



87 Boulevard Haussman, 75008 Paris

menuonline.fr / Droits Réservés 06-05-2025



- NOTRE CARTE -



Scan me and get
our menus
in your language

COCKTAILS SIGNATURE



VIOLETTA

Gin
Crème de violette
Liqueur de fleur de sureau
Jus de citron vert, blanc d'oeuf

17€



LAVENDER SPRITZ

Italicus
Prosecco
Sirop de lavande
Eau pétillante

NECTAR DE LAVANDE

Italicus
Jus de pêche
Sirop de lavande
Jus de citron



MISTRAL PIMENTÉ

Tequila
Cointreau
Sirop de piment
Jus de citron vert



COLLABORATION

Gin Mare x Brasserie Pastis



GIN TO 16€

Gin
Romarin
La French Tonic
Baies Méditerranéennes



BASIL SMASH 18€

Gin
Basilic
Citron vert
Sucre de canne

COCKTAILS CLASSICS

Jägerbomb 15€

Jägermeister, Redbull

Mojito 15€

Rhum, cassonade, menthe fraîche, soda,
citron vert (fruits rouges + 0,5€)

Margarita 15€

Tequila, cointreau, citron vert

Cosmopolitan 15€

Vodka, cointreau, cranberry, citron vert

Amaretto Sour 15€

Amaretto, citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf

Americano 14€

Campari, Martini rouge, soda

Bloody Mary 15€

Vodka, jus de tomate, jus de citron, tabasco, céleri

Caïpirinha 15€

Cachaça, citron vert, sirop de sucre de canne

Daïquiri 15€

Rhum, citron vert, sirop de sucre de canne

Gin Fizz 15€

Gin, citron, sirop de sucre de canne, soda

Long Island 15€

Vodka, gin, rhum, tequila, coca-cola, citron vert

Negroni 15€

Campari, Martini rouge, gin

Old Fashioned 15€

Bourbon Hudson, sirop de sucre,
Bitter Angostura, Bitter orange

COCKTAILS MARTINIS

Dry Martini 16€

Gin, Martini dry

Expresso Martini 16€

Vodka, khalua, expresso, sirop de sucre de canne

Pornstar Martini 16€

Vodka, passion, sirop vanille,
citron vert, shot de Prosecco

WHISKY

Aberlour 10 ans 15€ 4cl

Chivas 12 ans 15€

Ballantine's 14€

Cardhu 15€

Glenlivet 15 ans 15€

Jack Daniel's 14€

Lagavulin 25€

Laphroaig 19€

Maker's Mark 14€

Nikka from the Barrel 15€

Oban 14 ans 18€

Talisker Port Ruighe 16€

Supp soda +2€

GIN

Tanqueray 14€ 4cl

Tanqueray Ten 16€

Botanist 16€

Citadelle 14€

Hendrick's 14€

Mare 14€

Monkey 47 23€

VODKA

Absolut 12€ 4cl

Belvédère 14€

Grey Goose 14€

ANIS

Ricard, Pastis 51 7€ 2cl

Pernod Absinthe 7€

TEQUILA

Olmecca 12€ 4cl

José Cuervo Reposado 14€

MEZCAL

Del Maguey Vida 14€ 4cl

RHUM

Dictator Col 17€ 4cl

Havana 3 ans 12€

Havana 7 ans 20€

Don Papa Phil 15€

Santa Teresa Vene 20€

EAUX

Vittel, San Pellegrino 7€

50cl

Vittel, San Pellegrino 9€

100cl

DIGESTIF 4cl

Limoncello di Capri 11€

Bailey's 12€

Fernet-Branca 12€

Poire William's 12€

La Cigogne

Mirabelle 12€

La Cigogne

Vieille Prune 15€

de Souillac

Calvados Busnel 10€

Cointreau 12€

Get 27, Get 31 12€

Chartreuse verte 12€

Chartreuse jaune 12€

Cognac Martell VSOP 14€

Cognac Martell XO 35€

BOISSONS CHAUDES

Expresso 3,5€

Décaféiné 3,5€

Café noisette 3,5€

Café allongé 3,5€

Déca allongé 3,5€

Double expresso 6,5€

Double décaféiné 6,5€

Café crème 6,5€

Cappuccino 6,5€

Thé, Infusion 6,5€

Chocolat chaud 6,5€

LES VINS

ROSÉS

	12cl	20cl	75cl
IGP MÉDITERRANÉE Bompuy, Domaine Bel-Air	7,5€	11,5€	37€
IGP MÉDITERRANÉE Domaine Bel-Air	9,5€	14,5€	45€
IGP AIX-EN-PROVENCE Domaine Bel-Air, Cuvée Esquisse			69€

BLANCS

IGP PAYS D'OC Saint Clair Sauvignon	7,5€	11,5€	35€
IGP CÔTES DE GASCOGNE Chambre d'Amour	8,5€	12,5€	41€
IGP MÉDITERRANÉE Domaine Bel-Air	9,5€	13,5€	47€
MENETOU-SALON AOP Le Grand Cerf	10€	14€	49€
IGP ARDÈCHE, CHARDONNAY Louis Latour			55€
CHABLIS AOC Domaine Gueguen			59€
POUILLY FUMÉ AOP Les Clairières			64€
MERCUREY AOP Chateau D'troyes			80€

LES BULLES

SPUMANTE Poggio Blanc de Noirs	12€	17€	60€
DANGIN EXTRA BRUT Champagne AOC	17€	24€	90€
DEUTZ BRUT Champagne AOC			130€
AYALA Blanc de Blancs Champagne AOC			160€

ROUGES

	12cl	20cl	75cl
CÔTES DU RHÔNE AOC Les Grès de Gayanne	7,5€	11,5€	37€
ST-NICOLAS BOURGUEUIL AOP La Tour de mon Père	8,5€	13€	45€

IGP MÉDITERRANÉE

Bel-Air			47€
GRAVES AOC Château Haut-Selve	9,5€	14,5€	54€

IGP MÉDITERRANÉE

Bel-Air			52€
CROZE HERMITAGE AOC Guigual			59€

RESERVA UNICA

Malbec Argentine Mendoza	12€	16,5€	65€
CHOREY LÈS BEAUNE AOC Domaine Pansiot			75€

SAINT-JULIEN AOC

Les Fiefs de Lagrange			85€
POMMARD AOP Château de la Charrière			105€

*Le vin étant une matière vivante,
les millésimes sont susceptibles de changer.*

APÉRITIFS

Kir pêche ou mûre 12cl	9€
Campari, Suze 5cl	8€
Martini 5cl rosso, bianco, extra dry	8€
Lillet blanc ou rosé 5cl	9€
Porto rouge 5cl	10€
Italicus	12€
Kir Royal 12cl	17€

COCKTAILS

LES SPRITZ

Classic Apérol, Prosecco, eau pétillante	14€
Provençal Suze, Prosecco, citron, eau pétillante	14€
Amer Campari, Prosecco, eau pétillante	14€
Spritz-Tropez Lillet blanc, Prosecco, tonic, concombre	14€
Chambord Chambord, Prosecco, eau pétillante	15€
Saint-Germain Saint-Germain, Prosecco, eau pétillante	16€

LES MULES

Marseille Pastis, Ginger Beer, citron vert	14€
Mexican Tequila, Ginger Beer, sirop de sucre, citron vert	14€
Caribbean Rhum, citron vert, gingembre, sirop de sucre, Ginger Beer	14€
London Gin Botanical, Ginger beer, citron vert	14€
Moscow Vodka, Ginger beer, sirop de sucre, citron vert	14€

BIÈRES

PRESSION

	25cl	50cl
Kronenbourg	6,5€	11,5€
1664 Blanche	6,5€	11,5€
Poretti	7€	12€
Panaché	7€	12€
Brooklyn IPA	7,5€	13,5€

BOUTEILLES

	33cl
1664 0.0%	9€
Peroni, Corona	9€

SOFTS

Vittel supp. sirop +1€ 25cl	6€
Perrier supp. sirop +1€ 33cl	7€
Coca-Cola original ou zéro 33cl	7€
Fuze Tea, Red Bull 25cl	7€
Tonic Bio ou Ginger Beer La French 25cl	7€
Limonade Garçon 33cl	7€
Jus de fruits Granini 25cl orange, pomme, ananas, abricot, fraise, tomate	7€
Fruits pressés orange ou citron	7€
Thé glacé maison, Café frappé	8€
Jus détox Boost carotte, orange, citron, gingembre	9€
Jus détox Green céleri, pomme, concombre, menthe	9€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito Supp. mangue, passion ou fruits rouges +0,50€	11€
Piperita menthe, citron vert, gingembre, Ginger ale, sirop gingembre	11€
Dolce Vita purée de fruits rouges, maracuja, jus d'ananas	11€

À PARTAGER TO SHARE

Tarama à la truffe <i>Truffle tarama</i>	13€	Planche de fromage <i>Cheese board</i>	17€
Guacamole et chips de maïs <i>Guacamole and corn chips</i>	13€	Planche de charcuterie <i>Charcuterie board</i>	22€
Calamars frits, spicy mayo <i>Fried squid with spicy mayo</i>	17€	Planche mixte <i>Mixed board of charcuterie and cheese</i>	28€
Baba ganoush <i>Sesame aubergine purée</i>	14€	Camembert rôti au miel <i>Baked Camembert with honey</i>	14€

NOS ENTRÉES STARTERS

Oeufs mimosa <i>Deviled eggs</i>	12€
Fleurs d'artichauts croustillantes, yaourt grec à l'aneth <i>Crispy artichoke flowers, greek yogurt with dill</i>	13€
Soupe à l'oignon traditionnelle <i>Traditional onion soup</i>	13€
Croustillants de chèvre et miel <i>Crispy goat cheese and honey</i>	14€
Belles asperges mousseline <i>Asparagus, mousseline</i>	17€
Gaspacho maison, menthe et petits pois <i>Homemade gaspacho with mint and peas</i>	14€
6 escargots extra gros <i>6 extra large snails</i>	18€
Tartare de thon, avocat épicé Entrée / Plat <i>Tuna tartar, spicy avocado (starter / main course)</i>	21/28€
Brochettes de poulpe, sauce chimichurri <i>Octopus skewers, chimichurri sauce</i>	19€
Burrata crémeuse, tomates anciennes <i>Creamy burrata, old tomato</i>	17€

NOS SALADES SALADS

Classique César <i>Caesar Salad</i>	20€
Chèvre chaud <i>Warm goat cheese salad</i>	22€
La Niçoise thon snacké <i>Niçoise salad snacked tuna</i>	24€
Quinoa fêta, oignons rouges, avocat, grenade <i>Quinoa, feta, red onions, avocado, pomegranate</i>	21€

NOS PÂTES PASTA

Ravioles du Royans gratinées salade <i>Royans ravioli gratinated, green salad</i>	20€
Bucatini cacio e pepe <i>Bucatini with "cacio e pepe"</i>	20€
Linguine aux gambas <i>Linguine with prawns</i>	25€
Rigatoni aux morilles <i>Rigatoni with morels</i>	28€
Orzotto pistou burrata <i>Orzotto pesto burrata</i>	22€
Risotto aux asperges vertes <i>Risotto with green asparagus</i>	24€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

SUGGESTIONS DU CHEF

Épaule d'agneau confite au thym * 95€
(2 à 3 personnes) + 2 garnitures au choix
Shoulder of lamb confit with thyme
(2 to 3 persons) + 2 sides of your choice

Côte de boeuf, sauce béarnaise * 95€
(2 à 3 personnes)+ 2 garnitures au choix
Prime rib with pepper sauce / chimichuri sauce
(2 to 3 persons) + 2 sides of your choice

NOS PLATS DISHES

Suprême de poulet, sauce champignons * <i>Chicken supreme, mushroom sauce</i>	22€
Aubergine alla parmigiana * <i>Eggplant, tomato sauce and parmesan cheese</i>	21€
Tartare de bœuf à la provençale * <i>Beef tartar, provençal style</i>	22€
Curry de légumes, riz basmati carotte, maïs, pois, navet, brocoli, betterave <i>Vegetable curry, basmati rice</i>	22€
Bavette à l'échalote * <i>Flank steak with shallots</i>	24€
Cordon bleu * comté, jambon blanc <i>Cordon bleu, comté cheese and ham</i>	27€
Filet de boeuf, sauce poivre * <i>Beef fillet, pepper sauce</i>	31€
Poulpe snacké, sauce chorizo * <i>Snacked octopus, chorizo sauce</i>	30€
Steak de thon, sauce vierge * <i>Tuna steak, virgin sauce</i>	29€
Daurade rôtie, sauce mayo spicy * <i>Roasted sea bream, spicy mayo sauce</i>	27€
Côtelettes d'agneau, sauce raïta * <i>Lamb chops, raita sauce</i>	29€
Carpaccio de boeuf * artichauts, tomates confites <i>Beef carpaccio, artichokes, tomatoes confit</i>	23€
* une garniture est incluse	
Supplément garniture :	
Riz parfumé, purée ou salade citronnée +5€	
Frites + 6€ / Haricots verts à l'ail 7€	
* a side is included	
Extra sides : Flavoured rice, mashed potatoes or lemon salad +5€ French fries + 6€ / Green beans in garlic sauce +7€	

FROMAGES CHEESES

Assiette de fromages affinés <i>Cheese plate</i>	17€
--	-----

DESSERTS

Une boule de glace Vanille, Chocolat, Caramel, Fraise, Citron ou Yaourt <i>1 scoop of ice cream</i> Vanilla, chocolate, caramel, strawberry, lemon or yogurt	4,5€
Tiramisù pistache <i>Pistachio tiramisù</i>	12€
Crème brûlée à la vanille bourbon <i>Bourbon vanilla crème brûlée</i>	12€
Tarte fine aux pommes glace vanille <i>Home made apple pie, vanilla ice cream</i>	13€
Brioche perdue au caramel beurre salé <i>Brioche perdue with salted butter caramel</i>	12€
Fraises Melba <i>Strawberries Melba</i>	12€
Cookie fondant glace vanille <i>Cookie fondant, vanilla ice cream</i>	12€
Mousse au chocolat, éclats de noisettes <i>Chocolate mousse with hazelnut pieces</i>	12€
Café Gourmand Uniquement le midi <i>Gourmet coffee, only at lunchtime</i>	13€
Thé Gourmand Uniquement le midi <i>Gourmet tea, only at lunchtime</i>	14€

Prix nets en euros, taxes et service compris.