhum - <i>Diplomatico Ambassador (chocolat, épices)</i>	50
Whisky - <i>Redbreast 15 (noix de muscade, caramel)</i>	26
Cognac - <i>Rémy Martin XO (noisette, pain d'épices)</i>	60
Dessert - <i>Marlow brownie (chocolat 70%, caramel)</i>	13
Thé - <i>Rooibos (vanille)</i>	10

LES CIGARES

Davidoff Grand Cru Robusto, République Dominicaine <i>amandes, boisé, crémeux</i>	56
Cocktail - <i>Whisky Highball (Chivas 12, club soda)</i>	22
Rhum - <i>Santa Teresa (caramel, vanille)</i>	24
Whisky - <i>Chivas 12 (vanille, crémeux)</i>	20
Cognac - <i>Martell VSOP (bois, mirabelles)</i>	20
Dessert - <i>Eton Mess (crème, fruits de saison)</i>	13
Thé - <i>Jasmin</i>	10
Montecristo Dumas Linea 1935, Cuba <i>cacao, cuir, épices</i>	115
Cocktail - <i>Harvard (Martell VSOP, Cocchi Di Torino, Angostura)</i>	22
Rhum - <i>Trois Rivières Agricole Ambré (tabac, vanille)</i>	18
Whisky - <i>Highland Park 18 (cannelle, miel)</i>	55
Cognac - <i>Hennessy XO (chocolat noir, prunes)</i>	65
Dessert - <i>Banoffee pie (banane, chocolat)</i>	13
Thé - <i>Thé de Monaco (amande, fleur d'oranger)</i>	10
Cohiba Siglo IV, Cuba <i>miel, vanille, bois précieux</i>	135
Cocktail - <i>Airmail (Havana 7, miel, citron, champagne)</i>	28
Rhum - <i>Zacapa 23 (miel, vanille)</i>	30
Whisky - <i>Aberlour A'bunadh (fruits rouges, chocolat)</i>	26
Cognac - <i>Martell Cohiba (fruits confits, réglisse)</i>	85
Dessert - <i>Crumble (amande, fruits rouges)</i>	19
Thé - <i>Lapsang Souchong (boisé, fumé)</i>	10

LES SOFTS

Coca cola, Coca cola zéro	8
Orangina, Crodino, Redbull, Bitter San Pellegrino	8
Fever Tree <i>Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic, Limonade, Soda</i>	8
Three Cents <i>Pamplemousse rose</i>	8
Jus de fruits <i>Ananas, Pomme, Tomate, Litchi, Cranberry, Passion</i>	10
Thé glacé maison <i>Pêche ou Citron</i>	10

LES JUS

Jus d'orange ou pamplemousse	9
Jus détox Karrot 24 <i>(Carotte, Citron, Curcuma, Gingembre, Pomme)</i>	9
Jus détox Heart Beet <i>(Betterave, Pomme, Gingembre, Citron)</i>	9
Jus détox Skinny Genes <i>(Chou Kale, Concombre, Epinard, Menthe)</i>	9
Smoothie du Jour	12

LES THÉS

10

Une sélection de thés et d'infusions en vrac
du Tea Shop de Monaco

English Breakfast

Mélange de thés noirs du Sri Lanka, d'Assam et du Kenya

Earl Grey

Thé noir de Chine aux arômes de bergamote et de fleurs de bleuet

Lapsang Souchong

Thé noir de Chine à grandes feuilles, fumé au bois d'épicéa

Thé de Monaco

Thé noir parfumé à la fleur d'oranger et à l'amande

Inspiré de la fougasse monégasque

Thé vert à la menthe

Thé vert gunpowder de Chine à la menthe poivrée

Sencha

Thé vert japonais aux notes végétales

Matcha

Thé vert japonais en poudre

Hibiscus

Fleurs d'hibiscus d'Égypte aux notes acidulées

Jasmin

Thé vert de Chine parfumé naturellement aux fleurs fraîches de jasmin

Verveine

Feuilles entières de verveine odorante

Rooibos

Rooibos d'Afrique du Sud aux notes de vanille

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	5
Double expresso	8
Café américain	8
Noisette	6
Cappuccino	8
Café au lait	8
Latte macchiato	10
Chocolat chaud	10
Matcha latte	14
Café glacé	10
Café latte glacé	10
Supplément lait végétal	1

LES BIÈRES & CIDRE

Bière pression Birra Moretti 4.6% 25cl	8
Bière pression Birra Moretti 4.6% 50cl	14
Bière pression Lagunitas IPA 6.2% 25cl	9
Bière pression Lagunitas IPA 6.2% 50cl	16
Guinness Original Extra Stout 7.5% 33cl	12
Cidre Magners 5% 33cl	9
Heineken 0.0 (sans alcool)	9
Bière Hop Wave Blonde 5% 33cl	12
<i>Bio, brassée avec une pincée de sel de mer. Une partie des bénéfices est reversée à l'association "Pure Océan"</i>	

■

W I N E
L I S T

■

ENGLISH SPARKLING

75CL

Nyetimber Classic Cuvée

150

Nyetimber Blanc de Blancs 2014

240

CHAMPAGNE BRUT

VERRE 12CL

75CL

150CL

Ruinart Brut

140

Perrier-Jouët Grand Brut

25

150

280

Perrier-Jouët « *Belle Epoque* » 2014

490

Cristal Roederer 2015

750

Dom Pérignon 2015

650

CHAMPAGNE ROSÉ

VERRE 12CL

75CL

Bollinger Rosé

160

Perrier-Jouët Blason Rosé

35

210

CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS

VERRE 12CL

75CL

Perrier-Jouët Blanc de Blancs

30

190

Ruinart Blanc de Blancs

200

Perrier-Jouët « *Belle Epoque* » B. de Blancs 2012

990

PROVENCE BLANCS

VERRE 15CL

75CL

Côtes de Provence Château Coussin 2024

14

65

IGP Méditerranée Château la Coste 2021

85

Château La Calisse Cuvée Etoiles 2022

95

LOIRE BLANCS

75CL

Pouilly Fumé Majorum

160

Domaine Michel Redde et Fils 2020

BOURGOGNE BLANCS

VERRE 15CL

75CL

Bourgogne Aligoté La Charme aux Prêtres

125

Domaine Sylvain Pataille 2021

Chablis 1er Cru "Montmain"

24

135

Domaine Pinson 2022

Chassagne Montrachet Le Concis du Champs

170

Domaine Lamy 2018

Meursault Les Narvaux

185

Domaine Vincent Girardin 2019

Puligny Montrachet 1er Cru Clos de la Garenne

290

Domaine Louis Jadot 2019

Corton Vergennes Grand Cru

385

Domaine Chanson 2018

Meursault

850

Domaine Coche - Dury 2017

B O R D E A U X R O U G E S

VERRE 15CL

75CL

Le Versant Castillon

15

85

Domaine Louis Mitjavile 2019

Château Ormes de Pez Saint-Estèphe 2018

125

Alter Ego Château Margaux 2019

195

Château Beau-Séjour Bécot Saint-Emilion 2016

255

Château Les Carmes Haut-Brion

280

Péssac Léognan 2017

Château La Gaffelière Saint-Emilion 2016

355

Carruades de Lafite Rothschild Pauillac 2010

595

Château L'Eglise Clinet Pomerol 2006

640

Château Ducru-Beaucaillou Saint Julien 2005

650

Les Forts de Latour Pauillac 2005

750

Château Margaux 2007

1100

Château Haut-Brion Péssac Léognan 2008

1150

Château Lafite Rothschild Pauillac 2007

1990

B O U R G O G N E R O U G E S

VERRE 15CL

75CL

Bourgogne Côtes d'Auxerre
« *Athenais de Bérû* » 2019

20

95

Marsannay « Les Vaudenelles »
Domaine Bruno Clair 2021

150

Morey-Saint-Denis
Domaine Joseph Drouhin 2017

150

Chambolle Musigny
Domaine Duband 2019

170

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Combottes
Domaine Amiot et Fils 2019

225

Morey Saint-Denis 1er Cru Aux Cheseaux
Domaine Arlaud 2017

280

Charmes Chambertin Grand Cru
Domaine Geantet-Pansiot 2018

525

Corton Clos des Cortons Faiveley Grand Cru
Domaine Faiveley 2017

650

Clos des Lambrays Grand Cru
Domaine des Lambrays 2018

880

Latricière Chambertin Grand Cru
Domaine Trapet Père & Fils

1100

V A L L É E D U R H Ô N E R O U G E S

75CL

Crozes Hermitage
Domaine Graillot 2021

95

Côte Rôtie « Bassenon »
Domaine Cuilleron 2018

155

Châteauneuf-du-Pape
Domaine de la Janasse 2020

250

■

S P I R I T S
L I S T

■

V O D K A

5CL

Absolut ELYX

14

Belvedere

20

Grey Goose

22

Tito's

16

Ketel One

40

Beluga Gold Line

16

G I N

5 cL

Beefeater	1 4
Tanqueray	1 6
Tanqueray 10	2 4
Hendrick's	1 8
Bombay Sapphire 1er Cru	2 4
Monkey 47	2 1
Monkey 47 Sloe	2 0
The Botanist	2 0
Ki No Bi	2 0
Gin Mare	2 0
Gin aux agrumes de Monaco	2 0
Plymouth	1 6
Plymouth Navy Strength	2 0
Palmarae	2 2
Roku	2 4
Malfy Rosa	1 6
Prince Explorer	2 2
Seventy One	6 0

TEQUILA

5CL

Volcan Blanco	14
Altos Reposado	16
818 Blanco	22
818 Reposado	24
818 Anejo	26
8 Reserve by 818	62
Don Julio Blanco	16
Don Julio Reposado	20
Don Julio 1942	65
Clase Azul Plata	30
Clase Azul Reposado	65
Clase Azul Anejo	175
Clase Azul Ultra anejo	550
Casa Dragones Anejo	190
Casamigos Blanco	20
Casamigos Reposado	26
Casamigos Añejo	38
Almave 0.0%	14

MEZCAL

5CL

Ojo de Dios	20
Casamigos Mezcal	45
Clase Azul Mezcal Guerrero	50

S I N G L E M A L T

5 cL

Aberlour A'bunadh	26
Oban 14	26
Talisker Storm	24
Macallan 12	26
Macallan 15	40
Macallan 18	55
Macallan 25	420
Macallan 30	790
The Macallan M	990
Glenfiddich 15	26
Glenfiddich 18	45
Glenfiddich 29 Grand Yozakura	480
Dalmore Cigar Malt	40
Dalmore King Alexander III	60
Glenmorangie 18	40
Highland Park 18	55
The Balvenie Caribbean Cask 14	36
The Balvenie Portwood 21	55
The Balvenie 25	85
The Glenlivet 25	210
Laphroaig 10	24
Caol Ila 12	26
Lagavullin 16	30
Bowmore 18	40
Ardberg Uigeadail	28

B L E N D E D W H I S K Y

5CL

Johnnie Walker Black Label	1 4
Johnnie Walker Blue Label	6 5
Chivas 12	2 0
Chivas 18	2 4
Chivas Royal Salute	4 5
Chivas 25	7 5

U S W H I S K Y

5CL

Woodford Reserve Bourbon	2 2
Woodford Reserve Rye	2 4
Maker's Mark	2 0
Blanton's Original	2 2
Knob Creek Bourbon	2 8
Jack Daniel's N°7	2 0
Jack Daniel's Single Barrel	2 4

IRISH WHISKEY

5CL

Jameson Black Barrel	18
Bushmills Black Bush	22
Redbreast 12	20
Redbreast 15	26
Midleton Very Rare 2022	48

JAPANESE WHISKY

5CL

Hibiki Harmony	40
Hibiki 30	990
Nikka Yoichi 10	65
Nikka Yoichi 15	220
Yamazaki 12	65
Yamazaki 18	140

R H U M

5CL

Havana Club 3 ans	14
Havana Club 7 ans	20
Zacapa 23	30
Zacapa XO	40
Santa Teresa	30
Diplomatico Reserva Exclusiva	22
Diplomatico Ambassador	50
Plantation's Pineapple	20
Trois Rivières Ambré	18
Gosling's Black Seal	28
Don Papa	18
Mathusalem Grande Réserve 23	55
Yaguara Cachaça Organic	20

APÉRITIFS & LIQUEURS

5 CL

Campari	1 6
Cynar	1 6
Ricard	1 6
Lillet Blanc	1 6
Cocchi Americano	1 6
Punt E Mes	1 6
Cocchi Vermouth di Torino	1 6
Bailey's	1 6
Fernet Branca	1 6
Amaretto Disaronno	1 6
St Germain	1 6
Italicus	1 6
Borghetti Coffee Liqueur	1 6
Amaro Montenegro	1 6
Limoncello Nastro d'Oro	1 6
Chartreuse Verte	2 0
Chartreuse Jaune	2 2
Pimm's	1 6
Martini Rosso	1 6
Martini Bianco	1 6
Amaro Nonino	1 6
Drambuie	1 6

COGNAC

5CL

Martell VSOP	20
Martell Cordon Bleu	55
Martell Cohiba	85
Frapin XO	90
Hennessy XO	65
Hennessy Paradis	180
Rémy Martin XO	60
Rémy Martin Louis XIII	400

BRANDY

5CL

Calvados Pierre Huet Vieux	30
Armagnac Veuve Goudoulin 2002	28
Grappa Sassicaia 2017	36
Grappa Marolo Moscato	20

PORTO

VERRE 8CL

50CL

75CL

Andresen White 10	12	70
Dow's Quinta Senhora da Ribeira 2006	16	140
Symington's Quinta do Vesuvio 2006	19	170

*Prix nets en €, taxes et service compris.
Notre établissement n'accepte pas les chèques.
Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires,
merci d'en faire part à notre équipe lors de la prise de commande.*