

HÔTEL PARTICULIER
MONTMARTRE

www.hotelparticulier.com / Instagram : @hotelparticuliermontmartre

Instagram : @tresparticulier

le Très PARTICULIER

Prix nets en euros, service compris.

Prenez place dans un écrin des plus privilégiés,
Où le velours rouge caresse les feuillures dorées,
Où la végétation dense, danse, bien après la nuit tombée,
Où les regards se voilent, voiles toutes sur vos lèvres enlacées...

Avec sa verrière, son papier peint scénarisant un jardin d'Eden, l'omniprésence florale, le Très Particulier fonctionne comme une véritable extension du jardin pleine de vie, de désir, d'ivresse et d'envie.

Derrière les créations, une passion, celle de Didier, notre chef barman. Cet artisan du goût a le souci du détail et, tel un orfèvre, il aime décortiquer, analyser, décomposer les nuances afin de recomposer, agrémenter, équilibrer pour enfin sublimer.

Chaque cocktail est pour lui une invitation à un voyage personnel et intime, faisant appel à plusieurs de nos sens, nous ramenant parfois même à des souvenirs lointains. Ainsi chaque ingrédient a son importance car il peut parfaire notre chemin... D'ailleurs, chacun des noms de cocktails qui vous sont proposés au Très Particulier sont autant de clins d'oeil non déguisés à des références cinématographiques, saurez-vous les retrouver ?



Quoi de plus romantique que de finir votre soirée dans un bon bain chaud ?

Suite à partir de 690 euros.

SPIRITUEUX 4cl

Whiskies

Four Roses *Bourbon (Kentucky, USA)*	14
Jameson *(Cork, Irlande)*	15
Chivas *12 ans (Aberden, Écosse)*	15
Peat's Beat *(Speyside, Écosse)*	18
Woodford Reserve *Bourbon (Kentucky, USA)*	18
Hedgehog *(Auvergne, France)*	19
Mars Cosmo *(Nagano, Japon)*	18
Redbreast *12 ans (Cock, Irlande)*	21
Redbreast *15 ans (Cork, Irlande)*	28
Nikka *From The Barrel (Japon)*	22
Sonoma *Rye (Californie, USA)*	20
Yoichi *Single Malt (Hokkaido, Japon)*	26
Hautes Glaces *Single Malt (Rhône-Alpes, France)*	27
The Glenlivet *18 ans (Ecosse)*	22
Royal Salute *21 ans (Ecosse)*	45

Rhums

Havanas Club *7 ans (Cuba)*	14
Havana Seleccion de Maestros *(Cuba)*	18
Clairin Communale *(Haïti)*	15
Mezan XO *(Jamaïque)*	16
Smith & Cross *(Jamaïque)*	16
Flor de Cana *12 ans (Nicaragua)*	18
Santa Teresa 1796 *(Venezuela)*	19
Hampdem *8 ans (Jamaique)*	21

Gins

Beefeater *Sans alcool (Angleterre)*	12
Beefeater *(Angleterre)*	12
Citadelle *(France)*	14
Le Gin Christian Drouin *(France)*	14
Hendrick's *(Écosse)*	15
Monkey 47 *(Allemagne)*	20
Ki No Bi Kyoto *(Japon)*	22

Vodkas

Absolut Elyx *(Suède)*	14
Tigre Blanc *(France)*	17
GreyGoose *(France)*	18

SPIRITUEUX 4cl

Cognacs, Armagnacs et Calvados

Pierre Ferrand 1840 *1er Crû (Cognac, France)*	18
Martell VS *(Cognac, France)*	17
Martell Cordon Bleu *(Cognac, France)*	40
Martell XO *(Cognac, France)*	45
Martell Chanteloup *(Cognac, France)*	54
Rémy Martin VSOP *(Cognac, France)*	20
Hennessy XO *(Cognac, France)*	45
Bordeneuve VSOP *(Bas-armagnac, France)*	17
Exode XIV, Domaine de Laballe *(Bas-Armagnac, France)*	15
Le Calvados de Christian Drouin *(Calvados, France)*	16
Calvados Compte Louis de Lauriston *(Calvados, France)*	16
Calvados Compte Louis de Lauriston *100% Poire (Calvados, France)*	19

Eaux de vie

Eau de vie de Cidre 30&40 *(France)*	17
La Blanche Christian Drouin *(France)*	16
Bourgoin Raisin *(France)*	21
Absinthe Vieux Pontarlier *(France)*	18

Mezcals & Tequilas

Olmeca Altos Blanco *(Mexique)*	15
Olmeca Altos Reposado *(Mexique)*	16
Derrumbes N3 San Luis *(Mexique)*	21
Del Maguey Vida *(Mexique)*	16
Don Fulano Reposado *(Mexique)*	20
Patron Silver *(Mexique)*	20
Don Fulano Añejo *(Mexique)*	25
Los Danzantes Arroqueño *(Mexique)*	23
Codigo Añejo *(Mexique)*	40
Codigo Blanco *(Mexique)*	16
Codigo Reposado *(Mexique)*	18

Liqueurs

Suze *(Auvergne, France)*	12
Cedratine Mattei *(Corse, France)*	13
Ramazzoti Limoncello *(Italie)*	14
Disaronno *(Italie)*	14
Italicus *(Italie)*	17
Bumbu cream *(Panama)*	15

NOS ASSIETTES

Frites maison	10
Tarama de cabillaud Pain pita, ciboulette	10
Tartare de thon rouge, tarama Citron-soja, chips de tapioca aux algues	18
Pâté en croûte de volaille Pickles de raisins & chutney	18
Foie gras de canard mi-cuit Chutney de figue, pain grillé	26
Jambon ibérique Cebo Campo	20
Jambon ibérique Bellota	25

GOURMANDISES

Trilogie de comté 12,24 et 30 mois Miel/noix	18
Pavlova aux figues, Chantilly maison	15
Paris-Brest, praliné noisette	17
Crème Brûlée À partager	19

La liste des allergènes est consultable sur demande.
Service tous les jours de 18h à 23h30.

COCKTAILS

Les inoubliables

Le Très Particulier — 18
Gin Beefeater infusé verveine-lavande, cordial fleur de sureau, tonic

Juste un doigt — 18
Gin Beefeater infusé poire, Campari infusé feuilles de Figuier, Otto's Athens Vermouth

Paul Carbone — 23
Cognac infusé au beurre de cacahuète, Vermouth Routin Dry, Pineau des Charentes blanc

Malaparte — 18
Mezcal Del Maguey Vida, Acqua di Cedro, Top Tonic Concombre, Cordial Pamplemousse/Nori

Satánico pandemonium — 18
Genshu, Bourbon, Ardbeg 10 ans, jus de betterave, Thé Blanc et rose

Room 237 — 23
Tequila, Yuzushu, Shochu Mujen, liqueur de mandarine, Thé jasmin mandarine, carottes

Elles sont belles mes fesses — 18
Vodka, eau-de-vie de cidre, Cordial pomme Shiso, eau gazeuse

Docteur Jekyll & Mister Hyde — 18
Gin ou Vodka, saumure

Saurez-vous découvrir à quelles références du septième art correspondent les noms de nos cocktails ?

Réponses : Juste un doigt : La cité de la peur - Paul Carbone : French Connection - Malaparte : Le Mépris - Satánico pandemonium : Une nuit en enfer - Room 237 : Shining - Elles sont belles mes fesses : Le mépris - Docteur Jekyll & Mister Hyde : Le Gin & la Vodka

VINS BLANCS

14cl 75cl

Bourgogne

CHARDONNAY *Domaine Perraud Vin de France 2024* — 12 / 49
MÂCON LA ROCHE-VINEUSE *«Le Clos» Domaine Perraud 2023* — 55
MARSANNAY BLANC *Domaine Collotte 2024* — 87
CHABLIS PREMIER CRU *«Mont de Milieu» Domaine Charly Nicolle 2023* — 94
MARANGES *Domaine de la Crée 2018* — 102
PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU *«en Caradeux» Domaine Louis Latour 2023* — 143
CHASSAGNE-MONTRACHET *Domaine Jean-Baptiste Jessiaume2023* — 146
MEURSAULT *«les Tillets» Domaine de la Crée 2020* — 152
PULIGNY-MONTRACHET *Domaine Roux 2022* — 216

Côte du Rhône

SAINT-JOSEPH *«Lucie» Domaine Louis Chomel 2025* — 70
CONDRIEU *«les Vallins» Domaine Christophe Blanc 2024* — 115
CROZES HERMITAGE *Domaine des Lises 2023* — 122

Val de Loire

CHENIN *Domaine Fournier IGP 2025* — 42
POUILLY FUMÉ *Domaine Nicolas Gaudry 2025* — 13 / 62
SANCERRE *«Millésia» Domaine Laporte 2025* — 14 / 65
SANCERRE *«Bellechaume» Domaine des Terres Blanches 2022* — 109

Autres Régions

CONTRE-PIED NATURE *Domaine Plageoles Vin de France – Occitanie – BIO 2023* 🌱 — 48
RIESLING *Domaine Wunsch et Mann – Alsace – BIO 2023* — 54
CÔTES DE PROVENCE *«Fantastique» Château Sainte Marguerite 2025* — 73

VINS ROUGES

	14cl	75cl
Bourgogne		
PINOT NOIR *«Cuvée des deux papis» Domaine Alex Gambal 2024*	15	79
MARSANNAY *«Cuvée Vieilles Vignes» Domaine Collotte 2024*		87
SANTENAY *«La Forge» Domaine Jean-Baptiste Jessiaume 2022*		92
VOLNAY *«Origines» Domaine Nicolas Rossignol 2018*		131
NUIT SAINT-GEORGES *«Clos Rousseau» Domaine Chantal Lescure BIO 2022* 🌱		163
GEVREY CHAMBERTIN *«Vieilles Vignes» Domaine Tortochot 2022*		185
MOREY SAINT DENIS *«Cuvée Renaissance» Domaine Tortochot 2022*		231
CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU *«Les Feusselottes» Domaine Evenstad 2022*		293
Côte du Rhône		
SAINT-JOSEPH *«Tolondière» Domaine Louis Chomel 2025*		85
CROZES HERMITAGE *Domaine des Hauts Châssis 2025*		98
CHÂTEAUNEUF DU PAPE *Domaine des Sénéchaux 2022*		119
CORNAS *Domaine du Tunnel 2024*		195
Bordeaux		
SECOND PEZ *Domaine Saint Estephe 2020*		84
SAINT-ÉMILION GRAND CRU *Château Fonzarade 2018*	19	106
PESSAC LEOGNAN *Château Larrivet Haut-Brion 2020*		147
Beaujolais		
BROUILLY *«Pisse Vieille» Domaine Patrice Lathuiliere 2023*		50
FLEURIE *Domaine des Terres Dorées 2023*		57
Autres Régions		
BOURGUEIL *«Cuvée Déchainée» Domaine Lamé Delisle Boucard BIO 2025* 🌱	10	42
CONTRE-PIED NATURE *Domaine Plageoles - Occitanie - BIO 2023* 🌱		48
LES CREISSES *Domaine Les Creisses Vin de France - Occitanie - 2024*		70
CÔTES DE PROVENCE *«Fantastique» Château Sainte Marguerite 2025*		75

COCKTAILS

Les classiques - 18

Spritz, Margarita, Cosmopolitan, PornStar Martini, Espresso Martini, Negroni... Explorez notre large sélection de cocktails classiques, notre barman se fera un plaisir de réaliser votre boisson préférée selon vos désirs.

Les innocents - 15

Tom Sawyer
Thé Earl Grey, sirop d'érable, cordial de gingembre, jus de citron

Mr Andrews
Ginberbeer, rose, aneth, citron, jus de fraise



BOUTEILLES
220

Gin Beefeater 70cl *avec soft*
Vodka Absolut Elyx 70cl *avec soft*
Rhum Havanas Club *7 ans* 70cl *avec soft*
Whisky Four Roses 70cl *avec soft*

BIÈRES & SOFTS

Bières et cidres

Noam 34cl 10

Cidre Fils de Pomme 33c *Bio* 8
Brut / Rosé

Softs

Abatilles Plate 75cl / Abatilles Pétillante 75cl 8
Perrier 33cl 8
Citronnade Maison 27,5cl 8
Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33cl 8
Hysope Tonic / Tonic concombre / Ginger Beer 20cl 8
Jus de Fruits Alain Milliat 20cl 9
Abricot / Pêche / Tomate

Kombucha Archipel 33cl 9

Cidre Fils de Pomme 33cl *Bio sans alcool* 8

Apéritifs 5cl

Routin rouge, blanc et dry *(Rhône-Alpes, France)* 11
Lillet rouge, blanc et rosé *(Gironde, France)* 11
Ricard *(Provence, France)* 11



CHAMPAGNES

Frais & Pétillant

	12cl	*75cl*
Perrier-Jouët *Grand Brut*	20	115
Perrier-Jouët *Blason Rosé*		140
Perrier-Jouët *Blanc de Blancs*		190
Perrier-Jouët Belle époque *Millésimé 2016*		390
Perrier-Jouët Belle époque *Rosé Millésimé 2014*		590
Perrier-Jouët Belle époque *Blanc de Blancs Millésimé 2014*		640
Ruinart *Blanc de Blancs*		280
Dom Perignon *Vintage 2017*		420
Dom Perignon *Rosé Vintage 2010*		660

Sans alcool

Alain Milliat *Pinot noir, pétillant* 65

VINS ROSÉS

Frais & Sec

	14cl	*75cl*
IGP Mediterranée *Domaine Soleil Filant 2025, réserve de l'Hôtel Particulier*	11	39
Côte de Provence *«Symphonie» Maison Sainte Marguerite 2025*		12 / 42
Côte de Provence *«Fantastique» Château Sainte Marguerite 2025*		14 / 69



HÔTEL PARTICULIER
MONTMARTRE

www.hotelparticulier.com / Instagram : @hotelparticuliermontmartre

Instagram : @tresparticulier

le Très PARTICULIER

Net prices in euros, service included.

Take your place in a most privileged setting,
Where red velvet caresses the golden foliage,
Where dense vegetation dances long after nightfall,
Where your eyes are veiled, veils all over your embracing lips...

With its glass roof, its wallpaper depicting a Garden of Eden and the omnipresence of flowers, the Très Particulier functions as a veritable extension of the garden, full of life, desire, drunkenness, and envy.

Behind the creations lies a passion, that of Didier, our head barman. This craftsman of taste has an eye for detail and, like a goldsmith, he likes to dissect, analyse and break down the nuances in order to recompose, embellish, balance and finally sublimate.

For him, each cocktail is an invitation to a personal and intimate journey, appealing to many of our senses, sometimes even taking us back to distant memories. Each ingredient has its own importance, as it can add the finishing touch to our journey... What's more, each of the names of the cocktails on offer at Le Très Particulier are undisguised nods to cinematic references - can you spot them?



What could be more romantic than ending your evening in a hot bath?

Suite from 690 euros.

SPIRITS 4cl

Whiskies

Four Roses *Bourbon (Kentucky, USA)*	14
Jameson *(Cork, Ireland)*	15
Chivas *12 years (Aberden, Scotland)*	15
Peat's Beast *(Speyside, Scotland)*	18
Woodford Reserve *Bourbon (Kentucky, USA)*	18
Hedgehog *(Auvergne, France)*	19
Mars Cosmo *(Nagano, Japan)*	18
Redbreast *12 years (Cork, Ireland)*	21
Redbreast *15 ans (Cork, Ireland)*	28
Nikka *From The Barrel (Japan)*	22
Sonoma *Rye (California, USA)*	20
Yoichi *Single Malt (Hokkaido, Japan)*	26
Hautes Glaces *Single Malt (Rhône-Alpes, France)*	27
The Glenlivet *18 ans (Scotland)*	22
Royal Salute *21 ans (Scotland)*	45

Rhums

Havanas Club *7 years (Cuba)*	14
Havana Seleccion de Maestros *(Cuba)*	18
Clairin Communale *(Haiti)*	15
Mezan XO *(Jamaica)*	16
Smith & Cross *(Jamaica)*	16
Flor de Cana *12 years (Nicaragua)*	18
Santa Teresa 1796 *(Venezuela)*	19
Hampden *8 years (Jamaica)*	21

Gins

Ceder's Wild *alcohol free (Cederberd, South Africa)*	12
Beefeater *(England)*	12
Citadelle *(France)*	14
Le Gin Christian Drouin *(France)*	14
Hendrick's *(Scotland)*	15
Monkey 47 *(Germany)*	20
Ki No Bi Kyoto *(Japan)*	22

Vodkas

Absolut Elyx *(Sweden)*	14
Tigre Blanc *(France)*	17
GreyGoose *(France)*	18

SPIRITS 4cl

Cognacs, Armagnacs and Calvados

Pierre Ferrand 1840 *1er Crû (Cognac, France)*	18
Martell VS *(Cognac, France)*	17
Martell XO *(Cognac, France)*	45
Martell Chanteloup *(Cognac, France)*	54
Rémy Martin VSOP *(Cognac, France)*	20
Martell Cordon Bleu *(Cognac, France)*	40
Hennessy XO *(Cognac, France)*	45
Bordeneuve VSOP *(Bas-armagnac, France)*	17
Exode XIV, Domaine de Laballe *(Bas-Armagnac, France)*	15
Le Calvados de Christian Drouin *(Calvados, France)*	16
Calvados Compte Louis de Lauriston *(Calvados, France)*	16
Calvados Compte Louis de Lauriston *100% Pear (Calvados, France)*	19

Eaux de vie

Eau de vie de Cidre 30&40 *(France)*	17
Bourgoin Raisin *(France)*	16
Absinthe Vieux Pontarlier *(France)*	21
La Blanche Christian Drouin *(France)*	18

Mezcals & Tequilas

Olmeca Altos Blanco *(Mexico)*	15
Olmeca Altos Reposado *(Mexico)*	16
Derrumbes N3 San Luis *(Mexico)*	21
Del Maguey Vida *(Mexico)*	16
Don Fulano Reposado *(Mexico)*	20
Patron Silver *(Mexico)*	20
Don Fulano Añejo *(Mexico)*	25
Los Danzantes Arroqueño *(Mexico)*	23
Codigo Añejo *(Mexico)*	40
Codigo Blanco *(Mexico)*	16
Codigo Reposado *(Mexico)*	18

Liquors

Suze *(Auvergne, France)*	12
Cedratine Mattei *(Corsica, France)*	13
Ramazzoti Limoncello *(Italy)*	14
Disaronno *(Italy)*	14
Italicus *(Italy)*	17
Bumbu cream *(Panama)*	15

OUR DISHES

Homemade French fries	10
Cod tarama Pita bread, chives	10
Tuna tartare, tarama Lemon-soy dressing, seaweed tapioca chips	18
Chicken pâté en croûte Pickled grapes & chutney	18
Semi-cooked foie gras Fig chutney, toasted bread	26
Iberian ham Cebo de Campo	20
Iberian ham Bellota	25

GOURMANDISES

Trilogy of Comté aged 12, 24 and 30 months Honey & walnuts	18
Fig Pavlova, meringue, Chantilly cream	16
Paris-Brest, hazelnut praline	17
Crème Brûlée To share	19

The list of allergens is available on request.
Service every day from 6:00 PM to 11:30 PM.

COCKTAILS

The Unforgettable

Le Très Particulier — 18
Beefeater gin infused with verbena and lavender, elderflower cordial, tonic water

Juste un doigt — 18
Beefeater gin infused with pear, Campari infused with fig leaves,
Otto's Athens Vermouth

Paul Carbone — 23
Peanut butter-infused cognac, Routin Dry Vermouth, white Pineau des Charentes

Malaparte — 18
Mezcal Del Maguey Vida, Acqua di Cedro, Cucumber Top Tonic, Grapefruit/Nori Cordial

Satánico pandemonium — 18
Genshu, Bourbon, Ardbeg 10-Year-Old, beet juice, white tea, and rose

Room 237 — 23
Tequila, Yuzushu, Shochu Mujen, mandarin liqueur, mandarin jasmine tea, carrots

Elles sont belles mes fesses — 18
Vodka, cider brandy, Shiso apple cordial, sparkling water

Docteur Jekyll & Mister Hyde — 18
Gin ou Vodka, brine

Will you discover which seventh-art references our cocktail names correspond to ?

Answers: Juste un doigt: La cité de la peur - Paul Carbone: French Connection - Malaparte: Le Mépris - Satánico pandemonium: Une nuit en enfer - Room 237: Shining - Elles sont belles mes fesses: Le mépris - Docteur Jekyll & Mister Hyde: Le Gin & La Vodka

WHITE WINES

14cl 75cl

Bourgogne

CHARDONNAY *Domaine Perraud Vin de France 2024* — 12 / 49
MÂCON LA ROCHE-VINEUSE *«Le Clos» Domaine Perraud 2023* — 55
MARSANNAY BLANC *Domaine Collotte 2024* — 87
CHABLIS PREMIER CRU *«Mont de Milieu» Domaine Charly Nicolle 2023* — 94
MARANGES *Domaine de la Crée 2018* — 102
PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU *«en Caradeux» Domaine Louis Latour 2023* — 143
CHASSAGNE-MONTRACHET *Domaine Jean-Baptiste Jessiaume2023* — 146
MEURSAULT *«les Tillets» Domaine de la Crée 2020* — 152
PULIGNY-MONTRACHET *Domaine Roux 2022* — 216

Côte du Rhône

SAINT-JOSEPH *«Lucie» Domaine Louis Chomel 2025* — 70
CONDRIEU *«les Vallins» Domaine Christophe Blanc 2024* — 115
CROZES HERMITAGE *Domaine des Lises 2023* — 122

Val de Loire

CHENIN *Domaine Fournier IGP 2025* — 42
POUILLY FUMÉ *Domaine Nicolas Gaudry 2025* — 13 / 62
SANCERRE *«Millésia» Domaine Laporte 2025* — 14 / 65
SANCERRE *«Bellechaume» Domaine des Terres Blanches 2022* — 109

Autres Régions

CONTRE-PIED NATURE *Domaine Plageoles Vin de France – Occitanie – BIO 2023* — 48
RIESLING *Domaine Wunsch et Mann – Alsace – BIO 2023* — 54
CÔTES DE PROVENCE *«Fantastique» Château Sainte Marguerite 2025* — 73

RED WINES

14cl 75cl

Bourgogne

PINOT NOIR *«Cuvée des deux papis» Domaine Alex Gambal 2024* 15 / 79
MARSANNAY *«Cuvée Vieilles Vignes» Domaine Collotte 2024* 87
SANTENAY *«La Forge» Domaine Jean-Baptiste Jessiaume 2022* 92
VOLNAY *«Origines» Domaine Nicolas Rossignol 2018* 131
NUIT SAINT-GEORGES *«Clos Rousseau» Domaine Chantal Lescure BIO 2022* 🌱 163
GEVREY CHAMBERTIN *«Vieilles Vignes» Domaine Tortochot 2022* 185
MOREY SAINT DENIS *«Cuvée Renaissance» Domaine Tortochot 2022* 231
CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU *«Les Feusselottes» Domaine Evenstad 2022* 293

Côte du Rhône

SAINT-JOSEPH *«Tolondière» Domaine Louis Chomel 2025* 85
CROZES HERMITAGE *Domaine des Hauts Châssis 2025* 98
CHÂTEAUNEUF DU PAPE *Domaine des Sénéchaux 2022* 119
CORNAS *Domaine du Tunnel 2024* 195

Bordeaux

SECOND PEZ *Domaine Saint Estephe 2020* 84
SAINT-ÉMILION GRAND CRU *Château Fonzarade 2018* 19 / 106
PESSAC LEOGNAN *Château Larrivet Haut-Brion 2020* 147

Beaujolais

BROUILLY *«Pisse Vieille» Domaine Patrice Lathuiliere 2023* 50
FLEURIE *Domaine des Terres Dorées 2023* 57

Autres Régions

BOURGUEIL *«Cuvée Déchainée» Domaine Lamé Delisle Boucard BIO 2025* 🌱 10 / 42
CONTRE-PIED NATURE *Domaine Plageoles – Occitanie – BIO 2023* 🌱 48
LES CREISSES *Domaine Les Creisses Vin de France – Occitanie – 2024* 70
CÔTES DE PROVENCE *«Fantastique» Château Sainte Marguerite 2025* 75

COCKTAILS

The Martinis - 18

Dry Martini
Vodka or Gin, dry vermouth

Dirty Martini
Vodka or Gin, olive brine

Vesper Martini
Vodka & Gin, Lillet Blanc

The Negronis - 18

Negroni
Gin, sweet vermouth, Campari

Negroni Sbagliato
Sweet vermouth, Campari, Prosecco



BOTTLES
220

Gin Beefeater 70cl *with soft*
Vodka Absolut Elyx 70cl *with soft*
Rhum Havanas Club *7 years* 70cl *with soft*
Whisky Four Roses 70cl *with soft*

BEERS & SOFTS

Beers and cider

Noam 34cl	10
Organic Cider Fils de Pomme 33cl *Brut /Rosé*	8

Softs

Still Abatilles 75cl / Sparkling Abatilles 75cl	8
Perrier 33cl	8
Homemade Limonade 27,5cl	8
Coke / Coke Zero 33cl	8
Hysope Tonic / Cucumber Tonic / Ginger Beer 20cl	8
Fruit Juice Alain Milliat 20cl : *Apricot /Peach / Tomato*	9
Archipel Kombucha	9
Organic Cider Fils de Pomme33cl *Alcohol free*	8

Aperitifs 5cl

Routin rouge, blanc et dry *(Rhône-Alpes, France)*	11
Lillet rouge, blanc et rosé *(Gironde, France)*	11
Ricard *(Provence, France)*	11



CHAMPAGNES

Fresh & Sparkling

	12cl / 75cl
Perrier-Jouët *Grand Brut*	20 / 115
Perrier-Jouët *Blason Rosé*	140
Perrier-Jouët *Blanc de Blancs*	190
Perrier-Jouët Belle époque *Millésimé 2016*	390
Perrier-Jouët Belle époque *Rosé Millésimé 2014*	590
Perrier-Jouët Belle époque *Blanc de Blancs Millésimé 2014*	640
Ruinart *Blanc de Blancs*	280
Dom Perignon *Vintage 2017*	420
Dom Perignon *Rosé Vintage 2010*	660

Alcohol free

Alain Milliat *Pinot noir, pétillant*	65

ROSÉS

Fresh & Dry

	14cl / 75cl
IGP Méditerranée *Domaine Soleil Filant 2025, réserve de l'Hôtel Particulier*	11 / 39
Côte de Provence *«Symphonie» Maison Sainte Marguerite 2025*	12 / 42
Côte de Provence *«Fantastique» Château Sainte Marguerite 2025*	14 / 69