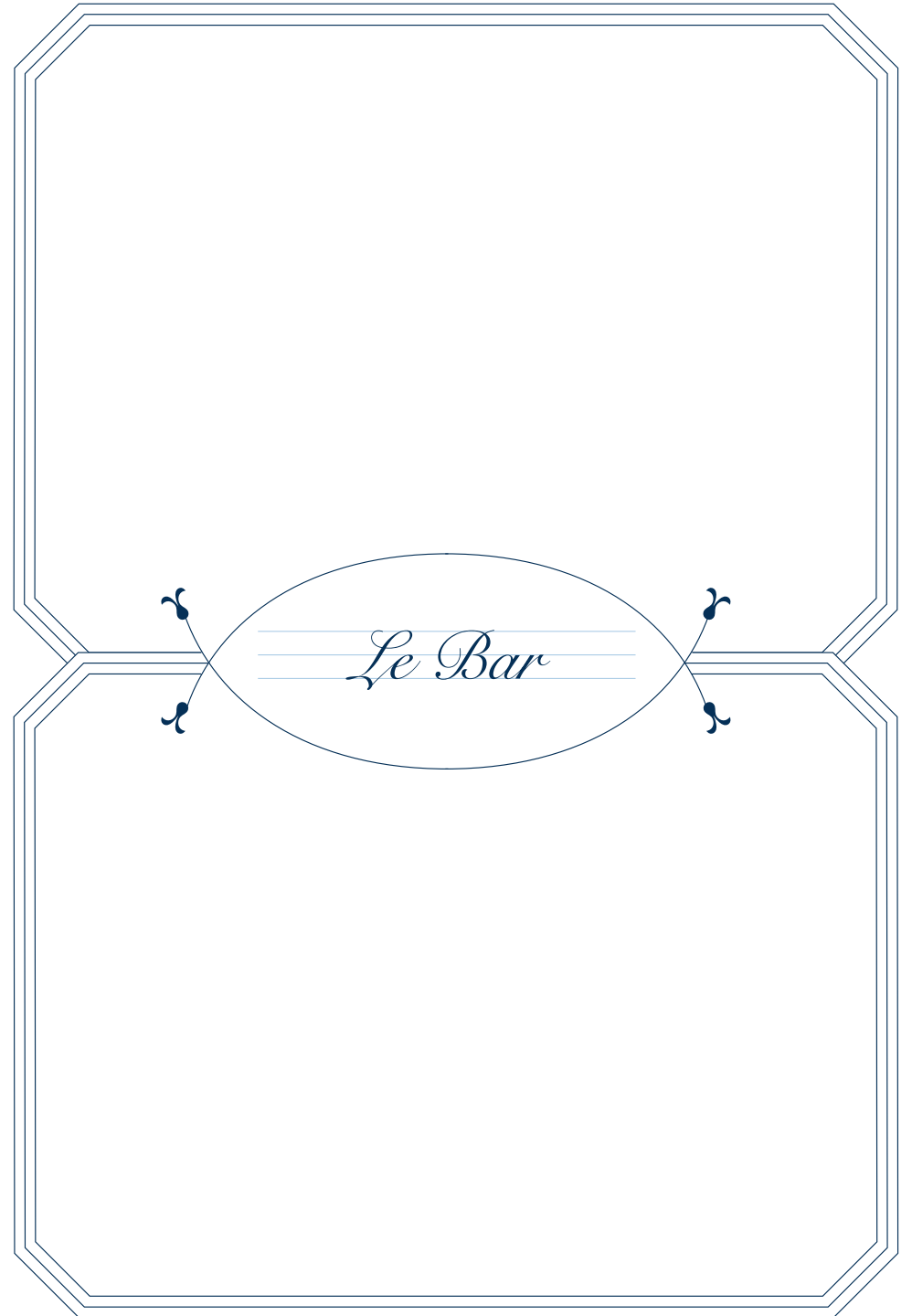




*Prix net en euro, service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



Boissons chaudes

CAFÉ ILLY & CHOCOLAT

Espresso 4,5

Décaféiné 4,5

Allongé 4,5

Cappuccino 7

Latte Macchiato 7

Chocolat chaud Monbana 9

TISANERIE MAISON BLAIZE

Tisane Maison Blaize, florale aux saveurs acidulées 10

Réglisse, Hibiscus, Mélisse, Rooibos fruits rouges, Rose pâle, Matricaire

Tisane Notre Dame de la Garde, mentholée aromatique 10

Eucalyptus, Menthe douce, Menthe poivrée, Mélisse, Citronnelle

Tisane Fort Saint-Jean, épicée aux saveurs citronnées 10

*Curcuma concassé, Poivre de Guinée, Ecorce de citron,
Gingembre, Cannelle coupée, Macis, Réglisse, Rooibos citrus*

THÉS BETJEMAN & BARTON

Noirs: Morning Breakfast, Earl Grey, Darjeeling 8

Verts: Vert de Chine, Menthe, Jasmin, Réveil 8

Infusions: Camomille, Verveine, Menthe Poivrée 8

16 *Marguerite* 06

Softs

SODAS

Coca Cola (33CL) 8

Coca Cola Zéro (33CL) 8

Orangina (25CL) 8

Sprite (25CL) 8

Schweppes Agrumes (25CL) 8

Fuze Tea Pêche Intense (25CL) 8

Hysope Ginger Beer (20CL) 8

Hysope Tonic (20CL) 8

Redbull (25CL) 10

En accompagnement des spiritueux 4

Thé glacé maison du moment (15CL) 9

JUS DE FRUITS

Orange pressée (15CL) 10

Pamplemousse pressé (15CL) 10

Pur jus de pomme Bio Les Coeurs BIO (25CL) 9

Jus de fruits du moment (15CL) 9

Jus detox du moment (15CL) 9

EAUX

Perrier (33CL) 7

Vittel (0,5L) 8

Vittel (1L) 10

San Pellegrino (0,5L) 8

San Pellegrino (1L) 10

Spiritueux

TEQUILA 5CL

Olmecca Silver 16

Patrón Silver 20

Patrón Reposado 28

VODKA 5CL

Grey Goose 18

Absolut 16

Squadron 303 24

Tigre Blanc Alambic 28

Tigre Blanc 18

DIGESTIFS 5CL

Armagnac Château Laubade VSOP 18

Calvados Christian Drouin VSOP 16

Hennessy Fine de Cognac VSOP 20

Cognac Rémy Martin 45

Bénédictine 14

Eau de vie de Poire Williamine / Eau de vie de Mirabelle 16

LIQUEURS 5CL

Cointreau 10

Bailey's 12

Liqueur de café Cartron 10

Amaretto 12

Get 27 / Get 31 12

Chartreuse Verte / Chartreuse Jaune 18

Italicus (6CL) 12

A Partager

DIPS DE LÉGUMES DU POTAGER 🍴 10

CHÈVRE FRAIS AUX HERBES FRAÎCHES

Garden vegetable crudites, fresh goat cheese with herbs

ARTICHAUT CAMUS ENTIER, ÉMULSION ESTRAGON & OSEILLE 🍴 12

Whole Camus artichoke, tarragon & sorrel cream

SAUMON FUMÉ, CRÈME CITRON ET BLINIS 14

Smoked salmon, lemon cream, blinis

TARAMA BLANC, CROUSTILLES DE PAIN 12

Taramasalata, blinis

GASPACHO DE TOMATES ANCIENNES ET PIQUILLOS 🍴 10

Heirloom tomatoes and piquillos gazpacho

BRUSCHETTA AU JAMBON DE SERRANO 12

COPEAUX DE PARMESAN

Jamon Serrano bruschetta, parmesan shavings

FOCCACCIA AUX OLIVES, COPPA DU JURA 13

Olives focaccia, Coppa from Jura

CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉ ET TORTILLA 🍴 10

Smoked eggplant caviar with tortilla crisps

ARDOISE DE GÂTEAUX DE VOYAGE 🍴 12

Assortment of pound cakes

🍴 *Végétarien*

*La carte des tapas est disponible de 12h à 22h. / Tapas menu is available from 12pm to 10pm.
La carte des allergènes est disponible à la demande. / Allergen menu is available upon request.*

Cocktails

En hommage au jardin de Marguerite, les cocktails signatures et créations représentent chacun un ingrédient ou une saveur de la saison.

Signature

TOMATO SPRITZ ♥ (22CL) 22
AROMATIQUE - FRAIS - ÉPICÉ
Tequila indusée au basilic - Tomate cerise

Création

MELON (10CL) 20
ÉQUILIBRÉ - PARFUMÉ - ONCTUEUX
*Cognac - Liqueur de melon infusée à la menthe
Citron vert - Menthe fraîche*

CERISE (17CL) 20
GOURMAND - SAVOUREUX - VERMEIL
*Cachaça - Liqueur de framboise - Confiture de cerises noires
Citron vert - Ananas*

LAVANDE (10CL) 20
ESTIVAL - RAFRAÎCHISSANT - PÉTILLANT
Gin infusé à la lavande - Prosecco - Sirop de lavande - Citron jaune

FRAMBOISE (12CL) 20
FRUITÉ - RÉSINEUX - HERBACÉ
*Vodka - Chambord - Sirop de romarin maison
Purée de framboise - Citron vert*

VIOLETTE (16CL) 20
FLORAL - ROND - GAZEUX
*Gin - Liqueur de pomme - Sirop de violette
Citron vert - Eau pétillante*

Spiritueux

GIN 5CL

Agrumes: Tanqueray 16

Épices: Monkey 47 22

Exotique: Kinotea Gin 32

Floral: Hendrick's 18

Genièvre: Bombay Sapphire 17

Minéral: Bartolomeo 20

Tonic français: Hysope 2

RHUM 5CL

Diplomatico Reserva Exclusiva 17

Bacardi Reserva 8 años 18

Zacapa 26

Santa Teresa 24

Plantation Three Stars 16

WHISKIES 5CL

Chivas 12 ans 18

Glenfiddich 15 ans 20

Lagavulin 26

Johnnie Walker Black Label 20

Johnnie Walker Blue Label 50

Nikka 22

Jack Daniel's 16

Buffalo Trace 16

Bières & Apéritifs

BIÈRES ET CIDRE ^{33CL}

Heineken 9

Heineken 0.0% 8

Cidre Poiré Appie 12

BIÈRES LOCALES ^{33CL}

Sainte Cécile Blonde 13

Sainte Cécile Blanche 13

L'isséenne Blonde Locale 12

La Parisienne Blonde BIO 13

La Parisienne IPA 14

Galia Blonde À LA PRESSION 7 ^(25CL) / 11 ^(50CL)

APÉRITIFS

Pastis 51 ^(4CL) 10

Campari ^(6CL) 10

Apérol ^(6CL) 10

Routin Blanc, Rouge, Dry ^(6CL) 10

Pineau des Charentes BIO ^(10CL) 14

Cocktails à la française

Twistés au St-Germain

SPRITZ ST-GERMAIN ^(18CL) 19

St-Germain - Prosecco - Eau pétillante

PARISIAN DAIQUIRI ^(12CL) 19

St-Germain - Rhum blanc - Citron vert

GIN TONIC ST-GERMAIN ^(18CL) 19

St-Germain - Gin - Hysope tonic

GRAND FIZZ ^(22CL) 19

St-Germain - Vodka - Citron vert - Eau pétillante



COCKTAILS CLASSIQUES 18

Mojito, Apérol Spritz, Negroni, Margarita, etc.

Demandez ce que vous aimez, selon disponibilité



Mocktails

PIMPRENELLE (12CL) 15

HERBACÉ - ONCTUEUX - FRAIS

*Tranche de concombre - Pimprenelle fraîche - Sirop d'orgeat
Jus d'ananas - Jus de citron vert - Menthe fraîche*

PÊCHE (14CL) 15

ACIDULÉ - DOUX - FRUITÉ

*Purée de pêche au thym - Sirop de pêche
Sirop de bergamotte - Citron jaune*

OSCO SPRITZ (22CL) 15

TONIQUE - AROMATIQUE - AMBRÉ

*Oscos Rouge Ardent - Purée de framboise - Sirop de jasmin - Verjus
French Bloom - Eau pétillante*

BASILIC (15CL) 15

EXOTIQUE - ÉQUILIBRÉ - SUCRÉ

Basilic Thaï - Purée de coco - Jus de Litchi - Citron vert

CASSIS (15CL) 12

FESTIVAL - SAVOUREUX - RAFRAÎCHISSANT

Thé noir glacé - Cassis frais - Sirop de cassis maison

Vins & Champagnes

CHAMPAGNES 12,5 CL / 75CL

Pommery Apanage Brut 22 / 110

Pommery Apanage Rosé 26 / 145

Pommery Blanc de Blancs — / 140

Taittinger Brut — / 110

Taittinger Prestige Rosé — / 130

Vranken Diamant Brut — / 130

Pommery Cuvée 1874 — / 245

Cuvée Louise Brut — / 325

Dom Pérignon — / 600

EFFERVESCENT SANS ALCOOL *French Bloom Pétillant BIO 16 / 75*

VINS BLANCS 15 CL / 75CL

Chablis AOP, Jean-Marc Brocard 16 / 64

Pouilly-Fumé AOP, Domaine Veneau 15 / 60

Vin de France, Chapeau Melon 10 / 40

Languedoc AOP, Domaine Ortola Cuvée Nautica 14 / 56

VIN DOUX NATUREL *Jurançon moelleux AOP, Château Jolys 16 / 64*

VINS ROUGES 15 CL / 75CL

Morgon AOP, Château de Pizay 15 / 60

Chinon AOP, Domaine P. Sourdis, Le Moulin à Tan AB 13 / 52

Côtes-du-Rhône AOP, Cuvée Fabre AB 12 / 48

Bordeaux AOC, Château de la Vieille Chapelle Tradition 16 / 64

VINS ROSÉS 15 CL / 75CL

Côtes-de-Provence AOP, La Vie en Rose de Roubine 14 / 56