



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 (Aberdeen, 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
CodigoAñejo <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 temporels

TANYA McQUOID	<i>Frais et estival</i>	16
Gin befeater, basilic & concombre, citron vert, sirop de sucre		
FURY ROAD	<i>Audacieux et puissant</i>	17
Havana Club 7 ans, élixir de miel floral, infusion du piment oiseau, citron vert		
LOGAN ROY	<i>Intransigeant et complexe</i>	18
Cognac Martell VS, liqueur de café, sucre, bitter à la noix, bitter aromatique Angostura		

Les innocents

TOM SAWYER ^{17cl} <i>Infusé et acidulé</i>	15
Thé Earl Grey, sirop d'érable, cordial de gingembre, jus de citron	
MR ANDREWS ^{17cl} <i>Élégant et frais</i>	15
Gingerbeer, rose, aneth, jus de citron, jus de fraise Alain Milliat	

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 ?

Reprises: Janya McQuoid : White Lotus - Emily Rhoad : Mad Max - Logan Roy : Succession - Tom Sawyer : Mr Andrews : Titanic

VINS BLANCS

Frais & tonifiants

CONTRE-PIED NATURE <i>Domaine Plageoles Vin de France 2021</i> 🌱	14d	75d
RIESLING <i>Domaine Wunsch et Mann BIO 2023</i>		54
MÂCON LA ROCHE-VINEUSE «Le Clos» <i>Domaine Perraud 2022</i>		59
SANCERRE «Millésia» <i>Domaine Laporte 2024</i>	14 / 68	
CONDRIEU <i>Domaine Louis Chomel 2023</i>		128

Raffinés & Réconfortants

POUILLY-FUMÉ <i>Domaine Nicolas Gaudry 2024</i>	13 / 62
CÔTES DE PROVENCE « <i>Fantastique</i> » <i>Château Sainte Marguerite 2023</i>	15 / 73
SAINT-ROMAIN « <i>La Perrière</i> » <i>Domaine Buisson 2022</i>	132
MEURSAULT <i>Domaine Jean-Marie Bouzereau 2023</i>	189

Fruités et Gourmets

CHENIN <i>Domaine Fournier IGP Val de Loire 2024</i>	39
BOURGOGNE CHARDONNAY <i>Domaine Perraud Vin de France 2023</i>	12 / 48
SAINT-JOSEPH «Lucie» <i>Domaine Louis Chomel 2024</i>	70
CHABLIS PREMIER CRU «Les Fourneaux» <i>Domaine Charly Nicolle 2022</i>	193

VINS ROUGES

Tendres & Harmonieux

	14cl	75cl
BOURGUEIL «Cuvée Déchainée» Domaine Lamé Delisle Boucard BIO 2023	10	39
CONTRE-PIED NATURE Domaine Plageoles Vin de France 2021 🌱	48	
MORGON GRAND CRAS Domaine Patrice Lathuilière 2023	54	
MINERVOIS «Les Fontanilles» Domaine Anne Gros 2022	64	
SANTENAY 1ER CRU «Clos Rousseau» Domaine Jean-Baptiste Jessiaume 2022	134	

Vifs & Épicés

LES CREISSES Domaine Les Creisses Vin de France 2023	78	
SAINT-JOSEPH «Tolondière» Domaine Louis Chomel 2023	85	
BOURGOGNE PINOT NOIR «Cuvée des deux papis» Domaine Alex Gambal 2021	15	89
CÔTE DE BEAUNE «Vieilles Vignes» Domaine Chantal Lescure BIO 2022	98	
CÔTE RÔTIE «Montmain» Domaine Parpette 2021	148	

Soyeux & Élancés

NATURE ORANGE «Terroirists» Domaine Plageoles Vin de France 2022 🌱	48	
CÔTES DE PROVENCE «Fantastique» Château Sainte Marguerite 2022	15	75
CROZES HERMITAGE Domaine des Hauts Châssis 2024	85	
SAINT-ÉMILION GRAND CRU Château Fonrazade 2018	19	106

COCKTAILS

Les éternels

SERGEANT HARTMAN ^{17cl} Intense et vigoureux	16
Vodka Absolut Elyx infusé au Combawa, Cidre Fournier, cordial de gingembre, jus de citron	
RHETT BUTLER ^{15cl} Complexe et saisissant	17
Four Roses Bourbon, Luxardo, jus de citron, sirop de vanille, Tabasco, Peychaud's bitters	
LE TRÈS PARTICULIER ^{15cl} Floral et désaltérant	18
Gin Beefeater infusé verveine-lavande, cordial fleur de sureau, tonic	



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

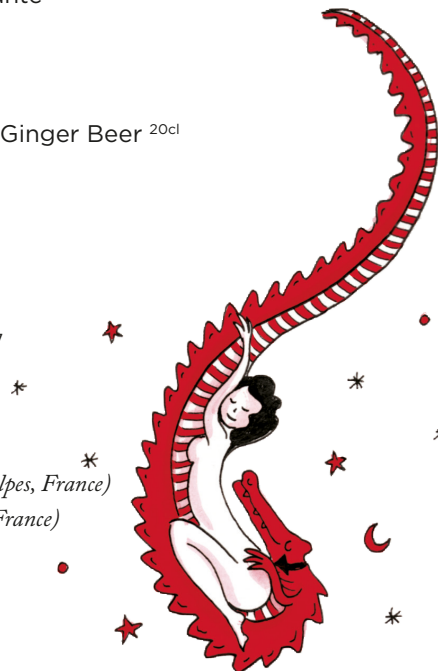
Cidre Fils de Pomme ^{33cl} Bio sans alcool 8

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 2014 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 2013 420

DOM PERIGNON Rosé Vintage 2008 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 2023 12 / 42

CÔTE DE PROVENCE «Fantastique» Château Sainte Marguerite 2023 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 (Aberden, 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
CodigoAñejo <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

Seasonal

TANYA MCQUOID *Fresh and summery*

Beefeater gin, basil & cucumber, lime, sugar syrup

FURY ROAD *Bold and powerful*

Havana Club 7 years, floral honey elixir, bird's eye chili infusion, lime juice

LOGAN ROY *Uncompromising and complex*

Martell VS Cognac, coffee liqueur, sugar, walnut bitter, Angostura bitter

The innocents

TOM SAWYER ^{17cl} *Infused and acidulous*

Earl Grey tea, maple syrup, ginger cordial, lemon juice

MR ANDREWS ^{17cl} *Elegant and fresh*

Gingerbeer, rose, dill, lemon juice, strawberry juice Alain Milliat

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

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

WHITE WINES

Fresh & Invigorating

CONTRE-PIED NATURE *Domaine Plageoles Vin de France 2021* 🌱

RIESLING *Domaine Wunsch et Mann* BIO 2023

MÂCON LA ROCHE-VINEUSE «Le Clos» Domaine Perraud 2022

SANCERRE «Millésia» Domaine Laporte 2024

CONDRIEU *Domaine Louis Chomel* 2023

Refined & Comforting

POUILLY-FUMÉ *Domaine Nicolas Gaudry 2024*CÔTES DE PROVENCE «*Fantastique*» Château Sainte Marguerite 2023SAINT-ROMAIN «*La Perrière*» *Domaine Buisson* 2022MEURSAULT *Domaine Jean-Marie Bouzereau 2023*

Fruity & Gourmet

CHENIN *Domaine Fournier IGP Val de Loire 2024*BOURGOGNE CHARDONNAY *Domaine Perraud Vin de France 2023*

SAINT-JOSEPH «Lucie» Domaine Louis Chomel 2024

CHABLIS PREMIER CRU «Les Fourneaux» Domaine Charly Nicolle 2022

RED WINES

Tender & Harmonious

	14cl	75cl
BOURGUEIL «Cuvée Déchainée» Domaine Lamé Delisle Boucard BIO 2023	10	/ 39
CONTRE-PIED NATURE Domaine Plageoles Vin de France 2021 🌱		48
MORGON GRAND CRAS Domaine Patrice Lathuilière 2023		54
MINERVOIS «Les Fontanilles» Domaine Anne Gros 2022		64
SANTENAY 1ER CRU «Clos Rousseau» Domaine Jean-Baptiste Jessiaume 2022		134

Lively & Spicy

LES CREISSES Domaine Les Creisses Vin de France 2023		78
SAINT-JOSEPH «Tolondière» Domaine Louis Chomel 2023		85
BOURGOGNE PINOT NOIR «Cuvée des deux papis» Domaine Alex Gambal 2021	15	/ 89
CÔTE DE BEAUNE «Vieilles Vignes» Domaine Chantal Lescure BIO 2022		98
CÔTE RÔTIE «Montmain» Domaine Parpette 2021		148

Silky & Slender

NATURE ORANGE «Terroirists» Domaine Plageoles Vin de France 2022 🌱		48
CÔTES DE PROVENCE «Fantastique» Château Sainte Marguerite 2022	15	/ 75
CROZES HERMITAGE Domaine des Hauts Châssis 2024		85
SAINT-ÉMILION GRAND CRU Château Fonrazade 2018	19	/ 106

COCKTAILS

The eternals

SERGEANT HARTMAN ^{17cl} <i>Intense and vigorous</i>	16
Vodka Absolut Elyx infused, Cider Fournier, combawa, ginger cordial, lemon juice	
RHETT BUTLER ^{15cl} <i>Complex and fascinating</i>	17
Four Roses Bourbon, Luxardo, lemon, vanilla syrup, Tabasco, Peychaud's bitters	
LE TRÈS PARTICULIER ^{15cl} <i>Floral and thirst-quenching</i>	18
Gin Beefeater, elderflower cordial, tonic, tincture of verbena & lavende	



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} <i>Brut / Rosé</i>	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} : <i>Apricot / Peach / Tomato</i>	9

Archipel Kombucha	9
-------------------	---

Organic Cider Fils de Pomme ^{33cl} <i>Alcohol free</i> *	8
---	---

APERITIFS ^{5cl}

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



CHAMPAGNES

Fresh & Sparkling

PERRIER-JOUËT <i>Grand Brut</i>	^{12cl} ^{75cl} 20 / 115
---------------------------------	---

PERRIER-JOUËT <i>Blason Rosé</i>	140
----------------------------------	-----

PERRIER-JOUËT <i>Blanc de Blancs</i>	190
--------------------------------------	-----

PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE <i>Millésimé 2014</i>	390
--	-----

PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE <i>Rosé Millésimé 2014</i>	590
---	-----

PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE <i>Blanc de Blancs Millésimé 2014</i>	640
--	-----

RUINART <i>Blanc de Blancs</i>	280
--------------------------------	-----

DOM PERIGNON <i>Vintage 2013</i>	420
----------------------------------	-----

DOM PERIGNON <i>Rosé Vintage 2008</i>	660
---------------------------------------	-----

Alcohol free

ALAIN MILLIAT <i>Pinot noir, pétillant</i>	65
--	----

ROSÉS

Fresh & Dry

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

CÔTE DE PROVENCE «Symphonie» <i>Maison Sainte Marguerite 2023</i>	12 / 42
---	---------

CÔTE DE PROVENCE «Fantastique» <i>Château Sainte Marguerite 2023</i>	14 / 69
--	---------