

LE BAR

*Taileries*

**The Westin Paris-Vendôme**

3 Rue De Castiglione, Paris 75001 France, +0033 1 44 77 10 47

# BOISSONS CHAUDES

## HOT DRINKS

**Espresso, Décaféiné, Américain** 8€  
*Espresso, Decaffeinated, Americano*

**Double espresso, Cappuccino, Chocolat chaud** 9€  
*Double espresso, Cappuccino, Hot chocolate*

### THÉS JING TEAS

**Assam Breakfast** 10€

**Earl Grey** 10€

**Darjeeling** 10€

**Thé vert Jade Sword** *Jade Sword green tea* 10€

**Thé vert au jasmin «Jasmin Pearls»** *Jasmine green tea* 10€

**Thé rouge Rooibos** *Rooibos red tea* 10€

**Lapsang-Souchong** 10€

### INFUSIONS JING HERBAL TEAS

**Cassis-hibiscus, fleurs de camomille, verveine** 10€  
*Blackcurrant-hibiscus, camomile flowers, Verbena*

**Citronnelle-gingembre, Menthe du Maroc** 10€  
*Lemongrass-ginger, Mint from Morocco*

# COCKTAILS CHAUDS

## HOT COCKTAILS

de 9cl à 16cl

**Pleasure Lifting** 12€

*Infusion gingembre-citronnelle, vanille, sucre de canne*  
*Ginger and lemongrass herbal tea, vanilla, sugar cane*

**Ginger Red** 12€

*Infusion cassis-hibiscus, jus de citron vert frais, gingembre, sucre de canne*  
*Blackcurrant-hibiscus herbal tea, fresh squeezed lime juice, ginger, sugar cane*

**Irish Coffee** 20€

*Whiskey irlandais, espresso, crème, sucre de canne*  
*Irish whiskey, espresso, cream, sugar cane*

**Bailey's Choc** 20€

*Bailey's, chocolat chaud, crème Chantilly*  
*Bailey's, hot chocolate, whipped cream*

Prix nets en euro, taxes et service compris.

*Net prices in euro, tax and service included*

---

# PETIT-DÉJEUNER

BREAKFAST

## *Le Parisien 21€*

**Boisson chaude, jus de fruit frais, 2 viennoiseries**

*Hot drink, fresh fruit juice, 2 viennoiseries*

---

Les week-ends durent plus longtemps dans les hôtels Westin,  
avec la prolongation des heures du petit-déjeuner  
le samedi et le dimanche jusqu'à 15h.

*Weekends last longer at Westin hotels*

*with extended breakfast hours on Saturdays and Sundays until 3:00pm.*

**THE WESTIN**  
PARIS-VENDÔME

## À LA CARTE

À LA CARTE

**Céréales** Cornflakes, muesli ou All Bran **9€**

*Our Cereals : Cornflakes, muesli or All Bran*

**Toasts pain nature ou complet** (3 pièces) beurre et confiture **7€**

*White or whole wheat bread toasts (3 pieces) butter and jam*

**2 pièces de viennoiseries** **6€**

*Selection of 2 viennoiseries*

**Corbeille de pains et viennoiseries** (6 pièces) **12€**

*Bakery basket (6 pieces) served with bread*

**Pancakes** Aux céréales croustillantes, myrtilles et à l'orange **15€**

*Pancakes with crunchy cereals, blueberries and orange*

**Œufs au choix** (2 pièces) **11€**

Au plat, brouillés, à la coque, pochés ou en omelette

Avec accompagnement au choix : jambon, fromage,

champignons, bacon, oignons, poivrons, tomates ou saucisses

*Choice of eggs (2 pieces) Fried, scrambled, boiled, poached*

*or as an omelette with your choice of garnish : ham, cheese, mushrooms, bacon, onions, bell peppers, tomatoes or sausages*

**Omelette aux blancs d'œufs, brocoli et cheddar** **15€**

*Egg white omelette, broccoli and cheddar*

**Assiette de garnitures** Au choix parmi : **6€**

bacon, saucisses, tomates, champignons, galette de pommes de terre

*Plate of side dishes : bacon, sausages, tomatoes, mushrooms, hash brown*

**Assiette de fromages affinés** **9€**

*Matured cheese plate*

**L'assiette de fruits de saison tranchés** **13€**

*Plate of sliced seasonal fruits*

**Yaourt au lait entier, yaourt au lait végétal, yaourt aux fruits** **5€**

*Yoghurt whole milk yoghurt, vegetal milk yoghurt, fruits yoghurt*

**Smoothie** Banane ou myrtille 25cl *Banana or blueberry* **13€**

# BIÈRES

## BEERS

<b>PRESSION DRAUGHT</b>	25cl	50cl
Kronenbourg 1664 / Grimbergen	10€	16€

### BOUTEILLES BOTTLES

Kronenbourg 1664 blanc / Heineken 33cl		12€
Corona 35,5cl		12€
Guinness 50cl		15€
Kronenbourg sans alcool 33cl		10€

## FRESH BY THE JUICERY

Faites le plein pour la journée et améliorez votre bien-être avec Fraîcheur. Westin by The Juicery, une gamme de jus et de smoothies aux fruits sains et nourrissants. Créés en partenariat avec les experts de The Juicery, chacun de ces mélanges personnalisés est un concentré de saveurs revitalisantes.

*Fuel up for the day and improve your well-being with Fraîcheur Westin by The Juicery, a range of nourishing and healthy fruit juices and smoothies. Created in partnership with The juicery experts, each of these personalised mixes is packed with energizing flavours.*

<b>SMOOTHIES SMOOTHIES</b>	25cl
Lait d'amande, banane, beurre de cacahuète, cacao, grué de cacao	13€
<i>Almond milk, banana, peanut butter, cacao, cacao nibs</i>	
Yaourt, mangue, curcuma, cardamome	13€
<i>Greek yogurt, mango, turmeric, cardamom</i>	
Eau de coco, pastèque, concombre, menthe	13€
<i>Coconut water, watermelon, cucumber, mint</i>	
Yaourt, papaye, menthe, cannelle, graines de chia	13€
<i>Yoghurt, papaya, mint, cinnamon, chia seeds</i>	

## SOFTS

### COLD DRINKS

Pepsi, Pepsi Max, 7up 33cl	10€
Orangina, Tonic, Red Bull 25cl	10€
Iced tea réalisé minute ( <i>made on demand</i> ) 25cl	10€
Jus de fruits Alain Milliat 33cl	13€
<i>Pomme cox, framboise, fraise, mangue, poire, abricot</i>	
Jus de fruits frais Pamplemousse, orange, citron 20cl	10€
<b>EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS</b>	
Eau Plate / Gazeuse Evian (50cl), Badoit (50cl), Perrier (33cl)	9€

Prix nets en euro, taxes et service compris.  
*Net prices in euro, tax and service included*

# APÉRITIFS

7cl

Pernod, Ricard 4cl	13€	Suze	14€
Pastis 51 4cl	13€	Tio Pepe dry sherry	14€
Absinthe Pernod 68° 4cl	14€	Campari, Apérol	14€
Martini 7cl Riserva spéciale rubino Riserva spéciale ambrato	14€	Lillet blanc, rosé ou rouge	14€
Dubonnet, Byrrh 7cl	14€	Porto Sandeman rouge ou blanc	14€
		Porto Graham's 20 ans	22€

## SÉLECTION DE WHISKIES

### WHISKIES SELECTION

<b>MALT</b>	4cl	<b>BLEND</b>	4cl
Aberlour 12 ans 48°	19€	Ballantines finest	16€
Aberlour a'bunadh	21€	Chivas Regal 12 ans	18€
Ardbeg 10 ans Ten of 46%	22€	Chivas 18 ans	25€
Cardhu 12 ans	19€	Chivas Royal Salute 21 ans	38€
Eddu Silver Black Wheat	22€	Dimple 15 ans	18€
Glenfiddich Réserve 12 ans	19€	Johnnie Walker Black Label	19€
Glenfiddich Soléra 15 ans	22€	Johnnie Walker Blue Label	45€
Glenkinchie 12 ans	19€	<b>BOURBON</b>	4cl
Glenlivet Founder's Réserve	19€	Bulleit	20€
Glenlivet 15 ans	21€	Four Roses	17€
Lagavulin 16 ans	19€	Four Roses Single Barrel	19€
Macallan Double cask 12 ans	27€	Maker's Mark	20€
Monkey Shoulder	20€	Tennessee Jack Daniel's	19€
Oban 14 ans	19€	Woodford Reserve	20€
Scapa Skiren	19€	<b>IRISH</b>	4cl
Strathisla 12 ans	21€	Bushmills	19€
Talisker Port Ruighe 45.8°	19€	Jameson	17€
Yamazaki Distillers Reserve	27€	Jameson Black Barrel	21€
<b>CANADIAN RYE</b>	4cl		
Crown Royal	19€		

Prix nets en euro, taxes et service compris.

*Net prices in euro, tax and service included*

# CARTE DES VINS

## WINE LIST

### VINS BLANCS WHITE WINES

	12cl	75cl
<b>Côte du Rhône</b> AOC Les abeilles de Colombo, « Roussanne et Clairette »	<b>9€</b>	<b>38€</b>
<b>Alsace</b> AOC Pinot Blanc d'Alsace Bio, Maison Rentz	<b>12€</b>	<b>46€</b>
<b>Vallée de la Loire</b> AOC Sancerre, Vignoble Dauny, « Sauvignon blanc »	<b>14€</b>	<b>66€</b>
<b>Bourgogne</b> AOC Chablis, Domaine du Colombier, « Chardonnay »	<b>14€</b>	<b>66€</b>

### VINS ROUGES RED WINES

<b>Côte du Rhône</b> AOC Les abeilles de Colombo « Grenache et Syrah »	<b>9€</b>	<b>38€</b>
<b>Vallée de la Loire</b> AOC Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Pascal Lorieux, « Cabernet-Franc »	<b>10€</b>	<b>46€</b>
<b>Bourgogne</b> AOC Domaine Roux, « Pinot Noir » AOC Ladoix, Domaine Ravaut, Clos Royer, « Pinot Noir »	<b>12€</b>	<b>48€</b> <b>110€</b>
<b>Bordeaux</b> AOC Lussac Saint Emilion, Château Busquet, « Merlot et Cabernet-Franc » AOC Saint Estèphe, Les Pèlerins de Lafon Rochet, « Merlot et Cabernet Sauvignon »	<b>14€</b>	<b>64€</b> <b>130€</b>

### VINS ROSÉS ROSÉ WINES

<b>Provence</b> AOC Côtes de Provence, Château des Vinginières	<b>10€</b>	<b>44€</b>
-------------------------------------------------------------------	------------	------------

## CHAMPAGNES AOC

### AOC CHAMPAGNES

	12cl	75cl
<b>Veuve Clicquot</b> Brut Carte Jaune	<b>19€</b>	<b>95€</b>
<b>Veuve Clicquot</b> Brut Rosé	<b>22€</b>	<b>110€</b>
<b>Perrier-Jouët</b> Grand Brut		<b>99€</b>
<b>Perrier-Jouët</b> Blanc de Blancs	<b>26€</b>	<b>120€</b>
<b>Billecart Salmon</b> Brut		<b>115€</b>
<b>Billecart Salmon</b> Rosé		<b>150€</b>
<b>Laurent Perrier</b> Grand siècle		<b>250€</b>
<b>Veuve Clicquot</b> Grande Dame		<b>250€</b>
<b>Perrier-Jouët</b> Belle Epoque		<b>250€</b>
<b>Cristal Roederer</b>		<b>280€</b>
<b>Dom Pérignon</b>		<b>280€</b>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*Alcohol abuse is dangerous for the health, please consume in moderation.*

# À TOUTE HEURE

AT ALL TIME

CLUB SANDWICHES  
VINS WINES



## CLUB SANDWICHES

### Le Club Sandwich Tradition

25€

Pain de mie, salade romaine, tomates, oeuf bio, volaille bio, lard du domaine d'Abotia, mayonnaise, frites classiques ou parmesanes  
*White bread, cos lettuce tomatoes, organic egg, organic chicken, bacon from le « Domaine d'Abotia » farm, mayonnaise with classic or parmesan French fries*

### Le Club Sandwich Nordique

27€

Pain noir à la farine d'épeautre, saumon Gravlax, fromage frais, aneth, pickles d'oignon rouge, betterave, concombre, mâche, citron. Salade de chou rouge en accompagnement  
*Spelt flour black bread, Gravlax salmon, fresh cheese, dill, red onion pickles, beetroot, cucumber, lamb's lettuce, lemon. Served with red cabbage salad*

### Le Club Sandwich Éphémère

24€

Travail autour des produits de saison selon l'inspiration du moment  
frites classiques ou parmesanes ou chips de légumes en accompagnement  
*Chef's creation around seasonal products.  
Served with classic or parmesan French fries or vegetable chips*

Prix nets en euro, taxes et service compris.

*Net prices in euro, tax and service included*

---

# À TOUTE HEURE

## AT ALL TIME

### SNACKS SNACKS

- La planche mixte charcuterie et fromage affinés** 19€  
beurre demi-sel, pain de campagne grillé  
*Meat cold cuts and matured cheese mix board, lightly-salted butter, toasted bread*
- Les minis cheese burgers bio Black Angus (4 pièces)** 19€  
*Mini organic Black Angus beef cheese burgers (4 pieces)*
- Les 6 gros escargots de Bourgogne persil et ail** 19€  
*6 large Burgundy snails parsley and garlic*
- Les crevettes croustillantes** 19€  
fromage blanc au gingembre, salade de légumes  
*Crispy shrimps, cottage cheese with ginger, vegetable salad*

### LES SOUPES SOUPS

- Bouillon de poule aux coquillettes** 18€  
*Chicken broth with macaroni*
- Parmentière de légumes de saison** 18€  
*Seasonal vegetable soup*
- Traditionnelle soupe à l'oignon du Westin** 18€  
*Westin traditionnal onion soup*

### LES SALADES SALADS

- Un coeur de laitue, avocat, pamplemousse, huile d'olive, citron** 18€  
*Lettuce heart, avocado, grapefruit, olive oil, lemon*
- Une César de romaine tradition** 19€  
*Traditional cos lettuce Caesar salad*
- Une César de romaine au saumon** 27€  
*Salmon cos lettuce Caesar salad*

### SANDWICHES SANDWICHES

- Croque Monsieur ou Madame** 19€  
Croque au Comté, frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade  
*Ham and comté cheese toastie with or without egg classic or parmesan French fries, baby leaf salad*
- Le Cheeseburger du moment,** 29€  
frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade  
*Chef's special Cheeseburger, classic or parmesan French fries, baby leaves salad*



---

# À TOUTE HEURE

AT ALL TIME

## LES PLATS MAIN COURSES

- Le fish & chips en tempura** 27€  
Mayonnaise allégée et frites classiques  
*Fish & chips tempura, light mayonnaise and classic French fries*
- Le tartare de boeuf préparé par nos soins** 29€  
Coeur de laitue et crème ciboulette, frites classiques ou parmesanes  
*House-seasoned steak tartare lettuce heart and chive cream, classic or parmesan French fries*
- L'assiette de saumon fumé** 29€  
Crème Odile et coeur de laitue  
*Smoked salmon plate, Odile cream and lettuce heart*
- La pièce de Boeuf « Or Rouge » du moment** 29€  
frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade  
*Cut of « L'Or Rouge » Limousin beef, classic or parmesan French fries*

## 35€ Formule du Jour

du lundi au vendredi \*

Suggestion du Jour  
+  
Eau minérale 50cl ou soft  
+  
Café / Thé

*Today's special  
+  
Mineral water 50cl or soft drink  
+  
Coffee / Tea*

\* hors week-end et jours fériés

---

Prix nets en euro, taxes et service compris.  
*Net prices in euro, tax and service included*

À TOUTE HEURE  
AT ALL TIME

---

# À TOUTE HEURE

## AT ALL TIME

### LES SÉLECTIONS DE FLORENCE LESAGE

#### FLORENCE LESAGE'S SELECTIONS

- L'assiette de fruits de saison tranchés** 13€  
*Plate of sliced seasonal fruits*
- La crème brûlée à la vanille de Madagascar** 13€  
*Madagascar vanilla caramelized custard cream*
- Millefeuille caramélisé, crème légère et glace aux œufs à la vanille de Madagascar** 14€  
*Caramelized millefeuille, light cream and Madagascar vanilla ice cream*
- Comme un tiramisu, crème légère au mascarpone et biscuit moussoux au café Moka d'Éthiopie** 14€  
*Tiramisu style, light mascarpone cream and Ethiopian Moka coffee*
- Coeur moelleux au chocolat noir, chantilly à la vanille et sauce noisette** 14€  
*Black chocolate moelleux, vanilla chantilly and hazelnut sauce*
- Les glaces et sorbets de Terre Adélice (2 boules)** 13€  
au parfum de saison  
*Terre Adélice ice creams and sorbet (2 scoops)  
at the flavor of the season*
- Une pâtisserie de la sélection du moment de Florence Lesage** 13€  
*One pastry from the moment's selection by Florence Lesage*

### *Le Goûter du Westin*

#### **Le Gourmand 38€**

Cinq pièces sucrées de notre Chef Pâtissière  
Une boisson chaude  
*Five sweet pastries from our Pastry Chef  
One hot drink*

#### **Le Pétillant 48€**

Cinq pièces sucrées de notre Chef Pâtissière  
Une coupe de champagne Veuve Clicquot  
*Five sweet pastries from our Pastry Chef  
One glass of champagne Veuve Clicquot*

---

Prix nets en euro, taxes et service compris.  
*Net prices in euro, tax and service included*

Crafted  
at WESTIN

## COCKTAILS ARTISANAUX

HANDCRAFTED COCKTAILS

**Lady French** 16cl 21€

Champagne, gin, jus de citron frais, sirop de miel et hibiscus fait maison

*Champagne, gin, fresh lemon juice, homemade hibiscus and honey syrup*

**Bellini Thyme** 16cl 21€

Vodka, Champagne, jus de citron jaune frais, sirop de pêche et thym fait maison

*Vodka, Champagne, fresh lemon juice, homemade peach and thyme syrup*

**Sherry Cobbler** 16cl 20€

Prosecco, dry sherry, liqueur de Marasquin, jus de citron frais, ananas frais, sauge

*Prosecco, dry sherry, Maraschino liquor, fresh lemon juice, fresh pineapple, sage leaves*

**Negroni Sbagliato** 9cl 20€

Prosecco, Campari, vermouth rouge

*Prosecco, Campari, sweet vermouth*

**Basil Punch** 16cl 20€

Prosecco, Rhum, jus de citron frais, sirop de canne, basilic frais

*Prosecco, Rum, fresh lemon juice, sugar cane syrup, fresh basil*

**Solarium** 9cl 20€

Vodka, Apérol, jus d'orange frais, jus de citron vert frais, sirop d'orange sanguine

*Vodka, Aperol, fresh orange juice, fresh lime juice, blood orange syrup*

**Basil Margarita** 9cl 20€

Tequila, Martini Bianco, jus de citron vert frais, jus de concombre, sirop d'agave, huile de basilic

*Tequila, Martini Bianco, fresh lime juice, cucumber juice, agave syrup, basil oil*

**Madagaskar** 20cl (sans alcool – non-alcoholic) 13€

Fruits rouges, jus de citron vert frais, jus de cranberry, sirop de vanille fait maison, ginger ale

*Mixed berries, fresh lime juice, cranberry juice, homemade vanilla syrup, ginger ale*

DESSERTS  
DESSERTS

# COCKTAILS CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE COCKTAILS

16cl

### Champs Elysées

21€

Champagne, Cointreau, jus de fraise, jus de citron vert frais, sirop de passion

*Champagne, Cointreau, strawberry juice, fresh lime juice, passion fruit syrup*

### Mojito Passion

21€

Champagne, jus de citron vert frais, menthe fraîche, fruit de la passion, sucre de canne

*Champagne, fresh lime juice, fresh mint, passion fruit, cane sugar*

### Palais Royal

21€

Champagne, Poire, Calvados, jus de citron vert frais, miel

*Champagne, Calvados, pear liquor, fresh lemon juice, honey*

### French Royal Fizz

21€

Champagne rosé, gin, jus de citron frais

*Champagne rosé, gin, fresh lemon juice*

### Monte Carlo

21€

Champagne, Chambord, framboises

*Champagne, Chambord, raspberries*

### Hugo

21€

Champagne, menthe fraîche, jus de citron frais, St Germain, Perrier

*Champagne, fresh mint, fresh lime juice, St-Germain, Perrier*

---

# COCKTAILS SANS ALCOOL

## ALCOHOL-FREE COCKTAILS

16cl

### Virgin Mandarinito

13€

Menthe fraîche, jus de citron vert frais, nectar de pêche et d'abricot, Perrier, sirop de mandarine

*Fresh mint, fresh lime juice, peach and apricot juice, Perrier, tangerine syrup*

### Baobab

13€

Jus d'ananas, jus de gingembre, jus de citron vert frais, sirop de passion, Perrier

*Pineapple juice, ginger juice, fresh lemon juice, passion syrup, Perrier*

### Caïpi Detox

13€

Jus d'ananas, jus de citron vert frais, concombre, cassonade

*Pineapple juice, fresh lime juice, cucumber, brown sugar*

---

Prix nets en euro, taxes et service compris.

*Net prices in euro, tax and service included*

# COCKTAILS

## COCKTAILS

9 à 16cl

### Champ de mars

20€

Vodka, anis, sirop de vanille infusé au cassis-hibiscus, jus de citron vert frais, jus de cerise à l'eau de vie, ginger ale  
*Vodka, anise, vanilla syrup infused with hibiscus & blackcurrant, fresh lime juice, cherry brandy, ginger ale*

### Expresso Martini

20€

Vodka, Kahlúa, espresso, vanille  
*Vodka, Kahlua, espresso, vanilla*

### Concorde 9cl

20€

Gin infusé à la camomille, Bénédictine, Absinthe, cordial à l'orange, jus de citron vert frais  
*Chamomile-infused gin, Benedictine, Absinthe, orange cordial, fresh lime juice*

### Bastille

20€

Gin, Chambord, jus de citron vert frais, jus de framboise, sirop de vanille, tonic  
*Gin, Chambord, fresh lime juice, raspberry juice, vanilla syrup, tonic*

### Impérial

20€

Jack Daniel's, jus de pomme, confiture de miel, Angostura bitters  
*Jack Daniel's, apple juice, honey jam, Angostura bitters*

### Horse's Neck

20€

Bourbon whiskey, Ginger Ale, Angostura bitters  
*Bourbon whisky, Ginger Ale, Angostura bitters*

### Vendôme

20€

Tequila, jus de corossol, jus de citron vert, sirop d'épices (curcuma, poivre, piment), ginger beer  
*Tequila, soursop juice, fresh lime juice, spices syrup (tumeric, pepper, chili), ginger beer*

### Napoléon

20€

Cognac, jus de citron vert frais, jus de pomme, jus de cranberry, confiture d'orange, feuilles de sauge  
*Cognac, fresh lime juice, apple juice, cranberry juice, orange marmelade, sage leaves*

### Serengeti

20€

Vodka infusée à l'hibiscus, menthe fraîche, jus de citron vert frais, gingembre, tonic à l'hibiscus  
*Vodka infused with hibiscus, fresh minth, fresh lime juice, ginger, hibiscus tonic*

# ALCOOLS

## ALCOHOLS

Mixers / Softs	3€
<b>VODKA</b>	4cl
Absolut	17€
Absolut citron	18€
Zubrowka	18€
Grey Goose	21€
Absolut Elyx	21€
Belvedere	21€
Ciroc	21€
Ketel One	21€
<b>RHUM</b>	4cl
Havana Club 3 ans	17€
Havana Club 7 ans	18€
Bacardi	19€
Bacardi 4 ans Anejo Cuatro	21€
Foursquare Spiced	17€
Havana Club Maestro	20€
Zacapa 23	24€
Pacto Navio	24€
<b>GIN</b>	4cl
Beefeater	17€
Beefeater 24	18€
Plymouth Original	19€
Bombay Sapphire	20€
Hendrick's	20€
Tanqueray	20€
Monkey 47	20€
<b>TEQUILA</b>	4cl
Aviñon Silver	17€
Patron Silver	17€
Aviñon Anejo	19€
Patron Añejo	20€

Prix nets en euro, taxes et service compris.  
*Net prices in euro, tax and service included*

# DIGESTIFS

## LIQUEURS

<b>COGNAC</b>	4cl
Martell 1er assemblage	17€
Martell Cordon Bleu	22€
Martell XO	28€
Hennessy XO	35€
Martell Chanteloup	45€
Hennessy Paradis	99€
Rémy Martin Louis XIII	145€

<b>ARMAGNAC</b>	4cl
Château Laubade VSOP	17€
Château Laubade 1978	35€

<b>CALVADOS</b>	4cl
Busnel VSOP	17€
Père Magloire 12 ans	24€

<b>GRAPPA</b>	4cl
Bassano Capovilla	17€

<b>EAUX-DE-VIE</b>	4cl
Framboise Massenez	17€
Kirsch Massenez	17€
Mirabelle Lorrancy	17€
Poire William Lorrancy	17€
Vieille Prune Roque	17€

---

16€  
Liqueurs (4cl)

Liqueurs, sensations d'autrefois  
*Liquors, sensations in the old days*

---

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
*Alcohol abuse is dangerous for the health, please consume in moderation.*

LE BAR

*Taileries*