

CAFÉ DU TROCADÉRO

[8, Place du Trocadéro](#)
[75016 Paris, France](#)

MENU

TO SHARE

Dips & Tapas Maison

[A]

One serving 10,50€ / Three 27€ / Five 39€

White taramasalata with smoked salmon, Tzatziki, Guacamole, Hummus, Eggplant caviar, Accras, King prawns in tempura

Iberica

[A] 27,5

Iberico ham, chorizo, lomo "Duroc", pickles & toasted bread

Cheeses from cheese makers

[A] 27,5

Rocamadour, Comté, Tête de Moine, Ossau Iraty & Saint-Nectaire
Chutney griottes à la liqueur de Chambord

Fromages de Maîtres Fromagers

Rocamadour, Comté, Tête de Moine, Ossau Iraty & Saint-Nectaire

Charcuterie and cheese board

32

Cheese & cold meat selection
Pickles, pain grillé

Planche Mixte

Sélection de fromages & Charcuteries

Fries with cheddar

[A] 13

Crispy onions or pepper and salt bacon

Frites au Cheddar

Oignons crispy ou Bacon sel de Poivre

Pimientos de padrón

Flower of salt

Piments Padron

Fleur de sel

SNACKS

Avocado Toast

[A] 28

Guacamole, organic soft-boiled egg, squash seeds, pomegranate, fresh herbs & mesclun

Dim Sum de chez Yoom

[A] 28

Small steamed dumplings & Chinese cabbage salad with vinegar
Prawns-spinach, Satay beef, Kung Pao chicken (peanuts)

Oeuf Benedicte bio, Jambon de Paris

23

Brioche bread, Hollandaise sauce

Organic Egg Benedict, smoked Salmon

25

Brioche bread, Hollandaise sauce

Oeuf Benedicte bio, Saumon fumé

Pain brioché, Hollandaise

Crab Roll

24

Viennese bread, crab meat, mayonnaise, lettuce, pickles

Hot Dog

[A] 18

Vienna bread, poultry sausage, crispy onions & thin fries

Chicken lye roll

18

Viennese bread, steamed poultry, vegetable shavings & tarragon mayonnaise

Moricette au Poulet

Pain Viennois, volaille vapeur, copeaux de légumes & mayo-estragon

Salmon lye roll

20

Viennese bread, smoked salmon & guacamole, pickles

Moricette au Saumon

Pain Viennois, saumon fumé & guacamole, pickles

[Croc pour Monsieur](#)

[A] 18

Handmade loaf bread, ham, Comté cheese, salad mix or matchstick fries

["Croc Madame" toastie](#)

[A] 19

Handmade loaf bread, ham, egg, Comté cheese, salad mix or matchstick fries

Croc pour Madame

Pain de mie artisanal, jambon blanc, œuf, Comté, mesclun ou pommes allumette

Croque and Truffle

24

Loaf bread, summer truffle, Comté cheese, salad mix or matchstick fries

Croc Truffe

Pain de mie, truffe d'été, Comté, mesclun ou pommes allumette

Smoked salmon toasted sandwich

[A] 21

Handmade loaf bread, smoked salmon, Comté cheese, salad mix or matchstick fries

Croc au saumon fumé

Pain de mie artisanal, saumon fumé, Comté, mesclun ou pommes allumette

"Minute-made" club sandwich

[A] 30

Chicken or smoked salmon from Maison Barthouil

Salad mix

Club Sandwich "minute"

Poulet ou saumon fumé Maison Barthouil

SALADS

Mozzarella di Buffala, Multicoloured Tomatoes

24

Nectarines, arugula & basil

Mozzarella Bufala, Tomates multicolores

Nectarines, Roquette & basilic

Crab Salad

30

Crab meat, mayonnaise, sucrine lettuce & baby spinach, avocado, orange, céleri & pomegranate

[Slightly roasted goat cheese with honey](#)

[A] 26

["Poujauran" sourdough bread, vegetable shavings, salad mix, walnuts](#)

Chèvre légèrement rôti au miel

Pain au levain Poujauran, copeaux de légumes, mesclun, noix

Lightly-seared tuna

[A] 28

Little gem lettuce, green beans, potato, egg, cherry tomatoes & olives

Thon snacké

Sucrines, haricots verts, pommes de terre, oeuf, tomates cerises & olives

Thai-style spiced chicken

[A] 26

Chinese cabbage, mint & coriander, sate

Poulet aux épices un peu Thaï

Chou Chinois, menthe & coriandre, Saté

César

[A] 28

Seared free range chicken supreme, romaine lettuce, hard-boiled egg, cherry tomatoes
Parmesan, small buttered croutons & Cesar Sauce

STARTERS

Muhammara, smoked sweet pepper caviar

16

Walnuts, radish dips, Lebanese cucumber, & leaf carrot

Muhammara, Caviar de poivrons doux fumés

Noix, dips de radis, concombre Libanais & carotte fane

Courgette involtini & mint-flavored Ricotta

16

Crushed tomatoes, Arugula, Parmesan cheese

Involtini de courgettes & Ricotta à la menthe

Tomates concassées, Roquette, Parmesan

Salmon tartare & avocado

22

Thaï mayonnaise, Nori seaweeds, alfalas

Tartare de saumon & avocat

Mayonnaise thaï, algues Nori, alfafas

Avocado, blackcurrant & Feta cheese

16

Arugula with olive oil

Avocat, cassis & Féta

Roquette à l'huile d'olive

Oeufs Mimosa

16

Organic eggs, mayonnaise

Kung Pao chicken spring rolls by YOOM

[A] 21

Sucrine lettuce, fresh mint & Nuóc Mam sauce

Nems de chez YOOM au Poulet Kung Pao

Sucrines, menthe fraîche & sauce Nuóc Mam

[Duck foie gras](#)

[A] 30

[Morello cherry chutney with Chambord liqueur](#)

Foie gras de canard

Chutney griottes à la liqueur de Chambord

[6 Burgundy escargots](#)

[A] 18

Les 6 escargots de Bourgogne

Pink onion soup

16

Browned bread, Emmental cheese

Soupe à l'oignon rose

Pain gratiné, emmenthal

MAIN COURSES

MAIN COURSES

Eggplant parmigiana

29

Tomato, mozzarella, fresh Parmesan cheese & basil

Parmesane d'aubergines

Tomatoes, mozzarella, Parmesan frais & basilic

Linguine pasta, pea cream

[A] 28

Green asparagus & cecina

Linguine, crème de petits pois

Asperges vertes & Cecina

Sea bass fillet, pea mousseline

34

Cauliflower shavings, green beans

Filet de bar, mousseline de petits pois

Copeaux de chou-fleur, haricots verts

Salmon with lemongrass & coconut milk

[A] 34

Green vegetables

Saumon à la citronnelle & lait de coco

Légumes verts

[Linguine and cockles](#)

[A] 30

Grated bottarga, fresh dill

Linguine aux coques

Poutargue râpée, aneth fraîche

Milanese veal

[A] 34

Capers, linguine pasta, cherry tomatoes & basil

Milanaise de veau

Câpres, linguine tomates cerise & basilic

Prime free range corn-fed chicken supreme

32

Baby potatoes & green beans, fresh herbs, Devil sauce

Suprême de poulet fermier jaune Label Rouge

Grenailles & haricots verts, herbes fraîches, sauce Diable

Cod Fish & Chips

[A] 30

aioli garlic mayonnaise & thin fries

Fish & Chips de cabillaud

aioli & pommes allumette

Cheeseburger from Salers

[A] 31

Cheddar cheese, red onion jam & thin fries

Cheeseburger de Salers

Cheddar, compotée d'oignons rouges & pommes allumette

Salers beef tartare, ground "to order" seasoned,

30

Seasoned, raw or lightly seared, matchstick potatoes

Tartare de bœuf de Salers haché «minute»

Assaisonné, cru ou aller-retour, Pommes Allumettes

Salers beef fillet

41

Baby potatoes & green beans, black Kampot pepper sauce

Filet de boeuf de Salers

Grenailles & haricots verts, sauce au Poivre noir de Kampot

Sole from Atlantic Coast

69

Grenaille potatoes, aioli

Sole de la Côte Atlantique

Pommes grenailles, aioli

[A]

Small side platter 6

1/2 Avocado

Cherry tomatoes

Green vegetables

Salad mix

Matchstick fries

KIDS

Large shell pasta

[A] 14

Tomato sauce

Grosses Coquillettes

Sauce tomate

Cod fish & chips

[A] 16

Aioli & thin fries

Fish & chips de Cabillaud

Aioli & pommes allumette

Salers ground beef

16

Matchstick fries

Steak de Salers haché «minute»

Pommes allumettes

... plus an icy surprise only for the children

[A]

... avec une surprise glacée pour les enfants

DESSERTS

CHEESE

One serving 10,50€ / 3 Cheeses 17,50€

[A]

Rocamadour, Comté, Tête de Moine, Ossau Iraty, Saint-Nectaire Fermier

La portion 10.5 • Les 3 fromages 17,5

Rocamadour, Comté, Tête de Moine, Ossau Iraty, Saint-Nectaire Fermier

DESSERTS

Fat free fromage blanc

13

Coulis de fruits rouges, fruits frais

Fromage blanc 0%

Coulis de fruits rouges, fruits frais

Crème brûlée

[A] 13

à la vanille gousse

Crème brûlée

à la vanille gousse

Seasonal fruit salad

13

"préparée minute"

Salade de fruits de Saison

"préparée minute"

Red Fruit

19

Crème Fouettée Mascarpone, coulis de fruits rouges

Fruits Rouges

Crème Fouettée Mascarpone, coulis de fruits rouges

Homemade danish

[A] 14

To choose from the tray

Pâtisserie Maison

To choose from the tray

GOURMET

Coffee or Tea & desserts

14

& 3 mini desserts

Café ou Thé Gourmand

& 3 mini desserts

Gourmet Champagne

15 cl

30

Coupe glass of champagne Deutz Brut & mini desserts

Champagne Gourmand

15 cl

Coupe de Champagne Deutz Brut & mini desserts

L'Instant Gourmand

4cl

30

Liqueur Moderne H. Theoria Electric Velvet (4cl) & mini-desserts

ICE CREAMS & SORBETS



1 Scoop 8 // 2 Scoops 14 // 3 Scoops 19

1 boule 8 • 2 Boules 14 • 3 boules 19

Sorbets

extra bitter chocolate, mango, strawberry

Sorbets

chocolat extra bitter, mangue, fraise

Ice creams

[A]

moka, vanilla, salted butter caramel, coconut

Glaces

moka, vanille, caramel beurre salé, noix de coco

CREPES

2 pieces

Brown sugar

[A] 8,5

Sucre roux

Nutella or chestnut cream

[A] 9

Nutella ou Crème de Marrons

Strawberry, apricot or bitter orange preserve

[A] 9

Confiture fraise, abricot ou orange amère

Grand Marnier

[A] 15


Flambées

Grand Marnier

HOT DRINKS

Espresso RICHARD Perle Noire	4,8
Espresso RICHARD Perle Noire	4,8
Decaffeinated coffee Décaféiné	4,8
Double espresso	7,8
Double espresso	7,8
Macchiato	5,3
Café noisette	5
Americano	5
Allongé	6,8
Americano (filter coffee)	6,8
Café Américain (café filtre)	7,5
White coffee	7,5
Café crème	9
Matcha Latte Matcha tea, coconut milk	9
Matcha Latte Thé Matcha, lait de coco	8,5
Cappuccino	8,5
Cappuccino	8,5
Hot Chocolat	9
Chocolat chaud	9
Viennese Coffee or Chocolate	9
Café ou Chocolat Viennois	9
Hot milk	7,5
Lait chaud	7,5
Hot flavoured milk vanilla, cinnamon or caramel	8
Lait chaud aromatisé vanille, cannelle ou caramel	8
Pot de lait	0,5
Changement Soy, coconut or almond vegetal milk	2
Changement Lait Végétal Soja, Coco ou Amandes	2
Chantilly Homemade whipped cream	3
Chantilly Crème Fouettée Maison	3

TEAS & HERBAL TEAS

Teas Comptoirs RICHARD Thés noirs : Ceylan O.P., Jardins de Darjeeling, Breakfast B.O.P., Lapsang Souchong (fumé), Grand Earl Grey, Fruits Rouges Thés verts : Sencha, Au Jasmin, A la Menthe Thé blanc Rose Litchi, Rooibos aux épices (thé rouge)	8,5
Thés Comptoirs RICHARD	8,5
Herbal teas Comptoirs RICHARD  Verveine, Verveine-menthe (apaisante), Camomille, Tilleul, Jardin Clos (citron/gingembre - détox), Rêves Enfants (fleurs d'hibiscus)	8,5



ANTI-FLU

Mulled wine

10cl
with cinammon & orange

Vin chaud

10cl
à la cannelle & orange

Grog

2cl d'alcool
au rhum ou au cognac

Grog

2cl d'alcool
au rhum ou au cognac

Irish coffee

4cl d'alcool
Sour Cream

10

12

17

COLD DRINKS

FRESH FRUITS & VEGETABLES

Détox

25cl
orange, carrot, ginger

Détox

25cl
orange, carotte, gingembre

Green Juice

25cl
Cucumber, spinach, Granny Smith, Kale, lime

Green Juice

25cl
Concombre, épinards, Granny Smith, Kale, lime

Super Juice

25cl
Beetroot, strawberries, pineapple, berries from Goji

Super Jus

25cl
Betterave, fraises, ananas, baies de Goji

Pomegranate or Pineapple

25cl
in fresh juice

Grenades ou Ananas

25cl
en jus frais

Freshly-squeezed fruit juices

25cl
orange, lemon or grapefruit

Jus de fruits pressés

25cl
orange, citron ou pamplemousse

14

14

14

14

10

ICED

Smoothie

25cl
strawberry, banana, apple

Smoothie

25cl
fraise, banane, pomme

Milkshake

25cl
Berthillon ice cream flavour, milk

13,5

13,5

Milkshake

25cl
saveur glace Berthillon, lait

Homemade Iced Tea

25cl
Peach & white peach flavor

Thé Glacé Maison

25cl
saveur Pêche & pêche blanche

Iced coffee

25cl
Café allongé, glace pilée

Café Glacé

25cl
Café allongé, glace pilée

Iced Matcha latte

25cl
Matcha tea, coconut milk, crushed ice

Matcha Latte Glacé

25cl
Thé Matcha, lait de coco, glace pilée

PREMIUM SOFTS

Fever Tree

20cl
(Congo) 100% naturel, pureté et qualité

CLASSICS

Vittel, San Pellegrino

25cl

Pepsi, Pepsi Max

33cl

Perrier, Coca-Cola, Zero

33cl

Orangina

25cl

Fruit juice

25cl
apricot, pineapple, strawberry, mango, orange,
pear, apple, tomato, grape

Nectars, jus de fruits

25cl

Cold milk

25cl

Lait froid

25cl

Sirop

Changement lait de soja, lait d'amandes ou lait de coco

WATERS

San Pellegrino, Vittel

50cl

Abatilles Plate, Gazeuse

75cl

COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAIL

(18cl)

Smash Trocadero Signature

Gin Gabriel Bourdier Saffron, Rinquinquin liqueur,

8

8

9

8,5

7,5

8,5

8,5

8,5

7,5

7,5

0,5

2

8,5

10,5

18,5

lime, grape juice, fresh thyme, Prosecco Spumante Tenuta ca Bolani

SHORT DRINKS

(10-15cl)

Tommy's Margarita

Tequila Calle 23, sirop d'agave Monin, citron vert

18,5

Espresso Martini

Vodka Fair, Richard coffee liquor, Perle Noire ristretto coffee, Monin cane sugar syrup

18,5

Pisco Sour

Pisco Caravedo, blanc d'oeuf, citron vert, sirop de sucre canne Monin

18,5

Bourbon Old Fashioned

Buffalo Trace Bourbon, sucre, Angostura Bitter, zeste d'orange, soda water

18,5

La Niña

Rhum Plantation Pineapple,
Velvet Falernum, Monin coconut syrup, pineapple juice

18,5

Negroni

Nuage gin, La Quintinye vermouth rouge, Campari

18,5

SPRITZ

Elixir d'Amour

Prosecco Spumante doc Tenuta ca Bolani, Eau de Rose, Sirop Litchee Monin

18,5

Spritz de Normandie

30&40 Double Jus, Prosecco Spumante doc Tenuta ca Bolani, soda water

18,5

Spritz de Normandie

30&40 Double Jus, Prosecco Spumante doc Tenuta ca Bolani, soda water

Italicus Spritz

Italicus bergamote, Prosecco Spumante doc Tenuta ca Bolani, soda water

18,5

June Spritz

Liqueur de fruits d'été June, Prosecco Spumante doc Tenuta ca Bolani, soda water

18,5

Apérol Spritz

Apérol, Prosecco Spumante doc Tenuta ca Bolani, soda water

18,5

LONG DRINKS

(18-20cl)

Exotic Gimber

Vodka, Ginger Passion fruit, Pineapple juice, Mashed Maracuja

18,5

Exotic Gimber

Vodka, Gimber Passion, Jus d'ananas, purée de Maracuja

Pineapple Mule

Rhum Plantation Pineapple, citron vert, Fever Tree Ginger Beer

18,5

Dark & Stormi

Rhum Plantation Original Dark, citron vert,
Fever Tree Ginger Beer, Angostura Bitter

18,5

New Sangria

Vodka Fair Quinoa, lime, Velvet Falernum,
red wine, Fever Tree Ginger Beer

18,5

CHAMPAGNE COCKTAILS

Champagne Cocktail

Champagne, fleur de sucre de coco, Angostura Bitter & Cognac Bourgoin

20

Mojito Royal

Rhum Plantation Original Dark, fleur de sucre de coco, citron vert frais, menthe fraîche, Champagne

20

PREMIUM GIN & TONIC

(18-25cl)

Saffron Fever

Saffron gin 4cl, Fever Tree Indian Tonic Water 25cl

Gin d'une rondeur remarquable du safran associé au genièvre

21

Sab's Fever

Sab's gin 4cl, Fever Tree Indian Tonic Water 25cl

Gin aux arômes botaniques, pointe d'épices

21

Drumshanbo Fever

Drumshanbo gin 4cl, Fever Tree Indian Tonic Water 25cl

Gin légèrement épicé fruité, parfum de genièvre

21

Gin XII Fever

Gin XII 4cl, Fever Tree Aromatic Tonic Water 25cl

Gin d'une belle persistance aromatique

21

MOCKTAILS (ALCOHOL-FREE)

(18-25cl)

Mocktail Spritz

Monin Orange Spritz syrup, fresh orange juice & soda water

13,5

Ispahan

jus de framboise, sirop de litchi Monin, citron vert

13,5

Fraisangue

strawberry juice, mango juice, Monin rose syrup

13,5

Fraisangue

jus de fraise, jus de mangue, sirop de rose Monin

Merloire

grape juice, pear juice & lemon juice

13,5

Merloire

jus de raisin, nectar de poire & jus de citron

Virgin Mojito

Cane sugar, lime, fresh mint & soda water

13,5

Virgin Mojito

Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche & soda water

APÉRITIFS

Americano Maison

8cl

13,5

Ricard, Pastis

4cl

Henri Bardoin (France)

8,5

Campari, Suze

6cl

8,5

Porto rouge, blanc

6cl

8,5

Vermouth La Quintinye

5cl

rouge, blanc

8,5

Kir

15cl

(IGP Pays d'Oc Chardonnay)

Framboise, cassis, mûre ou pêche

8,5

Coupe de Champagne

15cl

Deutz Brut Classic

25

Coupe de Champagne rosé

15cl

Deutz Brut Rosé

28

Kir Royal

12cl

Crémant de Bourgogne Blanc Colette, framboise, mûre, cassis, pêche

23,5

BEERS

DRAUGHT

50cl

25cl

1664

16 8,5

Demory

17 9

Carlsberg, Grimbergen

17 9

Picon bière

17 9

1664 blanche

17 9

BOTTLES

Cidre Botanique Français

33cl

Le Sauvage, Fils de Pomme

10

Pelforth Brune

33cl

11

Heineken

9

25cl

1664 sans alcool

25cl

Corona

35,5cl

Duvel

33cl

12

13

11

WINE

ROSÉ WINE

75cl

50cl

20cl

15cl

Beaujolais Rosé AOP

Rosé d'une nuit 2023

-

38 26 10,4 7,8

Côtes de Provence AOP

La Source Gabriel 2023

-

43 29 11,6 8,7

Côtes de Provence AOP

Domaine Sainte-Marie 2023

-

51 34 13,6 9,9

Côtes de Provence AOP

Miraval 2023

-

63 42 17 12,8

WHITE WINE

75cl

50cl

20cl

15cl

Chardonnay IGP Pays d'Oc

Ecoterra 2022

-

38 26 10,4 7,8

Sauvignon Bordeaux AOP

Roches Blanches 2023

-

40 27 10,8 8,1

Pouilly Fumé AOP

Berthier 2022

-

74 51 20,4 14,8

Chablis AOP

Louis-Catherine Poitout 2022

-

71 48 19,2 14,4

Bourgogne Côte Chalonnaise AOP

Chardonnay Millebuis 2022

-

43 29 11,8 8,9

Anjou Blanc AOP

Le Cheninposteur 2022

-

38 26 10,4 7,8

Bourgogne Aligoté AOP

Famille Gueguen, La Vigne de Marie Louise 2022

-

45 30 12,2 9,2

Monbazillac AOP

Château Beaufrand Vieilles Vignes 2021

-

38 26 10,4 7,8

Meursault AOP

Vincent Girardin, Vieilles Vignes 2017

-

180

Chassagne-Montrachet AOP

Vincent Girardin Vieilles Vignes 2018

-

180

RED WINE

75cl				
50cl				
20cl				
15cl				
■	Brouilly AOP Château de Corcelles 2022 -			42 28 11,4 8,6
■	Bourgogne Côte Chalonnaise AOP Millebuis - Pinot Noir 2022 -			46 31 12,5 9,4
■	Bordeaux AOP Château Roquefort 2020 -			40 27 10,8 8,1
■	Haut-Médoc AOP Cru Bourgeois, Château Victoria 2019 -			54 36 14,4 10,8
■	Graves rouge AOP Château Pouyanne 2020 -			42 28 11,4 8,6
■	Pinot Noir IGP Pays d'Oc Le Versant 2022 -			38 26 10,4 7,8
■	Chinon AOP Couly-Dutheil, Les Châteliers 2021 -			40 27 10,8 8,1
■	Côtes du Rhône AOP Les Trois Garçons 2022 -			38 26 10,4 7,8
■	Pic Saint-Loup AOP Château Lancyre, Clos des Combes 2022 -			48 32 12,8 9,6
■	Saint-Emilion Grand Cru AOP Clos Petit Corbin 2021 -			59
■	Saint-Julien AOP Connétable de Talbot 2020 -			110
■	Châteauneuf du Pape AOP Les Granières de la Nerthe 2020 -			98
■	Margaux AOP Grand Cru Classé Château du Tertre 2018 -			195
■	Chassagne Montrachet AOP Vincent Girardin Vieilles Vignes 2018 -			130
■	Gevrey Chambertin AOP Frédéric Magnien, Vieilles Vignes 2018 -			170

CHAMPAGNE & BUBBLES

BULLES

75cl				
15cl				
■	Prosecco Spumante doc Tenuta ca Bolani -			85 18
■	Café de Paris Mousseux Héritage, Blanc de Blancs brut -			80 16
■	Moscato d'Asti DOCG Ricossa Antica Casa 2022/23 (sucré) -			85 18

CHAMPAGNES AOC

75cl		
15cl		
	Deutz Champagne Brut Classic -	170 26
	Deutz Champagne Brut Rosé -	250 29
	Deutz Champagne Blanc de Blancs -	280
	Ruinart Champagne R Brut -	240
	Louis Roederer Champagne Brut Collection 242 -	190
	Dom Pérignon Champagne Brut -	610

LIQUORS

WHISKIES

4cl

BLENDED

Johnnie Walker- Black Label

(Écosse)
Blended

17

Monkey Shoulder

(Écosse)
Blended Malt

16

SINGLE MALT

knockando- Season

(Speyside) 12 ans
Finale souple

20

Kavalan- Distillery Select

(Taiwan)
Pureté, délicatesse

19

BOURBON

Buffalo Trace

(Etats-Unis)
Elaboré dans le Kentucky, majoritairement à partir de maïs

16

Bulleit Rye

(États-Unis) - Kentucky, sec
Longue finale élégante

19

FRENCH WHISKY

Distillerie du Vercors - Séquoia



(France)- Pur Malt Tourbé
Distillé à basse température, au pied d'un Séquoia centenaire

19

Benjamin Kuentz - D'un verre Printanier

(France) Malt
Élégant et aérien, une finale subtile

20

Benjamin Kuentz - Aux particules Vines

(France)- Single Malt

21

Arômes pâtisseries, fleurs, fruits blancs, un fumé délicat

Benjamin Kuentz- Fin de Partie

(France)- Single Malt

Finale longue, notes épicées et poivrées

25

RUMS & VODKAS

Accompagnement (20-25cl)

5

RON

4cl

Havana Club- Anejo 3 anos

(Cuba)

Nez intense, arômes vanille, poire caramélisée et banane, une pointe de chêne fumé

16

Coloma 8 años

(Colombie)

Arômes délicats, notes boisées, beaucoup d'onctuosité

17

RUM

4cl

Plantation Original Dark

(Trinité & Tobago)

Notes épicées de poivre noir, de clou de girofle, de cannelle et de pruneau

16

Plantation Pineapple

(Caraïbes)

Fruité, notes d'ananas grillé, de pêche flambée, de mandarine, clou de girofle et cannelle

17

Bumbu- The original

(Barbade)

Notes de cannelle, vanille, banane, noix grillées et piments

18

Plantation- XO

(Barbade)

Arômes floraux et fruités, doux parfum de vanille, de cacao et de chocolat au lait

23

Canero- Finition Malt Whisky

(République Dominicaine)

Sec et végétal, malté et fumé

21

VODKA

4cl

Fair Quinoa

(France)

Notes de gingembre frais, saveurs d'agrumes, de fruits rouges et de fruits exotiques

17

Cïroc Blue Stone

(France)

Arômes raffinés de zestes de citron et de citronnelle, une pointe délicate de sauge

20

Guillotine Heritage

(France)

Notes boisées, attaque suave et fraîche

24

LIQUEURS

4cl

COGNACS

Hennessy Fine de Cognac

(France) pureté du fruit

Bourgoin - Verseau

(France)

Arômes de fruits exotiques, de confiture de fraises, d'ananas rôti et de mangue

17

15

Delamain- Pale & Dry

(France)

Finale longue et persistante

33

Hennessy XO

(France) l'excellence

34

BAS-ARMAGNACS

Domaine Laballe - Résistance

(France)

15

Belle longueur sur des notes de réglisse

Domaine Laballe - 21 Gold

Fraîcheur, se développe sur du boisé, tanins accrocheurs

23

CALVADOS

Christian Drouin - Sélection

(France)

Saveurs de pomme et de poire mûres avant de se développer sur le pruneau

30&40- Extra old

(France)

Saveurs de praliné à la noix, de zeste d'orange et de poire cuite

16

17

BRANDIES

Poire, Mirabelle, Framboise

Vieille Prune de Souillac

16

19

SPIRITS

Cachaça- Magnifica Tradicional

(Brésil)

Arômes puissants de canne à sucre fraîche, de fruits exotiques, banane truffée, goyave

Tequila- Calle 23 Blanco

(Mexique)

Saveurs d'agave, fruits secs, touche vive de poivre noir

Mezcal- Union Uno Joven

(Mexique) à base d'Agave

Finale persistante de bois fumé et de menthe

Pisco- La Caravedo Pisco Puro

(Pérou)- issu de la distillation du vin blanc fin

Parfumé et intense, notes de fruits secs

16

16

16

15

LIQUEURS

4cl

H. Theoria- Electric Velvet

(France) Liqueur Moderne

L'excitation infinie des saveurs: Végétal, épicé, exotique, fruits rouges

Limoncello Walcher



Une odeur intense en citron, un goût frais et équilibré

Adriatico Amaretto

(Italie) Liqueur Premium

Un amaretto naturel, toasté et pur

Baileys, Get 27

Verveine du Velay

(France)

Saveurs intenses, riches et complexes, notes de menthe, verveine citronnée, fleur de muscade et genièvre

Grand Marnier, Chartreuse Verte

22

15

15

15

15

15

PREMIUM GINS

Gabriel Bourdier- Saffron

(France)

Rondeur et douceur remarquable du safran associé au genièvre

Gin XII

(France- Provence) Nice constant aromas

Gin XII

(France- Provence) Belle persistance aromatique

Sab's Le Gin- Juniper Berries

(France-Beaune)

Attaque d'arômes botaniques, frais et fruités avec une pointe d'épices

Drumshanbo- Gunpowder

(Irlande)

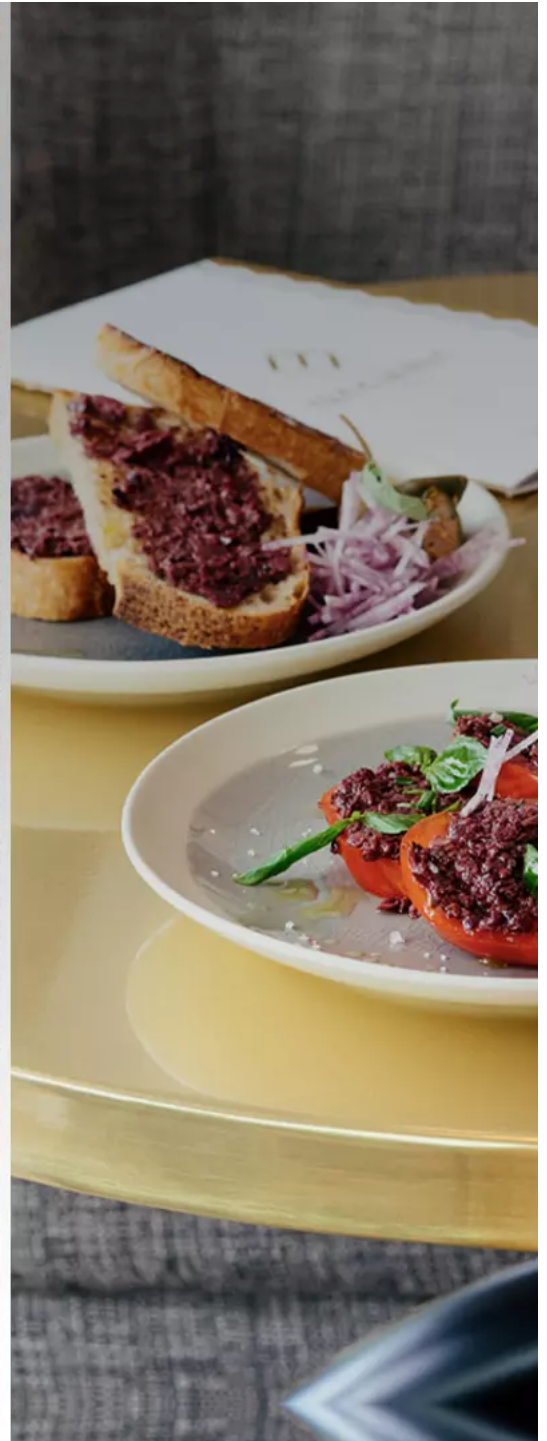
Légèrement épicé et fruité, saveurs de thé vert et d'agrumes, parfum de genièvre

15

18


16

17



- [Home](#)
- [Menus](#)
- [Book a table](#)
- [Access](#)
- [Contact](#)

Navigation

- [Français](#)
- [English](#)
-  Traduction

English  Traduction
Share

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [LinkedIn](#)
- [Pinterest](#)
- [Mail](#)
- [QR code](#)

Our menus

- [Breakfast](#)
- [Menu](#)

Contents

- [Menu](#)
- [to share](#)
- [Snacks](#)
- [Salads](#)
- [Starters](#)
- [Main Courses](#)
- [Desserts](#)
- [Hot drinks](#)
- [Cold drinks](#)
- [Cocktails](#)
- [Aperitifs](#)
- [Beers](#)
- [Wine list](#)
- [Liquors](#)
- [Liqueurs](#)