



## CARTE DES BOISSONS

Dimanche et lundi  
*Sunday and Monday*

Prix nets. Taxes et service compris.  
*Net prices. Taxes and service included.*



## BIÈRES

### BEERS

---

#### BIÈRES PRESSION

*DRAFT BEERS*

25cl 50cl

Bière du moment

7€ 10€

*Beer of the moment*

#### BIÈRES BOUTEILLE

*BOTTLE BEERS*

33cl

Bière Brasserie du Mont Blanc

10€

Blonde, Blanche, Rousse

*Blond, White, Red*

Warsteiner Herb 0°

8€

Sans Alcool *Alcohol Free*



## BOISSONS BRASSÉES

### AUX FRUITS

#### BREWED FRUIT DRINKS

---

Légèrement alcoolisée à 4,5°, naturellement fruitée et sans sucre.

*Lightly alcoholic at 4.5°, naturally fruity and sugar-free.*

Yoleau Citron-Menthe 33cl

9€

*Yoleau Lemon-Mint*

Yoleau Framboises-Timut 33cl

9€

*Yoleau Raspberries-Timut*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
*Alcohol abuse is dangerous for health, drink with moderation.*



## VINS WINES

---

### VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Au Verre 15cl 75cl  
*By the glass*

AOP Côtes de Provence, Jolies Filles  
Château Yssole • Provence 8€ 39€

### VINS BLANCS WHITE WINES

IGP Côtes de Gascogne moelleux • Villa Dria • Sud-Ouest 8€ 37€

AOP Roussette de Savoie • Domaine Dupasquier • Savoie 9€ 40€

AOP Ventoux, Sous les Étoiles  
Domaine Childeric • Rhône 10€ 45€

AOP Beaujolais, Chardonnay  
Domaine Chermette • Beaujolais 12€ 55€

### VINS ROUGES RED WINES

AOP Côtes du Rhône, 1819 • Château l'Olivète • Rhône 7€ 35€

AOP Corbières, Grand Vin  
Château Pech-Latt • Languedoc 10€ 47€

AOP Crozes-Hermitage, Pitchounette  
Domaine des 4 vents • Rhône 12€ 59€

AOP Bourgogne, Pinot Noir  
Emmanuel Giboulot • Bourgogne 14€ 69€

La carte des vins de notre restaurant gastronomique  
est disponible sur demande.  
*The wine list of our gourmet restaurant is available on request.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
*Alcohol abuse is dangerous for health, drink with moderation.*



# CHAMPAGNES

## CHAMPAGNES

---

### CHAMPAGNES BRUTS

*BRUT CHAMPAGNES*

Au Verre 15cl 75cl  
*By the glass*

AOP Champagne, Tradition Brut, M. Hostomme	18€	89€
AOP Champagne, Origine Blanc de Blancs, M. Hostomme		130€
AOP Champagne, Dom Pérignon Brut 2015, Moët & Chandon		530€

### CHAMPAGNES ROSÉS

*ROSÉ CHAMPAGNES*

AOP Champagne, Rosé de Saignée Extra Brut, M. Hostomme	22€	119€
AOP Champagne, Rosé Extra Brut, Billecart-Salmon		180€



## BOISSONS FRAÎCHES

### FRESH DRINKS

---

<b>SODAS</b>			5€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl		
Fuze Tea	25cl		
Limonade	33cl		
Perrier	33cl		
Tonic	20cl		
Ginger Beer	20cl		
Bitter San Pellegrino	10cl		
Orangina	25cl		
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b>			5€
<i>HOMEMADE ICED TEA</i>			
<b>CAFÉ FRAPPÉ</b>			7€
<i>FRAGRANCED COFFEE</i>			
<b>JUS &amp; NECTARS DE FRUITS PAR PATRICK FONT</b>			8€
<i>FRUIT JUICES &amp; NECTARS BY PATRICK FONT</i>			
Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Pomme, Tomato			
<i>Apricot, Pineapple, Strawberry, Mango, Vine peach, Apple, Tomato</i>			
<b>EAUX MINÉRALES</b>	33cl	50cl	1L
<i>MINERAL WATER</i>			
Evian	4€	5€	7€
San Pellegrino		5€	7€



# CARTE DES BOISSONS

Du mardi au samedi

*Tuesday to Saturday*

Prix nets. Taxes et service compris.  
*Net prices. Taxes and service included.*

TOUS NOS COCKTAILS  
SONT DISPONIBLES À PARTIR DE 18H  
*ALL OUR COCKTAILS  
ARE AVAILABLE FROM 6 P.M.*

**COCKTAIL SIGNATURE**  
*SIGNATURE COCKTAIL*

15€



**LE MADEMOISELLE FOLIE** 14cl

Liqueur de Fleur de Sureau, Crème de Myrtille, Rose,  
Thé aux Fleurs de Cerisiers, Champagne  
*Elderflower Liqueur, Blueberry Cream, Rose,  
Cherry Blossom Tea, Champagne*

N'hésitez pas à demander votre cocktail classique favori.  
*Feel free to ask for your favourite classic cocktail.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
*Alcohol abuse is dangerous for health, drink with moderation.*

**COCKTAILS CLASSIQUES**  
*CLASSIC COCKTAILS*

12€



**ESPRESSO MARTINI** 7cl

Vodka, Liqueur de Café, Espresso, Sirop de Sucre de Canne  
*Vodka, Coffee Liqueur, Espresso, Cane Sugar Syrup*



**MAI TAI** 9cl

Rhum Blanc Agricole, Rhum Vieux, Triple Sec,  
Sirop d'Orgeat, Jus de Citron  
*White Agricultural Rum, Aged Rum, Triple Sec,  
Orgeat Syrup, Lemon Juice*



**DRY MARTINI** 8cl

Gin, Vermouth Blanc, Olive verte  
*Gin, White Vermouth, Green Olive*



**DARK & STORMY** 17cl

Rhum Brun, Ginger Beer, Sirop de Sucre de Canne, Citron Vert  
*Dark Rum, Ginger Beer, Cane Sugar Syrup, Lime*



**BRONX** 7cl

Vermouth Blanc, Noilly Prat, Gin, Jus d'Orange  
*White Vermouth, Noilly Prat, Gin, Orange Juice*



**LAST WORD** 9cl

Gin, Chartreuse Verte, Liqueur de Marasquin, Jus de Citron Vert  
*Gin, Green Chartreuse, Maraschino Liqueur, Lime Juice*



**HEMINGWAY SPECIAL** 7cl

Ron Cubain, Liqueur de Marasquin,  
Jus de Pamplemousse, Jus de citron vert  
*Cuban Ron, Maraschino Liqueur, Grapefruit Juice, Lime Juice*



**MARGARITA** 7cl

Tequila, Triple Sec, Jus de Citron Vert, Sel Fumé  
*Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Smoked Salt*

*Alcohol abuse is dangerous for health, drink with moderation.*

**LES SOUR  
DE MADEMOISELLE**  
*MADEMOISELLE'S SOUR*

13€



**WHISKEY SOUR**

Whiskey, Jus de citron, Sucre  
*Whiskey, Lemon juice, Sugar*

**PISCO SOUR**

Pisco, Jus de citron, Sucre  
*Pisco, Lemon juice, Sugar*

**BOURBON SOUR**

Bourbon, Jus de citron, Sucre  
*Bourbon, Lemon juice, Sugar*

**AMARETTO SOUR**

Amaretto, Jus de citron, Sucre  
*Amaretto, Lemon juice, Sugar*

**TEQUILA SOUR**

Tequila, Jus de citron, Sucre  
*Tequila, Lemon juice, Sugar*

**GIN SOUR**

Gin, Jus de citron, Sucre  
*Gin, Lemon juice, Sugar*

N'hésitez pas à demander votre Eau de Vie favorite en version Sour.  
*Feel free to ask for your favorite Eau de Vie in Sour version.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
*Alcohol abuse is dangerous for health, drink with moderation.*

**COCKTAILS CRÉATIONS**  
*CREATIONS COCKTAILS*



**L'ÉPHÉMÈRE** 9cl

Création exclusive, inspirée par la saison  
*Exclusive creation, inspired by the season*

15€



**LA DIVINE** 11cl

Apéritif Myrtille Verveine, Gin,  
Coulis de Myrtilles Maison, Jus de Citron  
*Blueberry and Verbena Aperitif, Gin,  
Homemade Blueberry Coulis, Lemon Juice*

15€



**L'EXQUISE** 9cl

Vodka infusée à la Grenade, Jus de citron,  
Sirop de Sucre de Canne  
*Pomegranate-infused Vodka, Lemon Juice, Cane Sugar Syrup*

13€



**LA TÉNÉBREUSE** 9cl

Apéritif Merise, Vodka, Liqueur de Cacao  
*Cherry Aperitif, Vodka, Cocoa Liqueur*

14€



**LA REBELLE** 15cl

Mezcal, Liqueur de Tabac, Jus de Pamplemousse,  
Sirop de Sucre de Canne  
*Mezcal, Tobacco Liqueur, Grapefruit Juice, Cane Sugar Syrup*

16€



**LA CONFIDENTE** 11cl

Rhum Bumbu, Jus de Pommes, Caramel, Nolow N°7  
*Bumbu Rum, Apple Juice, Caramel, Nolow No. 7*

14€



**L'AUDACIEUSE** 10cl

Vermouth blanc infusé à la Camomille, Rhum blanc,  
Feuilles de Céleri, Sirop de Gingembre maison, Bitter au Céleri  
*White Vermouth infused with Chamomile, White Rum,  
Celery Leaves, homemade Ginger Syrup, Celery Bitters*

15€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
*Alcohol abuse is dangerous for health, drink with moderation.*

# COCKTAILS SANS ALCOOL

## ALCOHOL-FREE COCKTAILS

10€



**VIRGIN MOJITO** 16cl  
Menthe fraîche, Citron vert, Sucre, Soda  
*Fresh mint, Lime, Sugar, Soda*



**VIRGIN MULE** 12cl  
Nolow N°7, Ginger Beer, Citron  
*Nolow N°7, Ginger Beer, Lemon*



**VIRGIN NEGRONI** 12cl  
Gin Sans Alcool JNPR, Bitter Sans Alcool, Sanbitter  
*JNPR Alcohol-free Gin, Alcohol-free Bitter, Sanbitter*



**L'INCANDESCENTE** 9cl  
Gin Sans Alcool JNPR, Nolow N°7, Miel  
*JNPR Alcohol-free Gin, Nolow No. 7, Honey*



**LA RADIEUSE** 13cl  
Jus d'Ananas, Sirop de Cannelle Maison, Vanille, Verjus  
*Pineapple Juice, Homemade Cinnamon Syrup, Vanilla, Verjuice*



**LA GOURMANDE** 14cl  
Jus de Pomme, Thé Pleine Lune, Crème de Datte Maison  
*Apple Juice, Full Moon Tea, Homemade Date Cream*



**LA FLORALE** 9cl  
Gin Sans Alcool JNPR, Eau de Fleur d'Oranger, Sirop d'Agave  
*JNPR Alcohol-free Gin, Orange Blossom Water, Agave Syrup*



## BIÈRES

### BEERS

**BIÈRES PRESSION** 25cl 50cl  
*DRAFT BEERS*

Bière du moment 7€ 10€  
*Beer of the moment*

**BIÈRES BOUTEILLE** 33cl  
*BOTTLE BEERS*

Bière Brasserie du Mont Blanc 10€  
Blonde, Blanche, Rousse  
*Blonde, White, Red*

Warsteiner Herb 0° 8€  
Sans Alcool *Alcohol Free*



## BOISSONS BRASSÉES

### AUX FRUITS

#### BREWED FRUIT DRINKS

Légèrement alcoolisée à 4,5°, naturellement fruitée et sans sucre.  
*Lightly alcoholic at 4.5°, naturally fruity and sugar-free.*

Yoleau Citron-Menthe 33cl 9€  
*Yoleau Lemon-Mint*

Yoleau Framboises-Timut 33cl 9€  
*Yoleau Raspberries-Timut*



## VINS WINES

---

### VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Au Verre 15cl 75cl  
By the glass

AOP Côtes de Provence, Jolies Filles  
Château Yssole • Provence 8€ 39€

### VINS BLANCS WHITE WINES

IGP Côtes de Gascogne moelleux • Villa Dria • Sud-Ouest 8€ 37€

AOP Roussette de Savoie • Domaine Dupasquier • Savoie 9€ 40€

AOP Ventoux, Sous les Étoiles  
Domaine Childeric • Rhône 10€ 45€

AOP Beaujolais, Chardonnay  
Domaine Chermette • Beaujolais 12€ 55€

### VINS ROUGES RED WINES

AOP Côtes du Rhône, 1819 • Château l'Olivète • Rhône 7€ 35€

AOP Corbières, Grand Vin  
Château Pech-Latt • Languedoc 10€ 47€

AOP Crozes-Hermitage, Pitchounette  
Domaine des 4 vents • Rhône 12€ 59€

AOP Bourgogne, Pinot Noir  
Emmanuel Giboulot • Bourgogne 14€ 69€

La carte des vins de notre restaurant gastronomique  
est disponible sur demande.

*The wine list of our gourmet restaurant is available on request.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
*Alcohol abuse is dangerous for health, drink with moderation.*



## CHAMPAGNES CHAMPAGNES

---

### CHAMPAGNES BRUTS BRUT CHAMPAGNES

Au Verre 15cl 75cl  
By the glass

AOP Champagne, Tradition Brut,  
M. Hostomme 18€ 89€

AOP Champagne, Origine Blanc de Blancs,  
M. Hostomme 130€

AOP Champagne, Dom Pérignon Brut 2015,  
Moët & Chandon 530€

### CHAMPAGNES ROSÉS ROSÉ CHAMPAGNES

AOP Champagne, Rosé de Saignée Extra Brut,  
M. Hostomme 22€ 119€

AOP Champagne, Rosé Extra Brut,  
Billecart-Salmon 180€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
*Alcohol abuse is dangerous for health, drink with moderation.*



## APÉRITIFS

APERITIFS

Vermouth Blanc 5cl	8€	Mandarine Napoléon 4cl	6€
Vermouth Rouge 5cl	8€	Bailey's Irish Cream 4cl	6€
Vermouth Dry 5cl	8€	Amaretto Disaronno 4cl	8€
Campari 5cl	8€	Cointreau 4cl	8€
Porto rouge 5cl	8€	Grand Marnier 4cl	8€
Porto blanc 5cl	8€	Liqueur café (Fair) 4cl	8€
Bonal 5cl	6€	Liqueur d'Épicéa 4cl	10€
Chambéryzette 5cl	6€	Chambord 4cl	10€
		Italicus 4cl	10€
Pastis Henri Bardouin 4cl	8€	St Germain 4cl	12€
Pastis des Alpes 4cl	6€	Liqueur Verveine VEP 4cl	12€



### UNE TOUCHE DE CITRON

A TOUCH OF LEMON

Des produits fabriqués en Savoie à base de citrons frais non traités, récoltés à Fluminimaggiore, en Sardaigne.

*Products made in Savoie using fresh, untreated lemons, harvested in Fluminimaggiore, Sardinia.*

Limoncello Ildé Pinna 5cl	12€
Vinocello Ildé Pinna 7cl	10€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
*Alcohol abuse is dangerous for health, drink with moderation.*



## DIGESTIFS

DIGESTIVES

<b>ARMAGNAC</b>	2cl	4cl
Darroze 1979	15€	30€
Darroze 1966	29€	58€
<b>COGNAC</b>	2cl	4cl
Hennessy VS		15€
Hennessy XO	22€	45€
Hennessy Paradis	87€	175€

## DIGESTIFS RÉGIONAUX

DIGESTIVES REGIONAL

<b>CHARTREUSE</b>	2cl	4cl
Chartreuse jaune		12€
Chartreuse verte		14€
Chartreuse VEP jaune	16€	32€
Chartreuse VEP verte	17€	34€
<b>GÉNÉPI</b>	2cl	4cl
Génépi Dolin		10€
Génépi des Alpes		15€
Génépi Noir	15€	30€

Sapinette 4cl	14€
Reine des prés 4cl	14€

<b>EAUX-DE-VIE</b>	4cl
Poire <i>Pear</i>	12€
Mirabelle <i>Mirabelle plum</i>	12€
Framboise <i>Raspberry</i>	12€



## LOUIS XIII

*Rémy de Martin*  
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

### POUR UN MOMENT D'EXCEPTION

FOR AN EXCEPTIONAL MOMENT

Initiation 1cl	170€
Dégustation 2cl	340€
Plaisir 3cl	510€
Expert 4cl	680€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
*Alcohol abuse is dangerous for health, drink with moderation.*



## SPIRITUEUX

### SPIRITS

---



<b>WHISKY BLEND</b>	2cl	4cl
Johnnie Walker 12 ans Black Label • Écosse, Highlands		12€
Johnnie Walker Blue Label • Écosse, Highlands	29€	58€
<b>WHISKY SINGLE MALT</b>	2cl	4cl
Laphroaig 10 ans • Écosse, Islay		14€
Oban 14 ans • Écosse, Highlands		14€
Benromach 10 ans • Écosse, Speyside		15€
The Lakes Number 5 • Angleterre, West Midlands		20€
Lagavulin 16 ans • Écosse, Islay		23€
Domaine des Hautes Glaces Les Moissons • France		24€
Alfred Giraud Héritage • France	15€	30€
The Balvenie 15 ans Single Barrel Sherry • Écosse, Speyside	20€	40€
Glenmorangie Signet • Écosse, Highlands	26€	52€
Tomatin 1999 TWA • Écosse, Highlands	30€	60€
<b>WHISKY BOURBON &amp; RYE</b>		4cl
Rittenhouse Rye • États-Unis, Kentucky		12€
Buffalo Trace • États-Unis, Kentucky		12€
Elijah Craig • États-Unis, Kentucky		14€
<b>WHISKY JAPONAIS</b>	2cl	4cl
Toki Blended • Japon		14€
Yamazaki 18 ans • Japon	50€	112€

<b>RHUM BLANC</b>		4cl
Barbancourt • Haïti		12€
Plantation 3 stars • Guadeloupe		12€
Baie des Trésors • Martinique		14€
La Favorite • France, Martinique		14€
Trois Rivières Cannes brûlées • Martinique		15€
<b>RHUM AMBRÉ</b>		4cl
Havana 7 ans • Cuba		12€
Mount Gay Black Barrel • Barbade		14€
<b>RHUM VIEUX</b>	2cl	4c
Botran 18 ans • Guatemala		15€
Carupano 18 ans • Vénézuéla		16€
Barbancourt Réserve du domaine 15 ans • Haïti		22€
Zacapa XO • Guatemala		28€
A1710 Soleil de minuit • France, Martinique	26€	52€
Caroni 24 ans TBYWC • Trinité et Tobago	62€	124€



<b>GIN</b>	4cl
Bombay Sapphire • Angleterre, South East	10€
Hendrick's • Écosse, Lowlands	12€
Mare • Espagne, Catalogne	12€
Roku • Japon	12€
4810 – Distillerie du Mont Blanc • France, Savoie	14€
Anaé • France	15€
Aprillis • France, Savoie	15€
<b>VODKA</b>	4cl
Romanov • Russie	10€
Greygoose • France	14€
Guillotine Héritage • France	18€
<b>TEQUILA</b>	2cl 4cl
Calle 23 blanco • Mexique, Guadalajara	12€
Calle 23 reposado • Mexique, Guadalajara	20€
Patron Silver • Mexique, Jalisco	16€
Celosa Rosa • Mexique, Jalisco	25€ 50€
<b>MEZCAL</b>	2cl 4cl
Mezcal union Uno • Mexique	12€
Almamezclera Pal'Alma • Mexique, Guerrero	20€ 40€
<b>CACHAÇA</b>	4cl
Magnífica • Brésil	12€

Accompagné de votre soda ou tonic préféré : 2€

Tonic classique, Méditerranéen, Fleurs de Sureau,  
Ginger beer, Pamplemousse/Romarin

*With your favourite soda or tonic : 2€*

*Classic tonic, Mediterranean, Elderflower, Ginger beer, Grapefruit/Rosemary*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
*Alcohol abuse is dangerous for health, drink with moderation.*

## DÉGUSTATION SPIRITUEUX TASTING SPIRITS

Offrez-vous une nouvelle expérience !  
Pour les amateurs de dégustation, laissez-vous  
séduire par nos sets de dégustation avec  
nos planches de 3 spiritueux. Chacun raconte  
une histoire... Lequel préférez-vous ?!

*Treat yourself to a new experience!  
For tasting enthusiasts, let yourself be seduced by  
our tasting sets with our boards of 3 spirits.  
Each one tells a story... Which one do you prefer?!*



<b>DÉGUSTATION GIN</b> 3 x 2cl	20€
<b>DÉGUSTATION RHUM</b> 3 x 2cl	38€
<b>DÉGUSTATION WHISKY</b> 3 x 2cl	
Planche Découverte Whisky	35€
Planche Premium Whisky	70€
<b>PLANCHE DE SAVOIE</b> 3 x 2cl	38€
Produits d'exception	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
*Alcohol abuse is dangerous for health, drink with moderation.*



## BOISSONS FRAÎCHES

FRESH DRINKS

---

### SODAS 5€

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl

Fuze Tea 25cl

Limonade 33cl

Perrier 33cl

Tonic 20cl

Ginger Beer 20cl

Bitter San Pellegrino 10cl

Orangina 25cl

### THÉ GLACÉ MAISON 5€

HOMEMADE ICED TEA

### CAFÉ FRAPPÉ 7€

FRAGRANCED COFFEE

### JUS & NECTARS DE FRUITS PAR PATRICK FONT 8€

FRUIT JUICES & NECTARS BY PATRICK FONT

Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Pomme, tomate  
Apricot, Pineapple, Strawberry, Mango, Vine peach, Apple, Tomato

### EAUX MINÉRALES 33cl 50cl 1L

MINERAL WATER

Evian 4€ 5€ 7€

San Pellegrino 5€ 7€



## BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

---

### CHOCOLATS CHAUDS PAR CÉDRIC PERNOT

HOT CHOCOLATES BY CÉDRIC PERNOT

Manjari 64 % (Madagascar) & Tulakalum 75 % (Belize)

Chocolat chaud 9€  
*Hot chocolate*

Chocolat chaud au lait amande, avoine ou soja 10€  
*Hot chocolate with plant-based milk (almond, oat or soy)*

Chocolat chaud viennois 10€  
*Viennese hot chocolate*

Chocolat chaud viennois au lait amande, avoine ou soja 11€  
*Viennese hot chocolate with plant-based milk (almond, oat or soy)*

### CAFÉS PAR MAISON FOLLIET

COFFEES BY MAISON FOLLIET

100 % Arabica Bio du Guatemala 100 % Organic Arabica from Guatemala

Espresso ou Espresso Décaféiné 5€  
*Espresso or Decaffeinated Espresso*

Café allongé *Long coffee* 5€

Café crème *Cream coffee* 5,50€

Double Espresso *Double Espresso* 7€

Grand café crème *Long cream coffee* 8€

Cappuccino 9€

Cappuccino au lait amande, avoine ou soja 10€  
*Cappuccino with plant-based milk (almond, oat or soy)*

Latte Macchiato 9€

Latte Macchiato au lait amande, avoine ou soja 10€  
*Latte Macchiato with plant-based milk (almond, oat or soy)*

Café Viennois *Viennese coffee* 10€



## THÉS PAR MARIAGES FRÈRES

TEAS BY MARIAGES FRÈRES

8€

### Fuji-Yama

Thé vert au goût brillant et tonique, parfait pendant le repas et à tout moment de la journée. *Green tea with a bright and invigorating taste, perfect during a meal and at any time of the day.*

### Ceylan Orange Pekoe

Thé noir aux longues et belles feuilles possédant une saveur exquise et un corps subtil. *Black tea with long and beautiful leaves with an exquisite flavour and a subtle body.*

### French Breakfast

Thé noir élégant, chocolaté et malté à la saveur développée, élégante et raffinée. *Elegant, chocolatey and malty black tea with a developed, elegant and refined flavour.*

### Covent Garden Morning

Thé noir au goût chaud et rassurant évoquant la noisette. *Black tea with a warm and soothing taste of hazelnut.*

### Earl Grey Imperial

Darjeeling de printemps richement parfumé à la bergamote. *Spring Darjeeling richly flavoured with bergamot.*

### Thé Jasmin

Thé vert suave de Chine au parfum de précieuses fleurs de jasmin. Notre thé au jasmin est parfumé selon un savoir-faire ancestral. *A Chinese green tea scented with jasmine flowers. Our jasmine tea is scented according to a time-honoured tradition.*

### Thé à l'Opéra

Thé vert au subtil parfum de fruits rouges et d'épices précieuses. *Green tea with a subtle flavour of red fruits and precious spices.*

### Wedding Imperial

Thé noir malté aux notes gourmandes de chocolat et caramel. *Malted black tea with gourmet notes of chocolate and caramel.*

### Casablanca

Assemblage de thé vert à la menthe nana et de thé noir à la bergamote. *Blend of nana mint green tea and bergamot black tea.*



## Milky Blue Absolu

Thé Bleu envoûtant au riche parfum lacté. Une délicate note de marron glacé et de crème pâtissière charme le palais d'un doux voile lacté. *Captivating blue tea with a rich milky flavour. A delicate note of candied chestnut and pastry cream charms the palate with a soft milky veil.*

## Sakura, Sakura !

Thé vert au parfum frais et sensuel de cerisiers en fleurs. Fruité et doux comme un matin de printemps. *Green tea with the fresh and sensual flavour of cherry blossoms. Fruity and sweet like a spring morning.*

## Pleine Lune

Thé noir gourmand et fruité au parfum d'amandes blanches et de vanille. *Gourmet and fruity black tea with the flavour of white almonds and vanilla.*

## Rouge Bourbon

Rooibos rouge vanillé, d'une grande finesse et sans théine. *This vanilla red tea displays great finesse. Theine-free.*

## Rouge Métis

Rooibos rouge, fruité et fleuri aux senteurs d'un jardin parfumé. Sans Théine. *Fruity and flowery red «rooibos» recalling memories of a fragrant garden. Theine-free.*

## INFUSIONS PAR MARIAGES FRÈRES

ARTISAN HERBAL TEAS BY MARIAGES FRÈRES

8€

## Verbena citriodora

Infusion à la texture veloutée de guimauve et évoquant le cédrat confit. *Velvety texture and rush of candied citron.*

## Chamomilla

Infusion aux notes fraîches et aériennes de fleurs blanches de magnolia. *Lovely hint of fresh magnolia flowers.*

## Mentha piperita

Infusion aux reflets poivrés et intenses, au moelleux remarquable. *Delicate lacework of cool, peppery reflections while remaining remarkably mellow.*