



28, rue d'Odessa  
75014 Paris

01 43 20 64 84




[www.odessa.paris](http://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

	<b>SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN</b> Toasts et crème à l'aneth <i>Norwegian smoked salmon, toasts with dill cream</i>	21€
	<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE</b> Croûtons <i>Gratined onion soup, croutons</i>	14€
	<b>ESCARGOTS X6 / X12</b> Beurre à l'ail <i>Burgundy snails, garlic butter</i>	15€ / 25€
	<b>CEUF EN MEURETTE TRADITIONNEL</b> Petits lardons cuits dans sa sauce au vin rouge <i>Traditional Egg in Meurette, bacon cooked in a red wine sauce</i>	13€
	<b>LA VÉRITABLE BURRATA</b> Tomates, roquette, huile d'olive, basilic <i>The real burrata, tomatoes, arugula, olive oil, basil</i>	17€
	<b>VELOUTÉ DE POTIRON</b> Crème, noisettes concassées <i>Pumpkin Cream Soup, cream, crushed hazelnuts</i>	15€
	<b>FOIE GRAS MI-CUIT</b> Toasts et chutney de figues au poivre concassé <i>Semi-cooked foie gras, toasts and fig chutney with cracked pepper</i>	22€

# Pâtes et Woks

	<b>SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE</b> Bolognaise, thym, copeaux de parmesan <i>Spaghetti Bolognese, bolognese, thyme, parmesan shavings</i>	20€
	<b>SPAGHETTIS AU PESTO</b> Pignons de pain, copeaux de parmesan <i>Spaghetti with pesto, pine nuts, parmesan shavings</i>	18€
	<b>WOK DE POULET</b> Poulet, carottes, poivrons, courgettes, sauce teriyaki <i>Stir-fried noodles, chicken, carrots, bell peppers, zucchini, teriyaki sauce</i>	22€



Végétarien - Vegetarian



Vegan

# Salades



## CROUSTILLANT DE CHÈVRE

22€

Salade roquette, pommes caramélisées, tomates cerises

*Crispy Goat Cheese, arugula Salad, Caramelized Apples, Cherry Tomatoes*

## SALADE CESAR

24€

Salade romaine, poulet crispy, oeuf, croûtons, tomates cerises, sauce César

*Caesar Salad, romaine salad, crispy chicken, egg, croutons, cherry tomatoes, Caesar dressing*

## SALADE PERIGOURDINE

25€

Toast de foie gras, magret fumé, gésiers de canard confits, pommes de terre rissolées, tomates

*Perigord salad, foie gras toast, smoked duck breast, confit duck gizzard, hash browns, tomatoes*

## SALADE PARISIENNE

20€

Salade mesclun, jambon blanc, emmental, tomates cerises, œuf poché, vinaigrette

*Parisian salad, mesclun salad, white ham, Emmental cheese, cherry tomatoes, poached egg, vinaigrette dressing*

## VEGAN BOWL

23€



Salade mesclun, avocat, carottes râpées, concombre, tomates, artichauts, vinaigrette

*Mesclun salad, avocado, grated carrots, cucumber, tomatoes, artichokes, vinaigrette*

# Poissons

## FISH & CHIPS, sauce tartare maison

22€

*Fish & Chips, homemade tartar sauce*

## FILET DE DAURADE, à la plancha, sauce vierge, fondue d'épinards

24€

*Sea bream fillet, plancha, vierge sauce, spinach fondue*

## STEAK DE THON À LA PLANCHA, sauce provençale, riz parfumé

27€

*Tuna steak à la plancha, Provençal sauce, fragrant rice*



# Viandes

**ONGLET DE BŒUF 180G**, sauce à l'échalote, frites, salade 23€  
*180g beef ongle, shallot sauce, french fries, salad*

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

**TRADITIONNEL BOEUF BOURGUIGNON**, pommes de terre vapeur 25€  
*Traditional beef bourguignon, steamed potatoes*

**SAUCISSE D'AUVERGNE AU COUTEAU GRILLÉ**, aligot 22€  
*Hand-cut Auvergne sausage grilled, aligot*

**TARTARE DE BŒUF 180G**, frites, salade 24€  
*Traditional 180g beef tartare, french fries, salad*

**POULET RÔTI AU THYM**, jus corsé, frites 20€  
*Thyme-roasted free-range chicken, rich sauce, french fries*

**STEAK HACHÉ OEUF À CHEVAL**, frites, salade 20€  
*Ground beef steak with a fried egg on top, fries, salad*

**SAUCISSE DE FRANCFORT**, frites 19€  
*Frankfurter sausage, fries*

**CONFIT DE CANARD**, pommes de terre rissolées 24€  
*Duck confit, fried potatoes*

**SOURIS D'AGNEAU A L'ORIENTALE**, semoule 29€  
*Oriental lamb shank with semolina*

**ODESSA CHEESEBURGER SIMPLE OU DOUBLE** 24€ / 28€  
Bun, steak de bœuf 140g ou double steak de bœuf 250g, salade, tomates, cheddar fondu, sauce Odessa, oignons, frites  
*Odessa burger, simple or double beef steak, salad, tomatoes, melted cheddar, Odessa sauce, onions, french fries*

**KENTUCKY BURGER AU POULET CROUSTILLANT** 23€  
Sauce barbecue, bacon, frites de patates douces, salade  
*Kentucky burger with crispy chicken, barbecue sauce, bacon, sweet potato fries, salad*

## Les garnitures et sauces de l'Odessa

SIDE DISHES AND SAUCES

7€

**FRITES, FRITES DE PATATES DOUCES, POMMES DE TERRE RISSOLÉES, SPAGHETTIS, FONDUE D'ÉPINARDS, PETITS LÉGUMES CROQUANTS, SALADE VERTE**

Sauces : béarnaise, échalote, jus corsé, cheddar fondu, pesto

—  
French fries, sweet potato fries, steamed potatoes, spaghetti, spinach fondue, crunchy vegetables, salad

Sauces : béarnaise, shallot, rich sauce, melted cheddar, pesto

# Pizzas

Nos pizzas sont disponibles du mardi au dimanche uniquement

## ODESSA 21€

Sauce tomate, steak haché, billes de mozzarella, olives noires, basilic frais  
*Tomato sauce, chopped steak, mozzarella balls, black olives, fresh basil*

## PARMA 21€

Sauce tomate, jambon cru, mozzarella râpée, roquette, olives, origan  
*Tomato sauce, cured ham, grated mozzarella, arugula, olives, oregano*



## QUATRE FROMAGES 21€

Sauce tomate, gorgonzola, grana padano, mozzarella, chèvre  
*Tomato sauce, gorgonzola, grana padano, mozzarella, goat cheese*

# Sur le Pouce

Supplément frites +3€ - Extra french fries +3€

## HOT DOG PARISIEN 20€

Baguette tradition, saucisse de francfort, moutarde, emmental gratiné, frites  
*Parisian hot dog, baguette with frankfurter sausage, mustard, gratinated Emmental cheese, fries*

## CLUB SANDWICH AU POULET 22€

Pain brioché, poulet, salade, tomates, oignons, mayonnaise, frites  
*Chicken club, brioche bread, salad, tomatoes, onions, mayonnaise, French fries*

## CROQUE-MONSIEUR / CROQUE-MADAME, salade (supplément œuf +1€) 19€

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

## AVOCADO BENEDICT 21€

Œuf poché sur un muffin, avocat, bacon, sauce hollandaise  
*Organic poached egg on a muffin, avocado, bacon, hollandaise sauce*

## NORWEGIAN BENEDICT 21€

Œuf poché sur un muffin, avocat, saumon fumé, sauce hollandaise  
*Organic poached egg on a muffin, avocado, smoked salmon, hollandaise sauce*

## OMELETTE MIXTE 19€

Jambon, fromage, salade  
*Mixed omelette, ham and cheese, salad*



## BRUSCHETTA 18€

Tomates fraîches, mozzarella, huile d'olive, basilic frais  
*Bruschetta, fresh tomatoes, mozzarella, olive oil, fresh basil*

## TARTINE DE CHÈVRE 20€

Dorée au miel, salade, jambon de pays, cerneaux de noix  
*Goat cheese tartine, gilded with honey, salad, country ham, walnut kernels*



Végétarien - Vegetarian

# Planches & Tapas

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

- PLANCHE MIXTE**, fromages et charcuterie 30€  
*Mixed board, cheeses and cold cuts*
-  **PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS** 28€  
Sainte-Maure de Touraine, Tomme du Berry à la truffe, Roquefort, Cantal Entre-Deux, Saint-Nectaire  
*Board of matured cheeses*
- PLANCHE DE CHARCUTERIE « MAISON SEGUIN GOURMET »** 28€  
Jambon de truie Matanza affiné 24 mois, speck Pedrazzoli, saucisson du Béarn artisanal «Pyrénées», pastrami de bœuf, chorizo Bellota, terrine au poivre vert  
*Matanza sow's ham aged 24 months, Pedrazzoli speck, artisanal Béarn "Pyrénées" sausage, beef pastrami, Bellota chorizo, green pepper terrine*
- PLANCHE ODESSA LOVERS** 28€  
Burrata, Tomme du Berry à la truffe, sticks de mozzarella, chorizo Bellota, jambon blanc truffé  
*Odessa Lovers board, burrata, Tomme du Berry with truffle, mozzarella sticks, Bellota chorizo spicy sausage, ham with truffles*
- PLANCHE HOLIDAYS** 28€  
Sushis saumon et sauce soja, avocado toast, tartine saumon mariné et edamame, burrata, billes de tomates, mozzarella et melon  
*Holidays board, salmon sushis & 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 aux cornflakes, guacamole et tortillas, frites, sauce barbecue  
*Cheddar jalapeños, mozzarella sticks, onion rings, cornflakes chicken tenders, guacamole and tortilla, french fries, barbecue sauce*
-  **PANIER DE CRUDITÉS**, sauce légère 19€  
*Vegetables basket and light sauce*
-  **BOL DE FRITES SAUCE CHEDDAR**, oignons frits 14€  
*Bowl of french fries with cheddar sauce, fried onions*
-  **TORTILLAS ET GUACAMOLE** 12€  
*Tortillas and guacamole*

# Desserts

Supplément glace +2€ - Extra ice cream +2€

<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b> Saint-Nectaire, Cantal Entre-Deux, Brie <i>Cheeses selection, Saint-Nectaire, Cantal Entre-Deux, Brie</i>	14€
<b>LA PART DE FROMAGE AU CHOIX</b> <i>Slice of cheese to choose from</i>	9€
<b>TARTE TATIN</b> , pot de crème épaisse <i>Tarte tatin, heavy cream pot</i>	13€
<b>CHEESECAKE SPÉCULOOS</b> <i>Spéculoos cheesecake</i>	13€
<b>BABA AU RHUM</b> , crème fouettée <i>Rum baba, whipped cream</i>	13€
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> , noix de pécan, caramel beurre salé <i>Chocolate moelleux, pecan nuts, salted butter caramel</i>	13€
<b>TARTELETTE DU CHEF</b> , selon ses inspirations du moment <i>Chef's tartelette, inspired by the moment</i>	10,5€
<b>SALADE DE FRUITS</b> <i>Fruit salad</i>	11€
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE</b> <i>Vanilla crème brûlée</i>	12€
<b>BRIOCHE PERDUE</b> , caramel beurre salé <i>Brioche perdue, salted butter caramel</i>	14€
<b>FROMAGE BLANC</b> , au miel ou au coulis de fruits rouges <i>Cottage cheese with honey or red fruits coulis</i>	9€
<b>CAFÉ GOURMAND OU THÉ GOURMAND</b> <i>Gourmet coffee or tea</i>	13/14€
<b>CHAMPAGNE GOURMAND</b> <i>Gourmet Champagne</i>	20€

# Crêpes

Suppl. crème fouettée +1,5€ - Extra whipped cream +1,5€

<b>BEURRE</b> <i>Butter</i>	8€
<b>SUCRE</b> <i>Sugar</i>	8€
<b>NUTELLA, CAMEL BEURRE SALÉ OU CONFITURE</b> <i>Nutella spread, Salted butter caramel or Jam</i>	8€
<b>SUZETTE</b>	9€
<b>PANCAKES</b> , banane, sirop d'érable <i>Banana, maple syrup</i>	12€

# Coupes de Glace

Suppl. glace +2€ - Extra ice cream +2€  
Suppl. crème fouettée +1,5€  
Extra whipped cream +1,5€

*Maison Pedone*  
*Maître glacier depuis 1959*

<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> 3 boules café ou chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées <i>3 scoops of chocolate or coffee ice cream, chocolate sauce, whipped cream, slivered almonds</i>	12€
<b>COUPE ODESSA</b> 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>	12€
<b>COLONEL</b> , sorbet citron, vodka <i>Lemon sorbet, vodka</i>	14€
<b>BANANA SPLIT</b> 3 boules vanille, fraise et cacao, banane, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées <i>3 scoops vanilla, strawberry and cocoa, banana, chocolate sauce, whipped cream, slivered almonds</i>	14€
<b>DAME BLANCHE</b> 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées <i>3 scoops vanilla, chocolate sauce, whipped cream, slivered almonds</i>	12€
<b>1 OU 2 BOULE(S) DE GLACE OU SORBET</b> Café, vanille, cacao, noix de coco, caramel beurre salé, pistache, fraise, framboise, passion, crème de citron, abricot <i>1 or 2 scoop(s) of ice cream or sorbet: coffee, vanilla, cocoa, coconut, salted butter caramel, pistachio, strawberry, raspberry, passion, lemon cream, apricot</i>	6€ / 11€
<b>COUPE PARISIENNE, 3 BOULES AU CHOIX</b> Café, vanille, cacao, noix de coco, caramel beurre salé, pistache, fraise, framboise, passion, crème de citron, abricot <i>3 scoops: coffee, vanilla, cocoa, coconut, salted butter caramel, pistachio, strawberry, raspberry, passion, lemon cream, apricot</i>	14€

# Le Bar de l'Odessa

## Nos Créations

18€

### ORANGE LADY 22 cl

Gin Mare infusé à la framboise, Cointreau, jus d'aloë vera, jus de citron, paillettes oranges

### LE PRINCE NEGRONI 12 cl

Tequila El Jimador infusée à la framboise, Vermouth rouge Carpano, Aperol

### PLANAS DAÏQUIRI PASSION 22 cl

Rhum Diplomatico Planas, sucre de canne, jus de citron, fleur de sureau, jus de passion

### LE PALOMA 24 cl

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

### THE OLD FASHION ODESSA 15 cl

Bourbon Wild Turkey 81 Proof, Angostura Bitters, sirop de sucre, Perrier

### LE DUC DE MONTPARNASSE 20 cl

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

## Nos Margaritas 22 cl

### THE GRAND MARGARITA

Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne, coulis de fruits rouges

### MARGA'CUJA

Tequila El Jimador, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion

### THE CLASSIC

Tequila Volcan, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre

### MILAGRO BANANA

Tequila Milagro, jus de citron, Cointreau, sirop de banane

### LE GRAND BOULEVARD 18 cl

Bourbon Woodford Reserve, liqueur de cranberry Chambord, jus de citron, sucre de canne, Caparno Rosso, blanc d'œuf

### LA BELLE ODESSA - *Cocktail signature*

Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva infusé à la vanille, jus de poire, sirop de chocolat blanc

### HENDRICK'S BERRY 24 cl

Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de Cranberry, Schweppes Tonic

### PORN STAR MARTINI 24 cl

Vodka Zoladkova infusée à la vanille, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de passion, shot de champagne

### CANADIAN JERRY'S 24 cl

Rhum Sailor Jerry, sirop d'érable, jus d'orange, jus d'ananas, cannelle

## Nos Mules 26 cl

### BELVEDERE MULE

Vodka Belvédère, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

### EMINENTE MULE

Rhum Eminente, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

### MONKEY MULE

Whisky Monkey shoulder, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

### HENNESSY MULE

Cognac Hennessy VS, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

*N'hésitez pas à demander nos Cocktails Classiques !*

17€ 15 cl à 50 cl

Diplomatico Mantuano Mule, Trois Rivières Mule, Espresso Martini, Piña Colada, Skyy Mule, Bourbon Sour Wild Turkey 81 Proof, Apple Jack Daniel's Granny Sour, Eminente Daiquiri, Cuba Libre

# Le Bar à Champagne

18€

### LA TOUR ODESSA 18 cl

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

### PORNSTAR MARTINI 22 cl

Vodka Belvédère infusée à la vanille, liqueur de passion, purée de passion

### KIR ROYAL 16 cl

Crème de violette, mezcal, huile essentielle de gingembre, champagne

### ODESSA 75 26 cl

Gin Mare infusé à la framboise, sucre

# Le Bar à Spritz

26 cl

17€

## APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, Perrier

## SARTI SPRITZ

Liqueur Sarti arômes orange, mangue, fruit de la passion, prosecco, Perrier

## SAINT-GERMAIN SPRITZ

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

## LIMONCELLO SPRITZ

Limonce aperitivo, prosecco, Perrier

## ITALICUS SPRITZ

Liqueur de bergamote, prosecco, citron vert, Perrier

## CAMPARI SPRITZ

Campari, liqueur de kumquat, prosecco, Perrier

## CHAMBORD SPRITZ

Liqueur de framboises Chambord, prosecco, purée de framboises, lime, Perrier

## LILLET SPRITZ ROSÉ

Lillet rosé, Schweppes tonic

# Le Bar à Gin`To

24cl

18€

## ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Schweppes 20 cl Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

## HENDRICK'S GIN OU HENDRICK'S ORBIUM

Infusé aux essences de rose et de concombre

## GIN NORMINDIA

MADE IN FRANCE

Gin normand aux notes d'agrumes et de fleurs

## RÉTHA OCEANIC GIN

MADE IN FRANCE

Gin maritime dont la recette inclut des algues récoltées sur le littoral de l'île de Ré

## MONKEY 47

Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleurs de Sureau

## LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN

MADE IN FRANCE

Gourmand, aux subtiles notes de fruits rouges

## GIN MARE

Macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina

## BULLDOG

London Dry gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et notes de lavande

## BOMBAY SAPPHIRE

Gin fin et élégant, plus léger que beaucoup d'autres

# Sélection nocturne

RED BULL, SUGAR FREE, PASTÈQUE, ORGANICS MATE 25 cl

7€

VODKA, RED BULL 29 cl



15€

LE R.B.W 35 cl

17€

Vodka Grey Goose, triple sec, jus de citron, sirop de sucre de canne, Red Bull 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>		25 cl	50 cl
	1664	6,5€	12€
	1664 BLANCHE	7€	13€
	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 / 20 cl	7,5€/13,5€
KIR ROYAL 12 cl	14€
COUPE DE PROSECCO 12 cl / 20 cl	9€/17€
PROSECCO Bouteille 75 cl	45€
SUZE ZERO TONIC 25 cl	8€
SUZE, SALERS 5 cl	8€
RICARD, PASTIS 51 2 cl	8€
CARPANO CLASSICO, CARPANO BIANCO 5 cl	8€
AMERICANO 8 cl	10€
CAMPARI 5 cl	7€
CAMPARI-SODA 15 cl	10€
PORTO GRAHAM'S 5 cl	7€
LES ARRANGÉS le verre	10€

# Digestifs

CALVADOS	11€	GRAND MARNIER	13€
Coquerel 4 ans finition Bourbon		GRAND MARNIER CENTENAIRE	22€
BAS-ARMAGNAC	13€	Composée de Cognacs XO provenant des meilleurs crus de la région de Cognac	
BAS-ARMAGNAC 25 ANS	14€	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	14€
COGNAC H BY HINE	14€	Poire, Mirabelle, Framboise	
COGNAC MARTELL VSOP	20€	ALCOOLS BLANCS G. MICLO	13€
COGNAC HENNESSY XO	38€	CHARTREUSE VERTE	13€
GET 27, GET 31	13€	AMARETTO DISARONNO	12€
BAILEY'S, COINTREAU	13€	DISARONNO VELVET	12€

# Eaux

VITTEL 25 cl	6,5€
PERRIER 33 cl	7€
SAN PELLEGRINO 50 cl	7€
SAN PELLEGRINO, VITTEL 1 L - Uniquement en restauration	9€

## Boissons Fraîches

COCA-COLA, ZERO, CHERRY 33 cl	7€
FUZE TEA, MINUTE MAID, OASIS TROPICAL, ORANGINA, SPRITE, FANTA 25 cl	7€
SCHWEPES TONIC ou AGRUMES 25 cl	7€
SCHWEPES 20 cl Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo	7€
LIMONADE ARTISANALE « La Mortuacienne » 33 cl	7€
LAIT FROID 25 cl	6,5€
CAFÉ FRAPPÉ Grande Réserve 100 % arabica de la Maison Richard 25 cl	7€
CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl	9€
MILK-SHAKE 33 cl - Demandez nos parfums	11€
NECTARS & JUS DE FRUITS 100 % PUR JUS - MAISON BISSARDON 25 cl Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate	7€

## Cocktails Sans Risque

26 cl

*12€*

### VIRGIN SPRITZ

Ginger Ale, concombre, apéritif italien sans alcool Crodino, Perrier

### 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, Schwepes Touch of Lime

## Nos Boissons Rafraîchissantes

*Fait maison*

FRUITS PRESSÉS (DOUBLE) 33 cl Orange, pamplemousse, citron, pomme	8€
CITRONNADE MAISON 33 cl Citron pressé, limonade, menthe fraîche	12€
THÉ GLACÉ MAISON 33 cl Made in Odessa	12€
EVER GREEN Concombre, pomme, citron - 30 cl	11€
PARIS S'ÉVEILLE Orange, carotte, citron - 30 cl	11€
LA BIMBO Pomme, orange, gingembre - 30 cl	11€

## Whiskies

<b>CLAN CAMPBELL, JAMESON, WILLIAM LAWSON'S FINEST</b>	14€
Whisky écossais, whisky irlandais.	
<b>WOODFORD RESERVE</b>	16€
Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky.	
<b>EVAN WILLIAMS</b>	15€
Bourbon aux notes de caramel et vanille.	
<b>JACK DANIEL'S</b>	12€
It's not Bourbon. It's Jack.	
<b>JACK DANIEL'S BONDED</b>	15€
Produit lors d'une seule saison de distillation puis vieilli au moins quatre ans et embouteillé.	
<b>BALLENTINE'S</b>	14€
De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées.	
<b>SIR DAVIS</b>	19€
La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry.	
<b>COPPER DOG</b>	16€
Assemblage de malts provenant de huit distilleries du Speyside.	
<b>CHIVAS 12 ANS</b>	15€
Un écossais doux et généreux mélangé à des notes délicates de miel, vanille et pommes mûres.	
<b>BUSHMILLS</b>	18€
Whisky irlandais Blend & Single Malt.	
<b>ROZELIEURES COLLECTION SUBTIL</b>	15€
Single Malt vieilli en fûts de Cognac et Bourbon.	
<b>WILD TURKEY PROOF 81</b>	16€
Avec des notes de vanille, poires et épices douces.	
<b>BUNNAHABHAIN 12 ANS</b>	19€
Whisky tourbé de l'île d'Islay.	
<b>LAGAVULIN 16 ANS</b>	15€
Vieilli seize ans en fûts de chêne. Intense et légèrement iodé.	
<b>THE GLEN GRANT - SINGLE MALT ÉCOSSAIS</b>	15€
Notes de pommes vertes, poires et vanille avec miel.	
<b>ALFRED GIRAUD HÉRITAGE</b>	28€
Assemblage d'une petite vingtaine de fûts de trois distillats de malts français non tourbés.	
<b>NIKKA FROM THE BARRELL</b>	17€
Le joyau de la fameuse distillerie nipponne.	
<b>BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS</b>	20€
Le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs	
<b>GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS</b>	18€
Assemblage de trois fûts pour un whisky doux, fruité et épicé.	
<b>MONKEY SHOULDER</b>	17€
Trois single malts aux arômes de miel, cannelle, vanille.	

## Tequilas

<b>ALTOS</b>	19€	<b>PATRON SILVER</b>	18€
Élaborée à 100 % à partir d'agave bleu cultivé dans la région montagneuse de Jalisco, au Mexique.		Fabriquée à 100 % avec les meilleurs agaves bleus Weber. Arômes de fruits et agrumes.	
<b>ESPOLON SILVER</b>	15€	<b>TEQUILA EL JIMADOR</b>	16€
Fabriquée à la main avec 100 % d'agave Weber bleu.		Production 100% d'agave bleu, vieilli jusqu'à dix ans.	
<b>MILAGRO</b>	19€		
Elle est reconnue pour ses notes d'agave vives et fraîches, ainsi que pour sa douceur.			

## Rhums

<b>LA FAVORITE CŒUR DE CANNE BLANC</b>	14€
Onctueux, subtil, aux notes de fleurs blanches.	
<b>LA FAVORITE 4 ANS</b>	16€
Rhum vieux - VSOP vieilli 4 ans en fûts de chêne.	
<b>ZACAPA 23</b>	16€
Arômes de miel, caramel et chêne épicé.	
<b>DIPLOMATICO</b>	15€
D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao.	
<b>DIPLOMATICO PLANAS</b>	16€
Très élégant, ce rhum blanc a la particularité d'avoir vieilli en petits fûts de chêne. Il doit sa couleur translucide à une filtration au bois de charbon pour obtenir une robe cristalline.	
<b>DON PAPA</b>	14€
Vieilli dans des fûts de bourbon. Gourmand. Incontournable.	
<b>DON PAPA MASKARRA</b>	16€
Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert.	
<b>EMINENTE 7 ANS</b>	16€
Composé à partir de 70% d'«aguardiente», un rhum de mélasse particulièrement aromatique, vieilli pendant sept années.	
<b>HAVANA CLUB 3 ANS</b>	13€
Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles.	
<b>BUMBU</b>	18€
Élaboré à partir de canne à sucre en provenance de huit pays des Antilles. Riche et complexe.	
<b>TROIS RIVIÈRES</b>	15€
Rhum agricole de Martinique avec ses notes de mangue, fruits exotiques et fleurs blanches.	
<b>TROIS RIVIÈRES AMBRÉ</b>	16€
Rhum ambré agricole de Martinique. Miel, caramel et pain grillé.	
<b>SAILOR JERRY</b>	15€
Des notes de vanille et d'épices	

## Vodkas

<b>SKYY VODKA</b>	15€
Vodka haut de gamme ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissant.	
<b>GREY GOOSE</b>	17€
<b>BELVEDERE</b>	17€
Vodka extraordinaire au goût et au caractère distinctifs ayant un goût délicat.	
<b>BELUGA NOBLE</b>	17€
Vodka raffinée en provenance du Monténégro, avec un profil de saveur neutre et une finale douce.	
<b>BELUGA GOLD</b>	25€
Vodka à base de malt d'exception et eau pure issue de puits artésiens de Sibérie, une douceur inimitable.	

# Côté Cave

## Champagnes

	12 cl	20 cl	75 cl
<b>ABELÉ 1757</b> Brut	13€	21€	90€
<b>ABELÉ</b> Blanc de Blancs			120€
<b>ABELÉ</b> Sourire de Reims (2013)			180€
<b>MOËT &amp; CHANDON</b> Brut	15€	25€	100€
<b>RUINART</b> Brut	17€	28€	120€
<b>RUINART</b> Blanc de blancs			180€
<b>LALLIER R.021</b> Brut			90€

	12 cl	20 cl	50 cl	75 cl	
<i>Rouges</i> <b>IGP PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE</b> Sainte Reine - Merlot	7€	13€	25€	32€	
<b>CÔTES-DU-RHÔNE AOP</b> Pure Garrigue	8€	15€	29€	37€	
<b>SAINT-AMOUR AOC</b> Domaine des pierres	7€	13€	25€	32€	
<b>BROUILLY AOP</b> Château des Tours	8€	14€	30€	39€	
<b>PIC-SAINT-LOUP AOP</b> Altitude	7€	13€	25€	32€	
<b>SAINT-JOSEPH AOP</b> Les Fagottes	9€	17€	33€	46€	
<b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP</b> Château Bellerose	12€	23€	44€	55€	
<b>PESSAC-LÉOGNAN AOC</b> Château Tour Léognan	15€	29€	55€	70€	
<i>Blancs</i> <b>CHARDONNAY IGP</b> Pays d'Oc Ecoterra	7€	13€	25€	32€	
<b>PETIT CHABLIS AOP</b> La Revire	10€	19€	37€	49€	
<b>SANCERRE AOC</b> Les Chataigniers	9€	16€	33€	46€	
<b>POUILLY-FUMÉ AOC</b> Domaine de Riaux	9€	17€	34€	46€	
<b>IGP PAYS D'OC SAUVIGNON</b> Saint-Clair	7€	13€	25€	32€	
<b>MONBAZILLAC AOC</b> Château Beautrand	8€	15€	29€	37€	
<b>MINUTY PRESTIGE AOC</b> Provence	10€	19€	37€	49€	
<i>Rosés</i> <b>IGP VAR</b> Saint-Barthélemy	8€	14,5€	26€	34€	Magnum
<b>MINUTY PRESTIGE AOC</b> Provence	11€	21€	41€	53€	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 « Grande Réserve 100% Arabica » de la Maison Richard*

EXPRESSO	3,5€	LAIT VANILLE	6,5€
CAFÉ ALLONGÉ	3,6€	POT DE LAIT	0,5€
DOUBLE EXPRESSO	6,8€	GINGER LEMON	9€
NOISETTE	3,5€	Citron chaud, miel et gingembre	
CAFÉ CRÈME	7€	GROG AU RHUM	10€
CAPPUCCINO	9€	COGNAC	10€
DOUBLE CAPPUCCINO	15€	IRISH, FRENCH, ITALIAN COFFEE	12€
CAFÉ VIENNOIS	9€	PAIN AU CHOCOLAT	3€
CHOCOLAT VIENNOIS	9€	CROISSANT	3€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE	7,5€	TARTINE	3€
40 % Cacao		CONFITURE	1€
LAIT VÉGÉTAL	7€	SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL	2,5€
LAIT CHAUD	6€		

## Élixirs chauds

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

## Thés

7,5€

*Maison Richard*

Ceylan, Jardin de Darjeeling,  
Fruits rouges, Earl Grey, 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**

**TCHR  
ADHER  
ADP  
BACARDI  
BELLORR PARIS  
BERMUDES  
BOUCHERIE MARGUERITE  
BROWN-FORMAN  
CAMPARI  
DIPSA  
DUGAS  
MAISON PEDONE  
FRESCA  
MINUTY  
CHOMETTE  
KALIOS  
KALYPSO  
LA BIF  
LA GRANDE CRÈMERIE  
LA MAISON DU WHISKY  
MAISON THEVENIN  
MAISON VALENTIN  
MARINA SEAFOOD  
MOËT HENNESSY  
PERNOD RICARD  
RACHEL'S KAES  
RICHARD  
TAFANEL  
TRANSGOURMET  
WILLIAM GRANT & SONS 1887**

Eau potable mise à disposition gratuitement  
Drinking water made available free of charge

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.