

FLEUR
DE
LYS
BAR

~ 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 form.
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

28 €

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*

Gin Tobermory - Hebridean, crème de cassis,
Kombucha Bio saveur framboise-hibiscus, jus de citron
vert frais, nectar de cerise et purée de fruits rouges
*Tobermory gin - Hebridean, crème de cassis,
organic raspberry-hibiscus kombucha, fresh lime juice,
cherry nectar and red fruit puree*

CITÉ DES SACRES FLEURIE CHAMPAGNE CORONATION

28 €

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 St-Germain, purée de litchis et boisson à la framboise*,
accompagné de son biscuit rose de Reims
*Moët & Chandon champagne - Ice Impérial Rosé - semi-dry,
St-Germain liqueur, lychee puree and raspberry drink,
accompanied by a biscuit from Reims*

BOTANICA REGALIA

28 €

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'Vine gin - Floraison, Dolin Genépi liqueur,
La Quintinye Vermouth Royal Blanc, traditional lemonade and honey*

FASTUEUX RÈGNE EPICÉ / PURPLE PEPPER **28 €**
Cocktail puissant aux saveurs délicatement florales, fruitées et poivrées / *Powerful, with delicately floral, fruity and peppery flavours*

Mezcal Noble Coyote - Espadin, purée de yuzu, préparation de fruits de myrtille à la violette, cordial Paragon poivre blanc et blanc d'œuf / *Noble Coyote mezcal - Espadin, yuzu puree, blueberry and violet fruit preparation, Paragon white pepper and egg white cordial*

TRÉSOR FUMÉ DU ROI **28 €**
KING'S SMOKY TREASURE

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

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

CERISIER EN FLEUR **28 €**
SWEET BLOSSOM BREEZE

Cocktail peu alcoolisé, rafraîchissant, acidulé et délicatement parfumé / *Low alcohol, refreshing, tangy and delicately flavoured*

Sake Shirayuki infusé au thé vert jasmin, nectar de cerise, purée de yuzu et Ginger Ale Fever Tree / *Shirayuki sake infused with jasmine green tea, cherry nectar, yuzu puree and Fever Tree Ginger Ale*

DOUX ROYAUME / SWEET KINGDOM **28 €**

Adriatico Amaretto, pâte de pistache, nectars d'abricot et de mangue, jus de citron frais, blanc d'œuf, éclats de pistache et brisures de biscuit / *Adriatico Amaretto, pistachio paste, apricot and mango nectars, fresh lemon juice, egg white, pistachio and biscuit pieces*

COCKTAILS SIGNATURE SANS ALCOOL **SIGNATURE COCKTAILS NON-ALCOHOLIC**

PRÉLUDE DU POTAGER PRINCIER **16 €**
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 pecorino romano. Accompagné de son gressin / *Balsamic cream, tomato juice, olive oil, fresh lemon juice, fresh basil and pecorino romano. Accompanied by a breadstick*

QUEEN TONIC **16 €**

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

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

BOUQUET ÉPICÉ / SPICY BOUQUET **16 €**

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 flavoured kombucha, ginger concentrate, cranberry nectar* and egg white*

ROYAU-THÉ FLORALE / ROYAL GARDEN TEA **16 €**

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

Sparkteez : thé blanc et Darjeeling pétillant Bio, sirop saveur fleur de sureau, purée de litchis et boisson à la framboise.

Accompagné de son biscuit rose de Reims

Sparkteez: Organic white and darjeeling sparkling tea elderflower syrup, lychee puree and raspberry drink. Accompanied by a 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 elixirs crafted specially for the youngest of royals. Which one best honours your character?

BREUVAGE DU RÊVEUR / DREAMER'S BEVERAGE **13 €**

Jus de pomme et de raisin jeune, fleur de sureau, thé vert à la poire et eau de feuilles de cassis

Apple and fresh grape juice, elderflower, pear green tea and blackcurrant leaf water

BREUVAGE DU CONTEUR **13 €**

STORYTELLER'S BEVERAGE

Jus d'abricot, fruit de la passion, eau de pétales de roses, jus d'ananas et infusion Rooibos vanille-amande

Apricot juice, passion fruit, rose petal water, pineapple juice & and vanilla-almond Rooibos infusion

BREUVAGE DE L'AVENTURIER **13 €**

ADVENTURER'S BEVERAGE

Jus de fraise, fleurs d'hibiscus, purée de framboises, infusion Rooibos cerise et eau de menthe

Strawberry juice, hibiscus flowers, raspberry puree, cherry Rooibos infusion and mint water

~

COCKTAILS CLASSIQUES CLASSIC COCKTAILS

EXPERIENCE CHAMPAGNE

BELLINI

25 €

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

CHAMPAGNE COCKTAIL

25 €

Champagne Pierre Mignon Cuvée Grande Réserve brut, cognac Courvoisier VSOP, Angostura Bitter et sucre roux / *Champagne Pierre Mignon Cuvée Grande Réserve brut, Courvoisier VSOP cognac, Angostura Bitter and brown sugar*

FRENCH 75

25 €

Champagne Pierre Mignon Cuvée Grande Réserve brut, gin Tobermory - Hebridean, sirop de sucre de canne et jus de citron frais / *Champagne Pierre Mignon Cuvée Grande Réserve brut, Tobermory gin - Hebridean, cane sugar syrup and fresh lemon juice*

SERENDIPITY

25 €

Champagne Pierre Mignon Cuvée Grande Réserve brut, calvados Coquerel, jus de pomme, sirop de sucre de canne et menthe fraîche / *Champagne Pierre Mignon Cuvée Grande Réserve brut, Coquerel Calvados, apple juice, cane sugar syrup and fresh mint*

OLD CUBAN

25 €

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 Caña 4 Year Old Extra Seco rum, Angostura Bitter, fresh lime juice, cane sugar syrup and fresh mint*

SHORT DRINKS

ESPRESSO MARTINI

21 €

Vodka Grey Goose, liqueur Fair Café, espresso et sirop de sucre de canne / *Grey Goose vodka, coffee liqueur, espresso and cane sugar syrup*

MANHATTAN

21 €

Whiskey Bulleit Rye, La Quintinye Vermouth Royal Rouge et Angostura Bitter / *Bulleit Rye whiskey, La Quintinye Vermouth Royal Rouge and Angostura Bitter*

MARGARITA 21 €
Tequila Calle 23 Reposado, Cointreau et jus de citron vert frais / *Calle 23 Reposado tequila, Cointreau and fresh lime juice*

BOURBON OLD FASHIONED 21 €
Bourbon Woodford Reserve Double Oaked, Angostura Bitter, Perrier® et sucre / *Woodford Reserve Double Oaked bourbon, Angostura Bitter, Perrier® and sugar*

COSMOPOLITAN 21 €
Vodka Grey Goose, Cointreau, nectar de cranberry* et jus de citron vert frais / *Grey Goose vodka, Cointreau, cranberry nectar* and fresh lime juice*

NEGRONI 21 €
Campari Cask Tales, La Quintinye Vermouth Royal Rouge et gin G'Vine-Floraïson / *Campari Cask Tales, La Quintinye Vermouth Royal Rouge and G'Vine-Floraïson gin*

LONG DRINKS

MOSCOW MULE 21 €
Vodka Grey Goose, Ginger Beer et jus de citron vert frais / *Grey Goose vodka, ginger beer and fresh lime juice*

BLOODY MARY 21 €
Vodka Grey Goose, jus de tomate, jus de citron frais, Tabasco, sauce Worcestershire et sel au céleri / *Grey Goose vodka, tomato juice, fresh lemon juice, Tabasco, Worcestershire sauce and celery salt*

PLANTER'S PUNCH 21 €
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 Caña 4 Year Old and Flor de Caña 12 Year Old Extra Seco rum, Angostura Bitter, pineapple* and orange juice, grenadine syrup*

HUGO SPRITZ 21 €
Liqueur St-Germain, Martini Prosecco Spumante, Perrier®, morceaux de citron vert frais et menthe fraîche / *St-Germain liqueur, Martini Prosecco spumante, Perrier®, chunks of fresh lime and fresh mint*



EFFERVESCENT SANS ALCOOL SPARKLING NON-ALCOHOLIC

Sparkteez : thé blanc et Darjeeling pétillant Bio 11 €
Sparkteez: Organic white and darjeeling sparkling tea (15 cl)

Sparkteez : thé blanc et Darjeeling pétillant Bio 49 €
Sparkteez: Organic white and darjeeling sparkling tea (75 cl)

~ CHAMPAGNES

A LA COUPE

Louis Roederer - Collection 244 - brut (15 cl)	18 €
Taittinger - brut Réserve (15 cl)	17 €
Moët & Chandon - Grand Vintage extra brut (15 cl)	20 €
Taittinger - Prestige rosé - brut (15 cl)	19 €
Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi sec (15 cl)	18 €

BRUT

Taittinger - brut Réserve (75 cl)	75 €
Veuve Clicquot - Carte Jaune - brut (75 cl)	95 €
Louis Roederer - Collection 244 - brut (75 cl)	82 €
Moët & Chandon - Impérial - brut (75 cl)	67 €
Bollinger - Spéciale Cuvée - brut (75 cl)	76 €
Billecart-Salmon - brut sous-bois (75 cl)	82 €
Pierre Mignon - Blanc de noirs - brut (75 cl)	67 €
Moët & Chandon - Grand Vintage 2015 extra brut (75 cl)	95 €
Ruinart - Blanc de Blancs - brut (75 cl)	200 €

BRUT ROSÉ

Taittinger - Prestige rosé - brut (75 cl)	82 €
Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi sec (75 cl)	82 €
Billecart-Salmon - rosé - brut (75 cl)	82 €

CUVÉE PRESTIGE

Cuvée Disneyland® Hotel 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>	150 €
Dom Pérignon - 2008 - brut (75 cl)	360 €
Krug - Grande Cuvée - brut (75 cl)	400 €
Taittinger - Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2012 - brut (75 cl)	250 €
Cristal Roederer - 2012 - brut (75 cl)	400 €
Perrier-Jouët - Belle Epoque - brut (75 cl)	320 €
Amour de Deutz - brut (75 cl)	200 €
Veuve Clicquot - La grande Dame 2015 - brut (75 cl)	190 €

~
VINS
WINE

(15 cl) (75 cl)

VINS BLANCS / WHITE WINE

AOP Sancerre - Sauvignon blanc Cuvée du Connétable - Château de Sancerre	19 €	59 €
IGP Cité de Carcassonne - Chardonnay Lys de Castellum - Gérard Bertrand - Bio - Vegan	10 €	43 €
AOC Pernand-Vergelesses - Maison Champy	15 €	67 €
AOC Alsace - Gewurztraminer Vendange Tardive - Famille Hugel	15 €	67 €
Vin de France - Romorantin - Cuvée du Roy Domaine national de Chambord - Bio	14 €	59 €

VINS ROSÉS / ROSÉ WINE

AOC Côtes de Provence - Rose et Or Château Minuty	13 €	59 €
IGP Cité de Carcassonne - Lys de Castellum Rosé - Gérard Bertrand - Bio	10 €	44 €

VINS ROUGES / RED WINE

IGP Cité de Carcassonne - Merlot Lys de Castellum - Gérard Bertrand Bio - Vegan	10 €	43 €
AOC Givry 1er Cru - La Grande Berge Domaine Goubard	15 €	67 €
AOC Saint Emilion Grand Cru Capet-Guillier	15 €	67 €
AOC Cheverny - Pinot noir Château de Chambord - Bio	13 €	59 €
AOC Châteauneuf-du-Pape "Clos de l'Oratoire des Papes" Domaine Ogier	21 €	93 €

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)	15 €

BIÈRES / 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)	17 €
Grimbergen Rouge (33 cl)	13 €
1664 [®] 0,0% (33 cl) (sans alcool / <i>non-alcoholic</i>)	9 €

CIDRE / CIDER

La Mordue Original Hard Cider (27,5 cl)	9 €
---	-----

APÉRITIFS

VERMOUTH

La Quintinye Vermouth Royal Rouge (6 cl)	18 €
La Quintinye Vernouth 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 €

GENTIANE

Suze (6 cl)	16 €
-------------	------

ANISÉ

Ricard (4 cl) 16 €

Absinthe Pernod (4 cl) 21 €

PORTO

Graham's Six Grapes (6 cl) 16 €

XÉRÈS / SHERRY

D.O. Sherry - Tio Pepe (6 cl) 18 €



SPIRITUEUX SPIRITS

GIN

FRANCE / FRENCH

Generous - Azur (4 cl) 18 €

G'Vine - Floraison (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 €

ALLEMAGNE / GERMANY

Monkey 47 (4 cl) 18 €

JAPON / JAPAN

Ki No Bi (4 cl) 21 €

VODKAS

FRANCE / FRENCH

Grey Goose (4 cl) 18 €

RUSSIE / RUSSIA

Beluga - Noble (4 cl) 20 €

U.S.A.

Tito's (4 cl) 18 €

JAPON / JAPAN

Haku (4 cl) 18 €

TEQUILAS

Calle 23 - Reposado (4 cl)	18 €
Patrón - Silver (4 cl)	18 €
Patrón - El Cielo (4 cl)	30 €

MEZCAL

Noble Coyote - Espadin (4 cl)	18 €
--------------------------------------	-------------

CACHAÇA

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

PISCO

Cuatro Gallos - Quebranta Puro (4 cl)	18 €
--	-------------

RHUMS / RUM

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 €
-----------------------------------	-------------

COLOMBIE / COLOMBIA

La Hechicera - Reserva Familiar (4 cl)	21 €
---	-------------

PHILIPPINES

Don Papa - Baroko (4 cl)	18 €
---------------------------------	-------------

NICARAGUA

Flor de Caña - 12 ans (4 cl)	18 €
-------------------------------------	-------------

Flor de Caña - 25 ans (4 cl)	30 €
-------------------------------------	-------------

~
WHISKEYS

FRANCE / FRENCH

Alfred Giraud - Voyage (4 cl) 30 €

Alfred Giraud - Harmonie (4 cl) 30 €

ÉCOSSE / SCOTTISH

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 €

IRLANDE / IRISH

The Sexton (4 cl) 18 €

Connemara Distillers Edition (4 cl) 18 €

JAPON / JAPAN

Hibiki - Japanese Harmony (4 cl) 21 €

Hakushu 12 ans (4 cl) 24 €

Yamazaki 18 ans (4 cl) 30 €

U.S.A.

Jack Daniel's - Single Barrel (4 cl) 18 €

Maker's Mark (4 cl) 18 €

Woodford Reserve - Double Oaked (4 cl) 21 €

Basil Hayden (4 cl) 21 €

Bulleit Rye (4 cl) 18 €



DIGESTIFS ET LIQUEURS

COGNACS

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

ARMAGNAC

Gelas 12 ans (4 cl)	18 €
----------------------------	-------------

CALVADOS

Coquerel (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 €
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 €
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre (4 cl)	16 €
Grand Marnier Quintessence (4 cl)	220 €

~

JUS DE FRUITS ET NECTARS

FRUIT JUICES AND NECTARS

Minute Maid Orange (25 cl)	9 €
Minute Maid Pomme / Apple (25 cl)	9 €
Nectar de dégustation de fraise <i>Strawberry-flavoured nectar</i> (33 cl)	11 €
Nectar de dégustation de poire <i>Pear-flavoured nectar</i> (33 cl)	11 €
Nectar de dégustation de fruit de la passion <i>Passion fruit-flavoured nectar</i> (33 cl)	11 €
Nectar de dégustation de mangue <i>Mango-flavoured nectar</i> (33 cl)	11 €
Nectar de dégustation 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)	9 €
Fanta Orange (25 cl)	9 €
TROPICO Tropical (25 cl)	10 €
FuzeTea Pêche Intense / Peach black tea (25 cl)	9 €
Kombucha Bio saveur framboise-hibiscus <i>Organic Kombucha - raspberry-hibiscus</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 €

~

CAFÉTERIE

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

Toutes nos recettes de boissons chaudes peuvent être réalisées avec une boisson végétale amande vanillée ou coco, en remplacement du lait / *All our hot drinks can be made with plant-based almond-vanilla 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 émietté
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 émietté 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 €**
- Café Latte Cold Brew glacé / Cold brew latte** **13 €**
Café, lait et préparation Cold Brew / Cold brew milk & syrup

À PARTAGER / TO SHARE

Charcuteries ibériques et toasts / Iberian cured meats and toast 23 €
Jambon, lomo, chorizo et saucisson / Ham, chorizo and sausage

Légumes croquants à partager, crème à l'ail et fines herbes / Crunchy vegetables, garlic cream and herbs 21 €

Caviar Oscietre français (30 grammes), blinis et crème d'Isigny AOP / French Ossetra caviar (30 grams), blinis and Isigny PDO cream 100 €

SALÉS / SAVORY



Légumes crus et croquants, sauce relevée aux agrumes / Crisp raw vegetables with a spicy citrus sauce 15 €

Le Saumon sur son Trône de gelée / A Royal Jellyness 26 €
Cœur de saumon mi-fumé, condiment de citron, rillettes de saumon en tartelette et jelly au citron jaune
Semi-smoked salmon, lemon, salmon rillettes in a tartlet and lemon jelly

Pommes de terre tièdes et crème à la truffe noire comme des calissons / Potatoes and black truffle cream, like calissons 26 €

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 €

Velouté Chou-Fleur de Lys / Royal Velvet Velouté 26 €
Servi froid, caviar Oscietre français et croûton
Served cold, French Ossetra caviar and crouton

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, champignons et truffes noires / Toasted Comté PDO wrap, mushrooms and black truffles 35 €

Royale de langoustine tiède, vinaigrette de crustacés à l'huile de noisette 30 €
Langoustine royale, shellfish vinaigrette with hazelnut oil

SUCRÉS / SWEET

Feuille à feuille au praliné	13 €
Mousseline praliné, éclats de noisettes caramélisées <i>Praline mousseline, caramelised hazelnut chips</i>	
Règne des Gourmets / Royal Rice Pudding	13 €
Riz au lait à la vanille Bourbon, fruits rouges et croquant aux amandes / <i>Bourbon vanilla rice pudding, red berries and almond crunch</i>	
Noble Cour de Mignardises / The Court's Sweet Favours	13 €
Financier, tuile dentelle orange et amandes, biscuit rose de Reims et fruits / <i>Financier cake, orange lace and almond tile, biscuit from Reims and fruit</i>	
Missive Royale / A Regal Invitation	14 €
Cake et pâte à tartiner chocolat-noisette enveloppés délicatement dans une crêpe et cachetée avec du chocolat <i>Chocolate-hazelnut cake delicately wrapped in a pancake and sealed with chocolate</i>	
Le cookie chocolat-pistaches et amandes caramélisées	13 €
<i>Chocolate-pistachio and caramelised almond cookie</i>	
Le cookie chocolat-pistaches et amandes caramélisées et son verre de lait / Chocolate-pistachio and caramelised almond cookie and a glass of milk	14 €
Le cookie tout chocolat / Chocolate cookie	13 €
Le cookie tout chocolat et son verre de lait	14 €
<i>Chocolate cookie and a glass of milk</i>	
Macaron de Haut-Rang / Majestic Macaron	18 €
Macaron aux framboises et crème Chantilly à la vanille Bourbon / <i>Raspberry macaron with bourbon vanilla whipped cream</i>	
Crème glacée Grom® Chocolat ou Vanille	11 €
<i>Chocolate or vanilla ice cream</i>	
Glace Grom® Noisette / Hazelnut ice	11 €
Sorbet Grom® Mangue ou Citron	11 €
<i>Mango or lemon sherbet</i>	

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

Prix nets / *Tax included*