



**IL Y A PLUS DE CENT ANS  
NAISSAIT L'UN  
DES TOUT PREMIERS  
BARS À COCKTAILS  
DE PARIS.**

DU MARDI AU SAMEDI À PARTIR DE 18H,  
DÉCOUVREZ NOS 3 ACCORDS :  
Mises en bouche issues de notre carte  
et cocktails « signatures »

35

---

**COCKTAILS**

<b>Petite Clem</b> <i>Pineau des Charentes Remi Landier, Maurin, Merlet Eau-de-Vie, Suze Cocktail Bitters</i>	12
<b>Une Folle Envie</b> <i>Suze, Folle Envie, Tonic Archibald</i>	12
<b>Gallopin Negroni</b> <i>Salers, Citadelle, Folle Envie</i>	11
<b>La Mule du Négociant</b> <i>Rhum agricole infusé poire/grué de cacao, Ratafia, Verjus, sirop safran /piment d'oiseau, Ginger Beer</i>	12
<b>Manao Tatapau</b> <i>Rhum Trois Rivières, Neisson Infusé huile de coco, sirop mangue maison, jus citron vert, PF Dry Curacao, Solution saline, essence de poivre de Sichuan</i>	15
<b>30/40 dans le coing</b> <i>30/40, liqueur de coing, jus citron jaune, simple sirop, gin Christian Drouin, blanc d'œuf</i>	15
<b>Le Vieux Boursier</b> <i>Whisky Bellevoys, Clacquesin, sirop cannelle-orange maison</i>	12
<b>Dubonnet Flip</b> <i>Dubonnet, Armagnac Janneau 5 ans, sirop de sucre, œuf</i>	12
<b>Pampa</b> <i>Clacquesin, 30/40, Calvados Lecompte 5 ans, solution Saline</i>	12
<b>Chamonix Blazer</b> <i>Cognac Hennessy VS, Grand Marnier cordon rouge, caramel maison</i>	13
<b>La Pepinade</b> <i>Jus de raisin rouge, jus de pommes, Verjus, sirop pomme et céleri</i>	10

**CHAMPAGNES 12 CL**

Charles Heidsieck brut	13
Charles Heidsieck rosé	14



**ABSINTHES & ANISÉS****40 ML**

Absinthe Bercloux <i>Charente-Maritime</i> 50%	14
Absinthe Pontarlier François Guy <i>Franche-Comté</i> 45%	11
Nouvelle Orléans <i>Pays-de-Loire</i> 68%	20
Absinthe Esprit d'Edouard <i>Pays-de-Loire</i> 72%	17
Absinthe Pernod <i>Languedoc-Roussillon</i> 68%	12
Pastis Henri Bardouin <i>Provence</i> 45 %	10
Pernod <i>Languedoc-Roussillon</i> 40%	11
Marie Brizard Anisette <i>Aquitaine</i> 25%	10

**APÉRITIFS ET AMERS****40 ML**

30/40 <i>Normandie</i> 23%	13
Bonal <i>Rhône-Alpes</i> 16%	11
Clacquesin <i>Région-Parisienne</i> 18%	10
Cap Mattei <i>Rouge, Blanc Corse</i> 15%	9
Dolin Bitter <i>Rhône-Alpes</i> 16%	10
Dolin Vermouth <i>Rouge, Blanc Rhône-Alpes</i> 16%	9
Dolin Dry <i>Rhône-Alpes</i> 17,5%	9
Dubonnet <i>Languedoc-Roussillon</i> 14,8%	9
Fleur de Pomme <i>Normandie</i> 18%	9
Folle Envie <i>Charente-Maritime</i> 11,2%	10
Lillet Rouge, Blanc <i>Aquitaine</i> 17%	9
Maurin <i>Auvergne</i> 16%	9
Picon <i>Paca</i> 18%	6
Pineau <i>des Charentes</i> 17,5%	9
Noilly Prat Dry <i>Languedoc-Roussillon</i> 18%	10
Noilly Prat Ambré <i>Languedoc-Roussillon</i> 16%	10
Salers <i>Aquitaine</i> 25%	9
Suze d'Autrefois <i>Languedoc-Roussillon</i> 20%	9
Noix de la Saint-Jean <i>Provence</i> 15%	8

**VODKA****40 ML**

Aroc <i>Midi-Pyrénées</i> 41%	14
Fair <i>Charente-Maritime</i> 40%	13
Guillotine <i>Champagne-Ardenne</i> 40%	11
Guillotine Héritage <i>Champagne-Ardenne</i> 45%	12
Grey Goose <i>Charente-Maritime</i> 40%	15

**GIN****40 ML**

Baccae <i>Paris</i> 40%	13
Bercloux <i>Charente-Maritime</i> 47%	13
Citadelle <i>Charente-Maritime</i> 44%	11
Citadelle Old Tom <i>Charente-Maritime</i> 46%	19
Christian Drouin <i>Normandie</i> 42%	13



Christian Drouin <i>Calvados Cask Normandie</i> 42%	16
Diplôme Bourgogne 44%	13
Fair Juniper Charente-Maritime 42%	15
Fieldfare Paca 47%	11
Normindia Normandie 41,4%	10

## RHUMS

40 ML

Depaz Blanc <i>Martinique</i> 45%	10
Depaz Hors d'Age <i>Port Cask Finish Martinique</i> 45%	15
Depaz Hors d'Age 2002 <i>Martinique</i> 45%	14
Depaz Vieux <i>Martinique</i> 45%	12
Bally 2005 <i>Martinique</i> 43%	16
Bally 7 ans <i>Martinique</i> 45%	14
Bally 12 ans <i>Martinique</i> 45%	16
Bielle 2009 <i>Marie Galante</i> 42%	13
HSE 2003 <i>Single Cask Martinique</i> 47,8%	35
Neisson le Rhum <i>par Neisson Martinique</i> 52,5%	10
Trois Rivières <i>VSOP Martinique</i> 40%	11
Karukera Intense <i>Guadeloupe</i> 63,8%	14
Karukera 2008 <i>Guadeloupe</i> 48,4%	30
Rivière du Mat <i>traditionnel vieux La Réunion</i> 45%	10
Savanna Grand Arôme <i>La Réunion</i> 40%	10
Savanna 5 ans <i>La Réunion</i> 43%	12
Tricorne <i>Indonésie, Jamaïque, Réunion</i> 43%	10
Estador <i>Midi-Pyrénées</i> 45%	10

## WHISKY

40 ML

Bercloux <i>Single malt Charente-Maritime</i> 46,9%	11
Distillerie de Paris <i>Rye Bonzai Paris</i> 43%	20
Rouget de Lisle <i>pur malt Jura</i> 42%	12
Bellevoie Bleu <i>Triple Malt Aquitaine</i> 40%	10
Bellevoie Blanc <i>Finish Sauternes Aquitaine</i> 40%	11
Bellevoie Rouge <i>Finish Grand Cru Aquitaine</i> 43%	12
Bellevoie Noir <i>Tourbé Aquitaine</i> 43%	13
Benjamin Kuentz <i>Verre Printanier Lorraine</i> 46%	14
Benjamin Kuentz <i>Fin Partie Lorraine</i> 46%	15
Roof & Rye <i>Bretagne &amp; Provence</i>	15
Rozelieures <i>Origine Lorraine</i> 40%	11
Rozelieures Rare <i>Lorraine</i> 40%	12
Rozelieures Fumé <i>Lorraine</i> 46%	13
Rozelieures Tourbé <i>Lorraine</i> 46%	13

## ESPRIT DE MALT FRANÇAIS

40 ML

Bestiut <i>Pure Malt Single Cask Midi-Pyrénées</i> 41%	14
--	----



**COGNAC** [CHARENTE-MARITIME]**40 ML**

Bache Gabrielsen <i>XO</i> 40%	16
Bache Gabrielsen <i>Sérénité Extra</i> 40%	20
Camus Borderies <i>VSOP</i> 40%	10
Camus <i>Ile-de-Ré</i> 40%	10
Camus Borderies <i>XO</i> 40%	28
H by Hine <i>VSOP</i> 40%	11
Hine <i>Homage</i> 40%	25
Hennessy <i>XO</i> 40%	30
Hennessy <i>Paradis</i> 40%	130
Hennessy <i>Paradis Imperial</i> 40%	450
Martell <i>Cordon Bleu</i> 40%	34
Remi Landier <i>XO</i> 40%	17
Pierre Ferrand <i>1840</i> 45%	12
Pierre Ferrand <i>10 Génération</i> 46%	12
Pierre Ferrand <i>Sélection des Anges</i> 40%	30
Leyrat <i>XO Vieille Réserve</i> 40%	20
Grand Brulot 40%	10

**ARMAGNAC** [GERS]**40 ML**

Bordeneuve <i>Hors d'Age</i> 41%	15
Janneau <i>5 ans</i> 40%	11
Dartigalongue <i>15 ans</i> 40%	14
Dartigalongue <i>1979 single cask</i> 44%	21
Encantada <i>1973</i> 40,1%	26
Baron Gustave Legrand <i>1961</i> 40%	50
Pruneaux à l'Armagnac <i>Dartigalongue</i>	12

**CALVADOS** [NORMANDIE]**40 ML**

Coquerel <i>Fine Pale 2 ans</i> 43%	10
Coquerel <i>Triple cask 15 ans</i> 42%	14
Christian Drouin <i>La Blanche</i> 40%	10
Christian Drouin <i>Sélection</i> 40%	10
Christian Drouin <i>VSOP</i> 40%	12
Christian Drouin <i>Hors d'Age</i> 42%	17
Christian Drouin <i>1989</i> 42%	37
Christian Drouin <i>1990</i> 42%	37
Boulard <i>XO</i> 40%	20
Saut de l'Ange <i>55%</i>	15
Roger Groult <i>3 ans</i> 40%	10
Roger Groult <i>Sherry Finish</i> 46%	14
Roger Groult <i>Whisky Finish</i> 46%	15
Roger Groult <i>Hydromel Finish</i> 40,2%	15
Roger Groult <i>Vénérable</i> 41%	13



Lecompte 5 ans 40%	10
Lecompte 12 ans 40%	14
Lecompte 18 ans 40%	16
Lecompte Single Cask 1996 44,4%	30
Lecompte Single Cask 1991 44,4%	31
Lecompte Single Cask 1987 44,4%	32

## **LIQUEURS & EAU DE VIE**

**40 ML**

Amandine <i>Provence</i> 25%	8
Chartreuse Jaune <i>Rhône-Alpes</i> 40%	15
Chartreuse Verte <i>Rhône-Alpes</i> 55%	14
Cointreau <i>Pays-de-Loire</i> 40%	13
D.O.M. Benedictine <i>Normandie</i> 40%	14
Dolin Généri <i>Rhône-Alpes</i> 50%	15
Grand Marnier <i>Ile-de-France</i> 40%	13
Liqueur de noix <i>Nouvelle-Aquitaine</i> 30%	15
Liqueur de fenouillette <i>Nouvelle-Aquitaine</i> 25%	16
Liqueur de coing <i>Nouvelle-Aquitaine</i> 30%	13
Perrique liqueur de tabac <i>Pays-de-Loire</i>	14
Ratafia 18%	11
Verveine Pages <i>Extra Auvergne</i> 40%	12
Verveine Velay 5 ans <i>Auvergne</i> 40%	14
Verveine 10 ans <i>Auvergne</i> 40%	17
Marc des Hospices de Beaune 2003	15
Bourgogne-Franche <i>Comté</i> 45%	10
La vieille prune de Souillac <i>Occitanie</i> 42%	10
Eau de vie mirabelle 45%	10
Eau de vie framboise 45%	10
Eau de vie Poire William 40%	10



DU PASSÉ AU PRÉSENT,  
LE TEMPS D'UN INSTANT.

### APÉRITIF À BASE DE VIN

Byrrh Violet F. *circa 1950* **18**

Dubonnet *circa 1950* **18**

St Raphael Quinquina *circa 1930/1940* **26**

Bonal Apéritif *circa 1930/1940* **24**

### AMER

Amer Picon *circa 1930* **26**

Gentiane d'Auvergne Refouvelet *circa 1930/1940* **38**

Goudron Jifran *circa 1930/1940* **30**

### ANISÉ & ABSINTHE

Anisette de Bordeaux Cazanove *circa 1920/1930* **48**

Absinthe Pernod Tarragone *circa 1971/1972* **49**

### LIQUEUR

Crème de Cacao Chouva Guillot *circa 1950* **31**

Kummel Dano Marie Brizard *circa 1950* **34**

KPrieuré de Cayac *circa 1950* **30**

Izarra Jaune ou Verte *Circa 1965* **18**

### EAUX DE VIE

Cognac Camus « Célébration » *circa 1960* **16**

Contenance 40 ml

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
Si vous avez des allergies n'hésitez pas à le faire savoir.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.  
Prix nets en euros, taxes et service compris.



NOTRE TERROIR OFFRE CETTE  
FORMIDABLE OPPORTUNITÉ  
DE POUVOIR METTRE À L'HONNEUR  
SES RICHESSES TANT  
DANS L'ASSIETTE  
QUE DANS LE VERRE.  
NOUS AVONS PRIS SOIN  
DE SÉLECTIONNER UNIQUEMENT  
DES PRODUCTEURS,  
AMOUREUX DE LEURS RÉGIONS  
AFIN DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR  
LEURS SPIRITUEUX  
"MADE IN FRANCE".