



FLEUR
DE
LYS
BAR

BIENVENUE
WELCOME

Ouverture de 11h00 à 01h00
Open from 11 am to 1 am

~ COLLECTION FLORALE FLORAL COLLECTION

Laissez-vous surprendre par notre "Collection florale".
Une célébration de la fleur sous toutes ses formes, qu'elle soit
un élément aromatique ou décoratif, elle ravira tous vos sens.

L'équipe du Fleur de Lys Bar vous souhaite
une dégustation royale.

*The Fleur de Lys Bar team welcomes you
to a royal tasting of our Floral Collection,
a celebration of the flower in all its forms.*

*Whether aromatic or decorative,
each flower in each drink is sure to delight your senses.*

COCKTAILS SIGNATURE SIGNATURE COCKTAILS

JARDIN D'ÉTÉ DE SA MAJESTÉ BERRY BLOOM

25 €

Cocktail rafraîchissant à la saveur de fruits rouges,
doux avec de légères notes florales / *Refreshing and sweet,
with red berry flavours and light floral notes*

Rhum Flor de Cana Extra Seco 4 ans,
crème de cassis, Kombucha Bio saveur framboise-hibiscus,
jus de citron vert frais, nectar de cerise et purée de fruits rouges,
menthe fraîche / *Flor de Cana Extra Seco 4 years, blackcurrant liqueur,
organic raspberry-hibiscus flavour Kombucha, fresh lime juice, cherry nectar
and red berries purée, fresh mint*

CITÉ DES SACRES FLEURIE CHAMPAGNE CORONATION

25 €

Cocktail au champagne sublimé par des notes florales
et légèrement acidulé / *Champagne enhanced by floral
and slightly tangy notes*

Champagne Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi sec,
liqueur de fleur de sureau Fiorente, purée de litchis et boisson
à la framboise, accompagné de son biscuit rose de Reims
*Champagne Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi-sec,
Elderflower liqueur, lychees purée and raspberry drink,
served with a pink biscuit from Reims*

BOTANICA REGALIA

25 €

Cocktail rafraîchissant à la saveur herbacée
et d'armoise, délicatement citronné / *Refreshing,
with herbaceous and artemisia flavour, delicately lemony*

Gin G'Vine - Floraison, liqueur de genépi Dolin,
La Quintinye Vermouth Royal Blanc, limonade traditionnelle
et miel / *G'Vin-Floraison gin, Dolin genepi liqueur, white vermouth,
traditional limonade and honey*

FASTUEUX RÈGNE EPICÉ **25 €**
PURPLE PEPPER

Cocktail puissant, aux saveurs délicatement florales, fruitées et poivrées / *Powerful, with delicately floral, fruity and peppery flavours*

Mezcal Madre - Espadin, purée de yuzu, préparation de fruits de myrtille à la violette, cordial Paragon poivre blanc et blanc d'œuf
Madre - Espadin mezcal, yuzu purée, blueberry and violet mix, white pepper Paragon drink and egg white

TRÉSOR FUMÉ DU ROI **25 €**
KING'S SMOKY TREASURE

Cocktail aux saveurs fumées, cacaotées et délicatement amers / *Smoky, with cocoa and delicately bitter flavours*

Whisky Laphroaig 10 ans, liqueur chocolat royal, Angostura Bitter orange, cassonade et Perrier® / *Laphroaig 10 years old whisky, chocolate liqueur, orange Angostura bitter, brown sugar and Perrier®*

CERISIER EN FLEUR **25 €**
SWEET BLOSSOM BREEZE

Cocktail rafraîchissant, acidulé et délicatement parfumé
Refreshing, tangy and delicately flavoured

Gin Roku, liqueur de framboise noires - Chambord, purée de yuzu et Ginger Ale Fever Tree, sucre de canne
Roku gin, Chambord - Raspberry liqueur, yuzu puree and Fever Tree ginger ale, cane sugar

DOUX ROYAUME **25 €**
SWEET KINGDOM

Cocktail peu alcoolisé, gourmand, onctueux et à la saveur voluptueuse de l'amande / *Low alcohol, gourmand, creamy with a voluptuous almond flavor*

Adriatico Amaretto, pâte de pistache, nectars d'abricot et de mangue, jus de citron frais, crème liquide, éclats de pistache et biscuit gaufrette
Adriatico amaretto liqueur, pistachio paste, apricot and mango nectars, fresh lemon juice, crème, pistachio shards and wafer biscuit

COCKTAILS SIGNATURE SANS ALCOOL
NON-ALCOHOLIC SIGNATURE COCKTAILS

PRÉLUDE DU POTAGER PRINCIER **15 €**
A PRINCELY PRELUDE

Cocktail velouté, aromatique et à la note légèrement acidulée
Velvety and aromatic, with a slightly tangy note

Crème balsamique, jus de tomate, huile d'olive, jus de citron frais, basilic frais et copeaux de parmigiano reggiano.
Accompagné de son gressin
Balsamic cream, tomato juice, olive oil, fresh lemon juice, fresh basil and parmigiano reggiano cheese, served with a breadstick

QUEEN TONIC

15 €

Cocktail rafraîchissant, finement amer et acidulé, aux notes aromatiques boisées et musquées / *Refreshing, finely bitter and tangy, with herbaceous aromatic notes*

Tonic Méditerranéen, concombre frais, baies de genièvre, jus de citron frais, grenades et romarin frais / *Mediterranean tonic water, fresh cucumber, juniper berries, fresh lemon juice, fresh pomegranate and rosemary*

BOUQUET ÉPICÉ / SPICY BOUQUET

15 €

Cocktail rafraîchissant, épicé, aux notes légèrement acidulées et de fruits rouges / *Refreshing and spicy cocktail, with slightly tangy notes and red fruits*

Kombucha Bio saveur framboise-hibiscus, Gimber N°2, nectar de cranberry* et blanc d'œuf / *Organic raspberry-hibiscus flavour Kombucha, ginger concentrate Gimber N°2, cranberry nectar* and egg white*

ROYAU-THÉ FLORALE / ROYAL GARDEN TEA

15 €

Cocktail délicatement effervescent, subtilement parfumé et aux notes florales / *Delicately sparkling and subtly perfumed, with floral notes*

Thé pétillant Bio Sparkteez (thé blanc et Darjeeling), sirop saveur fleur de sureau, purée de litchi et boisson à la framboise.

Accompagné de son biscuit rose de Reims

Organic sparkling tea Sparkteez (Darjeeling and white Tea),

Elderflower flavour syrup, lychee purée and raspberry drink,

served with a pink biscuit from Reims

FLACONS ROYAUX SANS ALCOOL

Découvrez nos créations spécialement réalisées pour les enfants et choisissez le flacon qui vous correspond le plus...

It brings us great joy to present to you this trio of elixiers crafted specially for the youngest royals. Which one best honours your character?

BREUVAGE DU RÊVEUR

15 €

DREAMER'S BEVERAGE

Inspiré de Cendrillon / *Inspired by Cinderella*

Infusion de thé à la poire, jus de pomme,

cordial fleur de sureau, verjus et eau florale de cassis

Pear tea infusion, apple juice, elderflower cordial, young grape juice and floral blackcurrant water

BREUVAGE DU CONTEUR

15 €

STORYTELLER'S BEVERAGE

Inspiré de Belle / *Inspired by Belle*

Infusion rooibos vanille-amande, jus d'abricot, jus de pomme, jus d'ananas, purée de fruit de la passion et eau florale de rose

Vanilla-almond rooibos infusion, apricot juice, apple juice, pineapple juice, passion fruit puree and floral rose water

BREUVAGE DE L'AVENTURIER

15 €

ADVENTURER'S BEVERAGE

Inspiré de Merida / *Inspired by Merida*

Jus de fraise, infusion rooibos à la cerise, jus de framboise,

jus de pomme, infusion d'hibiscus et eau florale de menthe poivrée

Strawberry juice, cherry rooibos infusion, raspberry juice, apple juice, hibiscus infusion and floral peppermint water

COCKTAILS CLASSIQUES

CLASSIC COCKTAILS

EXPERIENCE CHAMPAGNE

BELLINI 22 €
Champagne Pierre Mignon Cuvée Grande Réserve brut
et nectar de pêche blanche / *Champagne Pierre Mignon Cuvée
Grande Réserve brut and peach nectar*

CHAMPAGNE COCKTAIL 22 €
Champagne Pierre Mignon Cuvée Grande Réserve brut,
cognac Courvoisier VS, Angostura Bitter et sucre roux
*Champagne Pierre Mignon Cuvée Grande Réserve brut,
cognac Courvoisier VS, Angostura Bitter and brown sugar*

FRENCH 75 22 €
Champagne Pierre Mignon Cuvée Grande Réserve brut,
gin Gordon's, sirop de sucre de canne et jus de citron frais
*Champagne Pierre Mignon Cuvée Grande Réserve brut, Gordon's gin,
cane syrup and fresh lemon juice*

OLD CUBAN 22 €
Champagne Pierre Mignon Cuvée Grande Réserve brut,
Rhum Flor de Caña Extra Seco 4 ans, Angostura Bitter,
jus de citron vert frais, sirop de sucre de canne et menthe fraîche
*Champagne Pierre Mignon Cuvée Grande Réserve brut,
Flor de Cana Extra Dry 4 years old Rum, Angostura Bitter,
fresh lime juice, cane sugar syrup and fresh mint*

RUSSIAN SPRING PUNCH 22 €
Champagne Pierre Mignon Grande Réserve brut,
vodka Smirnoff, crème de cassis, jus de citron jaune frais,
sirop de sucre de canne *Champagne Pierre Mignon Grande Réserve
brut, Smirnoff vodka, blackcurrant liqueur, fresh lemon juice, cane syrup*

SHORT DRINKS

ESPRESSO MARTINI 20 €
Vodka Belvédère, liqueur Fair Café, espresso
et sirop de sucre de canne / *Belvédère vodka, coffee liqueur,
espresso and cane sugar syrup*

MANHATTAN 20 €
Whiskey Bulleit Rye, La Quintinye Vermouth Royal Rouge
et Angostura Bitter / *Bulleit Rye whiskey, red vermouth
and Angostura Bitter*

MARGARITA 20 €
Tequila Espolon silver, Cointreau et jus de citron vert frais
Espolon Silver tequila, Cointreau and fresh lime juice

BOURBON OLD FASHIONED 20 €
Bourbon Maker's Mark, Angostura Bitter, Perrier®
et sucre / *Maker's Mark Bourbon, Angostura Bitter, Perrier®*
and sugar

COSMOPOLITAN 20 €
Vodka Belvédère, Cointreau, nectar de cranberry* et jus de citron vert
frais / *Belvédère vodka, Cointreau, cranberry nectar* and fresh lime juice*

NEGRONI 20 €
Campari Cask tales, La Quintinye Vermouth Royal Rouge
et gin G'Vine Floraison / *Cask Tales Campari, red vermouth,*
G'Vine-Floraison gin

LONG DRINKS

MOSCOW MULE 20 €
Vodka Belvédère, Ginger Beer et jus de citron vert frais
Belvédère vodka, Ginger Beer and fresh lime juice

BLOODY MARY 20 €
Vodka Belvédère, jus de tomate, jus de citron frais, Tabasco,
sauce Worcestershire et sel au céleri
Belvédère Vodka, tomato juice, fresh lemon juice, Tabasco,
Worcestershire sauce and celery salt

PLANTER'S PUNCH 20 €
Rhum Flor de Caña Extra Seco 4 ans et Flor de Caña 12 ans,
Angostura Bitter, jus d'ananas* et d'orange, sirop de grenadine
Flor de Cana 4 years old and 12 years old Rums, Angostura Bitter,
pineapple and orange juices, grenadine syrup*

HUGO SPRITZ 20 €
Liqueur de fleur de sureau Fiorente, DOC Prosecco, Perrier®,
morceaux de citron vert frais et menthe fraîche
Elderflower liqueur, DOC Prosecco, Perrier®, fresh lime and mint



CHAMPAGNES

COUPE

Louis Roederer - Collection 244 - brut (15 cl)	28 €
Taittinger - brut Réserve (15 cl)	20 €
Moët & Chandon - Grand Vintage extra brut (15 cl)	28 €
Taittinger - Prestige rosé - brut (15 cl)	24 €
Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi sec (15 cl)	20 €

BRUT

Taittinger - brut Réserve (75 cl)	92 €
Veuve Clicquot - Carte Jaune - brut (75 cl)	110 €
Louis Roederer - Collection 244 - brut (75 cl)	129 €
Moët & Chandon - Impérial - brut (75 cl)	92 €
Bollinger - Spéciale Cuvée - brut (75 cl)	129 €
Pierre Mignon - Blanc de noirs - brut (75 cl)	92 €
Moët & Chandon Grand Vintage - extra brut (75 cl)	129 €
Ruinart - Blanc de Blancs - brut (75 cl)	200 €
Billecart-Salmon - brut sous-bois (75 cl)	150 €

BRUT ROSÉ

Taittinger - Prestige rosé - brut (75 cl)	110 €
Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi sec (75 cl)	110 €
Billecart-Salmon - rosé - brut (75 cl)	150 €

CUVÉES PRESTIGE

Cuvée Disneyland® Hotel	150 €
Champagne millésimé 2013 - brut (75 cl) Cette cuvée est spécialement habillée et coiffée pour le Disneyland® Hotel, elle a été imaginée et élaborée par la Maison Pierre Mignon / <i>Imagined and made specially for Disneyland Hotel by Maison Pierre Mignon</i>	
Dom Pérignon - brut (75 cl)	400 €
Krug - Grande Cuvée - brut (75 cl)	450 €
Taittinger - Comtes de Champagne Blanc de Blancs - brut (75 cl)	300 €
Cristal Roederer - brut (75 cl)	500 €
Perrier-Jouët - Belle Epoque - brut (75 cl)	360 €
Amour de Deutz - brut (75 cl)	250 €
Veuve Clicquot - La Grande Dame - brut (75 cl)	340 €

~
EFFERVESCENT SANS ALCOOL
NON-ALCOHOLIC SPARKLING

	15 cl	75 cl
Thé pétillant Bio Sparkteez (Thé blanc et Darjeeling) <i>Organic sparkling tea Sparkteez (white and Darjeeling tea)</i>	10 €	49 €
Nooh by La Coste - Effervescent Rosé 0% alcool	13 €	60 €

~
VINS
WINE

	15 cl	75 cl
VINS BLANCS / WHITE WINE		
AOP Sancerre - Sauvignon blanc Cuvée du Connétable - Château de Sancerre	13 €	59 €
Vin de France - Romorantin - Cuvée du Roy Domaine national de Chambord - Bio	15 €	68 €
IGP Cité de Carcassonne - Lys de Castellum Gérard Bertrand - Chardonnay - Bio - Vegan	10 €	45 €
AOC Alsace - Gewurztraminer Vendange Tardive - Famille Hugel	19 €	86 €
AOC Chablis 1^{er} Cru - Côte de Léchet La Chablisienne	15 €	68 €
VINS ROSÉS / ROSÉ WINE		
AOC Côtes de Provence - Rose et Or Château Minuty	13 €	59 €
IGP Cité de Carcassonne - Lys de Castellum Gérard Bertrand - Rosé - Bio - Vegan	10 €	45 €

VINS ROUGES / RED WINE

IGP Cité de Carcassonne - Lys de Castellum Gérard Bertrand - Merlot - Bio - Vegan	10 €	45 €
AOC Givry 1 ^{er} Cru - La Grande Berge Domaine Goubard	15 €	68 €
AOC Saint Emilion Grand Cru Capet-Guillier	17 €	77 €
AOC Cheverny - Pinot noir et Gamay Château de Chambord - Bio	10 €	48 €
AOC Châteauneuf-du-Pape L'Oratoire des Papes	17 €	77 €



BIÈRES ET CIDRE BEERS AND CIDER

BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEERS

1664 [®] Premium (25 cl)	9 €
1664 [®] Premium (50 cl)	14 €
Grimbergen Blonde (25 cl)	10 €
Grimbergen Blonde (50 cl)	14 €

BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEERS

Heineken (33 cl)	12 €
Desperados (33 cl)	12 €
Corona (33 cl)	12 €
Gallia Weiss & Versa blanche (33 cl)	13 €
Gallia Sans Concession IPA (33 cl)	13 €
Guinness Draught (50 cl)	15 €
Grimbergen d'Abbaye Rouge (33 cl)	13 €
1664 [®] 0,0% (33 cl) (sans alcool / non-alcoholic)	8,5 €

CIDRE / CIDER

La Mordue Original - Cidre aromatisé (27,5 cl)	9 €
--	-----

~
APÉRITIFS

VERMOUTH

La Quintinye Vermouth Royal Rouge (6 cl)	18 €
La Quintinye Vermouth Royal Blanc (6 cl)	18 €
La Quintinye Vermouth Extra dry (6 cl)	18 €
Carpano Antica Formula (6 cl)	21 €

BITTER

Campari Cask Tales (6 cl)	18 €
Aperol (6 cl)	16 €

ANISÉ

Ricard (4 cl)	16 €
Absinthe Pernod (4 cl)	21 €

GENTIANE

Suze (6 cl)	16 €
-------------	------

PORTO

Graham's Six Grapes (6 cl)	16 €
----------------------------	------

XÉRÈS

D.O. Sherry - Tio Pepe (6 cl)	18 €
-------------------------------	------

~
**SPIRITUEUX
SPIRITS**

GIN

FRANCE / FRENCH

G'Vine-Floraïson (4 cl)	18 €
Madlord (4 cl)	18 €

ANGLETERRE / ENGLAND

Bombay Sapphire - 1er Cru Murcian Lemon (4 cl)	20 €
--	------

ECOSSE / SCOTLAND

Tanqueray - n°10 (4 cl)	18 €
Tobermory - Hebridean (4 cl)	18 €
Hendrick's (4 cl)	18 €

JAPON / JAPAN

Ki No Bi (4 cl)	21 €
-----------------	------

VODKAS

FRANCE / FRENCH

Belvédère (4 cl) 18 €

Grey Goose (4 cl) 18 €

RUSSIE / RUSSIA

Beluga - Noble (4 cl) 20 €

U.S.A.

Tito's (4 cl) 18 €

TEQUILAS

Espolon Silver (4 cl) 18 €

Calle 23 - Reposado (4 cl) 21 €

Patrón - El Cielo (4 cl) 30 €

MEZCAL

Madre - Espadin (4 cl) 18 €

CACHAÇA

Magnifica de Faria - Traditional Ipê (4 cl) 18 €

PISCO

1615 - Puro Quebranta (4 cl) 18 €

RHUMS / RUM

CARAIBES

Angostura - 5 ans (4 cl) 18 €

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Barcelo Imperial (4 cl) 21 €

MARTINIQUE

Saint James - Blanc Agricole Bio 40° (4 cl) 18 €

GUATEMALA

Zacapa - N° 23 (4 cl) 21 €

Zacapa - Royal (4 cl) 30 €

VENEZUELA

Santa Teresa - 1796 (4 cl) 21 €

NICARAGUA

Flor de Caña - 12 ans (4 cl) 18 €

Flor de Caña - 25 ans (4 cl) 30 €

~
WHISKEYS

FRANÇAIS / FRENCH

Alfred Giraud - Voyage (4 cl)	30 €
Alfred Giraud - Harmonie (4 cl)	30 €

ÉCOSSAIS / SCOTLAND

Auchentoshan 12 ans - Lowlands (4 cl)	18 €
Highland Park 12 ans - Orcades (4 cl)	18 €
Bowmore 15 ans - Islay (4 cl)	18 €
Octomore 12.2 Edition - Islay (4 cl)	30 €
Lagavulin 16 ans - Islay (4 cl)	21 €
Bunnahabhain 25 ans - Islay (4 cl)	36 €
Oban 14 ans - Highlands (4 cl)	21 €
The Macallan 12 ans - Speyside (4 cl)	21 €
Chivas Regal 12 ans - Highlands (4 cl)	18 €
Royal Salute The Signature Blend 21 ans - Speyside (4 cl)	30 €

IRLANDAIS / IRISH

The Sexton (4 cl)	18 €
Connemara Distillers Edition (4 cl)	18 €

JAPONAIS / JAPAN

Hakushu 12 ans (4 cl)	24 €
Nikka Coffey Malt (4 cl)	24 €
Hatozaki 12 ans Umeshu (4 cl)	18 €

AMÉRICAINS / AMERICAN

Jack Daniel's - Single Barrel (4 cl)	18 €
Maker's Mark (4 cl)	18 €
Woodford Reserve - Double Oaked (4 cl)	21 €
Bulleit Rye (4 cl)	18 €

DIGESTIFS ET LIQUEURS

COGNACS

Courvoisier VSOP (4 cl)	18 €
Courvoisier XO (4 cl)	30 €
Rémy Martin XO (4 cl)	30 €
Camus Royal Banquet XO (4 cl)	55 €
Rémy Martin Louis XIII (4 cl)	300 €

ARMAGNACS

Bas Armagnac - Château de Laubade VSOP (4 cl)	18 €
--	-------------

CALVADOS

Le Domfrontais - Christian Drouin (4 cl)	18 €
---	-------------

LIQUEURS

Adriatico Amaretto (4 cl)	16 €
Bailey's Irish Cream (4 cl)	16 €
Drambuie (4 cl)	16 €
Southern Comfort (4 cl)	16 €
Chartreuse Verte (4 cl)	16 €
Génépi Dolin (4 cl)	16 €
Cointreau (4 cl)	16 €
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre (4 cl)	16 €
Grand Marnier Quintessence (4 cl)	220 €
Fair Café (4 cl)	16 €
Frangelico (4 cl)	16 €
Get 27 (4 cl)	16 €
Get 31 (4 cl)	16 €
Limoncello (4 cl)	16 €
Pomme Verte Cambusier (4 cl)	16 €
Luxardo Maraschino (4 cl)	16 €
Sambuca (4 cl)	16 €

~

BOISSONS FRAÎCHES, JUS DE FRUITS & NECTARS FRUIT JUICES AND NECTARS

Minute Maid Orange (25 cl)	9 €
Minute Maid Pomme / Apple (25 cl)	9 €
Nectar de fraise <i>Strawberry-flavoured nectar</i> (33 cl)	11 €
Nectar de poire <i>Pear-flavoured nectar</i> (33 cl)	11 €
Nectar de fruit de la passion <i>Passion fruit-flavoured nectar</i> (33 cl)	11 €
Nectar de mangue <i>Mango-flavoured nectar</i> (33 cl)	11 €
Nectar de myrtille <i>Blueberry-flavoured nectar</i> (33 cl)	11 €

~

BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

Coca-Cola ORIGINAL (33 cl)	9 €
Coca-Cola SANS SUCRES / Sugar Free (33 cl)	9 €
Sprite (25 cl bouteille verre)	9 €
Fanta Orange (25 cl)	9 €
TROPICO Original (25 cl)	9 €
FuzeTea Pêche Intense / FuzeTea Peach Black Tea (25 cl)	9 €
Kombucha Bio saveur framboise-hibiscus <i>Organic Kombucha Raspberry-Hibiscus Flavoureds</i> (33 cl)	9 €
Perrier® (33 cl)	7 €
Notre sélection de Tonic / Our selection of Tonic (20 cl) Indian, Méditerranéen, Elderflower	9 €

~
EAUX MINÉRALES
MINERAL WATER

Vittel® (50 cl)	8 €
S.Pellegrino® (50 cl)	9 €

~
BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

	LAVAZZA
Espresso 100% Arabica	7 €
Café 100% Arabica / Coffee	7 €
Double Espresso 100% Arabica	8 €
Espresso mono-origine Ethiopie - Kafa <i>Single-Origin Ethiopia - Kafa</i>	8 €
Double Espresso mono-origine Ethiopie - Kafa <i>Single-Origin Ethiopia - Kafa</i>	9 €
Café long mono-origine Ethiopie - Kafa <i>Single-Origin Ethiopia - Kafa Large coffee</i>	8 €
Café au lait / Coffee with milk	11 €
Macchiato	11 €
Cappuccino	11 €
Mocaccino	12 €
Chocolat chaud / Hot chocolate	10 €
Chocolat Viennois / Viennese chocolate	11 €
Espresso décaféiné / Decaffeinated espresso	7 €
Double espresso décaféiné / Double espresso decaffeinated	8 €
Café décaféiné / Decaffeinated coffee	7 €
Café décaféiné au lait / Decaffeinated coffee with milk	8 €
Notre sélection de thés et infusions Betjeman & Barton <i>Our selection of Betjeman & Barton teas</i>	8 €
Verre de lait, chaud ou froid – Glass of hot or cold milk	6 €

Toutes nos recettes de boissons chaudes peuvent être réalisées avec une boisson végétale amande vanillée, avoine ou coco, en remplacement du lait / *All our hot drinks can be made with plant-based almond-vanilla, oat or coconut drink, instead of milk*



RECETTES BARISTA BARISTA SPECIALS

- Café Cardamome glacé / Iced cardamom coffee served cold** 14 €
Café, sirop de sucre de canne, cardamome,
arôme fleur d'oranger et Perrier® / Coffee, cane sugar syrup,
cardamom, orange blossom and Perrier®
- Café au lait, sirop vanille, mousse de lait et émiette
de spéculoos, servi chaud ou froid / Coffee with milk,
vanilla syrup, milk froth and crumbled speculoos,
served hot or cold** 14 €
- Café macchiato, sirop caramel, mousse de lait
et émiette de biscuit, servi chaud ou froid** 14 €
Coffee macchiato, caramel syrup, milk foam
and crumbled biscuit, served hot or cold
- Chocolat, sirop saveur noisette, crème fouettée
et éclats d'amandes et de noisettes caramélisées,
servi chaud ou froid / Chocolate, hazelnut syrup,
whipped cream and caramelised hazelnut topping,
served hot or cold** 14 €
- Latte Cold Brew glacé / Cold Brew latte** 13 €
Lait et préparation Cold Brew / Milk and Cold Brew syrup
- À PARTAGER / PERFECT FOR SHARING**
- Caviar Oscietre français (30 grammes), blinis
et crème d'Isigny AOP / French Ossetra caviar
(30 grams), blinis and Isigny PDO cream** 100 €
- Charcuteries ibériques et pain au levain** 23 €
Iberian cured meats and toast
Jambon, lomo, chorizo et saucisson / Ham, chorizo and sausage
- Fromages affinés et pain au levain** 28 €
Brie de Meaux, Coulommiers, comté et chèvre
Brie de Meaux, Coulommiers, comté and Goat's Cheese
- Charcuteries ibériques et fromages affinés** 30 €
Accompagné de chutney de mangue et confit d'oignons
Iberian cured meats and mature cheeses
Served with mango chutney and onion confit
- Légumes croquants à partager, sauce relevée
aux agrumes / Crisp raw vegetables with a spicy citrus sauce** 21 €
- Houmous, purée d'avocat et concombre à la menthe,
accompagné de pain pita croustillant / Hummus, avocado
and cucumber with mint puree, served with crispy pita bread** 21 €



SNACKS

SALÉS / SAVORY

Stracciatella di bufala à la truffe noire, huile d'olive extra vierge et pain au levain toasté / Stracciatella di bufala with black truffle, extra virgin olive oil and toasted sourdough 26 €

Rolls de homard, mayonnaise à la vanille Bourbon, pomme verte et sucrine / Lobster rolls, Bourbon vanilla mayonnaise, green apple and lettuce 35 €

Fait à partir de pâte à croissant et "à manger avec les doigts"
Made from croissant dough and "eatable with your fingers"

Roulé toasté au comté AOP et champignons 26 €
Toasted Comté PDO and mushrooms wrap

Cœur de saumon mi-fumé, condiment de citron et blinis 26 €
Semi-smoked salmon, lemon condiment and blinis

Manchons de poulet caramélisés façon barbecue 26 €
Barbecued caramelised chicken breasts

Chips Pipers® (45 g) 8 €
Pipers® Potato Crisps (45 g)

SUCRÉS / SWEET

Feuille à feuille au praliné 13 €
Mousseline praliné, éclats de noisettes caramélisées et feuille d'or
Praline mousseline, caramelised hazelnut chips

Règne des Gourmets / Régale Rice Pudding 13 €
Riz au lait à la vanille Bourbon, fruits rouges et croquant aux amandes / Bourbon vanilla rice pudding, red berries and almond crunch

Noble Cour de Mignardises / The Court's Sweet Favours 13 €
Financier, tuile dentelle orange et amandes, biscuit rose de Reims et fruits / Financier cake, orange lace and almond tile, biscuit from Reims and fruit

Missive Royale / A Regal Invitation 14 €
Crêpe tiède et cachetée avec du chocolat, accompagnée de :
Au choix : Sauce chocolat *ou* Sauce caramel au beurre salé *ou* Sucre parfumé à la vanille Bourbon
Chocolate-hazelnut cake delicately wrapped in a pancake

and sealed with chocolate

Le cookie chocolat-pistaches et amandes caramélisées <i>Chocolate-pistachio and caramelised almond cookie</i>	13 €
Le cookie chocolat-pistaches et amandes caramélisées et son verre de lait / <i>Chocolate-pistachio and caramelised almond cookie and a glass of milk</i>	14 €
Le cookie tout chocolat / <i>Chocolate cookie</i>	13 €
Le cookie tout chocolat et son verre de lait <i>Chocolate cookie and a glass of milk</i>	14 €
Macaron de Haut-Rang / <i>Majestic Macaron</i> Macaron aux framboises et crème Chantilly à la vanille Bourbon / <i>Raspberry macaron with Bourbon vanilla whipped cream</i>	18 €
Crème glacée Grom® Chocolat ou Vanille <i>Chocolate or vanilla ice cream</i>	11 €
Glace Grom® Noisette / <i>Hazelnut ice</i>	11 €
Sorbet Grom® Mangue ou Citron <i>Mango or lemon sherbet</i>	11 €

*jus à base de concentré de fruit / *made from concentrated fruit juice*

Chers visiteurs, un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à vous signaler et à le demander à l'un de nos Cast Members.

A list of the allergens present in our dishes is available upon request with any of our Cast Members; please make a Cast Member aware of any allergies you may have.

Eau potable à votre disposition / *Drinking water available.*

Prix nets / *Tax included*

