



BAR



## MENU TAPAS | TAPAS MENU

### HUMMUS

Hummus marin avec tzatziki et caviar | Marine hummus with tzatziki and caviar

**38€**

### TACOS

Tacos humita fait maison, avec fromage de chèvre de Mr. Montero | Homemade humita tacos, with Mr. Monteros' goat cheese

**22€**

### BAO

Bao au porc éfiloché sauce BBQ, croquant d'oignons et mayo à la livèche | Pulled porc bao bun, crispy onions and lovage mayo

**24€**

### VENTRECHE TERYAKI

Ventrèche de thon à la braise, sauce teryaki, sésame pimenté et coriandre | Braised tuna belly, teryaki, spicy sesame and coriander

**32€**

### CRUDO

Crudo de poisson, sauce cerise et pistache | Fish crudo, cherry  
sauce and pistachio

**22€**

### GAMBERONI

Gamberoni de San Remo aux senteurs de Provence, bisque  
aux agrumes et piment | Gamberoni from San Remo  
marinated in Provence aromas and pepper

**36€**

### PIZZA CHOUX minimum 2 personnes

Choux façon pizza, aux fruits de saison et glace maison | Pizza  
style choux with seasonal fruits and homemade ice cream

**36€**

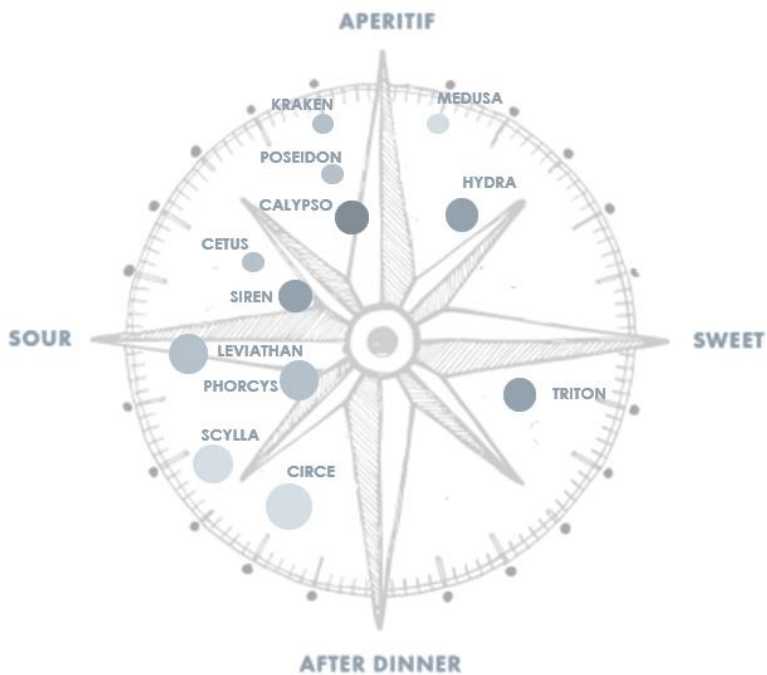
### FRUITS

L'envolée de fruits du pays, crème montée | Fruits flight with  
whipped cream

**32€**

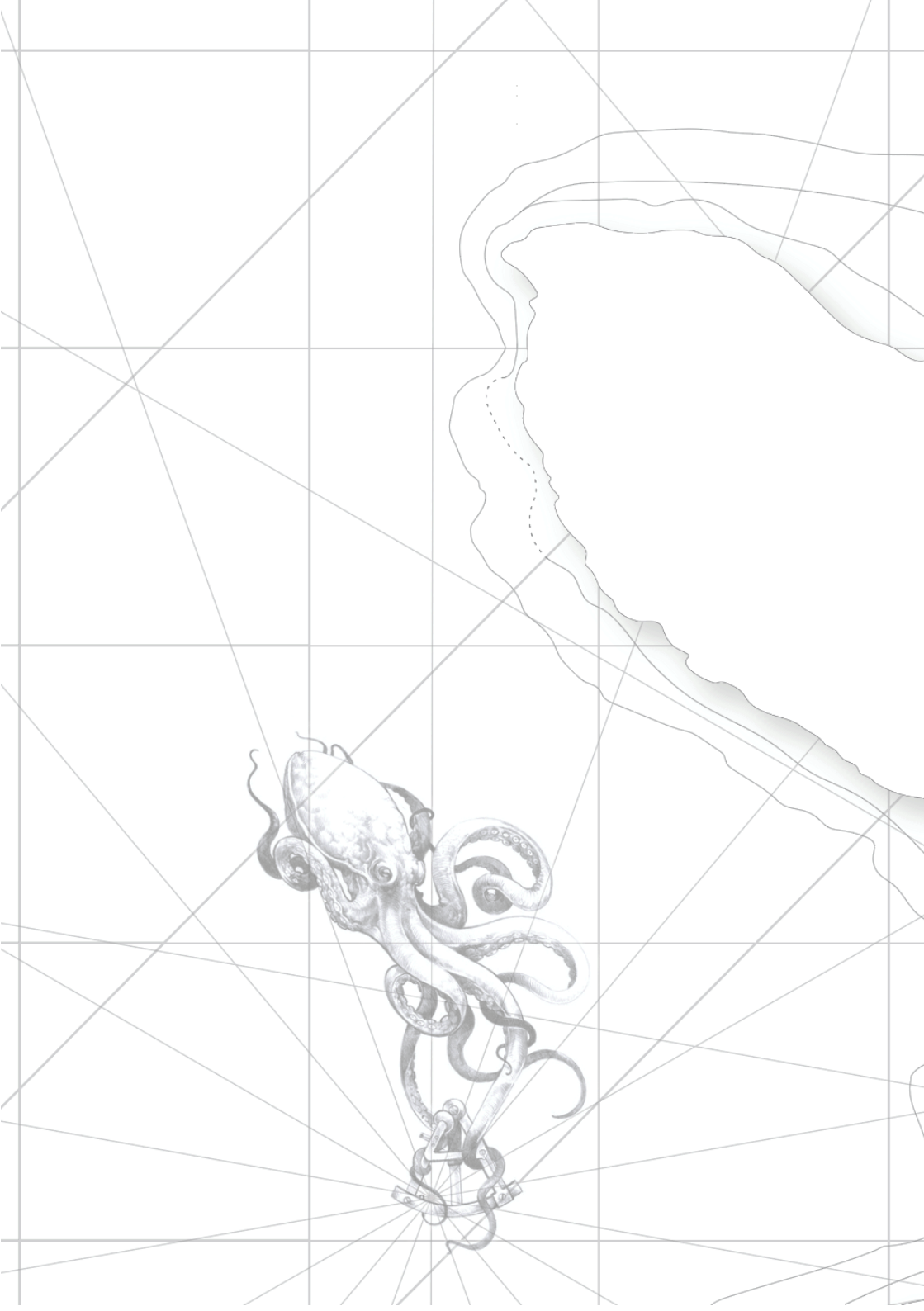
COCKTAILS SIGNATURE | SIGNATURE  
COCKTAILS

# CARTOGRAPHIE DES COCKTAILS | COCKTAIL MAP



Force | Strength

Umami







## KRAKEN

A PARTAGER (10 PORTIONS) | TO SHARE (10 SERVES)

Concombre, Yuzu, Ponzu, Shiso, Algue Dulse et Tequila Blanco  
*Cucumber, Yuzu, Ponzu, Shiso, Algae Dulse and Blanco Tequila*

Dans la mythologie nordique, le Kraken représente une pieuvre géante qui terrorise les marins navigants sur son territoire. Le Kraken enroulait ses grandes tentacules autour des navires et tirait les navires au fond de la mer, les dévorant en cours de route.

*In Norse mythology, the Kraken is a giant Octopus that brings terror upon those sailors who sail in the waters where it lives. The Kraken would wrap its large tentacles around the ships and pull the ships to the bottom of the sea, devouring them along the way.*



270  
No alcohol 190

# HYDRA

A PARTAGER (10 PORTIONS) | TO SHARE (10 SERVES)

Betterage, Chocolat Blanc, Tonka, Nori, Rhum Havana 3,  
Vermouth Blanc Mancino, *Havana 3 Rum, Mancino White  
Vermouth*

L'hydre de Lerne était un serpent à neuf têtes qui vivait sur la côte de Lerne. Si l'une des têtes de l'hydre était coupée, deux autres repoussaient à sa place. L'hydre de Lerne vivait également près de l'entrée des enfers. Dans l'un des 12 travaux d'Hercule, il devait tuer l'hydre de Lerne. Pour ce faire, Hercule avait l'aide de son neveu. Lorsqu'Hercule coupait une tête, son neveu utilisait une torche enflammée pour empêcher une nouvelle tête de pousser à sa place. Une fois que toutes les têtes furent coupées, et qu'une flamme fut appliquée sur chacune d'elles, l'Hydre de Lerne mourut, et Hercule l'enterra sous un gros rocher.

*The Lernean Hydra was a nine-headed serpent that lived on the coast of Lerna, near the entrance of the underworld. If one of the hydra's heads were cut off, two more would grow back in its place. In one of the 12 labors of Hercules, he had to slay the Lernean Hydra. To do this, Hercules had the help of his nephew. When Hercules would cut off a head, his nephew would use a flaming torch to prevent a new head from growing in its place. Once all of the heads were cut off, and a flame was applied to each one, the Lernean Hydra died, and Hercules buried it under a large rock.*





## MEDUSA

A PARTAGER (10 PORTIONS) | TO SHARE (10 SERVES)

Pastèque, Kombawa, Wakame, Gin Hendricks  
*Watermelon, Kombawa, Wakame, Hendricks Gin*

Poséidon a séduit Méduse dans le temple d'Athéna, profanant ainsi l'espace sacré. En représailles, Athéna, la déesse de la sagesse et de la guerre, a puni Méduse pour cet acte en la transformant en une créature hideuse avec des serpents pour cheveux et un regard qui pouvait transformer en pierre quiconque la regardait.

*Poseidon seduced Medusa in Athena's temple, desecrating the sacred space. In retaliation, Athena, the goddess of wisdom and warfare, punished Medusa for this act by transforming her into a hideous creature with snakes for hair and a gaze that could turn anyone who looked at her into stone.*

270

No alcohol 190







## CETUS

Pêche, Faux Poivre, Raifort, Kombu, Cachaca, AKA Lapsang  
*Peach, False Pepper, Horseradish, Kombu, Cachaca, AKA  
Lapsang*

Persée, demi-dieu et fils de Zeus et de Danaé, était l'un des plus grands héros grecs. Persée chevauchait Pégase le cheval ailé, lorsqu'il vit la pauvre Andromède menacée par le redoutable Cétus.

Alors qu'il approchait de la côte de Jaffa, il demanda à Andromède ce qui se passait. Après avoir pris connaissance de sa terrible situation, il passa un accord avec le roi Céphée et la reine Cassiopée. Il proposa de les débarrasser de Cétus à condition d'épouser Andromède

*Perseus, a demigod, and the son of Zeus and Danaë, was one of the greatest Greek heroes. Perseus rode Pegasus the winged horse when he saw the poor Andromeda threatened by the fearsome Cetus. As he approached the coast of Jaffa, he asked Andromeda what was happening. After learning of her dire situation, he made a deal with King Cepheus and Queen Cassiopeia. He offered to rid them of Cetus on the condition of marrying Andromeda.*





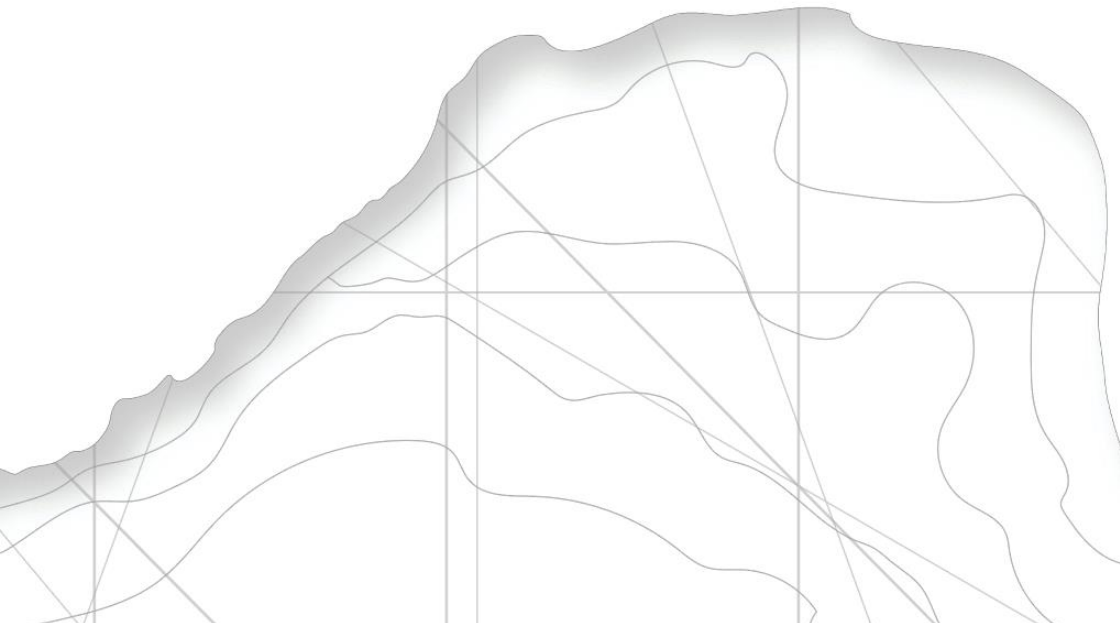
# CIRCE

Cerise, Feuille de Figuiers, Jalapeño, Mezcal, Campari,  
Vermouth Rouge  
*Cherry, Fig Leaf, Jalapeño, Mezcal, Campari, Sweet Vermouth*

Circé est une autre créature marine mythique de L'Odyssee.

Circé est une déesse, elle est également la fille du dieu du soleil, Hélios. Circé a transformé Ulysse et ses hommes en porcs lors de leur voyage sur l'île Ééa.

*Another mythical sea creature in The Odyssey is Circe. Circe is a goddess and is also the daughter of the god of the sun, Helios. Circe turned Odysseus and his men into swine while on their journey to the Island of Ééa.*







## SCYLLA AND CHARYBDIS

Mandarine, Sauge Ananas, Café, Algae Dulse, Grappa Nonino  
*Mandarine, Pineapple Sage, Coffee, Algae Dulse, Nonino  
Grappa*

Scylla était un monstre marin à six têtes qui vivait sous un rocher dans le détroit de Messine. Charybde était le tourbillon qui dévorait les navires des marins ayant échappé à la colère de Scylla au cours de leur voyage.

*Scylla was a six-headed sea monster who lived under a rock in the straits of Messina. Charybdis was the whirlpool that would devour the ships of sailors who may have escaped the wrath of Scylla during their journey.*

29

**No alcohol 22**



# THE SIRENS

Fraise, Olive, Wakame, Mezcal, Xérès Fino  
*Strawberry, Olive, Wakame, Mezcal, Fino Sherry*

Tous les monstres marins ne sont pas laids, et menaçants. C'est ce qui rend les Sirènes si dangereuses. Les marins étaient attirés par leur belle apparence et leur voix chantante, ce qui les poussaient à faire échouer leurs navires le long de la côte rocheuse des Sirènes.

*Not all sea monsters are ugly, and not all sea monsters look threatening. This is what makes the Sirens so dangerous. Sailors would be lured by the beautiful looks and singing voices, causing them to wreck their ships along the rocky coast of the Sirens.*

29

**NO alcohol 22**







## CALYPSO

Tomate, Lavande, Cacao, Tequila Blanco, AKA Jasmin  
*Tomato, Lavander, Cocoa, Blanco Tequila, AKA Jasmin*

Dans l'Odyssee, Ulysse est sur le chemin du retour lorsqu'il est emprisonné par Calypso pendant sept ans.

Calypso est une nymphe des mers qui voulait transformer Ulysse en immortel et l'épouser. Ulysse est marié à Pénélope, qu'il tente de retrouver. Sur l'île de Calypso, Athéna demande à Zeus de libérer Ulysse de Calypso, ce que Zeus fait.

*In The Odyssey, Odysseus is on his journey home when he is imprisoned by Calypso for seven years. Calypso is a sea nymph who wanted to turn Odysseus into an immortal and marry him. Odysseus is married to Penelope, who he is trying to return home to. While on Calypso's Island, Athena asks Zeus to release Odysseus from Calypso, to which Zeus complies*

## POSEIDON

Framboise, Eucalyptus, Kombu, Havana 3, Xérès Fino  
*Raspberry, Eucalyptus, Kombu, Havana 3, Fino Sherry*

Poséidon est le frère de Zeus et d'Hadès, fils du Titan Cronos et de la déesse Rhéa. Lorsque les Titans furent renversés par les dieux olympiens, Poséidon, Zeus et Hadès se partagèrent le monde entre eux. Poséidon devint le souverain des mers, exerçant un pouvoir immense sur les océans, les rivières et les tempêtes.

*Poseidon is the brother of Zeus and Hades, sons of the Titan Cronus and the goddess Rhea. When the Titans were overthrown by the Olympian gods, Poseidon, Zeus, and Hades divided the world among themselves. Poseidon became the ruler of the seas, wielding immense power over the oceans, rivers, and storms.*







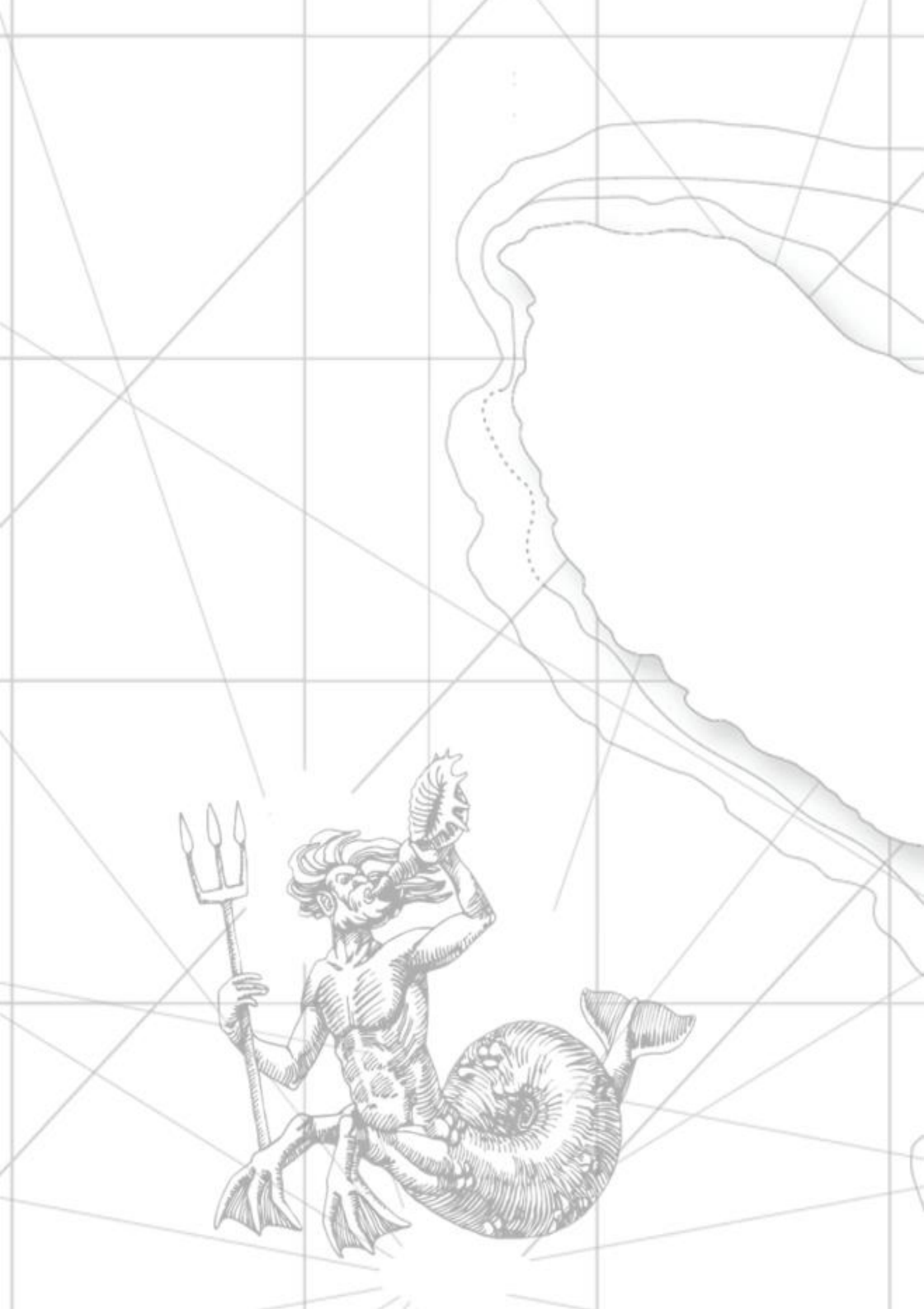
# LEVIATHAN

Aneth, Baie de Batak, Nori, Gin Ginebri, Chablis  
*Dill, Batak Berry, Nori, Ginebri Gin, Chablis*

Le Léviathan est une créature fascinante de la mythologie hébraïque, mentionnée dans la Bible, particulièrement dans le Livre de Job. Il est généralement décrit comme un monstre marin massif et redoutable, souvent associé au chaos et à la destruction, doté de dents redoutables, d'écailles impénétrables et d'un souffle enflammé.

*The Leviathan is a fascinating creature from Hebrew mythology, mentioned in the Bible, particularly in the Book of Job. It is generally described as a massive and fearsome sea monster, often associated with chaos and destruction, having fearsome teeth, impenetrable scales, and fiery breath*







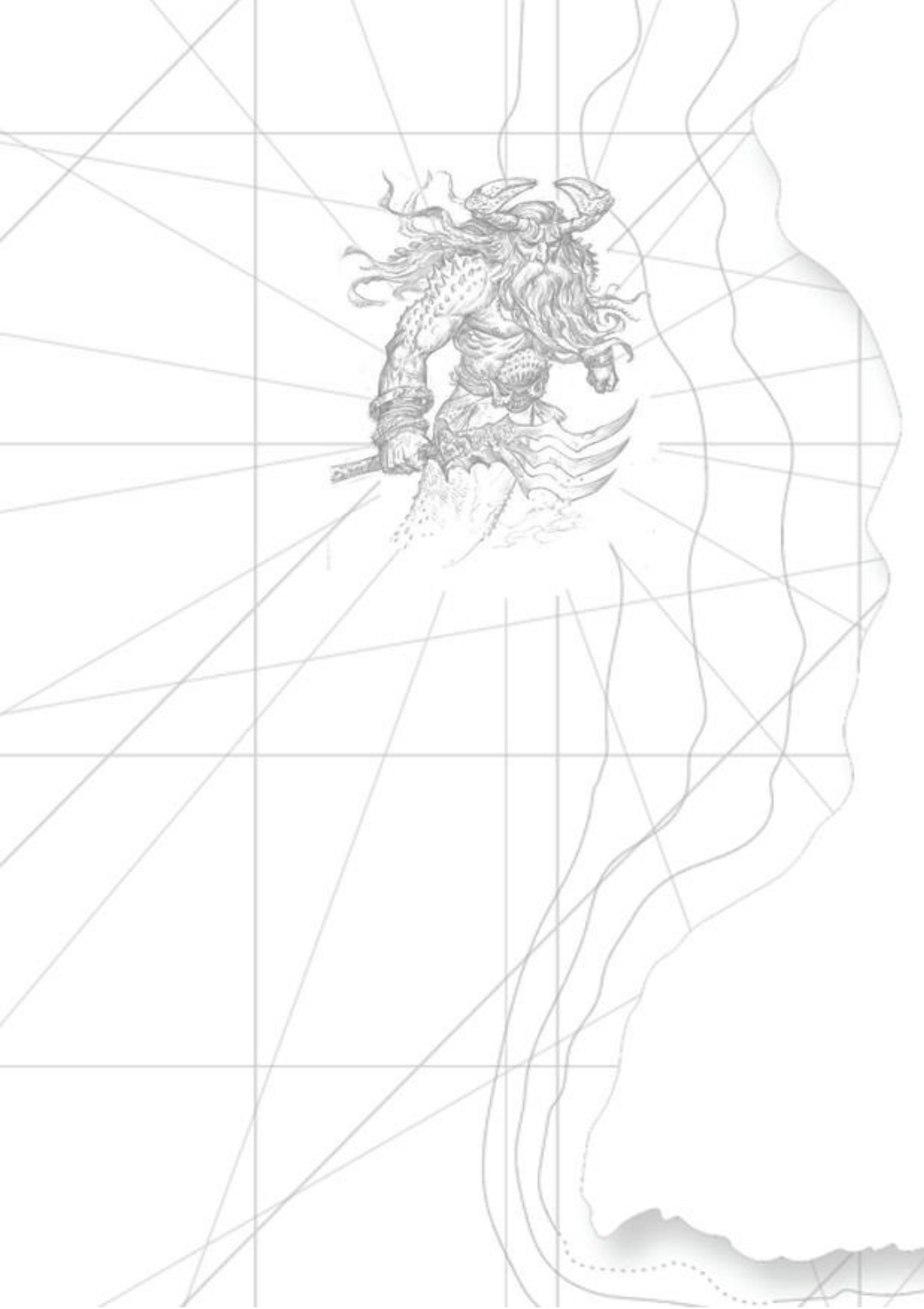
## TRITON

Poivron Jaune, Menthe Aquatique, Eau de Coco, Nori, Johnny Walker Black , Aperol

*Yellow Bell Pepper, Water Mint, Coconut Water, Johnny Walker Black, Aperol*

Dans le mythe des Argonautes, Triton aide les héros dans leur quête pour récupérer la Toison d'or. Lorsque les Argonautes rencontrent des mers difficiles ou dangereuses, Triton utilise sa conque pour les guider et les protéger, assurant ainsi leur passage sûr à travers les eaux traîtresses.

*In the myth of the Argonauts, Triton aids the heroes on their quest to retrieve the Golden Fleece. When the Argonauts encounter difficult or dangerous seas, Triton uses his conch shell to guide and protect them, ensuring their safe passage through treacherous waters.*



# PHORCYS

Kiwi, Salicorne, Câpre, Vodka Beluga, Vermouth Blanc Mancino,  
Chartreuse Verte

*Kiwi, Sea Asparagus, Caperberry, Beluga Vodka, Mancino  
White Vermouth, Green Chartreuse*

Phorcys est un dieu marin primordial, souvent représenté comme le fils de Pontos et de Gaïa. Il est généralement associé aux profondeurs de la mer et est considéré comme le père de nombreuses créatures marines monstrueuses.

Phorcys a épousé sa sœur Céto, une autre déesse marine primordiale, et ensemble, ils ont engendré une multitude de progénitures monstrueuses, dont beaucoup ont joué des rôles importants dans la mythologie grecque.

*Phorcys is a primordial sea god, often depicted as the son of Pontus and Gaia. He is usually associated with the deep sea and is considered the father of many monstrous sea creatures.*

*Phorcys married his sister Ceto, another primordial sea goddess, and together they produced a host of monstrous offspring, many of whom played significant roles in Greek mythology.*

# VINS & CHAMPAGNES | WINES & CHAMPAGNES

Prix nets en Euro, T.V.A. et service compris / Net prices in Euros service included



## CHAMPAGNES

	75cl	150cl	300cl	600cl
<u>CHAMPAGNE BRUT</u>				
Bollinger « Spécial Cuvée »	175	365	835	1 950
Billecart-Salmon « Blc de blancs » Grand Cru	200	415		
Ruinart « Blanc de Blancs »	255	525	1 850	-

## CHAMPAGNE PRESTIGE

Dom Pérignon « Vintage »	550	1 400	5 200	18 000
« Cristal » Roederer	685	1 750	-	
Krug « Grande Cuvée »	475	1 550	3 650	-

## CHAMPAGNE ROSÉ PRESTIGE

Bollinger	195	405	835	-
Dom Pérignon	995	-	-	38 000
« Cristal » Roederer	955	2 100		

## CHAMPAGNE À LA COUPE | BY THE GLASS

Billecart-Salmon « Blanc de blancs Grand Cru »	40
Bollinger « Rosé »	39

## VIN AU VERRE | WINE BY THE GLASS

### BLANC

AOP Chablis, Domaine Pinson	24
-----------------------------	----

### ROUGE

AOP Côte de Nuits Village, Domaine Duband 2021	24
--	----

### ROSE

AOP Côte de Provence Domaines Ott, Château de Selle	24
---	----

## COCKTAILS CLASSIQUES | CLASSIC COCKTAILS

CLASSIQUES | CLASSICS 25

AU CHAMPAGNE | WITH CHAMPAGNE 28

NAKED AND FAMOUS *Mezcal, Aperol, Chartreuse Jaune, Citron Vert | Mezcal, Aperol, Yellow Chartreuse, Lime*

MAI TAI *Rhum Blanc, Rhum Ambré, Cointreau, Orgeat, Citron Vert | White Rum, Dark Rum, Cointreau, Orgeat, Lime*

SOUTHSIDE RICKEY *Gin, Menthe, Citron Vert, Sucre, Tonic | Gin, Mint, Lime, Sugar, Tonic Water*

ESPRESSITO MARTINI *Vodka Beluga, Vanille, Liqueur de Café, Espresso, Zeste d'Orange | Beluga Vodka, Vanilla, Coffee Liqueur, Espresso, Orange Zest*

ZENZERELLO SPRITZ *Aperol, Zenzerello, Champagne | Aperol Zenzerello*

MEZCALITA *Mezcal, Cointreau, Citron Vert, Sel | Mezcal, Cointreau, Lime, Salt*

## COCKTAILS CLASSIQUES | CLASSIC COCKTAILS

CLASSIQUES | CLASSICS 25

AU CHAMPAGNE | WITH CHAMPAGNE 28

PISCO PUNCH *Pisco, Ananas, Citron Vert, Angostura* | *Pisco, Pineapple, Lime, Angostura*

CETO STAR MARTINI *Vodka, Vanille, Fruits de la Passion, Citron Jaune, Champagne* | *Vodka, Vanilla, Passion Fruit, Lemon, Champagne*

NEGRONI *Campari, Vermouth Rouge, Gin* | *Campari, Sweet Vermouth, Gin*

PALOMA *Tequila Komos, Soda Pamplemousse, Citron Vert, Sel Fumé* | *Komos Tequila, Grapefruit Soda, Lime, Smoke Salt*

## COCKTAILINI

(Min. 2)

SPICY FIFTY *Beluga Vodka, Sureau, Piment* | *Beluga Vodka, Elderflower, Pepper*

MARGARITA *Tequila, Cointreau, Citron Vert, Sel* | *Tequila, Cointreau, Lime, Salt*

RHUM STAR *Rhum OFTD, Passion, Vanille* | *OFTD Rum, Passion, Vanilla*

**11 par cocktailini**

## SPIRITUEUX | SPIRITS (4cl)

## WHISKYS | WHISKEYS

Benjamin Kuentz D'un Verre Printanier <i>France</i>	35
Benjamin Kuentz, « Uisce de Profundis », Single Malt <i>France</i>	69
Benjamin Kuentz, « Millésime Aquae », Single Malt <i>France</i>	75
Uberach “Cask Bleu”, France	26
Uberach “Cask Vert”, France	26
Glenmorangie 10 ans Highland, Écosse	26
Johnnie Walker Black, Label	24
Johnnie Walker Blue Label, Écosse	68
Glenfiddich 12 ans Speyside, Écosse	22
Macallan 12 ans Speyside, Écosse	28
Macallan 15 ans Speyside, Écosse	52
Macallan 18 ans Speyside, Écosse	95
Talisker 18 ans Skye, Écosse	46
Caol Ila Moch Islay, Écosse	28
Jameson, Irlande	22
Bushmill 10 ans, Irlande	24
Bulleit Bourbon, USA	22
Maker's Mark Bourbon, USA	26
Yamazaki 12 ans, Japon	48
Yamazaki 18 ans, Japon	95
Nikka 21 ans, Japon	250

## GINS

<b>Beefeater</b>	<b>22</b>
<b>Hendrick's</b>	<b>24</b>
<b>Hendrick's Neptuna</b>	<b>26</b>
<b>Monkey 47</b>	<b>32</b>
<b>Gin Mare</b>	<b>24</b>
<b>Distillerie du Petit Grain, Gin aux Agrumes</b>	<b>36</b>
<b>Distillerie du Petit Grain, Gin d'Avril</b>	<b>36</b>
<b>Comte de Grasse "44° N"</b>	<b>38</b>
<b>Isle of Bute</b>	<b>32</b>
<b>Isle of Harris</b>	<b>32</b>
<b>Muma</b>	<b>30</b>
<b>Bareksten Botanical</b>	<b>32</b>

## RHUMS | RUMS

<b>Havana Club 3 Ans</b>	<b>20</b>
<b>Isautier 7 Ans</b>	<b>28</b>
<b>Santa Teresa 1796 Solera</b>	<b>30</b>
<b>El Distelado Oaxaca</b>	<b>24</b>
<b>Gold Of Mauritius 8 Ans</b>	<b>32</b>
<b>El Dorado Diamond Port Mourant 2010</b>	<b>56</b>
<b>JM Rhum Vieux Agricole Hors d'âge 1845</b>	<b>48</b>
<b>JM Rhum Vieux Agricole Millésime 2003</b>	<b>52</b>



## VODKAS

<b>Ketel One</b>	<b>24</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>26</b>
<b>Belvedere</b>	<b>24</b>
<b>Beluga « Noble »</b>	<b>26</b>
<b>Beluga « Gold Line»</b>	<b>48</b>
<b>Shanty</b>	<b>34</b>
<b>Tio Pepe</b>	<b>26</b>

## TEQUILAS & MEZCAL

<b>Altos Blanco</b>	<b>24</b>
<b>Don Julio Blanco</b>	<b>24</b>
<b>Don Julio Reposado 1942</b>	<b>72</b>
<b>Patron Silver</b>	<b>34</b>
<b>Clase Azul Plata</b>	<b>38</b>
<b>Clase Azul Reposado</b>	<b>48</b>
<b>Clase Azul Añejo</b>	<b>250</b>
<b>Clase Azul Extra-Añejo</b>	<b>520</b>
<b>Del Maguey Vida</b>	<b>28</b>

APÉRITIFS, VERMOUTHS, AMERS | APERITIFS,  
VERMOUTHS, BITTERS (4cl)

<b>Campari</b>	<b>18</b>
<b>Martini Bianco</b>	<b>18</b>
<b>Martini Rosso</b>	<b>18</b>
<b>Lillet Blanc</b>	<b>18</b>
<b>Pastis Henri Bardouin</b>	<b>18</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>18</b>
<b>Averna</b>	<b>18</b>
<b>Mancino Bianco Ambrato</b>	<b>18</b>
<b>Baldoria Umami</b>	<b>18</b>

## DIGESTIFS (4cl)

## EAUX DE VIE & COGNACS

Normandin-Mercier 7 ans Bio VSOP	28
Fanny Fougerat VSOP « Petite Cigue »	29
Fanny Fougerat XO « Iris Poivré »	34
Fanny Fougerat Fins Bois 2011 « Marin »	32
Hennessy XO	58
Normandin-Mercier ,1976 Petite Champagne	84
Normandin-Mercier, 1976 Immergé	161
Delamain « Pale Dry »	42
Hennessy Paradis	140
Rémy Martin XO	58
Rémy Martin Louis XIII	375

## ARMAGNACS

Château de Lacquy, 1978	49
-------------------------	----

## BAS-ARMAGNACS

Darroze, Domaine de Bellair 1985	46
Darroze « Luxe Gascon » 1924	410

## CALVADOS

R. Groult du Pays d'Auge 8 ans	22
R. Groult du Pays d'Auge Doyen d'Age	48

## GRAPPA

Nonino, Grappa Moscato	22
Nonino, Grappa Riserva 8 ans	36

## EAUX DE VIE

Metté Distillerie, Marc de Riesling	24
Distellerie du Petit Grain, Cerise	41
Windholtz, Mirabelle d'Alsace	28
Windholtz, Framboise d'Alsace	28
Domaine des Lambrays, Fine de Bourgogne	96

## LIQUEURS

Crème de Cassis, Gilles Joannet 16%	22
Liqueur de Framboise, Gilles Joannet	22
Liqueur de Pêche de Vigne, Gilles Joannet	22
Limoncello Bio de Menton	22
DOM Bénédictine	22
Chartreuse Verte	29
Sambuca Molinari	22
Amaretto Disaronno	22
Kahlua	22
Cointreau	22
Saint-Germain	22