

BOISSONS

Spritz bar 20cl

<i>Apérol spritz</i>	14
Apérol, prosecco, eau gazeuse	~~~~~
<i>Saint Germain spritz</i>	17
Liqueur à la fleur de sureau, Prosecco, Lime	~~~~~
<i>Walcher spritz</i>	16
Limoncello, Prosecco, Cordial Honey	~~~~~
<i>Italicus spritz</i>	16
Liqueur à la Bergamotte, Prosecco, eau gazeuse	~~~~~
<i>Chambord spritz</i>	17
Liqueur de Framboise, Prosecco, Lime	~~~~~
<i>Sea sex and spritz</i>	18
Liqueur Amour Matador, Prosecco, Passion, Gingembre, Sicilian lemon bitter	

Boissons chaudes

<i>Expresso, déca</i>	4
<i>Café allongé</i>	4
<i>Café noisette</i>	4
<i>Double expresso</i>	8
<i>Double déca</i>	8
<i>Café crème</i>	8
<i>Cappuccino</i>	9
<i>Lait chaud vanille ou miel</i>	6,5
<i>Le chocolat du Paris-London</i>	8,5
<i>Café ou chocolat viennois</i>	10
<i>Infusions</i>	7,5
<i>Thé vert à la menthe fraîche</i>	8,5
<i>Vin chaud à la cannelle</i>	10
<i>Irish coffee</i>	14
<i>Grog au rhum</i>	10

Thés mariages frères 7,5

<i>Blanc & rose</i>	Association du thé blanc et de pétales de roses
<i>Thé bleu milky blue</i>	Envoûtant au riche parfum Lacté
<i>Thé vert fuji-yama</i>	Cultivé sur les pentes du Fuji-Yama
<i>Rouge bourbon</i>	Thé rouge rooibos vanillé, sans théine
<i>Thés noir Marco Polo</i>	Mélange secret de la Maison Mariage Frères
<i>Earl grey impérial</i>	Darjeeling de printemps parfumé à la bergamote
<i>French breakfast tea</i>	Mariage idéal de grands thés noirs élégants

Boissons fraîche

<i>Orangina, Oasis tropical</i> 25cl	7,5	<i>Coca Cola</i> 33cl	7,5
<i>Schweppes</i> 20cl, Tonic, Lemon	7,5	<i>Coca/zéro</i> 33cl	7,5
et Agrum		<i>Coca cherry</i> 33cl	7,5
<i>Fuze tea pêche, Sprite</i> 25cl	7,5	<i>Thé/café frappé</i>	9,5
<i>Red bull</i> 25cl	8	<i>Chocolat frappé</i> 33cl	9,5
<i>Perrier</i> 33cl	7,5	<i>Lait aromatisé</i> 20cl	7,5
<i>Vittel</i> 25cl	6,5	<i>Milk shake</i>	14

Jus de fruits et nectars

<i>Fruits frais pressés</i>	Orange, pamplemousse, citron	9
<i>Purs jus de fruits Caraïbos</i>	25cl Orange, pomme, ananas, tomate, pamplemousse	7,5
<i>Nectars de fruits Caraïbos</i>	25cl Abricot, mangue	7,5

au Champagne 21

Red lips

Vodka Fair Quinoa, sirop Hibiscus, Champagne, purée Framboise, liqueur Falernum

Black Swan

Calvados Christian Drouin, Crème Cassis, Vermouth rouge La Quintinye, Lime, Champagne

Mojito royal

Plantation original Dark, Lime, Sirop de sucre, Menthe fraîche, Champagne

Les premiums 24

Tokyo Club

Whisky Toki Suntory, liqueur de Yuzu,
Sirop Citronelle maison, Sake Dassai,
Romarin fumé, huile de Sésame, liqueur
Litchi

Gainsbourg in Rivoli

Whisky Benjamin Kuentz d'un Verre Pri,
liqueur de Tabac Perique, clou de girofle,
Cognac Rémy Martin VSOP, Vermouth
rouge La Quintinye, Grand Marnier

Copacabana

Cachaça, blanc d'œuf, Sirop d'orgeat, Fruit
de la passion, Basilic frais, Lime, Absinthe,
Sicilian lemon tonic

God save the king

Gin The Botanist, bitter Cardamome, sirop
d'érable, Cannelle, Marmelade d'orange,
Thé fumé Empereur Chen Nung infusé au
gingembre

Mocktails 12

Mocktail spritz

Orange pressée, Sirop Spritz, Eau gazeuse

Virgin mojito

Sirop Citronnelle, Menthe fraîche, Jus de pomme, limonade

Passionista

Purée Passion, Sirop de Vanille, Orange pressée, Ananas

Like a Rolling Stone

Lime, Concombre frais, Miel, Ginger Ale

Guns & Roses

Purée de Framboise, Pamplemousse pressé, Jus de Canneberge

COCKTAILS

Les classiques

<i>Pisco Sour</i>	15
Pisco la Caravedo, Lime, blanc d'œuf, sirop de sucre, amer bitter	
~~~~~	
<i>Porn star martini</i>	18
Vodka Vanille, liqueur Passion, Vanille, Fruit de la Passion, Shooter de Champagne	
~~~~~	
<i>Espresso martini</i>	15
Vodka Fair, Kaluha, Espresso, sirop de sucre	
~~~~~	
<i>Negroni</i>	15
Vermouth rouge La Quintinye, Campari, Gin Citadelle	
~~~~~	
<i>Old fashioned</i>	16
Bourbon Jim Bean, bitter amer, orange, sucre, eau gazeuse	
~~~~~	
<i>Mojito framboise</i>	17
Plantation original Dark, Lime, Sirop de sucre, Menthe fraîche, liqueur Chambord, Framboise, eau gazeuse	
~~~~~	
<i>Moscow mule</i>	15
Vodka Fair, Lime, sirop de sucre, cordial Honey, Ginger Beer	

Le bar du Paris London 21

Favo mule

Mezcal, Lime, Concombre, Piment Jalapenos, Coriandre fraîche, Ginger beer

~~~~~

### *Bimbo margarita*

Téquila, Citron jaune, Avocat, Sirop d'Agave, liqueur Passion, Sel au piment fumé

~~~~~

Florida Mojito

Rhum pineapple, Lime, liqueur de Kumquat, Sirop Cannelle, Menthe fraîche, Ginger Ale

~~~~~

### *Le Paris London*

Vodka à la Poire, Pomme, Framboise, Sirop de Barbe à Papa, limonade, liqueur Bergamotte

# CHAMPAGNES

|                                                                                           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Drappier « carte d'or »</i>                                                            | 90  |
| Pinot noir en majorité                                                                    |     |
| Belle structure et fines notes de fruits rouges                                           |     |
| ~~~~~                                                                                     |     |
| <i>Drappier « blanc de blancs signature »</i>                                             | 110 |
| Chardonnay                                                                                |     |
| Un grand champagne aux notes vives et briochées                                           |     |
| ~~~~~                                                                                     |     |
| <i>Drappier « brut nature »</i>                                                           | 100 |
| 100% Pinot noir et sans dosage                                                            |     |
| ~~~~~                                                                                     |     |
| <i>Ruinart « le R »</i>                                                                   | 100 |
| Chardonnay, Pinot noir & Meunier.                                                         |     |
| Une maison historique pour un champagne franc et charnu                                   |     |
| ~~~~~                                                                                     |     |
| <i>Ruinart « blanc de blancs »</i>                                                        | 145 |
| Chardonnay                                                                                |     |
| Une grande puissance aromatique dominée<br>par des arômes de fleurs blanches et d'agrumes |     |

# APÉRITIFS

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| <i>Absinthe</i> 3cl                             | 13 |
| <i>Pastis 51</i> 2cl                            | 8  |
| <i>Ricard</i> 2cl                               | 8  |
| <i>Kir</i> 12cl                                 | 8  |
| <i>Kir royal</i> 12cl                           | 18 |
| <i>Lillet blanc, suze</i> 5cl                   | 8  |
| <i>Porto rouge ou blanc</i> 5cl                 | 8  |
| <i>Cam pari, aperol</i> 5cl                     | 8  |
| <i>Vermouth la quintinye</i> 5cl blanc ou rouge | 8  |

# BIERES

|                                  |      |      |
|----------------------------------|------|------|
| <i>Pression</i>                  | 25cl | 50cl |
| <i>Carlsberg</i>                 | 6,8  | 13   |
| <i>Grimbergen</i>                | 6,8  | 13   |
| <i>La Blonde De La Madeleine</i> | 6,3  | 12   |
| <i>Grimbergen Blanche</i>        | 6,8  | 13   |
| <i>Brooklyn Lager</i>            | 6,8  | 13   |
| <i>Demory IPA</i>                | 6,8  | 13   |

## *Bouteilles*

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <i>Heineken</i> 33cl       | 9 |
| <i>Corona</i> 33cl         | 9 |
| <i>Desperados</i> 33cl     | 9 |
| <i>Pelforth brune</i> 33cl | 9 |
| <i>Affligem</i> 30cl       | 9 |



|                                               |   |
|-----------------------------------------------|---|
| <i>Cidre appie</i> 33cl                       | 7 |
| <i>Kronenbourg</i> Pure Malt sans alcool 25cl | 7 |

## ALCOOLS 4CL

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| <i>Vodka rétha de l'Île-de-Ré</i>    | 16 |
| <i>Zu Browka</i>                     | 15 |
| <i>Guillotine original végan</i>     | 18 |
| <i>Grey goose</i>                    | 17 |
| <i>Gin citadelle</i>                 | 16 |
| <i>Gin Rokus</i>                     | 17 |
| <i>Tequila vecindad 100% agave</i>   | 16 |
| <i>Rhum havana 3 ans, cachaça</i>    | 15 |
| <i>Rhum agricole clement blanc</i>   | 14 |
| <i>Rhum agricole clement vieux</i>   | 14 |
| <i>Rhum plantation original dark</i> | 15 |
| <i>Rhum Havana 7 ans</i>             | 17 |
| <i>Mezcal union</i>                  | 17 |

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| <i>Accompagnement long drink</i> | 3,5 |
| <i>Accompagnement red bull</i>   | 4,5 |

## WHISKIES & BOURBONS 4CL

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| <i>Ballantin Finest, Jameson</i>               | 15   |
| <i>Chivas Regal</i>                            | 17   |
| <i>Highland Park 12 ans</i>                    | 20,5 |
| <i>Dalmore 12 ans</i>                          | 19   |
| <i>D'un verre Printanier</i>                   | 20,5 |
| <i>Monkey Shoulder</i>                         | 17   |
| <i>Jack Daniels N°7 ou Honey, Maker's Mark</i> | 17   |
| <i>Nikka Coffee Malt</i>                       | 20,5 |
| <i>Southern Comfort, Chambord</i>              | 15   |

## DIGESTIFS 4CL

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <i>Cognac Courvoisier VSOP</i>                     | 17 |
| <i>Cognac Courvoisier X.O.</i>                     | 28 |
| <i>Armagnac, Calvados</i>                          | 15 |
| <i>Eau de Vie de Poire</i>                         | 15 |
| <i>Eau de Vie Nardini Grappa</i>                   | 17 |
| <i>Limoncello Walcher, Get 27, Menthe Pastille</i> | 15 |
| <i>Marie Brizard, Baileys</i>                      | 15 |
| <i>Manzana, Amaretto</i>                           | 15 |
| <i>Cointreau, Grand Marnier</i>                    | 15 |

# VINS ET CHAMPAGNES

## Bulles

|                                               | 12cl | 20cl | 75cl | 150cl |
|-----------------------------------------------|------|------|------|-------|
| <i>Brut Carte d'Or</i> by Drappier            | 17   | 25   | 100  |       |
| <i>Blancs de Blancs signature</i> by Drappier |      |      | 120  |       |

## Blancs

|                                                                      |    |    |    |  |
|----------------------------------------------------------------------|----|----|----|--|
| <i>Bordeaux Aop Château Roquefort</i> Les Roches Blancches Sauvignon | 8  | 13 | 40 |  |
| <i>Chardonnay Bourgogne</i> Côte Chalonnaise Aop Millebuis           | 9  | 15 | 45 |  |
| <i>Anjou AOP Bio</i> Philippe Germain Cheninposteur                  | 8  | 13 | 40 |  |
| <i>Côtes de Provence AOP</i> Minuty Prestige                         | 10 | 16 | 48 |  |

## Rouges

|                                                               |    |    |    |  |
|---------------------------------------------------------------|----|----|----|--|
| <i>IGP Côtes Catalanes</i> - Jeff Carrel La Vieille Mule      | 8  | 13 | 40 |  |
| <i>Côtes du Rhône Villages AOP</i> Bio Domaine De La Renjarde | 10 | 16 | 48 |  |
| <i>Fleurie AOP</i> Château de Corcelles                       | 11 | 19 | 55 |  |
| <i>VDF</i> - Nicolas Vellas 100% Carignan                     | 8  | 13 | 40 |  |
| <i>Pic Saint Loup AOP Bio</i> Château Lancyre Clos Lacombe    | 10 | 16 | 48 |  |
| <i>Montagne Saint-Emilion AOP</i> Château Bel Air             | 11 | 19 | 55 |  |

## Rosés

|                                                                     |    |    |    |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|
| <i>IGP Méditerranée</i> Studio By Miraval Le Vin De Brad & Angelina | 9  | 15 | 45 |    |
| <i>Côtes de Provence Aop</i> Minuty Prestige                        | 11 | 19 | 55 | 90 |
| <i>IGP Méditerranée Bio</i> La Demoiselle Sans Gene                 | 8  | 13 | 40 |    |

## Vin Plaisir

|                                                               |  |  |    |  |
|---------------------------------------------------------------|--|--|----|--|
| <i>Pouilly-Fume AOP</i> Domaine de Ladoucette                 |  |  | 72 |  |
| <i>Châteauneuf-du-Pape AOP</i> Château la Nerthe              |  |  | 82 |  |
| <i>Saint Julien AOP</i> - Connetable Talbot By Château Talbot |  |  | 87 |  |

## Champagnes

|                                                                    |     |     |  |  |
|--------------------------------------------------------------------|-----|-----|--|--|
| <i>Champagne Brut Carte D'or Drappier - Pinot Noir en Majorité</i> | 100 | 145 |  |  |
| <i>Champagne Blancs de Blancs Signature Drappier - Chardonnay</i>  | 120 |     |  |  |
| <i>Champagne "R" de Ruinart</i>                                    | 110 |     |  |  |
| <i>Champagne Blancs De Blancs Ruinart</i>                          | 150 | 275 |  |  |