



**BIENVENUE**  
**WELCOME**

Ouverture de 11h00 à 01h00  
*Open from 11 am to 1 am*



~

## COCKTAILS SIGNATURE SIGNATURE COCKTAILS

Laissez-vous surprendre par nos créations  
spécialement inspirées des univers de nos contes

*Let yourself be surprised by our creations  
specially inspired by the worlds of our fairy tales*



### LE GARDIEN / THE GUARDIAN 25 €

Vodka Belvedere Organic-Bio, jus de tomate et de citron jaune, sauces soja et sriracha, paprika fumé, sel, poivre / *Organic Belvedere vodka, tomato and lemon juices, soy and sriracha sauces, smoked paprika, salt, pepper*

### AU BOUT DU RÊVE / ALMOST THERE 25 €

Bourbon Woodford Reserve Double Oaked, liqueur Amaretto Adriatico, purée de yuzu, boisson au kiwi, pâte de pistache, sirop de vanille, crème fouettée  
*Woodford Reserve Double Oaked bourbon, Amaretto Adriatico liqueur, Yuzu Purée, kiwi drink, pistachio paste, vanilla syrup, whipped cream*



### PÉTALES ENVOUTÉS / SENT PETALS 25 €

Gin G'Vine Floraison, liqueur de framboises noires - Chambord, sirop de sucre de canne, jus de citron jaune, mousse arôme rose, nectar de myrtille sauvage, sirop saveur fleur de sureau / *G'Vine Floraison gin, black raspberry liqueur, cane sugar syrup, lemon juice, rose flavoured foam, wild blueberry nectar, elderflower flavour syrup*

### L'AIR DU VENT COLOR OF THE WIND

25 €

Mezcal Madre Desde Siempre - Espadin, boisson au citron vert<sup>1</sup>, cordial arôme Palo Santo, sirop d'érable, concombre et romarin frais. Accompagné de sa viande des grisons / *Madre - Espadin mezcal, lime drink<sup>1</sup>, Palo Santo flavoured cordial, maple syrup, cucumber and fresh rosemary served with Grisons Meat*





### TOUR ISOLÉE

25 €

#### THE LONELY TOWER

Gin G'Vine Floraison, liqueur de fleur de sureau - Fiorente, sirop saveur violette, jus de citron jaune, blanc d'œuf, tonic saveur rhubarbe-framboise

*G'Vine Floraison gin, Fiorente - elderflower liqueur, violet flavour syrup, lemon juice, egg white, rhubarb-raspberry flavour tonic*

### L'EXPLORATEUR / THE EXPLORER 25 €

Saint James - Rhum blanc agricole - Bio, liqueur de fruit de la passion, jus de pamplemousse frais, boisson à la goyave rose, purée de litchis, sirop saveur hibiscus

*Organic Saint James white Rum, passion fruit liqueur, fresh grapefruit juice, pink guava drink, lychee purée, hibiscus flavour syrup*



### HISTOIRE ÉTERNELLE

25 €

#### TALE AS OLD AS TIME

Champagne Moët & Chandon - Ice Impérial, liqueur Italicus, nectars d'abricot et de pêche blanche, arôme de rose

*Moët & Chandon - Ice Imperial Champagne, bergamot liqueur, apricot and peach nectars, rose flavouring*



## COCKTAILS SIGNATURE SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC SIGNATURE COCKTAILS

### CŒUR PUR / PRINCESS IN THE FOREST 15 €

Nectars de mangue et d'abricot, sirop de pêche blanche, crème fouettée à l'extrait de spiruline et aromatisée à la vanille, morceaux de fraises croustillants

*Mango and apricot nectars, white peach syrup, whipped cream with spirulina extract and vanilla flavouring, crispy strawberry pieces*



### DIAMANT D'INNOCENCE DIAMOND IN THE ROUGH

15 €

Thé au jasmin, arôme de fleur d'oranger, sirop d'orgeat, jus de citron jaune, ginger ale, feuilles de menthe / *Jasmine tea, orange blossom flavouring, orgeat syrup, lemon juice, ginger ale, mint leaves*

~  
**COCKTAILS ICONIQUES  
DU FLEUR DE LYS  
ICONIC COCKTAILS  
OF THE FLEUR DE LYS**

**CITÉ DES SACRES FLEURIE** 25 €  
**CHAMPAGNE CORONATION**

Champagne Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi sec,  
liqueur de fleur de sureau - Fiorente, purée de litchis, boisson  
à la framboise, accompagné de son biscuit rose de Reims

*Moët & Chandon Champagne - Ice Impérial Rosé - demi-sec, elderflower  
liqueur - Fiorente, lychee purée, raspberry drink, served with its pink biscuit  
from Reims*

**JARDIN D'ÉTÉ DE SA MAJESTÉ** 25 €  
**BERRY BLOOM**

Rhum Flor de Caña Extra Seco 4 ans, crème de cassis, Kombucha  
Bio parfum framboise-hibiscus, jus de citron vert<sup>1</sup>, nectar de cerise<sup>1</sup>  
et purée de fruits rouges, feuilles de menthe

*Flor de Caña Extra Seco 4 years, blackcurrant liqueur, organic raspberry-  
hibiscus flavour Kombucha, lime juice<sup>1</sup>, cherry nectar<sup>1</sup> and red berries purée,  
mint leaves*

**ROYAU-THÉ FLORALE** 15 €  
**ROYAL GARDEN TEA**

**SANS ALCOOL - ALCOHOL-FREE**

Thé pétillant Blå - Bio, sirop saveur fleur de sureau, purée de litchis,  
boisson à la framboise, accompagné de son biscuit rose de Reims

*Blå Sparkling tea, elderflower flavoured syrup, lychee purée, raspberry drink,  
served with its pink biscuit from Reims*

**QUEEN TONIC SANS ALCOOL - ALCOHOL-FREE** 15 €

Tonic saveur Méditerranéenne, concombre frais,  
baies de genièvre, jus de citron frais, grenades et romarin frais

*Mediterranean flavour tonic, fresh cucumber, juniper berries,  
fresh lemon juice, fresh pomegranate and rosemary*

~

## COCKTAILS CLASSIQUES CLASSIC COCKTAILS

### EXPERIENCE CHAMPAGNE

#### BELLINI 22 €

Champagne Pierre Mignon Grande Réserve brut,  
nectar de pêche blanche / *Champagne Pierre Mignon  
Grand Réserve brut, peach nectar*

#### CHAMPAGNE COCKTAIL 22 €

Champagne Pierre Mignon Grande Réserve brut,  
cognac Courvoisier VSOP, Angostura aromatic bitters, sucre roux  
*Champagne Pierre Mignon Grande Réserve brut,  
cognac Courvoisier VSOP, Angostura aromatic bitters, brown sugar*

#### FRENCH 75 22 €

Champagne Pierre Mignon Grande Réserve brut,  
gin G'Vine Floraison, sirop de sucre de canne, jus de citron frais  
*Champagne Pierre Mignon Grande Réserve brut,  
G'Vine-Floraison gin, cane sugar syrup, fresh lemon juice*

#### OLD CUBAN 22 €

Champagne Pierre Mignon Grande Réserve brut,  
Rhum Flor de Caña Extra Seco 4 ans, Angostura aromatic bitters,  
boisson au citron vert<sup>1</sup>, sirop de sucre de canne, feuilles de menthe  
*Champagne Pierre Mignon Cuvée Grande Réserve brut, Flor de Cana  
Extra Seco 4 years old Rum, Angostura aromatic bitters, lime drink<sup>1</sup>, cane sugar  
syrup, mint leaves*

### SHORT DRINKS

#### ESPRESSO MARTINI 20 €

Vodka Belvedere Organic-Bio, liqueur de café - Fair,  
espresso Lavazza, sirop de sucre de canne / *Organic Belvedere vodka,  
Fair - coffee liqueur, Lavazza espresso, cane sugar syrup*

#### CAÏPIRINHA 20 €

Cachaça Magnífica de Faria - Tradicional Ipê, morceaux de citron  
vert frais, sucre roux / *Magnífica de Faria - Tradicional Ipê cachaça,  
fresh lime, brown sugar*

#### DRY MARTINI 20 €

Gin G'Vine Floraison, vermouth royal - La Quintinye - extra dry,  
olive verte / *G'Vine Floraison gin, La Quintinye - extra dry - royal vermouth,  
green olive*

#### MANHATTAN 20 €

Bulleit Rye Frontier, vermouth royal - La Quintinye - rouge,  
Angostura aromatic bitters / *Bulleit Rye Frontier, La Quintinye - red  
- royal vermouth, Angostura aromatic bitters*

**MARGARITA** 20 €  
Tequila blanco El Espolón, Cointreau, boisson au citron vert¹  
*El Espolón blanco tequila, Cointreau, lime drink¹*

**BOURBON OLD FASHIONED** 20 €  
Maker's Mark Bourbon, Angostura aromatic bitters, Perrier®, sucre  
*Maker's Mark Bourbon, Angostura aromatic bitters, Perrier®, sugar*

**COSMOPOLITAN** 20 €  
Vodka Belvedere Organic - bio, Cointreau, nectar de cranberry¹,  
boisson au citron vert¹  
*Organic Belvedere vodka, Cointreau, cranberry nectar¹, lime drink¹*

**NEGRONI** 20 €  
Campari Cask Tales, vermouth royal - La Quintinye - rouge,  
gin G'Vine Floraison  
*Cask Tales Campari, La Quintinye - red - royal vermouth,  
G'Vine Floraison gin*

**MOCHA MARTINI** 20 €  
Vodka Belvedere Organic - bio, liqueur saveur chocolat royal,  
espresso Lavazza, lait demi-écrémé  
*Organic Belvedere vodka, royal chocolate flavour liqueur, Lavazza espresso,  
semi-skimmed milk*

## **LONG DRINKS**

**MOSCOW MULE** 20 €  
Vodka Belvedere Organic - Bio, Ginger Beer, boisson au citron vert¹  
*Organic Belvedere vodka, Ginger Beer, lime drink¹*

**BLOODY MARY** 20 €  
Vodka Belvedere Organic - bio, jus de tomate et de citron frais,  
Tabasco, sauce Worcestershire, sel au céleri  
*Organic Belvedere Vodka, tomato and fresh lemon juices, Tabasco,  
Worcestershire sauce, celery salt*

**PLANTER'S PUNCH** 20 €  
Rhum Flor de Caña Extra Seco 4 ans et Flor de Caña 12 ans,  
Angostura aromatic Bitters, jus d'ananas¹ et d'orange,  
sirop de grenadine  
*Flor de Caña Extra Seco 4 and Flor de Caña 12 year-old rum,  
Angostura aromatic bitters, pineapple¹ and orange juices, grenadine syrup*

**HUGO SPRITZ** 20 €  
Liqueur de fleur de sureau - Fiorente, DOC Prosecco Extra Dry,  
Perrier®, morceaux de citron vert frais, feuilles de menthe  
*Fiorente - Elderflower liqueur, DOC Prosecco Extra Dry, Perrier®,  
fresh lime, mint leaves*

**PALOMA** 20 €  
Tequila blanco El Espolón, jus de pamplemousse frais,  
boisson au citron vert¹, sirop d'agave, Perrier®, sel  
*El Espolón blanco tequila, fresh grapefruit juice, lime drink¹,  
agave syrup, Perrier®, salt*

~

## CHAMPAGNES

### COUPE 15 cl

Louis Roederer - Collection 246	28 €
Taittinger - brut Réserve	20 €
Moët & Chandon - Grand Vintage - extra brut	28 €
Taittinger - Prestige rosé	24 €
Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi sec	24 €

### BRUT 75 cl

Taittinger - brut Réserve	92 €
Veuve Clicquot - Brut Carte Jaune	110 €
Louis Roederer - Collection 246	129 €
Moët & Chandon - Impérial - brut	102 €
Bollinger - Spéciale Cuvée - brut	129 €
Pierre Mignon - Blanc de noirs - brut	92 €
Moët & Chandon - Grand Vintage - extra brut	129 €
Billecart-Salmon - Brut "sous-bois"	150 €

### BRUT ROSÉ 75 cl

Taittinger - Prestige rosé	110 €
Moët & Chandon - Ice Impérial Rosé - demi sec	110 €
Billecart-Salmon - Brut - Rosé	150 €

### CUVÉES PRESTIGE 75 cl

<b>Cuvée Disneyland® Hotel</b>	<b>160 €</b>
Champagne millésimé 2015 - brut	
Cette cuvée est spécialement habillée et coiffée pour le Disneyland® Hotel, elle a été imaginée et élaborée par la Maison Pierre Mignon / <i>Imagined and made specially for Disneyland Hotel by Maison Pierre Mignon</i>	
<b>Dom Pérignon - Vintage - Brut</b>	<b>400 €</b>
<b>Krug - Grande Cuvée - Brut</b>	<b>450 €</b>
<b>Taittinger - Comtes de Champagne Blanc de blancs</b>	<b>300 €</b>
<b>Louis Roederer - Cristal</b>	<b>500 €</b>
<b>Perrier-Jouët - Belle Epoque - Brut</b>	<b>360 €</b>
<b>Amour de Deutz - Brut</b>	<b>250 €</b>
<b>Veuve Clicquot - La Grande Dame - Brut</b>	<b>340 €</b>
<b>Ruinart - Blanc de blancs</b>	<b>200 €</b>

~

## BIÈRES ET CIDRE BEERS AND CIDER

	25 cl	50 cl
<b>BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEERS</b>		
1664® Premium	9 €	14 €
Grimbergen d'Abbaye blonde	10 €	14 €
<b>BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEERS</b>		
Heineken		33 cl 12 €
Desperados		12 €
Corona Extra		12 €
Briarde Blanche		13 €
Guinness Draught 50 cl		15 €
Grimbergen d'Abbaye rouge		13 €
<b>CIDRE / CIDER 27,5 cl</b>		
La Mordue Original - Cidre aromatisé <i>Flavoured cider</i>		9 €

~

## APÉRITIFS

<b>VERMOUTH 6 cl</b>	
La Quintinye - Vermouth Royal Rouge / <i>Red</i>	18 €
La Quintinye - Vermouth Royal Blanc / <i>White</i>	18 €
La Quintinye - Vermouth Royal Extra dry	18 €
Carpano Antica Formula	21 €
<b>BITTER 6 cl</b>	
Campari Cask Tales	18 €
Aperol	16 €
<b>ANISÉ 4 cl</b>	
Ricard - Pastis de Marseille	16 €
Absinthe Pernod	21 €
<b>GENTIANE 6 cl</b>	
Suze	16 €
<b>PORTO 6 cl</b>	
Graham's Six Grapes - Reserve Ruby Port	16 €
<b>XÉRÈS 6 cl</b>	
DO Xérès Jerez Sherry - Tio Pepe - Palomino Fino Vegan	18 €

~  
**SPIRITUEUX**  
**SPIRITS**

**GIN** 4 cl

FRANCE

**G'Vine - Floraison** 18 €

**Madlord** 18 €

ANGLETERRE / ENGLAND

**Bombay Sapphire - 1er Cru Murcian Lemon** 20 €

ECOSSE / SCOTLAND

**Tanqueray - N°Ten** 18 €

**Tobermory - Isle of Mull - Hebridean Gin** 18 €

**Hendrick's** 18 €

JAPON / JAPAN

**Ki No Bi - Kyoto Dry Gin** 21 €

**Roku Gin 6** 18€

**VODKAS** 4 cl

FRANCE

**Grey Goose** 18 €

POLOGNE / POLAND

**Belvedere Organic - bio** 18 €

MONTENEGRO

**Beluga - Noble** 20 €

**TEQUILAS** 4 cl

**El Espolón Blanco** 18 €

**Reposado - Calle 23** 21 €

**Patrón - El Cielo** 30 €

**MEZCAL** 4 cl

**Madre Desde Siempre - Espadin** 18 €

**CACHAÇA** 4 cl

**"Magnifica" de Faria - Tradicional Ipê** 18 €

**PISCO** 4 cl

**Pisco del Perú - 1615 - Puro Quebranta** 18 €

**RHUMS / RUM** 4 cl

CARAÏBES

**Angostura - 5 ans** 18 €

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

**Barceló Imperial** 21 €

## MARTINIQUE

**AOC Saint James - Rhum Blanc Agricole - Bio** 18 €

## GUATEMALA

**Ron Zacapa - 23 - Solera Gran reserva** 21 €

**Ron Zacapa - Royal - Solera Gran reserva especial** 30 €

## VENEZUELA

**Santa Teresa - 1796** 21 €

## NICARAGUA

**Flor de Caña - 12 ans** 18 €

**Flor de Caña - 25 ans** 30 €

## WHISKIES / WHISKEYS 4 cl

### FRANCE

**Alfred Giraud - Harmonie** 30 €

**Alfred Giraud - Exploratory Range - Voyage** 30 €

### ÉCOSSE / SCOTLAND

**Auchentoshan 12 ans - Lowlands** 18 €

**Highland Park 12 ans - Viking Honour - Orcades** 18 €

**Bowmore 15 ans - Islay single malt Scotch Whisky** 18 €

**Lagavulin 16 ans - Islay single malt Scotch Whisky** 21 €

**Bunnahabhain 25 ans - Islay single malt Scotch Whisky** 36 €

**Oban 14 ans - Highlands** 21 €

**The Macallan Double Cask 12 ans - Speyside** 21 €

**Chivas Regal 12 ans - Speyside** 18 €

**Royal Salute The Signature Blend 21 ans - Speyside** 30 €

### IRLANDE / IRELAND

**The Sexton Single malt Irish Whiskey** 18 €

**Connemara Distillers Edition** 18 €

### JAPON / JAPAN

**The Hakushu 12 ans** 24 €

**Nikka Coffey Malt Whisky** 24 €

**Hatozaki 12 ans - Umeshu Cask Finish** 18 €

### U.S.A

**Jack Daniel's - Single Barrel Select** 18 €

**Maker's Mark Bourbon** 18 €

**Woodford Reserve - Double Oaked** 21 €

**Bulleit Rye - Frontier Whiskey** 18 €

~

## DIGESTIFS ET LIQUEURS

### COGNACS 4 cl

Courvoisier VSOP	18 €
Courvoisier XO	30 €
Rémy Martin XO - Cognac Fine Champagne	30 €
AOC Cognac Borderies - Royal Banquet - Camus	55 €
Rémy Martin Louis XIII - Cognac Grande Champagne	300 €

### ARMAGNACS 4 cl

Château de Laubade - Bas Armagnac VSOP	18 €
--	------

### CALVADOS 4 cl

Le Domfrontais - Christian Drouin	18 €
-----------------------------------	------

### LIQUEURS 4 cl

Amaretto Adriatico	16 €
Bailey's - The Original Irish Cream	16 €
Drambuie	16 €
Southern Comfort	16 €
Génépi Dolin	16 €
Cointreau	16 €
Grand Marnier Cuvée Louis-Alexandre	16 €
Grand Marnier Quintessence	220 €
Liqueur de café - Fair	16 €
Liqueur de Noisette - Frangelico	16 €
Get 27	16 €
Get 31	16 €
Limoncello Mamma Mia	16 €
Pomme Verte	16 €
Maraschino Luxardo	16 €
Sambuca	16 €

~  
**VINS**  
**WINE**

15 cl    75 cl

**VINS BLANCS / WHITE WINE**

**AOP Sancerre** - Cuvée du Connétable  
Château de Sancerre - Sauvignon blanc    **13 €    59 €**

**Vin de France** - Romorantin - Cuvée du Roy  
Domaine national de Chambord - Bio    **15 €    68 €**

**Cuvée Disneyland® Paris** - AOP La Clape  
Château L'Hospitalet - Bio - Demeter    **10 €    45 €**

**AOC Alsace** - Gewurztraminer Vendange  
Tardive - Famille Hugel    **19 €    86 €**

**AOC Chablis 1<sup>er</sup> Cru** - Côte de Léchet  
La Chablisienne    **15 €    68 €**

**VINS ROUGES / RED WINE**

**AOC Givry 1<sup>er</sup> Cru** - La Grande Berge  
Domaine Goubard    **15 €    68 €**

**AOC Saint-Emilion Grand Cru**  
Château Capet-Guillier    **17 €    77 €**

**AOC Cheverny** - Château de Chambord  
Pinot Noir - Bio    **11 €    48 €**

**AOC Châteauneuf-du-Pape**  
L'Oratoire des Papes    **17 €    77 €**

**Cuvée Disneyland® Paris** - AOP La Clape  
Château L'Hospitalet - Bio - Demeter    **10 €    45 €**

**VIN ROSÉ / ROSÉ WINE**

**AOC Côtes de Provence** - Rose et Or  
Château Minuty    **13 €    59 €**

~

## RECETTES BARISTA BARISTA SPECIALS

<b>Latte Cold Brew glacé / Cold Brew latte</b>	<b>13 €</b>
<i>Lait, concentré de Cold Brew parfum café Milk, Coffee flavoured cold brew concentrate</i>	
<b>Café Cardamome glacé / Iced cardamom coffee</b>	<b>14 €</b>
<i>Café, sirop de sucre de canne, cardamome, arôme fleur d'oranger, Perrier® / Coffee, cane sugar syrup, cardamom, orange blossom flavour, Perrier®</i>	
<b>Café au lait, sirop de vanille, mousse de lait, émietté de speculoos, servi chaud ou froid</b>	<b>14 €</b>
<i>Coffee with milk, vanilla syrup, milk foam, crumbled speculoos, served hot or cold</i>	
<b>Café macchiato, sirop caramel, mousse de lait, émietté de biscuit, servi chaud ou froid</b>	<b>14 €</b>
<i>Coffee macchiato, caramel flavour syrup, milk foam, crumbled biscuit, served hot or cold</i>	
<b>Chocolat, sirop saveur noisette, crème fouettée, éclats d'amandes et de noisettes caramélisées, servi chaud ou froid / Chocolate, hazelnut flavour syrup, whipped cream, caramelised almond and hazelnut pieces, served hot or cold</b>	<b>14 €</b>

~

## EFFERVESCENTS SANS ALCOOL SPARKLING NON-ALCOHOLIC

	15 cl	75 cl
<b>Thé pétillant Blå - Bio / Blå sparkling Tea - Organic</b>	<b>10 €</b>	<b>49 €</b>
<b>Nooh by La Coste - Effervescent rosé</b>	<b>13 €</b>	<b>60 €</b>
<i>0% alcool</i>		
<b>Bière 1664® 0,0% 33 cl</b>		<b>8,5 €</b>

~

## BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

	25 cl	33 cl
<b>Jus d'orange</b> <i>Orange juice</i>		<b>11 €</b>
<b>Jus de pomme</b> <i>Apple juice</i>		<b>11 €</b>
<b>Nectar de fraise</b> <i>Strawberry flavour nectar</i>		<b>11 €</b>
<b>Nectar de poire</b> <i>Pear flavour nectar</i>		<b>11 €</b>
<b>Nectar de fruit de la passion</b> <i>Passion fruit flavour nectar</i>		<b>11 €</b>
<b>Nectar de mangue</b> <i>Mango flavour nectar</i>		<b>11 €</b>
<b>Nectar de myrtille</b> <i>Blueberry flavour nectar</i>		<b>11 €</b>
<b>Coca-Cola ORIGINAL</b>		<b>9 €</b>
<b>Coca-Cola ZÉRO SUCRES / Sugar Free</b>		<b>9 €</b>
<b>Sprite</b>	<b>9 €</b>	
<b>Fanta Orange</b>	<b>9 €</b>	
<b>FuzeTea Pêche Intense</b> <i>FuzeTea Peach Black Tea</i>	<b>9 €</b>	
<b>Kombucha Bio Original</b>		<b>9 €</b>
<b>Kombucha Bio Original saveur framboise-hibiscus</b> <i>Organic Kombucha raspberry-hibiscus flavoured</i>		<b>9 €</b>
<b>Bundaberg Ginger Beer</b> 37,5 cl		<b>12 €</b>
<b>Perrier®</b>		<b>7 €</b>
<b>Notre sélection de Tonic / Our selection of Tonic</b> 20 cl	<b>9 €</b>	
<i>Indian, saveur Méditerranéenne, saveur fleur de sureau, saveur framboise-rhubarbe / Indian, Mediterranean flavour, Elderflower flavour, Raspberry-rhubarb flavour</i>		

~

## EAUX MINÉRALES MINERAL WATER

<b>Vittel®</b> 50 cl	<b>8 €</b>
<b>S.Pellegrino®</b> 50 cl	<b>9 €</b>

~  
**CAFÉTERIE - BOISSONS CHAUDES**  
**HOT DRINKS**

**LAVAZZA**

<b>Espresso 100% Arabica</b>	<b>7 €</b>
<b>Double Espresso 100% Arabica</b>	<b>8 €</b>
<b>Café long 100% Arabica / Coffee</b>	<b>7 €</b>
<b>Espresso mono-origine Ethiopie - Kafa</b> <i>Single-origin Ethiopia - Kafa</i>	<b>8 €</b>
<b>Double Espresso mono-origine Ethiopie - Kafa</b> <i>Single-origin Ethiopia - Kafa</i>	<b>9 €</b>
<b>Café long mono-origine Ethiopie - Kafa</b> <i>Single-origin Ethiopia - Kafa Large coffee</i>	<b>8 €</b>
<b>Café au lait / Coffee with milk</b>	<b>11 €</b>
<b>Macchiato</b>	<b>11 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>11 €</b>
<b>Mocaccino</b>	<b>12 €</b>
<b>Collection Chocolat Chaud Mix &amp; Enjoy</b> <i>Hot Chocolate Collection - Mix &amp; Enjoy</i> Chocolat noir ou chocolat au lait et éclats de caramel beurre salé ou chocolat au lait "surprise" / <i>Dark or milk chocolate with salted butter caramel shards, or "surprise" milk chocolate</i>	<b>11 €</b>
<b>Chocolat Viennois / Viennese chocolate</b>	<b>11 €</b>
<b>Espresso décaféiné / Decaffeinated espresso</b>	<b>7 €</b>
<b>Double espresso décaféiné / Double espresso decaffeinated</b>	<b>8 €</b>
<b>Café long décaféiné / Decaffeinated coffee</b>	<b>7 €</b>
<b>Café décaféiné au lait / Decaffeinated coffee with milk</b>	<b>8 €</b>
<b>Notre sélection de thés et infusions Betjeman &amp; Barton</b> <i>Our selection of Betjeman &amp; Barton teas</i>	<b>8 €</b>
<b>Verre de lait, chaud ou froid / Glass of hot or cold milk</b>	<b>6 €</b>

Toutes nos recettes de boissons chaudes peuvent être réalisées  
avec une boisson végétale en remplacement du lait

*All our hot drink recipes can be made  
with plant-based drinks as a substitute for milk*

~

## À PARTAGER PERFECT FOR SHARING


De 11h00 à 00h00  
From 11 am to 12 am

- Caviar Oscière français 30 g, blinis** 100 €  
et crème d'Isigny AOP / French Ossetra caviar 30 g,  
blinis and Isigny PDO cream
- Charcuteries ibériques et pain au levain toasté** 23 €  
*Iberian cured meats and toasted sourdough bread*  
Jambon, lomo, chorizo et saucisson / Ham, lomo, chorizo and sausage
- Fromages affinés et pain au levain toasté** 28 €  
*Matured cheeses and toasted sourdough bread*  
Brie de Meaux, Coulommiers, comté et chèvre  
*Brie de Meaux, Coulommiers, comté and Goat's Cheese*
- Charcuteries ibériques, fromages affinés et pain au levain toasté** 30 €  
*Iberian cured meats, mature cheeses with toasted sourdough bread*  
Accompagné de chutney de mangue et confit d'oignons  
*Served with mango chutney and onion confit*
-  **Légumes croquants à partager, sauce à la ciboulette** 21 €  
*Crisp raw vegetables with a chive sauce*
- Houmous, purée d'avocat et concombre à la menthe,** 21 €  
**accompagné de pain pita croustillant** / Hummus, avocado  
*and cucumber with mint puree, served with crispy pita bread*

~

## SNACKS

### SALÉS / SAVORY

- Stracciatella di bufala à la truffe noire, huile d'olive** 26 €  
**extra vierge et pain au levain toasté** / Stracciatella di bufala  
*with black truffle, extra virgin olive oil and toasted sourdough*
- Rolls de homard, mayonnaise à la vanille,** 35 €  
**pomme verte et sucrine** / Lobster rolls, vanilla mayonnaise,  
*green apple and lettuce*  
Fait à partir de pâte à croissant et "à manger avec les doigts"  
*Made from croissant dough and "eatable with your fingers"*
- Les 2 "Croq" toastés au comté AOP et à la dinde** 26 €  
*Toasted turkey and Comté PDO croqs*
- Gâteau de crabe croustillant, mayonnaise au paprika** 25 €  
**doux fumé** / Crispy crab cake with smoked spiced mayonnaise
- Manchons de poulet caramélisés façon barbecue** 26 €  
*Barbecued caramelised chicken drumsticks*
- Chips "Pipers"®**  45 g 8 €  
*Pipers® Potato Crisps*

## SUCRÉS / SWEET

- Fondant au chocolat, crème fouettée à la vanille bourbon, sauce caramel** / *Chocolate fondant, bourbon vanilla whipped cream, caramel sauce* **15 €**
- Trio de crèmes brûlées (vanille, pistache, chocolat)** **15 €**  
*Trio of creme brûlée (vanilla, pistachio, chocolate)*
- Noble Cour de Mignardises / The Court's Sweet Favours** **13 €**  
Financier, tuile dentelle orange et amandes, biscuit rose de Reims et fruits / *Financier cake, orange lace and almond tile, biscuit from Reims and fruit*
- Missive Royale / A Regal Invitation** **14 €**  
Crêpe tiède et cachetée avec du chocolat, accompagnée d'une sauce au choix : Sauce chocolat ou Sauce caramel au beurre salé ou Sucre parfumé à la vanille Bourbon / *Warm crepe sealed with chocolate, served with your choice of: chocolate sauce, salted butter caramel sauce or vanilla Bourbon sugar*
- Le cookie chocolat-pistaches et amandes caramélisées** **13 €**  
*Chocolate-pistachio and caramelised almond cookie*
- Le cookie chocolat-pistaches et amandes caramélisées et son verre de lait** **14 €**  
*Chocolate-pistachio and caramelised almond cookie and a glass of milk*
- Le cookie tout chocolat / Chocolate cookie** **13 €**
- Le cookie tout chocolat et son verre de lait** **14 €**  
*Chocolate cookie and a glass of milk*
- Macaron de Haut-Rang / Majestic Macaron** **18 €**  
Macaron aux framboises et crème Chantilly à la vanille  
*Raspberry macaron with vanilla whipped cream*

1 - Jus à base de concentré de fruit / *Made from concentrated fruit juice*

Un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à vous signaler et à le demander à l'un de nos Cast Members.

*A list of the allergens present in our dishes is available upon request with any of our Cast Members; please make a Cast Member aware of any allergies you may have.*

Eau potable à votre disposition / *Drinking water available*

Prix nets / *Tax included*



