

# Menu

OUVERT DE 10H À 1H  
OPEN FROM 10AM TO 1AM



Service déjeuner & dîner de 12h à 23h  
*LUNCH & DINNER SERVICE FROM 12:00 PM TO 11:00 PM*

# COCKTAILS SIGNATURE

---

22€

## Parisian Elegance

Gin Anaë, camomille, citronnelle, cassis, citron vert

## Midnight In Pigalle

Rhum Savanna intense, cognac Hennessy VS,  
tonka, gingembre, passion, ananas

## Jazz Paloma

Mezcal Mahani, Tequila Volcan, feuille de kaffir,  
pamplemousse, tonic pamplemousse "La French"  
à la fleur de sel de Guérande

## Cabaret Crush

Pisco, poivre blanc Kampot, rooibos,  
citron vert, blanc d'œuf



# COCKTAILS SIGNATURE

---

22€

## Bohemian Bliss

Gin Anaë, chartreuse jaune, thé earl grey, abricot, romarin

## Gatsby's XVI

Whiskey Bulleit Bourbon, poivre noir de Madagascar,  
liqueur de tabac, vermouth rouge

## Belle Epoque Bubbly

Vodka Romanov, thé vert aux fruits rouges,  
grenade, vanille, champagne

## Art Deco Delight

Riesling, fraise, citron vert, fleur d'oranger

(Cocktails classiques sur demande -  
Classic cocktails available upon request)

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

# MOCKTAILS

---

16€

## Folies Fruitées

Passion, ananas, gingembre, blanc d'œuf

## Can-Can

Pamplemousse, vanille, san bitter

## Tonic Swing Parisian

Abricot, romarin, tonic

## Seedlip in Paris

Seedlip, citron vert, fleur de sureau, pomme



# VINS & CHAMPAGNES

## Au verre - by the glass

---

### CHAMPAGNES

Moët Brut Impérial	26€
Moët Rosé Impérial	32€
Moët Grand Vintage 2016	32€
Prosecco Superiore - Musti Nobilis	16€

### VINS BLANCS

#### *BOURGOGNE*

Saint Véran - Domaine de la feuillarde - 2023	16€
---	-----

#### *VAL DE LOIRE*

Pouilly Fumé - Domaine Chollet - 2023	17€
---------------------------------------	-----

#### *CÔTES DU RHÔNE*

Crozes Hermitage Domaine Philippe et Vincent Jaboulet - 2023	18€
--	-----

### VINS ROSÉS

#### *PROVENCE*

Minuty Prestige 2024	16€
----------------------	-----

### VINS ROUGES

#### *VAL DE LOIRE*

Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine la Lande - 2022	16€
--	-----

#### *CÔTES DU RHÔNE*

Crozes Hermitage - Domaine P&V Jaboulet - 2022	17€
--	-----

#### *BORDEAUX*

Saint Estephe - Les Hauts de Pez - 2021	23€
---	-----

#### *BOURGOGNE*

Mercurey - Vignes Blanches Domaine Voarick - 2019	25€
---	-----

# VINS & CHAMPAGNES

## À la bouteille - Bottles

---

### CHAMPAGNES

Moët Brut Impérial	130€
Moët Rosé Impérial	160€
Moët Grand Vintage 2016	160€
Laurent Perrier Brut	125€
Laurent Perrier Rosé	155€
Laurent Perrier Blanc de Blanc	175€
Dom Pérignon Millésimé 2016	520€
Krug Brut	590€

Prosecco Superiore - Musti Nobilis	55€
------------------------------------	-----

---

### VINS BLANCS

#### *BOURGOGNE*

Saint Véran - Domaine de la feuillarde - 2023	75€
Chablis Domaine des Hâtes 2023	90€

#### *VAL DE LOIRE*

Vouvray - Domaine d'Orfeuilles - 2017	70€
Pouilly Fumé - Domaine Chollet - 2023	80€
Sancerre - Domaine Serge Laloue 2023	90€

#### *ALSACE*

Riesling Réserve - Domaine F.Engel - 2022	60€
Pinot Gris Grand Cru - Domaine F.Engel - 2020	110€
Gewurztraminer Vendange Tardive - Domaine F.Engel - 2019	145€

#### *CÔTES DU RHÔNE*

Crozes Hermitage Domaine Philippe et Vincent Jaboulet - 2023	85€
Condrieux - Domaine Yves Lafoy - 2022	165€

# VINS ROSÉS & ROUGES

## À la bouteille - Bottles

---

### VINS ROSÉS

#### *PROVENCE*

Minuty Prestige 2024	80€
Bandol - Domaine de la Tour du Bon - 2023	105€

---

### VINS ROUGES

#### *BORDEAUX*

Saint Estephe - Les Hauts de Pez - 2021	120€
Margaux - Ségla - 2016	185€

#### *BOURGOGNE*

Mercurey - Vignes Blanches Domaine Voarick - 2019	140€
Gevrey-Chambertin - Fabrice Lesne - 2020	245€

#### *BEAUJOLAIS*

Saint Amour - Domaine Sancy - 2023	60€
Morgon - Côte du Py - Jean Paul Brun - 2022	95€

#### *CÔTES DU RHÔNE*

Crozes Hermitage - Domaine P&V Jaboulet - 2022	80€
Château Neuf du Pape - Domaine Duclaux - 2018	150€

#### *VAL DE LOIRE*

Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine la Lande - 2022	55€
Saumur Champigny - Le Petit Clos - 2020	55€
Sancerre - Domaine Serge Laloue - 2022	95€

# SPIRITUEUX & APÉRITIFS

## Spirits & appetizers

---

### BIÈRES BOUTEILLES

Corona 0%	33 CL/ 10€
Gallia Champ Libre , Heineken, Corona	12€

### BIÈRES PRESSION

Heineken	25 CL / 50CL 10€ / 15€
Gallia Western IPA	10€ / 15€

### APERITIFS

Porto Tawny, Sandeman White, Vermouth Dolin,	14€
Campari, Ricard	16€
Absinthe	20€

### VODKA

Romanov	5 CL/ 17€
Absolut Elyx, Belvedere	23€

### GIN

Anae	5 CL/ 18€
Belle Rive, Tanqueray Ten, Citadelle, Hendrick's, London N°3	20€
Monkey 47, Ki No Bi	24€



# SPIRITUEUX & APÉRITIFS

## Spirits & appetizers

---

<b>RHUM</b>	5 CL/
Havana club 7 ans, Cachaca Janeiro	18€
Flor De Caña	20€
Don Papa	22€
Santa Teresa 1796, Rhum Botran	24€
J.Bailly 12 an, Mount Gay XO	28€
Zacapa 23 ans	32€
Zacapa XO	58€

<b>TEQUILA</b>	5 CL/
Volcan Silver	17€
Herradura Extra Anejo	28€
Celosa Rose	29€
Komos Anejo Cristalino	58€
La Adelita Extra Anejo	74€

<b>MEZCAL</b>	5 CL/
Mahani	20€

<b>PISCO</b>	5 CL/
Demonio de Los Andes	17€

# WHISKIES

---

<i>U.S.A</i>	5 CL/
Bulleit Bourbon	18€
Gentleman Jack Daniels	18€
Woodford Reserve	18€
Woodford Reserve double oak	25€

## *SCOTCH*

Johnnie Walker Black Label	18€
Ardbeg 10 ans	22€
Chivas Regal 15 ans	22€
Talisker 10 ans	24€
Macallan Sherry oak 12 ans	34€
Lagavulin 16 ans	39€
Dalmore Cigar Malt	54€
Chivas Royal Salute 21 ans	68€
Johnnie Walker Blue Label	74€
Dalmore King Alexander III	89€
Macallan Sherry oak 18 ans	125€

## *JAPAN*

Nikka From The Barrel	20€
Hibiki Harmony	44€

## *FRENCH*

Benjamin Kuentz Fin de Partie	22€
Domaine des Hautes Glaces	28€

# DIGESTIFS

---

<b>COGNAC</b>	5 CL/
Hennessy VS	22€
Delamain Pale & Dry	38€
Pierre Lecat XO	52€
Hennessy XO	79€
Delamain XXO	96€
Louis XIII	480€

<b>ARMAGNAC</b>	5 CL/
Armagnac Janneau XO	28€

<b>CALVADOS</b>	5 CL/
Boulard VSOP	18€
Lecompte 12 ans	22€
Lecompte 18 ans	32€

<b>LIQUEURS</b>	5 CL/
Cointreau, Fernet Branca, Marascin	14€
Limoncello, Amaretto Disaronno, Baileys, Frangelico, Get 27	15€
Mandarine Impériale, Chambord	16€
Grand Marnier, La Pinta, Italicus	18€
Saint Germain, Chartreuse Verte	22€

<b>EAU DE VIE</b>	5 CL/
Poire William , Framboise	18€
Vieille prune de Souillac	22€

# SOFTS

---

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Verre de lait	5€
Café espresso, Espresso décaféiné	6€
Café noisette	7€
Café allongé, Double espresso, Café allongé Décaféiné	8€
Café latte, café crème, Cappuccino, Chocolat chaud	9€
Sélection de thés "Palais des Thés"	10€

## SOFT DRINKS

Coca-Cola 33cl, Coca-Cola zero 33cl, Coca-Cola Cherry 33cl,	
San Bitter 20cl, Fanta, Sprite, Fuze tea, Orangina	9€
"La French" Tonic, "La French" Ginger Beer	10€
"La French" Agrumes, "La French" Pamplemousse à la fleur de sel de Guérande	12€
Red Bull 33cl	12€

## EAUX MINÉRALES - MINERAL WATER

Eau Minérale , eau Minérale gazeuse 33cl	8€
Eau Minérale gazeuse 50cl	9€
Eau Minérale 75cl	10€
Eau Minérale gazeuse 1L	11€

## JUS DE FRUITS - FRUIT JUICE

Jus Alain Milliat (orange, fraise, myrtille, ananas, tomate...)	12€
Jus de fruits pressés (orange, pamplemousse, citron)	12€

# *À la carte*



# À PARTAGER

---

Planche de fromages de nos régions 24€

*SELECTION OF FRENCH REGIONAL CHEESE,  
SERVED WITH TRADITIONAL CONDIMENTS*

Planche de charcuterie basque, guindillas 26€

*BASQUE CHARCUTERIE BOARD WITH GUINDILLAS PEPPERS,  
DELICATELY SPICED AND IDEAL FOR SHARING*

Planche mixte charcuterie / fromages 28€

*COMBINATION OF BASQUE CHARCUTERIE AND FINE FRENCH CHEESE*

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultries and meats come from : UE.

Des informations sur les allergies peuvent être fournies sur demande - Allergies information is available on request.

# ENTRÉES - STARTERS

---

Potage du moment <i>CHEF'S SOUP OF THE DAY, PREPARED WITH SEASONAL INGREDIENTS</i>	16€
Croustillants de gambas au basilic thaï. mayonnaise Sriracha <i>CRISPY PRAWNS WITH THAI BASIL AND SRIRACHA MAYONNAISE</i>	19€
Assiette de saumon fumé. blinis maison. cream cheese à l'aneth <i>SMOKED SALMON WITH HOMEMADE BLINIS AND DILL CREAM CHEESE</i>	21€
Burrata. tomate d'antan. pesto de basilic <i>BURRATA, HEIRLOOM TOMATOES, BASIL PESTO</i>	22€

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultries and meats come from : UE.

Des informations sur les allergies peuvent être fournies sur demande - Allergies information is available on request.

# SNACKING & SALADES

---

Club sandwich au poulet, frites, salade 26€

*CLASSIC CHICKEN CLUB SANDWICH WITH FRIES AND SALAD*

Club sandwich au saumon, frites, salade 28€

*SMOKED SALMON CLUB SANDWICH WITH FRIES AND SALAD*

Salade Caesar au poulet 26€

*CHICKEN CAESAR SALAD WITH ROMAINE LETTUCE,  
PARMESAN, AND ANCHOVY DRESSING*

Salade Caesar aux gambas 28€

*PRAWN CAESAR SALAD WITH ROMAINE LETTUCE,  
PARMESAN, AND ANCHOVY DRESSING*

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultries and meats come from : UE.

Des informations sur les allergies peuvent être fournies sur demande - Allergies information is available on request.

# PLATS - MAIN COURSES

---

Le Burger du Collectionneur. frites et salade 34€  
*SIGNATURE CHEESEBURGER WITH AGED BEEF,  
MELTING CHEESE, FRIES AND SALAD*

Pavé de saumon coco/citron vert. garniture au choix 32€  
*SALMON FILLET WITH COCONUT AND LIME  
SIDE OF YOUR CHOICE*

Gnocchis tomate. basilic. pecorino 24€  
*GNOCCHI WITH TOMATO, BASIL, AND PECORINO*

Tartare de bœuf. salade d'herbes et frites 29€  
*BEEF TARTARE PREPARED TO ORDER, SERVED WITH A FRESH HERB  
SALAD AND FRIES*

Noix d'entrecôte Black Angus.  
sauce Béarnaise et garniture au choix 48€  
*BLACK ANGUS RIBEYE STEAK, BÉARNAISE SAUCE  
AND A SIDE OF YOUR CHOICE*

## GARNITURES/SIDES - 10€

Poêlée de légumes, purée de pommes de terre, frites, salade verte  
*SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES, CREAMY MASHED POTATOES,  
CRISPY FRENCH FRIES, FRESH GREEN SALAD*

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultries and meats come from : UE.

Des informations sur les allergies peuvent être fournies sur demande - Allergies information is available on request.

# DESSERTS

---

Mousse au chocolat en siphon à la fleur de sel.  
éclats de chocolat

16€

*CHOCOLATE MOUSSE FROM A SIPHON WITH FLEUR DE SEL,  
CHOCOLATE SHARDS*

Assiette de fruits de saison

14€

*SELECTION OF FRESH SEASONAL FRUITS*

Crèmeux citron, crumble à l'amande et huile d'olive, gelée de  
Combava

14€

*LEMON CREAM DESSERT, ALMOND CRUMBLE WITH OLIVE OIL,  
COMBAVA JELLY*

Glaces et sorbets

13€

*SELECTION OF ICE CREAMS AND FRUIT SORBETS*

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultries and meats come from : UE.

Des informations sur les allergies peuvent être fournies sur demande - Allergies information is available on request.



# MENU ENFANT – KIDS MENU

---

Cheeseburger, frites – 27€  
*CHEESEBURGER, FRENCH FRIES*

Gnocchis à la tomate – 22€  
*TOMATO GNOCCHI*

Blanc de volaille, garniture au choix – 24€  
*CHICKEN BREAST, SIDE OF YOUR CHOICE*

Pavé de Saumon, garniture au choix – 25€  
*SALMON FILLET, SIDE OF YOUR CHOICE*

Garnitures :  
frites, purée de pommes de terre ou légumes de saison  
*SIDES:  
FRENCH FRIES, MASHED POTATO OR SEASONAL VEGETABLES*

---

## DESSERTS

Glaces et sorbets – 13€  
*ICE CREAM AND SORBET*

Mousse au chocolat – 16€  
*CHOCOLATE MOUSSE*

Riz au lait – 12€  
*RICE PUDDING*

Assiette de fruits de saison – 14€  
*FRESH FRUIT SALAD*



Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included  
Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultries and meats come from : UE.

Des informations sur les allergies peuvent être fournies sur demande - Allergies information is available on request.