



Le Très
PARTICULIER



HÔTEL PARTICULIER
MONTMARTRE

www.hotelparticulier.com / Instagram : [@hotelparticuliermontmartre](https://www.instagram.com/hotelparticuliermontmartre)

Instagram : [@trespardiculier](https://www.instagram.com/trespardiculier)

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'œil 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 <i>Bourbon (Kentucky, USA)</i>	14
Jameson <i>(Cork, Irlande)</i>	15
Chivas <i>12 ans (Aberden, Écosse)</i>	15
Peat's Beat <i>(Speyside, Écosse)</i>	18
Woodford Reserve <i>Bourbon (Kentucky, USA)</i>	18
Hedgehog <i>(Auvergne, France)</i>	19
Mars Cosmo <i>(Nagano, Japon)</i>	18
Redbreast <i>12 ans (Cork, Irlande)</i>	21
Redbreast <i>15 ans (Cork, Irlande)</i>	28
Nikka <i>From The Barrel (Japon)</i>	22
Sonoma Rye <i>(Californie, USA)</i>	20
Yoichi <i>Single Malt (Hokkaido, Japon)</i>	26
Fuji Single Malt <i>(Japon)</i>	25
Fuji Single Blend <i>(Japon)</i>	24
Hautes Glaces <i>Single Malt (Rhône-Alpes, France)</i>	27
The Glenlivet <i>18 ans (Ecosse)</i>	22
Royal Salute <i>21 ans (Ecosse)</i>	45

RHUMS

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

GINs

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

VODKAS

Absolut Elyx <i>(Suède)</i>	14
Tigre Blanc <i>(France)</i>	17
GreyGoose <i>(France)</i>	18

SPIRITUEUX 4cl

COGNACS, ARMAGNACS ET CALVADOS

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

EAUX DE VIE

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

MEZCAL & TEQUILAS

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

LIQUEURS

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

NOS ASSIETTES

FRITES MAISON	10
---------------	----

TARAMA DE CABILLAUD	10
Pain pita, ciboulette	

CROQUETTES DE COCHON	15
Sauce BBQ maison	

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	16
Estragon & pignons de pin	

TARTARE DE THON, TARAMA	18
Gel citron-soja, chips de tapioca aux algues	

GRAVELAX DE TRUITE	19
Crème d'Isigny, gelée de citron	

JAMBON IBÉRIQUE CEBO CAMPO	20
----------------------------	----

JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA	25
-------------------------	----

GOURMANDISES

CRÈME BRULÉE	15
À partager	

TARTE CITRON	15
Meringuée au basilic	

NAMELAKA CHOCOLAT 70%	16
Praliné feuillantine, tuiles cacao	

FRAISES DE CLÉRY	17
Crème diplomate, crumble, basilic	

COCKTAILS

Les inoubliables - 18

FRENCH 75

Gin ou Cognac, sirop de sucre, citron jaune, champagne

TOMS COLLINS

Gin Beefeater, sirop de sucre, citron jaune, eau pétillante

OLD FASHIONED

Whisky, sirop de sucre, bitter aromatique Angostura

MANHATTAN

Whisky, vermouth rouge, bitter aromatique Angostura

Les chartreux - 18

NAKED & FAMOUS

Mezcal, Chartreuse jaune, liqueur de Maraschnino, citron jaune

CHAMPS ÉLYSÉES

Cognac, Chartreuse jaune, citron jaune, bitter aromatique Angostura

Pour tous vos souhaits de cocktails classiques, notre barman se fera un plaisir de réaliser votre boisson préférée selon vos désirs.

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

VINS BLANCS

Frais & tonifiants

CONTRE-PIED NATURE	Domaine Plageoles Vin de France 2023 	14cl 75cl	48
RIESLING	Domaine Wunsch et Mann BIO 2023		54
MÂCON LA ROCHE-VINEUSE	«Le Clos» Domaine Perraud 2023		59
SANCERRE	«Millésia» Domaine Laporte 2025	14 / 68	
CONDRIEU	Domaine Louis Chomel 2024		128

Raffinés & Réconfortants

POUILLY-FUMÉ	Domaine Nicolas Gaudry 2025	13 / 62	
CÔTES DE PROVENCE	«Fantastique» Château Sainte Marguerite 2025	15 / 73	
SAINT-ROMAIN	«La Perrière» Domaine Buisson 2023		132
MEURSAULT	Domaine Jean-Marie Bouzereau 2024		189

Fruités et Gourmets

CHENIN	Domaine Fournier IGP Val de Loire 2025		39
BOURGOGNE CHARDONNAY	Domaine Perraud Vin de France 2024	12 / 48	
SAINT-JOSEPH	«Lucie» Domaine Louis Chomel 2025		70
CHABLIS PREMIER CRU	«Les Fourneaux» Domaine Charly Nicolle 2023		193

VINS ROUGES

Tendres & Harmonieux

	14cl	75cl
BOURGUEIL «Cuvée Déchainée» Domaine Lamé Delisle Boucard BIO 2025	10	39
CONTRE-PIED NATURE Domaine Plageoles Vin de France 2023 🌱		48
MORGON GRAND CRAS Domaine Patrice Lathuillère 2024		54
MINERVOIS «Les Fontanilles» Domaine Anne Gros 2024		64
SANTENAY 1ER CRU «Clos Rousseau» Domaine Jean-Baptiste Jessiaume 2022		134

Vifs & Épicés

LES CREISSES Domaine Les Creisses Vin de France 2024		78
SAINT-JOSEPH «Tolondière» Domaine Louis Chomel 2025		85
BOURGOGNE PINOT NOIR «Cuvée des deux papis» Domaine Alex Gambal 2024	15	89
CÔTE DE BEAUNE «Vieilles Vignes» Domaine Chantal Lescure BIO 2023		98
CÔTE RÔTIE «Montmain» Domaine Parpette 2023		148

Soyeux & Élancés

NATURE ORANGE «Terroirists» Domaine Plageoles Vin de France 2023 🌱		48
CÔTES DE PROVENCE «Fantastique» Château Sainte Marguerite 2025	15	75
CROZES HERMITAGE Domaine des Hauts Châsis 2025		85
SAINT-ÉMILION GRAND CRU Château Fonrazade 2018	19	106

COCKTAILS

Les martinis - 18

DRY MARTINI

Vodka ou Gin, vermouth blanc

DIRTY MARTINI

Vodka ou Gin, olives en saumure

VESPER MARTINI

Vodka ou Gin, Lillet blanc

Les negronis - 18

NEGRONI

Gin, vermouth rouge, Campari

NEGRONI SBAGLIATO

Vermouth rouge, Campari, Prosecco



BOUTEILLES

220

Gin Beefeater ^{70cl} *avec soft*
 Vodka Absolut Elyx ^{70cl} *avec soft*
 Rhum Havanac 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

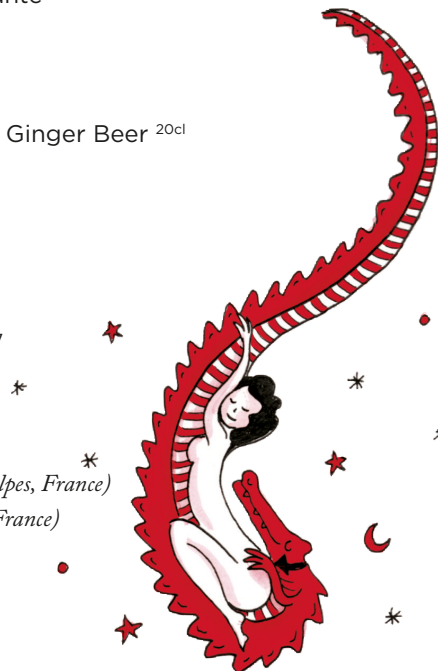
Abatilles Plate ^{75cl} / Abatilles Pétillante ^{75cl} 8
 Perrier ^{33cl} 8
 Citronnade Maison ^{27,5cl} 8
 Coca-Cola / Coca-Cola zéro ^{33cl} 8
 Hysope Tonic / Tonic concombre / Ginger Beer ^{20cl} 8
 Jus de Fruits Alain Milliat ^{20cl} 9
Abricot / Pêche / Tomate

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

PERRIER-JOUËT *Grand Brut* ^{12cl} ^{75cl} 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

IGP MEDITERRANÉE *Domaine Soleil Filant 2025, réserve de l'Hôtel Particulier* ^{14cl} ^{75cl} 11 / 39

CÔTE DE PROVENCE «Symphonie» *Maison Sainte Marguerite 2025* 12 / 42

CÔTE DE PROVENCE «Fantastique» *Château Sainte Marguerite 2025* 14 / 69



Le Très
PARTICULIER



HÔTEL PARTICULIER
MONTMARTRE

www.hotelparticulier.com / Instagram : [@hotelparticuliermontmartre](https://www.instagram.com/hotelparticuliermontmartre)

Instagram : [@tresp particulier](https://www.instagram.com/tresp 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 sublimates.

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 <i>Bourbon (Kentucky, USA)</i>	14
Jameson <i>(Cork, Ireland)</i>	15
Chivas <i>12 years (Aberdeen, Scotland)</i>	15
Peat's Beast <i>(Speyside, Scotland)</i>	18
Woodford Reserve <i>Bourbon (Kentucky, USA)</i>	18
Hedgehog <i>(Auvergne, France)</i>	19
Mars Cosmo <i>(Nagano, Japan)</i>	18
Redbreast <i>12 years (Cork, Ireland)</i>	21
Redbreast <i>15 ans (Cork, Ireland)</i>	28
Nikka <i>From The Barrel (Japan)</i>	22
Sonoma Rye <i>(California, USA)</i>	20
Yoichi <i>Single Malt (Hokkaido, Japan)</i>	26
Fuji Single Malt <i>(Japan)</i>	25
Fuji Single Blend <i>(Japan)</i>	24
Hautes Glaces <i>Single Malt (Rhône-Alpes, France)</i>	27
The Glenlivet <i>18 ans (Scotland)</i>	22
Royal Salute <i>21 ans (Scotland)</i>	45

RHUMS

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

GINS

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

VODKAS

Absolut Elyx <i>(Sweden)</i>	14
Tigre Blanc <i>(France)</i>	17
GreyGoose <i>(France)</i>	18

SPIRITS 4cl

COGNACS, ARMAGNACS AND CALVADOS

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

EAUX DE VIE

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

MEZCAL & TEQUILAS

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

LIQUORS

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

OUR DISHES

HOMEMADE FRENCH FRIES	10
-----------------------	----

COD TARAMA	10
------------	----

Pita bread, chives

CRISPY PORK CROQUETAS	15
-----------------------	----

Homemade BBQ sauce

BEEF RAW TARTARE	16
------------------	----

Tarragon & pine nuts

TUNA TARTARE, TARAMA	18
----------------------	----

Soy-lemon gel, seaweed tapioca chips

PYRENEES TROUT GRAVLAX	19
------------------------	----

Isigny cream, lemon confit

IBERIAN HAM CEBO DE CAMPO	20
---------------------------	----

IBERIAN HAM BELLOTA	25
---------------------	----

GOURMANDISES

CRÈME BRULÉE	15
--------------	----

To share

LEMON TARTE	15
-------------	----

Meringue, basil

70% CHOCOLATE NAMELAKA	15
------------------------	----

Crispy praline, cocoa tuile, hazelnuts

CLÉRY STRAWBERRIES	17
--------------------	----

Diplomat cream, crumble & fresh basil

COCKTAILS

The unforgettable - 18

FRENCH 75

Gin or Cognac, sugar syrup, lemon juice, Champagne

TOMS COLLINS

Beefeater Gin, sugar syrup, lemon juice, sparkling water

OLD FASHIONED

Whisky, sugar syrup, Angostura aromatic bitter

MANHATTAN

Whisky, sweet vermouth, Angostura aromatic bitter

Chartreux – 18

NAKED & FAMOUS

Mezcal, Yellow Chartreuse, Maraschino liqueur, lemon juice

CHAMPS ELYSÉES

Cognac, Yellow Chartreuse, lemon juice, Angostura aromatic bitter

For all your classic cocktail wishes, our barman will be delighted to make your favourite drink to your specifications.

WHITE WINES

Fresh & Invigorating

	14cl	75cl
CONTRE-PIED NATURE <i>Domaine Plageoles Vin de France 2023</i> 🌱		48
RIESLING <i>Domaine Wunsch et Mann BIO 2023</i>		54
MÂCON LA ROCHE-VINEUSE «Le Clos» <i>Domaine Perraud 2023</i>		59
SANCERRE «Millésia» <i>Domaine Laporte 2025</i>	14 /	68
CONDRIEU <i>Domaine Louis Chomel 2024</i>		128

Refined & Comforting

POUILLY-FUMÉ <i>Domaine Nicolas Gaudry 2025</i>	13 /	62
CÔTES DE PROVENCE «Fantastique» <i>Château Sainte Marguerite 2025</i>	15 /	73
SAINT-ROMAIN «La Perrière» <i>Domaine Buisson 2023</i>		132
MEURSAULT <i>Domaine Jean-Marie Bouzereau 2024</i>		189

Fruity & Gourmet

CHENIN <i>Domaine Fournier IGP Val de Loire 2025</i>		39
BOURGOGNE CHARDONNAY <i>Domaine Perraud Vin de France 2024</i>	12 /	48
SAINT-JOSEPH «Lucie» <i>Domaine Louis Chomel 2025</i>		70
CHABLIS PREMIER CRU «Les Fourneaux» <i>Domaine Charly Nicolle 2023</i>		193

RED WINES

Tender & Harmonious

	14cl	75cl
BOURGUEIL «Cuvée Déchainée» Domaine Lamé Delisle Boucard BIO 2025	10	/ 39
CONTRE-PIED NATURE Domaine Plageoles Vin de France 2023 🌱	48	
MORGON GRAND CRAS Domaine Patrice Lathuillère 2024	54	
MINERVOIS «Les Fontanilles» Domaine Anne Gros 2024	64	
SANTENAY 1ER CRU «Clos Rousseau» Domaine Jean-Baptiste Jessiaume 2022	134	

Lively & Spicy

LES CREISSES Domaine Les Creisses Vin de France 2024	78	
SAINT-JOSEPH «Tolondière» Domaine Louis Chomel 2025	85	
BOURGOGNE PINOT NOIR «Cuvée des deux papis» Domaine Alex Gambal 2024	15	/ 89
CÔTE DE BEAUNE «Vieilles Vignes» Domaine Chantal Lescure BIO 2023	98	
CÔTE RÔTIE «Montmain» Domaine Parpette 2023	148	

Silky & Slender

NATURE ORANGE «Terroirists» Domaine Plageoles Vin de France 2023 🌱	48	
CÔTES DE PROVENCE «Fantastique» Château Sainte Marguerite 2025	15	/ 75
CROZES HERMITAGE Domaine des Hauts Châssis 2025	85	
SAINT-ÉMILION GRAND CRU Château Fonrazade 2018	19	/ 106

COCKTAILS

The Martinis - 18

DRY MARTINI

Vodka or Gin, dry vermouth

DIRTY MARTINI

Vodka or Gin, olive brine

VESPER MARTINI

Vodka or 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} 8
Brut / Rosé

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} : 9

Apricot / Peach / Tomato

Archipel Kombucha 9

Organic Cider Fils de Pomme ^{33cl} *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

PERRIER-JOUËT *Grand Brut* ^{12cl} ^{75cl} 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

IGP MÉDITERRANÉE *Domaine Soleil Filant 2025, réserve de l'Hôtel Particulier* ^{14cl} ^{75cl} 11 / 39

CÔTE DE PROVENCE «Symphonie» *Maison Sainte Marguerite 2025* 12 / 42

CÔTE DE PROVENCE «Fantastique» *Château Sainte Marguerite 2025* 14 / 69