



28, rue d'Odessa
75014 Paris

01 43 20 64 84

www.odessa.paris
[@lecafeodessa](https://www.instagram.com/lecafeodessa)

Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Événementiel".



SAVE *water,*
DRINK *champagne*

Entrées

	FOIE GRAS MI-CUIT	21€
	Toasts et chutney de saison <i>Homemade duck foie gras, toasted bread, seasonal chutney</i>	
	SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN	20€
	Toasts et crème à l'aneth <i>Smoked norwegian salmon and its toasts, dill cream</i>	
	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	13€
	<i>Gratinated onion soup</i>	
	ESCARGOTS DE BOURGOGNE X6 / X12	15€ / 25€
	<i>Burgundy snails</i>	
	VÉRITABLE GASPACHO ANDALOU	13€
	Croûtons à l'ail, brunoise de légumes <i>Real andalusian gazpacho, garlic croutons, vegetables brunoise</i>	
	BURRATA CRÉMEUSE AUX PÊCHES RÔTIES	15€
	Roquette et basilic <i>Creamy burrata with roasted peaches, arugula and basil</i>	
	CEUFS MAYO TRADITION BIO	9€
	Mayonnaise maison <i>Organic traditional mayonnaise eggs</i>	

Pâtes & Wok

	RISOTTO DE COQUILLETES	22€
	Parfumé à l'huile de truffe blanche, jambon blanc truffé, roquette et copeaux de parmesan <i>White truffle oil-flavoured shell pasta risotto, truffled white ham, arugula and parmesan shavings</i>	
	WOK DE BŒUF CARAMÉLISÉ	22€
	Légumes croquants, sauce soja <i>Caramelized beef wok, crunchy vegetables, soya sauce</i>	
	PAD THAÏ AUX LÉGUMES CROQUANTS	19€
	Carottes, brocolis, poivrons, cacahuètes, coriandre, soja <i>Pad thaï, carrots, broccolis, peppers, peanuts, coriander, soya</i>	
	RIGATONI RICOTTA ET BASILIC	20€
	Tomates séchées et copeaux de parmesan <i>Ricotta and basil rigatoni, sun-dried tomatoes and parmesan shavings</i>	





Végétarien - Vegetarian



Vegan

Salades

 **HEALTHY BOWL** 20€
Mesclun, tomates cerises, carottes râpées, concombre, maïs, haricots verts, kiwi
Mesclun, cherry tomatoes, grated carrots, cucumber, corn, french green beans, kiwi

SALADE CAESAR 21€
Salade romaine, aiguillettes de poulet frit, œuf dur bio , tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar
Romaine salad, fried chicken strips, hard-boiled organic egg, cherry tomatoes, croutons, parmesan shavings, Caesar dressing

CROUSTILLANT DE MOZZARELLA 21€
Mozzarella, roquette, jambon de pays, tomates marinées, pesto
Mozzarella, arugula, country ham, marinated tomatoes, pesto

POKE BOWL SAUMON 22€
Riz sushi, saumon, carotte, concombre, avocat, poivrons, edamame, agrumes
Sushi rice, salmon, carrot, cucumber, avocado, peppers, edamame, citruses

AVOCADO TOAST 22€
Toast, avocat, saumon fumé, grenade, roquette, œuf poché
Toast, avocado, smoked salmon, pomegranate, arugula, poached egg

BOWL FLORIDA 22€
Salade romaine, avocat, saumon fumé, queues d'écrevisses, pamplemousse, maïs, tomates cerises, sauce cocktail
Romaine salad, avocado, smoked salmon, crayfish tails, grapefruit, corn, cherry tomatoes, cocktail sauce

A healthy
food
for a
wealthy
mood



Végétarien - Vegetarian



Vegan

Viandes

ONGLET DE BŒUF 200 G, sauce échalote, frites, salade 22€
Beef hanger steak, shallot sauce, french fries, salad

VÉRITABLE ENTRECÔTE GRILLÉE 350 G, sauce béarnaise, frites, salade 32€
Grilled rib steak 350 g, béarnaise sauce, french fries, salad

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU 180 G, frites, salade 21€
Traditional knife-cut Charolais beef tartar, french fries, salad

POULET FERMIER RÔTI AU THYM, jus corsé, frites 19€
Thyme-roasted free-range chicken, rich juice, french fries

ODESSA CHEESEBURGER, simple ou double 21€ / 25€
Bun, steak de bœuf 140 g, salade, tomates, cheddar fondu, sauce Odessa, oignons, frites
Odessa burger, chopped steak, salad, tomatoes, melted cheddar, Odessa sauce, onions, french fries

BROCHETTE D'AGNEAU MARINÉE AUX HERBES 24€
Sauce béarnaise, haricots verts poêlés
Herbs-marinated lamb skewer, bearnaise sauce, pan-fried french green beans

ESCALOPE DE VEAU, sauce roquefort et rigatoni 22€
Veal cutlet, roquefort sauce and rigatoni

Poissons

TARTARE DE SAUMON THAÏ, citronnelle, sauce soja, sésame, coriandre, wok de légumes 23€
Thai-style salmon tartar, lemongrass, soya sauce, sesame, coriander, vegetables wok

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SNACKÉ, sauce citronnée, légumes croquants 24€
Half-cooked salmon, lemon sauce, crunchy vegetables

FISH & CHIPS, sauce tartare maison 20€
Fish & Chips, homemade tartar sauce

FILET DE BAR À LA PLANCHA, sauce vierge, fondue de poireaux 24€
Sea bass fillet plancha-style, virgin sauce and leeks fondue

Les Garnitures de l'Odessa 6€

SIDE DISHES

FRITES, FONDUE DE POIREAUX, RIGATONI, COQUILLETES, HARICOTS VERTS, LÉGUMES CROQUANTS
French fries, leeks fondue, rigatoni, shell pasta, french green beans, crunchy vegetables

LES SAUCES : Béarnaise, roquefort, échalote, jus corsé, cheddar fondu, vierge, poivre, pesto

EAT
good
FEEL
good

Menu Enfant

14€

STEAK HACHÉ DE BŒUF, FRITES OU COQUILLETTES, JAMBON BLANC

Minced beef steak, french fries or white ham and shell pasta

+ GRENADINE OU COCA-COLA + GLACE VANILLE OU CHOCOLAT OU FRAISE OU CRÊPE AU SUCRE

Grenadine syrup and water or Coca-Cola + vanilla or chocolate or strawberry ice cream or sugar crepe

Sur le Pouce

suppl. frites +3€ - extra french fries +3€

WRAP AU SAUMON FUMÉ 18€

Salade, saumon, concombre, tomates, crème à l'aneth, frites

Smoked salmon wrap, salad, salmon, cucumber, tomatoes, dill cream, french fries

CROQUE-MONSIEUR / CROQUE-MADAME, salade, (avec 1 oeuf suppl. 1 €) 18€

Croque-Monsieur / Croque-Madame, salad, (with 1 egg +1 €)

CROQUE TRUFFE D'ÉTÉ, jambon truffé, emmental, crème de tartufata, salade 23€


Croque-truffle, truffled ham, Emmenthal, tartufata cream, salad

WRAP AU POULET CRISPY 17€

Salade, poulet crispy, guacamole, tomates, oignons, sauce barbecue, frites


Crispy chicken wrap, salad, guacamole, tomatoes, onions, barbecue sauce, french fries

AVOCADO BENEDICT 19€

Œuf poché bio  sur un muffin, avocat, bacon et sauce hollandaise

Organic poached egg on a muffin, avocado, bacon, hollandaise sauce

NORWEGIAN BENEDICT 19€

Œuf poché bio  sur un muffin, avocat, saumon fumé, roquette, sauce hollandaise

Organic poached egg on a muffin, avocado, smoked salmon, arugula, hollandaise sauce

OMELETTE MIXTE 15€

Jambon et fromage

Mixed omelette, ham and cheese



OMELETTE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 19€

Summer truffle omelette



Végétarien - Vegetarian

Planches & Tapas

Seul ou à partager - suppl. frites +3€
Alone or to share extra french fries +3€

PLANCHE MIXTE, fromages et charcuterie 28€
Mixed board: cheeses and cold cuts



PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS AOP 28€
Sainte-Maure de Touraine AOP, Tomme du Berry à la truffe, Roquefort AOP, Cantal Entre-Deux AOP, Saint-Nectaire Fermier AOP
Board of matured AOP cheeses

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA « MAISON SEGUIN GOURMET » 27€
Jambon de truie Matanza affiné 30 mois, jambon blanc aux truffes, rillettes d'oie Goronnaises, saucisson de canard du Béarn, chorizo Bellota
Board of cold cuts from « Maison Seguin »: 30 months matured Matanza sow ham, ham with truffles, Goronnaises goose rillettes, duck dry sausage from Béarn, Bellota chorizo spicy sausage

PLANCHE ODESSA LOVERS 28€
Burrata des Pouilles, Tomme du Berry à la truffe, sticks de mozzarella, chorizo Bellota, jambon blanc truffé
Odessa Lovers board: Pugliese burrata, Tomme du Berry with truffle, mozzarella sticks, Bellota chorizo spicy sausage, ham with truffles

PLANCHE HOLIDAYS 28€
Sushi saumon & sauce soja, avocado toast, tartine saumon mariné & edamame, burrata, billes de tomates, mozzarella et melon
Holidays board: salmon sushi & soya sauce, Avocado Toast, marinated salmon toast & edamame, burrata, tomato, mozzarella and melon balls

ARDOISE DE TAPAS 26€
Jalapeños au cheddar, sticks de mozzarella, onion rings, aiguillettes de poulet cornflakes, guacamole et tortilla, frites, sauce BBQ
Cheddar jalapeños, mozzarella sticks, onion rings, cornflakes chicken tenders, guacamole and tortilla, french fries, BBQ sauce



PANIER DE CRUDITÉS et sa sauce légère 19€
Vegetables basket and light sauce



BOL DE FRITES AU PARMESAN & truffe d'été 12€
Bowl of french fries with parmesan & summer truffle



TORTILLAS ET GUACAMOLE 12€
Tortillas and guacamole



Végétarien - Vegetarian



Vegan

Desserts

suppl. glace +2€ - extra ice cream +2€

ASSIETTE DU FROMAGER Saint-Nectaire AOP, Cantal Entre-Deux AOP, Brie AOP <i>Cheeses selection: Saint-Nectaire AOP, Cantal Entre-Deux AOP, Brie AOP</i>	14€
LA PART DE FROMAGE AU CHOIX <i>Slice of cheese to choose from</i>	8€
FROMAGE BLANC , au miel ou au coulis de fruits rouges <i>Cottage cheese with honey or red fruits coulis</i>	9€
FEUILLETÉ AUX FRAISES , crème pistache <i>Strawberry puff pastry, pistachio cream</i>	12€
NAGE DE FRUITS FRAIS , sorbet abricot <i>Fresh fruits, apricot sorbet</i>	12€
NOUGAT GLACÉ , concassé de pistaches et noisettes, coulis de fruits rouges <i>Frozen nougat, crushed pistachios and hazelnuts, red fruit coulis</i>	11€
TARTE DU JOUR <i>Pie of the day</i>	8€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE <i>Vanilla crème brûlée</i>	9€
MOELLEUX AU CHOCOLAT , crème anglaise, glace vanille <i>Chocolate lava cake with custard, vanilla ice cream</i>	12€
PROFITEROLES MAISON , glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée <i>Homemade profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	12€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>Odessa's gourmet coffee or tea</i>	12€
CHAMPAGNE GOURMAND <i>Gourmet Champagne</i>	20€

Crêpes

suppl. crème fouettée +1,5€ - extra whipped cream +1,5€

BEURRE <i>Butter</i>	5€
SUCRE <i>Sugar</i>	5€
NUTELLA <i>Nutella spread</i>	6€
CARAMEL BEURRE SALÉ <i>Salted butter caramel</i>	6€
CONFITURE <i>Jam</i>	6€
SUZETTE <i>Suzette</i>	8€
PANCAKES , banane, sirop d'érable <i>Banana, maple syrup</i>	11€

Coupes de Glace

par Enzo & Lily - Glaciers créateurs

suppl. glace +2€ - extra ice cream +2€
suppl. crème fouettée +1,5€
extra whipped cream +1,5€

CAFÉ LIÉGEOIS OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 boules chocolat ou café, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées <i>3 scoops of chocolate or coffee ice cream, chocolate sauce, whipped cream, slivered almonds</i>	11€
COUPE ODESSA 1 boule vanille, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, crème fouettée, amandes effilées <i>1 scoop vanilla, 1 scoop strawberry, red fruit coulis, whipped cream, slivered almonds</i>	11€
COLONEL , sorbet citron, vodka <i>Lemon sorbet, vodka</i>	12€
BANANA SPLIT 3 boules vanille fraise cacao, banane, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées <i>3 scoops vanilla strawberry cocoa, banana, chocolate sauce, whipped cream, slivered almonds</i>	12€
DAME BLANCHE 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées <i>3 scoops vanilla, chocolate sauce, whipped cream, slivered almonds</i>	11€
PÊCHE OU FRAISE MELBA 2 boules vanille, fraise ou pêche, coulis de fruits, crème fouettée, amandes effilées <i>2 scoops vanilla, strawberry or peach, fruits coulis, whipped cream, slivered almonds</i>	11€

1 BOULE DE GLACE OU SORBET / 2 BOULES / 3 BOULES Café, vanille, cacao, noix de coco, caramel beurre salé, pistache, fraise, framboise, passion, crème de citron, abricot <i>1 scoop of ice cream or sorbet / 2 scoops / 3 scoops : Coffee, vanilla, cocoa, coconut, salted butter caramel, pistachio, strawberry, raspberry, passion, lemon cream, apricot</i>	4€ / 7€ / 10€
---	---------------

Le Bar de l'Odessa

15 cl à 40 cl

18€

MOSCOW MULE

Vodka Skyy, Ginger Beer, citron vert, sirop de sucre

ORANGE

is

ALWAYS

an

OPTION

LE DUC DE MONTPARNASSE

Gin Bulldog, citron vert, poivre de Timut, jus de cranberry, sirop de basilic

THE GRAND MARGARITA

Tequila Espolon, Grand Marnier cuvée centenaire, jus de citron, sucre de canne

LE PRINCE NEGRONI

Tequila Coralejo infusée à la framboise, Vermouth rouge Carpano, Aperol

THE OLD FASHION ODESSA

Whisky Copper Dog, Angostura bitters, sucre, eau gazeuse

LE PALOMA

Tequila Espolon Silver, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade

«À LA FRAÎCHE»

Gin français (Citadelle), liqueur de fleur de sureau sauvage, concombre pressé bio, menthe fraîche, citron jaune bio pressé, cordial maison

LA BELLE ODESSA - *Cocktail signature*

Rhum Santiago de Cuba 8 ans infusé à la vanille, jus de poire, sirop de chocolat blanc

Le Bar à Champagne

15 cl à 40 cl

18€

LA TOUR ODESSA

Liqueur de framboises, suprême de cassis, sirop de poivre de Penja, Champagne

ROYAL KIR

Crème de violette, Mezcal, huile essentielle de gingembre, Champagne

PORNSTAR MARTINI

Vodka Tito's infusée à la vanille, liqueur de passion, purée de passion, sirop de vanille, jus de pomme, Champagne

IT'S
TIME TO
DRINK
CHAMPAGNE
and
BLOW
BUBBLES

Le Bar à Spritz

15 cl à 40 cl

17€

My
FAVORITE
DRINK...

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, Perrier

ST-GERMAIN SPRITZ

Liqueur de sureau Fiorente, gin Normindia, citron vert, prosecco, Perrier

ITALICUS SPRITZ

Liqueur de bergamote, prosecco, citron vert, Perrier

CAMPARI SPRITZ

Campari, liqueur de kumquat, prosecco, Perrier

...IS THE
NEXT
ONE

Le Bar à Gin'To

15 cl à 40 cl

18€

HENDRICK'S GIN

Infusé aux essences de rose et de concombre
Accompagnement: Schweppes Tonic Touch of Lime

GIN NORMINDIA MADE IN FRANCE

Gin normand aux notes d'agrumes et de fleurs
Accompagnement : Schweppes Tonic Pink Pepper

RÉTHA OCEANIC GIN MADE IN FRANCE

Gin maritime dont la recette inclut des algues récoltées sur le littoral de l'île de Ré
Accompagnement : Schweppes Tonic Touch of Lime

GIN NO NAME BY COQUETELERS MADE IN FRANCE

Rond et porté sur le genièvre aux notes fraîches et estivales, distillé à Cognac
Accompagnement : Schweppes Tonic Hibiscus

CARMINA PAR CHRISTIAN DROUIN MADE IN FRANCE

Gourmand, aux subtiles notes de fruits rouges
Accompagnement : Schweppes Tonic Hibiscus

WHEN
life
GIVES YOU
LEMONS,
make
A GIN
&
TONIC

N'hésitez pas à Demander nos Cocktails Classiques !

15€



15 cl à 50 cl

Le bar énergisant

de 25 cl à 35 cl

RED BULL 25 cl	7€
RED BULL SUGAR FREE, PASTÈQUE 25 cl	7€
ORGANICS MATÉ 25 cl	7€
VODKA, RED BULL 29 cl	15€
LE R.B.W 35 cl	17€
Vodka Tito's, triple sec, jus de citron, sirop de sucre de canne et Red Bull à la pastèque	

Bières & Cidre

<i>Bouteilles</i>	LA PARISIENNE  33 cl, LE TITI PARISIEN IPA  33 cl	10€	
	1664 0 % 33 cl	8€	
	DESPERADOS 33 cl, CORONA EXTRA 33 cl	10€	
	CIDRE SASSY "L'inimitable" 33 cl	7€	
<i>Pression</i>	1664	25 cl	50 cl
	1664 BLANCHE	6€	11€
	GRIMBERGEN BLONDE	7€	13€
	BROOKLYN DEFENDER IPA	7€	13€
	CARLSBERG ELEPHANT	7€	13€
	PIETRA CHÂTAIGNE	7€	13€
	BIÈRE DU MOMENT	7€	13€



Apéritifs

KIR AU VIN BLANC 12 cl	6,5€
KIR AU VIN BLANC 20 cl	11€
KIR ROYAL 12 cl	12€
SUZE ZERO TONIC 25 cl	7€
SUZE, SALERS 5 cl	7€
RICARD, PASTIS 51, PASTIS DE PROVENCE DESGRAVIÈRES 2 cl	7€
CARPANO CLASSICO 5 cl, CARPANO BIANCO 5 cl	7€
AMERICANO 8 cl	10€
CAMPARI 5 cl	7€
CAMPARI-SODA 15 cl	8€
PORTO GRAHAM'S 5 cl	7€
PROSECCO btle 75 cl	45€
RHUM ARRANGÉ le verre	10€

**IT'S
TIME TO
WRITE
A NEW
STORY**

Digestifs

CALVADOS	11€	GRAND MARNIER	13€
Coquerel 4 ans finition Bourbon		GRAND MARNIER CENTENAIRE	22€
BAS-ARMAGNAC	13€	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	14€
BAS-ARMAGNAC 25 ANS	14€	Poire, mirabelle, framboise	
COGNAC H BY HINE	13€	ALCOOLS BLANCS G. MICLO	13€
COGNAC MARTELL VSOP	20€	CHARTREUSE VERTE	13€
COGNAC HENNESSY XO	38€	AMARETTO DISARONNO	12€
GET 27, GET 31	13€	DISARONNO VELVET	12€
BAILEY'S, COINTREAU	13€		

Eaux

PERRIER 33 cl, ABATILLES 33 cl	7€
ABATILLES, VITTEL 1 L - uniquement en restauration	9€
SAN PELLEGRINO, ABATILLES 1 L - uniquement en restauration	9€

Boissons Fraîches

de 20 cl à 33 cl

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, COCA CHERRY 33 cl	6,7€
FUZE TEA 25 cl, TROPICO 25 cl, OASIS TROPICAL 25 cl	6,7€
ORANGINA 25 cl, SCHWEPPES TONIC ou AGRUMES 25 cl	6,7€
SCHWEPPES GINGER BEER CHILI ou GINGER ALE 20 cl	7€
SCHWEPPES TONIC PINK PEPPER 20 cl	7€
SCHWEPPES TONIC TOUCH OF LIME 20 cl	7€
SCHWEPPES TONIC HIBISCUS 20 cl	7€
SCHWEPPES POMELO 20 cl	
SPRITE 25 cl	6,7€
LIMONADE ARTISANALE 'La Mortuacienne' 33 cl	6,7€
LAIT FROID 25 cl	6,5€
CAFÉ FRAPPÉ Perle Noire 100 % arabica de la Maison Richard 25 cl	7€
FRAPPUCCINO VIENNOIS 33 cl	9€
MILK-SHAKE 33 cl - demandez nos parfums	10€
JUS DE FRUITS 100 % PUR JUS - MAISON BISSARDON 25 cl	7€
Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate	

Cocktails Sans Risque

15 cl à 40 cl

FOCUS
ON
THE
GOOD

11€

VIRGIN SPRITZ

Ginger Ale, concombre, apéritif italien sans alcool Crodino, eau gazeuse

COOL KISS

Jus de coco, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise

VIR-GIN'TO

Spiritueux sans alcool Fluère au genièvre, sirop de fleur de sureau, Schweppes Tonic Touch of Lime

Nos Boissons Rafraîchissantes

Fait maison

FRUITS PRESSÉS (DOUBLE) 33 cl Orange, pamplemousse, citron, pomme	8€
CITRONNADE MAISON Citron pressé, limonade, menthe fraîche	10€
THÉ GLACÉ MAISON, MADE IN ODESSA	10€
LE DÉTOX Concombre, pomme, citron - 30 cl - Détox	11€
PARIS S'ÉVEILLE Orange, carotte, citron - 30 cl - Énergisant	11€
LA BIMBO Pomme, orange, gingembre - 30 cl - Booste l'immunité	11€

Spiritueux

4 cl

Supplément soda +4€ -extra soda +4€

Whiskies

- ROZELIEURES COLLECTION SUBTIL** 15€
Single malt veilli en fûts de cognac et bourbon.
- FIN DE PARTIE** 16€
« par Benjamin Kuentz »
Single malt généreux et intense.
- MOON HARBOUR** 16€
Blend veilli en barriques de Sauternes.
Rappelle la douceur d'un Bourbon.
- LAGAVULIN 16 ANS** 15€
Vieilli 16 ans en fûts de chêne. Intense et légèrement iodé.
- NIKKA FROM THE BARRELL** 17€
Le joyau de la fameuse distillerie nipponne.
Blend puissant et rond. Un classique.
- EVAN WILLIAMS** 15€
Bourbon aux notes de caramel et vanille.
- JACK DANIEL'S.** 12€
It's not Bourbon. It's Jack.
- COPPER DOG** 16€
Assemblage de malts provenant de 8 distilleries du Speyside.
- CHIVAS 12 ANS** 15€
Un écossais doux et généreux mélangé avec des notes délicates de miel, de vanille et de pomme mûre.
- BUSHMILLS** 18€
Whiskey Irlandais Blend & Single Malt.
- THE GLEN GRANT - SINGLE MALT** 15€
Single Malt écossais. Notes de pommes vertes, de poires et de vanille avec une petite touche de miel.
- HIGHLAND PARK** 19€
Single Malt écossais. Notes de xérès, d'orge grillé et légèrement fumé.
- ALFRED GIRAUD HÉRITAGE** 31€
Assemblage de trois distillats de malt Fran-

Tequilas

- CORRALEJO BLANCO** 15€
Fraîche et raffinée.
- CORRALEJO AÑEJO** 20€
Vieillie un an en fûts de chêne, délicate et légèrement caramélisée.
- ESPOLON SILVER** 15€
Fabriqué à la main avec 100 % d'agave Weber bleue.

Rhums

- LA FAVORITE CŒUR DE CANNE BLANC** 14€
Onctueux, subtil, aux notes de fleurs blanches
- LA FAVORITE 4 ANS** 16€
Rhum vieux - VSOP vieilli 4 ans en fûts de chêne.
- ZACAPA 23 ANS** 16€
Arômes de miel, caramel et chêne épicé.
- DIPLOMATICO** 15€
D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao.
- DON PAPA** 14€
Vieilli dans des fûts de bourbon.
Gourmand. Incontournable.
- BUMBU** 18€
Élaboré à partir de canne à sucre en provenance de 8 pays des Antilles.
Riche et complexe.
- TROIS RIVIÈRES** 15€
Rhum agricole de Martinique avec ses notes de mangue, de fruits exotiques et de fleurs blanches.
- TROIS RIVIÈRES AMBRÉ** 16€
Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et de pain grillé.



Vodkas

- TITO'S VODKA** 15€
Vodka à base de maïs distillé 6 fois en alambics charentais.
- GUILLOTINE** 16€
Vodka champenoise, claire, légère et onctueuse.
- GUILLOTINE HÉRITAGE** 18€
Vieillie en fûts de chêne, boisée et épicée.
- GUILLOTINE CAVIAR** 35€
Réalisée en partenariat avec la maison Petrossian. Un nez délicat, et en bouche, des notes iodées, presque fumées.

Côté Cave

Champagnes

	12 cl	20 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	13€	21€	80€
MOËT & CHANDON Brut	15€	25€	100€
RUINART Brut	17€	28€	120€
RUINART Blanc de blancs			180€

	12 cl	20 cl	50 cl	75 cl	
<i>Rouges</i> CÔTES-DE-BOURG AOC Hipster de Barbe	7€	13€	25€	32€	
CÔTES-DU-RHÔNE 	8€	15€	29€	37€	
Villages AOC Domaine de la Renjarde					
SAINT-AMOUR AOC Domaine des pierres	7€	13€	25€	32€	
BROUILLY AOP Château des Tours	8€	14€	30€	39€	
PIC-SAINT-LOUP AOP Altitude	7€	13€	25€	32€	
SAINT-JOSEPH AOP Cuvée Côte Diane	9€	17€	34€	46€	
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC	12€	23€	44€	55€	
Tournelle du Pin Figeac					
PESSAC-LÉOGNAN AOC	15€	29€	55€	70€	
Château Tour Léognan					
BOURGOGNE AOP PINOT NOIR	9€	16€	30€	43€	
Maison Louis Latour - Les Pierres Dorées					
<i>Blancs</i> POUILLY-FUMÉ AOC Domaine de Riaux	9€	17€	34€	46€	
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc Ecoterra 	7€	13€	25€	32€	
SANCERRE AOC Les Chataigniers	9€	16€	33€	46€	
CHABLIS AOC Laroche	10€	19€	37€	49€	
MONBAZILLAC AOC Château Beautrand	8€	15€	29€	37€	
VIOGNIER IGP PAYS D'OC Domaine Les Salices	7€	13€	25€	32€	
MINUTY PRESTIGE AOC Provence	10€	19€	37€	49€	
<i>Rosés</i> IGP MÉDITERRANÉE La Demoiselle sans Gêne	8€	14€	26€	34€	Magnum
MINUTY PRESTIGE AOC Provence	10€	19€	37€	49€	95€

Chaque mois, un nouveau vin à découvrir. Demandez-le

Boissons Chaudes

5 cl à 25 cl

+0,50€ cts
à partir de 21h
sur toutes les
boissons
chaudes

Boissons caféinées préparées avec le café «Perle Noire 100 % Arabica» de la Maison Richard

LIFE IS
TOO
SHORT
TO
DRINK
CHEAP
COFFEE

GINGER LEMON Citron chaud, miel et gingembre	10€	CHOCOLAT À L'ANCIENNE 40 % Cacao	7€
ESPRESSO Perle Noire 100 % Arabica de la Maison Richard	3,3€	LAIT VÉGÉTAL	7€
CAFÉ ALLONGÉ	3,4€	LAIT CHAUD	6€
DOUBLE ESPRESSO Perle Noire 100 % Arabica de la Maison Richard	6,6€	LAIT VANILLE	6€
NOISETTE	3,3€	POT DE LAIT	0,5€
CAFÉ CRÈME	6,4€	GROG AU RHUM / COGNAC	9€
CAPPUCCINO	8€	IRISH COFFEE	12€
CAFÉ VIENNOIS	8€	FRENCH ou ITALIAN COFFEE	12€
CHOCOLAT VIENNOIS	8€	PAIN AU CHOCOLAT	2,5€
		CROISSANT	2€
		TARTINE	1,7€
		CONFITURE	0,5€

Boissons Chaudes Détox

Pour rester en forme ☺

SPICE LATTE Gingembre, cannelle, café, lait, crème fouettée	12€
BOBO Jus de pomme, jus de citron, sirop de fleur de sureau, clous de girofle	12€

Thés

7,5€

Maison Richard

Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges,
Earl Grey, Vanille-Caramel, Vert Sancha, Vert menthe
fraîche, Rooibos aux épices

Infusions

7,5€

Maison Richard

Verveine, Verveine-Menthe,
Menthe Poivrée, Camomille,
Tilleul, Tilleul-Menthe



Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs pour leur engagement à nous fournir des produits de qualité

**1CHR
ADHER
ADP
BACARDI
BELLORR PARIS
BERMUDES
BOUCHERIE MARGUERITE
CAMPARI
DIPSA
DUGAS
ENZO & LILY
FRESCA
KALIOS
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CRÈMERIE
MAISON THEVENIN
MAISON VALENTIN
MARINA SEAFOOD
PERNOD RICARD
RACHEL'S KAES
RICHARD
TAFANEL
TRANSGOURMET**

Prix nets en €, service compris, chèques non acceptés, CB min 10€.

Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC € 10.

Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. The abuse of alcohol is dangerous for your health. Drink moderately.