



LE  
37  
PROM

## le Champagne

LE CHAMPAGNE À LA FLÛTE	15 CL	20 CL
Deutz Brut Classic	26 €	34 €
Taittinger Brut Prestige	26 €	34 €
Bollinger Spécial Cuvée	28 €	37 €
Taittinger Prestige Rosé	34 €	45 €
Taittinger - Comtes de Champagne - 2007	45 €	60 €

LE CHAMPAGNE BRUT ET MILLÉSIMÉ	75 CL	150 CL
Deutz Brut Classic	120 €	250 €
Taittinger Brut Prestige	140 €	
Bollinger Spécial Cuvée	150 €	
Mumm Brut Selection	180 €	
Ulysse Collin Maillons « Blanc de Noirs »	240 €	
Bollinger – Grande Année – 2007	320 €	
Taittinger – Comtes de Champagne – 2007	360 €	
Billecart Salmon « Blanc de Blancs » – Cuvée Louis – 2006	380 €	
Cristal Roederer – 2008	520 €	

ROSÉ ET MILLÉSIMÉ		
Deutz Rosé	140 €	290 €
Taittinger Prestige Rosé	150 €	
Amour de Deutz Rosé – 2008	350 €	
Cristal Roederer Rosé – 2005	930 €	

## le Vin

LE VIN AU VERRE	15 CL
Château Minuty – Cru Classé – Rose & Or	17 €
Pauillac – Baron Nathaniel	18 €
Bourgogne – Chablis 1 <sup>er</sup> Cru	19 €
Muscat du Cap Corse – Domaine Arena	22 €

LE VIN LE VIN BLANC	75 CL	150 CL
Château Minuty – Cru Classé – Blanc & Or	80 €	
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru – Bourgogne	110 €	
Meursault « Les Narvaux » – 2017 – Bourgogne	240 €	

LE VIN ROUGE		
Pauillac – Baron Nathaniel	90 €	
Savigny-lès-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru – Domaine Olivier	140 €	
St Emilion Grand Cru Classé – Château Vieux Taillefer – 2016	280 €	

LE VIN ROSÉ		
Bellet – Domaine de Toasc (Vin de Nice)	75 €	
Château Minuty – Cru Classé – Rose & Or	80 €	180 €

## Cocktails

### LES COCKTAILS D'INSPIRATION 22 €

**Cocorico** - 14 cl  
Crème de cassis de Bourgogne, Gentiane de Lure, liqueur St Germain, Chablis 1<sup>er</sup> cru

**Divine Tentation** - 9 cl  
Rhum épicé Sailor Jerry, Chartreuse MOF, liqueur de cacao blanc, jus de citron frais, bitters chocolat

**Le Maralpin** - 9 cl  
Gin aux agrumes de la Distillerie de Monaco, liqueur de fraise des bois, jus de citron frais, nectar de fraise, scarborough bitters

**Tiki Taka** - 14 cl  
Rhum Plantation Pineapple, nectar de mangue, jus d'ananas, jus de citron vert frais, sirop d'orgeat, Amaretto

**Petite Perle** - 9 cl  
Lillet blanc, Chambord, Cointreau, jus de citron frais

**Belle Normandie** - 12 cl  
Calvados 12 ans, Amaretto, sirop de vanille, jus de pomme bio, jus de citron frais

**Prom' Tonic** - 14 cl  
Gin Hendrick's, sirop de jasmin, jus de citron et de pamplemousse frais, Fever tree tonic, poivre de Timut

### LES CRÉATIONS AU CHAMPAGNE 25 €

**Royal Negresco** - 15 cl  
Kirsch, liqueur de framboise, Champagne, paillettes d'or

**Mango Bomb** - 15 cl  
Liqueur de grenade, Skinos Mastiha, nectar de mangue, Champagne

**Le XIV** - 15 cl  
Vodka Russian Standard Platinum, liqueur de marasquin, jus de citron vert frais, sirop d'orgeat, Champagne

**Le Gascon** - 15 cl  
Armagnac, nectar d'abricot bio, crème d'abricot, Champagne

**Roba Capeu** - 15 cl  
Gin Hendrick's, fraise et concombres frais, liqueur de melon vert, jus de citron frais, Champagne

**Jazzman** - 15 cl  
Cognac Remy Martin 1738, nectar de framboise, jus de citron frais, menthe fraîche, liqueur de fruit de la passion, sirop de jasmin, Champagne

**Fabulous** - 15 cl  
Vodka Grey Goose, jus de pamplemousse frais, liqueur de framboise, sirop d'hibiscus, Champagne

**Cérallia** - 15 cl  
Gin Tanqueray Ten, crème de pêche, jus de citron frais, liqueur de Marasquin, Champagne

### LES MOCKTAILS 16 €

**Le Fizz 94** - 16 cl  
Seedlip 94, jus de citron frais, blanc d'œuf, sirop de jasmin, soda

**Le Mojito Passion** - 16 cl  
Menthe fraîche, jus de citron vert frais, sucre blanc, nectar de fruit de la passion, soda

# Spiritueux

<b>LES WHISKIES</b>	<b>5 CL</b>
<b>FRANCE</b>	
Domaine des Hautes Glaces – Moissons Malt 44.8°	22 €
<b>ETATS-UNIS</b>	
Maker's Mark 45°	20 €
Jack Daniel's Single Barrel 45°	29 €
Woodford Reserve Bourbon 43.2°	29 €
Hudson Baby Bourbon 46°	29 €
Hudson Manhattan Rye 46°	29 €
<b>JAPON, TAIWAN</b>	
Hibiki Japanese Harmony 43°	23 €
Kavalan Solist Ex Bourbon Cask 58,6°	42 €
Kavalan Solist Sherry Cask 59.4°	48 €
Yamazaki 18 ans 43°	65 €
Hibiki 21 ans 43°	90 €
<b>LES SCOTCH BLEND</b>	
Chivas 18 ans 40°	25 €
Johnnie Walker Blue Label 40°	50 €
<b>LES MALTS</b>	
Aberlour Casg Annamh, Balvenie Double Wood 12 ans 48°	22 €
Benriach 10 ans « Curiositas » 46°	26 €
Glenfiddich 18 ans 40°	28 €
Glenfiddich 21 ans Havana Reserve 43.2°	39 €
Glenmorangie 25 ans 43°	75 €
The Dalmore 25 ans 42°	180 €
Glenfiddich 40 ans (Bouteille n°308/600) 45.8°	550 €
<b>ILE D'ISLAY / ILE DE SKYE</b>	
Lagavullin 16 ans 43°	24 €
Octomore 9.1 59.1°	45 €
Talisker 30 ans (Bouteille n°1742/3912) 45.8°	70 €

<b>GIN &amp; TONIC</b>	<b>5 CL</b>
Bombay Sapphire East - Angleterre - 42°	26 €*
Distillerie de Monaco - Monaco - 40°	26 €*
Tanqueray Ten - Angleterre - 47.3°	26 €*
Beefeater - Angleterre - 40°	26 €*
Monkey - Allemagne - 47°	26 €*
Beefeater 24 - Angleterre - 45°	26 €*
Hendrick's - Ecosse - 41.4°	26 €*
Hendrick's Orbium - Ecosse - 43.4°	26 €*
Oli'Gin Manguin - France - 41°	26 €*
Oxley - Angleterre - 47°	26 €*
The Botanist - Ecosse - 46°	26 €*

<b>VODKAS &amp; TONIC</b>	<b>5 CL</b>
Absolut Elyx - Suède - 42.3°	26 €*
Grey Goose - France - 40°	26 €*
Belvedere - Pologne - 40°	26 €*
Russian Standard Platinum - Russie - 40°	26 €*
Zubrowka "Bison Grass" - Pologne - 40°	26 €*
Beluga Noble - Russie - 40°	26 €*
Beluga Transatlantic Racing - Russie - 40°	26 €*
Beluga Gold Line - Russie - 40°	38 €*

<b>TEQUILAS, MEZCAL</b>	<b>5 CL</b>
Milagro Silver - Mexique - 40°	15 €
Mezcal Lixcho - Espadín - Mexique - 45°	15 €
Patron Silver - Mexique - 40°	18 €
Milagro Reposado - Mexique - 40°	21 €
Patron Añejo - Mexique - 40°	26 €
Milagro Select Barrel Reserve Silver - Mexique - 40°	27 €
Milagro Select Barrel Reserve Añejo - Mexique - 40°	33 €

<b>PISCOS</b>	<b>5 CL</b>
Pisco Waqar - Chili - 40°	15 €
Pisco Tabernero Quebranta - Pérou - 40°	15 €

\* Accompagnement inclus / soft drink included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération / Taxes et service inclus  
Le bar n'accepte pas les chèques

# Après-dîner

<b>LES COGNACS</b>	<b>5 CL</b>
Frapin Fontpinot XO Grande Champagne 41°	29 €
Delamain Pale & Dry 40°	35 €
Hennessy XO 40°, Martell Cordon Bleu 40°, Remy Martin XO 40°	37 €
Delamain Vesper XO 40°	42 €
Frapin XO VIP 40°	45 €
Tesseron Lot 53 40°	49 €
Frapin Multimillésime n°7 1989-1991-1993 40.8°	63 €
Hennessy Paradis 40°	95 €
Mr Audry "Très anciens fins bois" 49°	95 €
Remy Martin Louis XIII 40°	290 €

<b>LES CALVADOS Pays d'Auge Roger Groult</b>	<b>5 CL</b>
Âge d'Or 40°	25 €
Doyen Âge 41°	34 €
Réserve Ancestrale 40°	85 €

<b>LES ARMAGNACS</b>	<b>5 CL</b>
Castarède 1987 40°	26 €
Castarède 1967 40°	52 €
La Fontaine de Coincy 1963 40°	155 €
La Fontaine de Coincy 1950 40°	190 €
Laberdolive 1946 40°	199 €
Laberdolive 1923 40°	280 €

<b>LES RHUMS</b>	<b>5 CL</b>
Mount Gay XO – Barbades 43°	21 €
Bacardi 8 ans – Puerto Rico 40°	21 €
Santa Teresa 1796 – Venezuela 40°	21 €
Angostura 1919 – Trinidad & Tobago 40°	21 €
La Compagnie des Indes – Guyana 14 ans 55°	22 €
Très vieux Rhum J.M XO - Martinique 45°	23 €
La Compagnie des Indes – Fidji 13 ans 44°	24 €
Zacapa Centenario 23 – Guatemala 40°	25 €
Rhum Vieux Clément XO – Martinique 42°	27 €
La Mauny XO – Martinique 40°	29 €
Rhum Vieux Clément Cuvée Homère – Martinique 44°	30 €
Rhum Vieux J.M 10 ans d'âge Millésime 2010 - Martinique 43.4°	31 €
La Compagnie des Indes – Trinidad 15 ans 44°	32 €
Très Vieux Rhum Clément l'Elixir - Martinique 42°	34 €
Rhum Vieux J.M 10 ans d'âge Millésime 2009 - Martinique 42.3°	34 €
Rhum Vieux J.M cuvée 1845 - Martinique 42°	37 €
Rhum Vieux J.M 15 ans d'âge Millésime 2003 - Martinique 41.8°	47 €
La Favorite – Cuvée La Flibuste – 1999 – Martinique 40°	45 €
Rhum Vieux Clément 15 ans d'âge – Martinique 42°	49 €
Très Vieux Rhum Clément Millésime 2002 – Martinique 42°	59 €

<b>LES RAFRAÎCHISSEMENTS</b>	
Thé ou café glacé maison - 16 cl	14 €
Bière - 33 cl	12 €
Soda - 33 cl	9 €

<b>LA CAFÉTERIE / LES THÉS</b>	<b>JOURNÉE</b>	<b>DÈS 19H</b>
Expresso pure origine Malongo	7 €	11 €
Café américain, cappuccino, café au lait	8 €	12 €
Thé	8 €	12 €

# Finger Food

Houmous au sésame noir, crudités et pain pita <i>Black sesame flavoured hummus, crunchy vegetables and pita bread</i>	12 €
Tzatziki au zaatar, crudités et pain pita <i>Tzatziki with zaatar, crunchy vegetables and pita bread</i>	12 €
Focaccia au saumon fumé et fromage frais <i>Focaccia garnished with smoked salmon and cream cheese</i>	15 €
Nems au poulet, samossa aux légumes et crevettes croustillantes <i>Chicken nems, vegetable samosas and crispy shrimps</i>	15 €
Focaccia grillée à la truffe d'été et riquette <i>Grilled focaccia with summer truffle and arugula</i>	17 €
Mini sardines à l'huile d'olive pour 2 <i>Olive oil marinated baby sardines for 2</i>	18 €
Flan à la vanille de Madagascar · <i>Madagascar vanilla flan</i>	12 €
Assortiment de macarons · <i>Assortment macarons</i>	16 €
Moelleux au chocolat noir, glace vanille <i>Dark chocolate cake, serves with vanilla ice cream</i>	16 €
Verrine aux fruits rouges façon cheesecake <i>Cheesecake-style red berry verrine</i>	16 €
Pot gourmand à partager · <i>Gourmet pot to share</i> (glace vanille, fraise et framboise, fraises et framboises fraîches, chantilly, meringue, fraises Tagada, coulis fruits rouges) ( <i>vanilla, raspberry and strawberry ice cream, fresh red berries, meringue, Sweet whipped cream, strawberry candies, red berry sauce</i> )	35 €