

TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Food

POUR LE PLAISIR DES PAPILLES, NOS CUISSONS SONT INTÉGRALEMENT
EFFECTUÉES AU FOUR À BRAISE.

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

*By
Tchanqué*

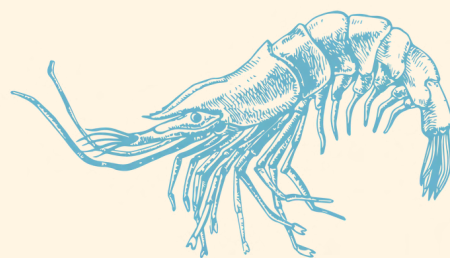
HUÎTRES FINES ARCACHON N.3

X3 - 7

X6 - 14



À partager ou pas



SAUMON GRAVELAX

14

BETTERAVE ET HIBISCUS, POIREAUX A LA BRAISE,
CRÈME CITRON CAVIAR , COMBAVA

AUTOUR DE LA CAROTTE

10

TRIO DE MOUSSELINES ET CAROTTES GLACÉES VANILLE

CREVETTES ROLLS

15

LÉGUMES CROQUANTS, MAYONNAISE VINAIGRE DE FRAMBOISE,
MOUTARDE À L'ANCIENNE ET ESTRAGON, COULIS DE BETTERAVE, BASILIC

NEMS DE CANARD X2

11

EFFILOCHÉ DE CANARD À LA POIRE ET CHUTNEY OIGNONS POIRES

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE

12

CONFITURE DE CERISES NOIRES

MOULES À LA BRAISE

11

JUS CRÉMEUX ET PETITS LÉGUMES

JAMBON IBÉRIQUE

12

PAN CON COURGE

TATAKI DE MAGRET

12

VINAIGRE DE POIVRE DE MADAGASCAR ET SARRIETTE

PINSA DE BOUDIN NOIR

16

COMPOTÉE D'OIGNONS, POIRES ET ROQUETTE

Les plats

TOUS NOS PLATS S'ENTENDENT
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

LE HOMARD DU TCHANQUÉ 1 / 2 PERSONNES
DEMI HOMARD BLEU FUMÉ ET SA SAUCE CHIMICHURRI

40 / 80
140g 280g

NOIX DE SAINT-JACQUES
AU FOUR À BRAISE, CRÈME INFUSÉE TONKA

30

BOEUF MATURE 1 / 2 PERSONNES
JUS RÉDUIT, ÉCHALOTES, ROMARIN

34 / 90
250g 750g

CARRÉ DE PORC NOIR IBÉRIQUE
JUS RÉDUIT

26
300g

POULET À LA BRAISE
DE LA FERME MARAULI, JUS RÉDUIT

26

POULPE À LA BRAISE
PERSILLADE, COULIS DE PIQUILLO, HIBISCUS

29

BAR SAUVAGE ENTIER
ET SA SAUCE BEURRE BLANC COMBAWA

30
350g

VEGGIE BUN
OIGNON, POIREAU, FENOUIL, ROQUETTE, CÉLERI, OSSAU IRATY
AU PIMENT D'ESPELETTE

11

PASTASOTTO ET ENCORNETS
PERLES DE PÂTES FAÇON RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE,
PERSILLADE ET COULIS PIQUILLOS

20

Les accompagnements

TOUS NOS PLATS S'ENTENDENT
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
ACCOMPAGNEMENT SUPPLEMENTAIRE 5

POMMES PAILLES TCHANQUÉ

CAROTTES RÔTIÉS À LA VANILLE

PANAIS BRAISÉ COMBAVA

RIZ FAÇON VALENCIANA AU FOUR
COULIS DE PIQUILLOS

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
NOISETTES TORRÉFIÉES

Les Desserts

GÂTEAU BASQUE À LA PART DE LA MAISON PARIÈS, CONFITURE DE CERISES NOIRES	9
CHOUX D'AMOUR À PARTAGER DE LA MAISON SEGUIN	9
CROUSTILLANT POIRE RÔTIÉS ET SA CRÈME PATISSIÈRE	10
INTENSE CARMEL MAISON SO DAMN SANS GLUTEN	12
LE TCHANQUÉ LIÉGEOIS GLACES DE LA MAISON PARIÈS	9
CREAMY CANNELÉS SIGNATURES CRÈME PATISSIÈRE, SAUCE CHOCOLAT	9
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON	8
LE TCHANQUÉ GOURMAND ASSORTISSEMENT DE QUATRE DESSERTS DE LA CARTE	12



Menu du jour*

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

21

Menu enfant

PLAT + DESSERT

18



*LE MIDI EN SEMAINE UNIQUEMENT

TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Boissons

PRIX NETS EN EURO, SERVICE INCLUS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX
POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. CERTAINS MILLÉSIMES
PEUVENT CHANGER EN COURS D'ANNÉE

Softs

COCA 33CL	5,5	LIMONADE BIO 33CL	5,5
COCA ZÉRO 33CL	5,5	ORANGINA 33CL	5,5
TONIC BIO 20CL	5,5	PERRIER 33CL	5,5
GINGER BEER BIO 20CL	5,5	THÉ GLACÉ MAISON 33CL	6
SIROPS À L'EAU	2,5		

Jus de Fruits Meneau* (Bio et local) 25 cl

6€

TOMATE DE MARMANDE

ANANAS

ORANGE VALENCIA

ABRICOT

POMME DU LOT-ET-GARONNE

*Issus de l'agriculture biologique, riches en vitamines, antioxydants, fibres et minéraux.

Fresh detox et smoothie

8,5€

GREEN DETOX

POMMES VERTES, CONCOMBRE,
CITRON VERT, GINGEMBRE, MENTHE

BABBA

BANANES, FRAISES, PASSION,
FROMAGE BLANC

Eaux des Abatilles (Archachon)

PLATE 50CL 4,5

PLATE 75CL 7

PÉTILLANTE 50CL 4,5

PÉTILLANTE 75CL 7

Boissons chaudes

CAFÉ DE LA MAISON

SOUBIRA

TORRÉFACTION BORDELAISE

CAFÉ 2,5 CAPPUCINO 5,5

ALLONGÉ 3 LATTE 6

DOUBLE 4 MACCHIATO

DÉCA 2,5 CHOCOLAT CHAUD 5

THÉ & INFUSION

PALAIS DES THÉS

SÉLECTION AU COFFRET 4,5

Bières pression Brasserie Azimut* (Bordeaux)

BLONDE 25CL	4,5	BLONDE 50CL	8
IPA 25CL	5,5	IPA 50CL	9
SUPPLÉMENT SIROP	1	SUPPLÉMENT PICON	2

* Brasserie artisanale de bières craft située à Bordeaux.

Bières bouteilles Brasserie Nunka* (Bordeaux)

8€

BLONDE BELGE 33CL

OLD ALE AMBRÉE 33CL

* Bière issue d'une collaboration avec l'artiste bordelais JOFO. Bières produites à Léognan, où la brasserie cultive sa propre orge et ses propres houblons en Gironde.

Cocktails Créations

#TCHANQUÉ MAÏ TAÏ 9CL	15	LOW AMÉRICANO 11CL	12
GOURMAND, AROMATIQUE, ACIDULÉ RHUM EMBARGO, LIQUEUR AMARETTO, ORANGE AMER, SIROP ANANAS RÔTI MAISON, JUS DE CITRON VERT		FRUITÉ, AMER, FRAIS MARTINI RESERVA RUBINO, MARTINI BITTER, JUS DE CITRON, KÉFIR DE FRUITS MAISON	
#GIN PERFECT TONIC 17CL	13	CAÏPI 12CL	15
AMER, HERBACÉ, FLORAL GIN ACROBATE, SIROP DE TONIC MAISON, PERRIER		ACIDULÉ, FRAIS, EXOTIQUE CACHAÇA LEBLON, CORDIAL ANANAS, CARDAMOME ET SHIZO VERT MAISON, CITRON VERT	
HEMINGWAY MOJITO 12CL	15	DARK N'STORMY 13CL	15
FRAIS, ROND, MENTHOLÉ RHUM EMBARGO, LIQUEUR DE MARASQUIN, SIROP DE MENTHE FRAICHE, JUS DE CITRON VERT, JUS DE PAMPLEMOUSSE		ÉPICÉ, VIF, EXOTIQUE RHUM EMBARGO, RHUM FALERNUM DISTILLERIE D'ISLE DE FRANCE, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE COLA MAISON, SHRUB DE GINGEMBRE MAISON, PERRIER	
PINK VESPER 9CL	16	#WHITE PORNSTAR CLARIFIÉ 12CL	16
ROND, FLORAL, FRUITÉ GIN AKIN, VODKA GREY GOOSE, LILLET ROSÉ, KÉFIR DE FRUITS MAISON		GOURMAND, EXOTIQUE, PÉTILLANT VODKA GREY GOOSE, LIQUEUR DE CACAO BLANC, SIROP DE VANILLE, JUS FRUIT DE LA PASSION, JUS DE CITRON, CRÉMANT DE BORDEAUX	
COCO EXPRESSO 10CL	16	FRENCH SOUR 9CL	16
TORRÉFIER, GOURMAND, ÉNERGISANT VODKA GREY GOOSE FAT WASH COCO, LIQUEUR GREY GOOSE CAFÉ MAISON, CAFÉ		ACIDULÉ, FRUITÉ, VINEUX VODKA DE VIN BLANCHE DE COGNAC BOURGOIN, VERJUS BOURGOIN, SIROP DE RAISON BOURGOIN, BLANC D'ŒUF	

Cocktails disponible sur le service du midi

Les Spritz

#SPRITZ BITTER MARTINI 14CL 12
AMER, PÉTILLANT, AGRUME
BITTER MARTINI, CRÉMANT DE BORDEAUX, PERRIER



#SPRITZ ST GERMAIN 14CL 14
FRAIS, PÉTILLANT, FLORAL
LIQUEUR ST GERMAIN, CRÉMANT DE BORDEAUX, PERRIER

#SPRITZ LILLET 14CL 12
VINEUX, PÉTILLANT, ACIDULÉ
LILLET BLANC, CRÉMANT DE BORDEAUX, PERRIER

Sans Alcool

#NO-NEGRONI 9CL 10
AMER, AGRUME, APPÉTANT
GIN SANS ALCOOL JNPR, BITTER SANS ALCOOL JNPR, VERMOUTH SANS ALCOOL VIBRANTE MARTINI

#NO-SPRITZ 11CL 10
PETILLANT, FRUIT, AMER
BITTER SANS ALCOOL JNPR, KÉFIR DE FRUITS MAISON, PERRIER

#NO-MULE 16CL 10
FRAIS, ÉPICÉ, ACIDULÉ
VERMOUTH SANS ALCOOL FLORÉAL MARTINI, JUS DE CITRON, GINGER BEER



Cocktails disponible sur le service du midi

Spiritueux

RHUM & CACHAÇA 4CL

EL PASADOR DE ORO	12
EL PASADOR DE ORO PASION	14
EL PASSADOR DE ORO GRAN RESERVA	16
EMBARGO ANEJO BLANCO	9
EMBARGO ANEJO EXTRA	10
HAVANA 3 ANS	9
LA HECHICERA HORS D'ÂGE	11
BOTRAN 12 ANS	15
TURQUOISE BAY MAURITIUS RUM	14
YELLOW SNAKE JAMAICAN RUM	14
DISTILLERIE I.D.F FALERNUM	12
CACHAÇA LEBLON	14
CACHAÇA PARATI	12

Liqueurs 6cl

AMARETTO DISARONNO	11
SAINT GERMAIN	12
VIOLET	10
GET 27	9
GET 31	9
ITALICUS	12
ROSA	10
BAYLEYS	9

WHISKY 4CL

SÉLECTION BENRIACH	16
BEN COCKY (ÉCOSSE)	12
TOKINOKA (JAPON)	15
OBAN (ÉCOSSE)	16
BULLEIT RYE	16
BULLEIT BOURBON	14
LA SÉLECTION DE WHISKY FRANÇAIS	
BELLEVOYE BLEU (FINITION GRAIN FIN)	12
BELLEVOYE BLANC (FINITION SAUTERNES)	12
BELLEVOYE ROUGE (FINITION GRAND CRU)	12
BELLEVOYE NOIR (FINITION TOURBÉE)	12
BELLEVOYE ORANGE (FINITION RHUM)	12
BELLEVOYE VERT (FINITION CALVADOS)	14
BELLEVOYE PRUNE (FINITION PRUNE)	12

VODKA 4CL

ABSOLUT (SUÈDE)	10
CIROC (FRANCE)	12
PYLA (LOCAL)	12
GREY GOOSE (FRANCE)	14

Spiritueux

MEZCAL & TÉQUILA 4CL

MEZCAL BOZAL	16
ALTOS REPOSADO	12
OMELCA BLANCO	10
SOTOL FLOR DEL DESIERTO DESIERTO	18
SOTOL FLOR DEL DESIERTO SIERRA	20
PATRON SILVER	16
PATRON REPOSADO	18
PATRON ANEJO	20

GIN 4CL

MONKEY 47 (ALLEMAGNE)	14
GENEROUS (FRANCE)	12
PLYMOUTH (UK)	12
F DE FORMENTERA (ESPAGNE)	13
WINT & LILA (ESPAGNE)	14
L'ACROBATE (FRANCE)	10
MALFY LEMONE (ITALIE)	10
LUXARDO DRY (ITALIE)	12
LUXARDO CHERRY (ITALIE)	12
AKIN (LOCAL)	14
DISTILLERIE I.D.F. #3	13
DISTILLERIE I.D.F. AUTOMNE	14

Apéritifs 5cl

LILLET BLANC (BORDEAUX)	6
LILLET ROUGE (BORDEAUX)	6
LILLET ROSÉ (BORDEAUX)	6
RICARD	4
CINZANO : APERITIVO, BLANC, ROUGE	7
MARTINI RESERVA : AMBRATO OU RUBINO	8
CAMPARI	8
SUZE	7

Digestifs 4cl

COGNAC VS MERLET	14
COGNAC XO BOURGOIN BRUT DE FUT	20
COGNAC XO BOURGOIN DOUBLE LIE	18
ARMAGNAC LAUBADE	14
CALVADOS DROUIN SELECTION	14
THOREAU À BASE DE RHUM ET COGNAC	16
CALVADOS DROUIN SELECTION	20
EAU DE VIE DE VIN, BOURGOIN	18
EAU DE VIE : POIRE OU FRAMBOISE	12

Vins

VINS BLANCS DE BORDEAUX

12 CL 75CL



LA CUVÉE DES CHEFS
GRAVES 2022

7 / 28

LAGRAVE MARTILLAC
AOP PESSAC LEOGNAN 2022

62

FUSION TRUITE DE GARENNE
AOC BORDEAUX 2021

27

MAGNAUT
CÔTES DE GASCOGNE 2021

32

BLANC ROOFTOP
GASCOGNE 2022

8 / 28

VINS BLANCS D'ICI ET D'AILLEURS

12 CL 75CL



HERMANOS LURTON BIO
ESPAGNE 2021

27

LE VOYAGE EXTRAORDINAIRE
MUSCADET AOP LOIRE 2022

6 / 26

SANCERRE BIO
AOP LOIRE 2022

10 / 54

VINS ROSÉS

12 CL 75CL



LA CABANE DU PYLA
IGP ATLANTIQUE 2022

6 / 26

ROOFTOP
PAYS D'OC 2021

28

UP ULTIMATE PROVENCE
AOP PROVENCE 2022

8 / 42

BULLES

12 CL 75CL



LES CORDELIERS ROSÉ
CRÉMANT DE BORDEAUX

55

CUVÉE HORTENSE
CRÉMANT DE BORDEAUX

8 / 35

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT

15 / 80

LAURENT PERRIER
CUVÉE ROSÉ

17 / 110

LAURENT PERRIER
CUVÉE GRAND SIÈCLE

320

LAURENT PERRIER
MILLÉSIMÉ 2012

95

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT MAGNUM

170



TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Food

FOR THE PLEASURE OF THE TASTE, OUR COOKING IS ENTIRELY MADE
IN A CHARCOAL OVEN.

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED. WE DO NOT ACCEPT CHEQUES.
THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.

*By
Tchanqué*

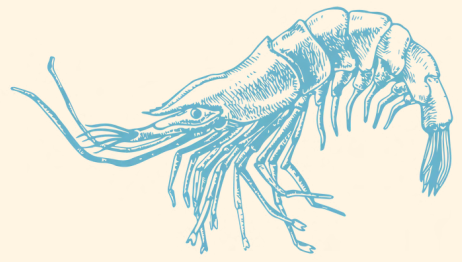
ARCACHON FINE OYSTERS N.3

X3 - 7

X6 - 14



To share or not



GRAVELAX SALMON

BEET AND HIBISCUS, BRAISED LEEKS, FINGER LIME CREAM, COMBAVA

14

AROUND THE CARROT

TRIO OF MOUSSELINES AND VANILLA GLAZED CARROT

10

SHRIMPS ROLLS

CRUNCHY VEGETABLES, RASPBERRY VINEGAR, WHOLE-GRAIN MUSTARD
AND TARRAGON MAYONNAISE, BEET COULIS, BASIL

15

DUCK NEMS X2

SHREDDED DUCK WITH PEARS AND ONIONS PEARS CHUTNEY

11

IBERIAN HAM CROQUETAS

BLACK CHERRY JAM

12

BRAISED MUSSELS

CREAMY JUICE AND SMALL VEGETABLES

11

IBERIAN HAM

PAN CON SQUASH

12

DUCK TATAKI

MADAGASCAR PEPPER VINAGER AND WILD BASIL

11

BLACK PUDDING PINSA

STEWED ONIONS, PEAR AND ROCKET SALAD

16

Mains

ALL OUR DISHES GO TOGETHER
WITH A SIDE OF YOUR CHOICE

THE LOBSTER DU TCHANQUÉ 1 / 2 PERSONS
HALF SMOKED BLUE LOBSTER WITH CHUMICHURRI SAUCE

40 / 80
140g 280g

SCALLOPS

IN THE CHARCOAL OVEN, INFUSED CREAM

30

MATURE BEEF 1 / 2 PERSONS

SHALLOTS, ROSEMARY, REDUCED JUICE

34 / 90
250g 750g

IBERIAN BLACK RACK OF PORK

REDUCED JUICE

26
300g

GRILLED CHICKEN

FROM MARAULI'S FARM, REDUCED JUICE

26

GRILLED OCTOPUS

PARSLEY DRESSING, PIQUILLO COULIS, HIBISCUS

29

WHOLE WILD SEA BASS

WITH WHITE BUTTER AND KAFFIR LIME SAUCE

30
350g

VEGGIE BUN

ONION, LEEK, FENNEL, ARUGULA, CELERY, OSSAU IRATY
WITH ESPELETTE PEPPER

11

PASTASOTTO AND SQUID

RISOTTO-STYLE PASTA PEARLS WITH BLACK CUTTLEFISH INK,
PARSLEY AND PIQUILLO SAUCE

20

ALL OUR DISHES GO TOGETHER
WITH A SIDE OF YOUR CHOICE

Sides

ADDITIONAL SIDES 5

THIN-CUT TCHANQUE'S FRENCH FRIES

ROASTED VANILLA GLAZED CARROTS

BRAISED PARSNIP COMBAVA

VALENCIANA STYLE RICE IN THE CHARCOAL OVEN

MASHED POTATOES

ROASTED HAZELNUTS

Desserts

BASK CAKE BY THE SLICE FROM PARIÈS, BLACK CHERRY JAM	9
CHOUX D'AMOUR TO SHARE FROM MAISON SEGUIN	9
CRISPY ROASTED PEAR AND ITS PASTRY CREAM	10
INTENSE CARAMEL FROM SO DAMN GLUTEN FREE	12
LE TCHANQUÉ LIÉGEOIS ICE CREAM FROM MAISON PARIÈS	9
SIGNATURE CREAMY CANNELÉS PASTRY CREAM, CHOCOLATE SAUCE	9
PAVLOVA WITH SEASONAL FRUITS	8
LE TCHANQUÉ GOURMAND SELECTION OF FOUR DESSERTS FROM THE MENU	12



*Menu of the day**

STARTER + MAIN COURSE

OR

MAIN COURSE + DESSERT

21

Children's menu

MAIN COURSE + DESSERT

18



* LUNCHTIME ON WEEKDAYS ONLY

TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Beverages

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS
CONSUME IN MODERATION. SOME VINTAGES MAY CHANGE DURING THE YEAR

Softs

COCA 33CL 5,5

COCA ZÉRO 33CL 5,5

TONIC BIO 20CL 5,5

GINGER BEER
BIO 20CL 5,5

SIROPS À L'EAU 2,5

LIMONADE BIO 33CL 5,5

ORANGINA 33CL 5,5

PERRIER 33CL 5,5

THÉ GLACÉ
MAISON 33CL 6

*Juices from
Meneau* (Bio et local) 25 cl*

6€

TOMATE DE MARMANDE

ANANAS

ORANGE VALENCIA

ABRICOT

POMME DU LOT-ET-GARONNE

* Rich In vitamins, antioxidants, fiber and minerals.

Fresh detox and smoothie

8,5€

GREEN DETOX

GREEN APPLES, CUCUMBER,
LIME, GINGER, MINT

BABBA

BANANAS, STRAWBERRYS, PASSION,
COTTAGE CHEESE

Abatilles water (Archachon)

STILL 50CL 4,5

STILL 75CL 7

SPARKLING 50CL 4,5

SPARKLING 75CL 7

Hot beverages

COFFEE FROM

SOUBIRA

ROASTING IN BORDEAUX

COFFEE 2,5 CAPPUCINO 5,5

LARGE 3 LATTE 6

DOUBLE 4 MACCHIATO

DÉCA 2,5 HOT CHOCOLAT 5

TEA & INFUSION

PALAIS DES THÉS

TEA SÉLECTION 4,5

Draught Beers Azimut Brewery* (Bordeaux)

BLONDE 25CL	4,5	BLONDE 50CL	8
IPA 25CL	5,5	IPA 50CL	9
EXTRA SIROP	1	EXTRA PICON	2

* Craft beer brewery in Bordeaux.

Beer bottles Nunka Brewery* (Bordeaux)

8€

BELGIUM BLOND 33CL	AMBER OLD ALE 33CL
--------------------	--------------------

* Collaboration with Bordeaux artist JOFO. Beers produced in Léognan, where the brewery grows its own barley and hops in Gironde.

Cocktails Créations

#TCHANQUÉ MAÏ TAÏ 9CL 15

GOURMAND, AROMATIC, ACIDULATED
EMBARGO RHUM, AMARETTO
LIQUOR, BITTER ORANGE,
HOMEMADE ROASTED PINEAPPLE
SIRUP, LIME JUICE

#GIN PERFECT TONIC 17CL 13

BITTER, HERBAL, FLORAL
GIN ACROBATE, HOMEMADE
TONIC SIRUP, PERRIER

HEMINGWAY MOJITO 12CL 15

FRESH, ROUND, MENTHOL,
EMBARGO RHUM, MARASQUIN
LIQUOR, FRESH MINT SIROP,
LEMONE JUICE, GRAPEFRUIT JUICE

PINK VESPER 9CL 16

SALTY, DRY, SUBTLE
GIN ACROBAT FAT WASH OLIVE,
VERMOUTH DRY NOILLY PRAT,
CAPRON SAUMUR

COCO EXPRESSO 10CL 16

ROASTED, GOURMAND,
ENERGIZING
VODKA GREY GOOSE FAT WASH
COCO, HOMEMADE COFFEE GREY
LIQUOR, COFFEE

LOW AMÉRICANO 11CL 12

FRUITY, BITTER, FRESH
MARTINI RESERVA RUBINO,
MARTINI BITTER, LIME JUICE,
HOMEMADE FRUITS KEFIR

CAÏPI 12CL 15

ACIDULATED, FRESH, EXOTIC
HOMEMADE CORDIAL, PINEAPPLE,
CARDAMOM, GREEN SHIZO

DARK N'STORMY 13CL 15

SPICY, BRIGHT, EXOTIC
EMBARGO RHUM, ILE DE FRANCE'S
DISTILLERY FALERNUM RHUM, LIME
JUICE, HOMEMADE COLA SIRUP,
HOMEMADE GINGER SHRUB, PERRIER

#WHITE, PORNSTAR CLARIFIÉ 12CL 16

GOURMAND, EXOTIC, SPARLING
VODKA GREY GOOSE, WHITE
COCOA LIQUOR, VANILLA SIRUP,
PASSION FRUIT JUICE, LIME
JUICE, CRÉMANT FROM BORDEAUX

FRENCH SOUR 9CL 16

ACIDULATED, FRUITY, WINY
WINE VODKA WHITE FROM
BOURGOIN COGNAC, BOURGOIN
VERJUS, BOURGOIN GRAPE SIRUP,
EGG WHITE

Cocktails available during lunch service

Spritz

#SPRITZ BITTER MARTINI 14CL

12

BITTER, SPARKLING, CITRUS

BITTER MARTINI, CRÉMANT
FROM BORDEAUX, PERRIER



#SPRITZ ST GERMAIN 14CL

14

FRESH, SPARKLING, FLORAL

ST GERMAIN LIQUOR, CRÉMANT
FROM BORDEAUX, PERRIER

#SPRITZ LILLET 14CL

12

WINY, SPARKLING, ACIDULATED

LILLET BLANC, CRÉMANT
FROM BORDEAUX, PERRIER

Alcohol-free

#NO-NEGRONI 9CL

10

BITTER, CITRUS, APPETIZING

ALCOHOL-FREE JNPR GIN, ALCOHOL-FREE
JNPR BITTER, ALCOHOL-FREE
VERMOUTH VIBRANTE MARTINI

#NO-SPRITZ 11CL

10

SPARKLING, FRUITY, BITTER

ALCOHOL-FREE BITTER JNPR,
HOMEMADE FRUIT'S KEFIR, PERRIER

#NO-MULE 16CL

10

FRESH, SPICY, ACIDULATE

ALCOHOL-FREE VERMOUTH FLORÉAL
MARTINI, LIME JUICE, GINGER BEER



Cocktails available during lunch service

Spirits

RHUM & CACHAÇA 4CL

EL PASADOR DE ORO	12
EL PASADOR DE ORO PASION	14
EL PASSADOR DE ORO GRAN RESERVA	16
EMBARGO ANEJO BLANCO	9
EMBARGO ANEJO EXTRA	10
HAVANA 3 ANS	9
LA HECHICERA HORS D'ÂGE	11
BOTRAN 12 ANS	15
TURQUOISE BAY MAURITIUS RUM	14
YELLOW SNAKE JAMAICAN RUM	14
DISTILLERIE I.D.F FALERNUM	12
CACHAÇA LEBLON	14
CACHAÇA PARATI	12

Liquors 6cl

AMARETTO DISARONNO	11
SAINT GERMAIN	12
VIOLET	10
GET 27	9
GET 31	9
ITALICUS	12
ROSA	10
BAYLEYS	9

WHISKY 4CL

SÉLECTION BENRIACH	16
BEN COCKY (ÉCOSSE)	12
TOKINOKA (JAPON)	15
OBAN (ÉCOSSE)	16
BULLEIT RYE	16
BULLEIT BOURBON	14
FRENCH WHISKY SELECTION	
BELLEVOYE BLEU (FINITION GRAIN FIN)	12
BELLEVOYE BLANC (FINITION SAUTERNES)	12
BELLEVOYE ROUGE (FINITION GRAND CRU)	12
BELLEVOYE NOIR (FINITION TOURBÉE)	12
BELLEVOYE ORANGE (FINITION RHUM)	12
BELLEVOYE VERT (FINITION CALVADOS)	14
BELLEVOYE PRUNE (FINITION PRUNE)	12

VODKA 4CL

ABSOLUT (SUÈDE)	10
CIROC (FRANCE)	12
PYLA (LOCAL)	12
GREY GOOSE (FRANCE)	14

Spirits

MEZCAL & TÉQUILA 4CL

MEZCAL BOZAL	16
ALTOS REPOSADO	12
OMELCA BLANCO	10
SOTOL FLOR DEL DESIERTO DESIERTO	18
SOTOL FLOR DEL DESIERTO SIERRA	20
PATRON SILVER	16
PATRON REPOSADO	18
PATRON ANEJO	20

GIN 4CL

MONKEY 47 (ALLEMAGNE)	14
GENEROUS (FRANCE)	12
PLYMOUTH (UK)	12
F DE FORMENTERA (ESPAGNE)	13
WINT & LILA (ESPAGNE)	14
L'ACROBATE (FRANCE)	10
MALFY LEMONE (ITALIE)	10
LUXARDO DRY (ITALIE)	12
LUXARDO CHERRY (ITALIE)	12
AKIN (LOCAL)	14
DISTILLERIE I.D.F. #3	13
DISTILLERIE I.D.F. AUTOMNE	14





Appetizers 5cl

LILLET BLANC (BORDEAUX)	6
LILLET ROUGE (BORDEAUX)	6
LILLET ROSÉ (BORDEAUX)	6
RICARD	4
CINZANO : APERITIVO, BLANC, ROUGE	7
MARTINI RESERVA : AMBRATO OU RUBINO	8
CAMPARI	8
SUZE	7

Digestives 4cl

COGNAC VS MERLET	14
COGNAC XO BOURGOIN BRUT DE FUT	20
COGNAC XO BOURGOIN DOUBLE LIE	18
ARMAGNAC LAUBADE	14
CALVADOS DROUIN SELECTION	14
THOREAU À BASE DE RHUM ET COGNAC	16
CALVADOS DROUIN SELECTION	20
EAU DE VIE DE VIN, BOURGOIN	18
EAU DE VIE : POIRE OU FRAMBOISE	12

Wines

	12 CL	75CL		12 CL	75CL
					
RED WINES OF BORDEAUX					
LA CUVÉE DES CHEFS GRAVES 2022	7	28	CHATEAU PIPEAU "MAGNUM" SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2019	15	4
LAGRAVE MARTILLAC AOP PESSAC LEOGNAN 2019	6	2	NO SEX FOR BUTTERFLY IGP PAYS D'OC 2021	7	29
LE SEUIL DE MAZEYRES AOC POMEROL BIO 2020	8	2	CHÂTEAU GLORIA AOP SAINT-JULIEN 2018	1	40
LE BARON DE BRANE AOC MARGAUX 2017	8	7	CHATEAU LAMARQUE AOC HAUT MEDOC 2014	9	42
CHÂTEAU TOUR GRENET AOC LUSSAC SAINT EMILLION 2018	8	38	RED WINES FROM HERE & ESLEWHERE	12 CL	75CL
CHÂTEAU PUY CASTERA HAUT MÉDOC 2019	8	35	LES FRANGINES COTES DU RHÔNE BIO 2020	7	29
CANTENAC BROWN AOP MARGAUX 2015	2	20	BILOGIA ROSSO AOC DO VALENCIA, ESPAGNE 2021	8	32
CH. CROIZET BAGES AOP PAUILLAC 2020	1	48	HERMANOS LUTON, TORO ESPAGNE BIO 2020	2	7
PHELAN SÉGUR AOC SAINTE ESTEPHE 2020	1	58	DUPASQUIER CÔTE DE NUITS-VILLAGES 2020	6	0
CARBONNIEUX GRAND CRU CLASSE AOP PESSAC LEOGNAN 2017	1	24	CHASSAGNE-MONTRACHET BOURGOGNE 2019	9	2
DEVISE DE LILIAN AOC SAINT ESTEPHE 2017	5	2	CLOS DE L'ABBAYE BOURGUEIL 2018	3	1
MANOIR DE GAY AOC POMEROL 2018	1	13	DAVID REYNAUD CROZE HERMITAGE BIO 2022	5	8
FLEUR DE PEDESCLAUX AOC PAULLIAC 2017	6	3	BRUNE & BLONDE CÔTE RÔTIE GUIGAL 2019	1	40
CHATEAU PIPEAU AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2019	6	1	MAS DE L'ONCLE PIC SAINT LOUP 2021	8	40
			CASTALDO CARPINETO CHIANTI 2019	2	9

Wines

WHITE WINES FROM BORDEAUX



LA CUVÉE DES CHEFS
GRAVES 2022 12 CL 75CL 7 / 28

LAGRAVE MARTILLAC
AOP PESSAC LEOGNAN 2022 62

FUSION TRUITE DE GARENNE
AOC BORDEAUX 2021 27

MAGNAUT
CÔTES DE GASCOGNE 2021 32

BLANC ROOFTOP
GASCOGNE 2022 8 / 28

WHITE WINES FROM HERE & ELSEWHERE

12 CL 75CL



HERMANOS LURTON BIO
ESPAGNE 2021 27

LE VOYAGE EXTRAORDINAIRE
MUSCADET AOP LOIRE 2022 6 / 26

SANCERRE BIO
AOP LOIRE 2022 10 / 54

ROSÉS WINES



LA CABANE DU PYLA
IGP ATLANTIQUE 2022 6 / 26

ROOFTOP
PAYS D'OC 2021 28

UP ULTIMATE PROVENCE
AOP PROVENCE 2022 8 / 42

BUBBLES

12 CL 75CL



LES CORDELIERS ROSÉ
CRÉMANT DE BORDEAUX 55

CUVÉE HORTENSE
CRÉMANT DE BORDEAUX 8 / 35

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT 15 / 80

LAURENT PERRIER
CUVÉE ROSÉ 77 / 110

LAURENT PERRIER
CUVÉE GRAND SIÈCLE 320

LAURENT PERRIER
MILLÉSIMÉ 2012 95

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT MAGNUM 770

