

Petit-déjeuner / Breakfast

dès 6 heures / from 6am

Petit-déjeuner continental / Continental Breakfast 41 €

Thé, café, chocolat, infusions / Tea, coffee, chocolate, herbal teas

Panier de pains et viennoiseries / Home-made bakery and pastry basket

Jus de fruits frais pressés (orange, pamplemousse, citron ou pomme)

Freshly squeezed fruit juice (orange, grapefruit, lemon or apple)

Beurre, confitures, marmelade et miel / Butter, jam, marmalade and honey

Petit-déjeuner américain / American Breakfast. 55 €

Petit-déjeuner Continental agrémenté de / Continental breakfast with:

Porridge, céréales ou yaourt / Your choice of porridge, cereals or yogurt

Œuf au choix: au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette, classiques ou aux blancs d'œufs

Egg of your choice: Sunny side up, soft boiled, poached, scrambled or omelette, classic or egg white

Nature ou garnis de (2 au choix) / Plain or garnished with (your choice of 2):

bacon, saucisse, jambon au torchon, fromage, champignons de Paris, fines herbes, tomates, légumes de saison (garniture supplémentaire : 5€).

bacon, sausage, cooked ham, cheese, mushrooms, fresh herbs, tomatoes, seasonal vegetables

(additional garnish : 5€)

Petit-déjeuner Plaza / The Plaza breakfast 75 €

Petit-déjeuner Américain agrémenté de / American breakfast with:

Palette ibérique Bellota Bellota, origine Guijuelo (Province de Salamanque, Espagne)

Shoulder of Iberian Bellota Bellota, origin Guijuelo (Salamanca province, Spain)

Assiette de saumon fumé d'Ecosse, condiments / Scottish Smoked salmon, condiments

Assiette de fruits frais tranchés ou une douceur au choix

Freshly sliced fruit platter or a sweet dish of your preference

Un verre de Champagne Alain Ducasse / A glass of Champagne Alain Ducasse

Pour les petits gastronomes / For the young epicureans 34 €

Menu enfant proposé jusqu'à l'âge de 12 ans / for children of 12 years of age and under

Petit-déjeuner Continental agrémenté de / Continental breakfast with:

Crêpes ou gaufres, chocolat ou confiture / Crepes or Belgian Waffles with chocolate or jam

Choix de céréales / Choice of cereals

Une pièce d'œuf à la coque ou œufs brouillés / One boiled egg or scrambled eggs

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande / All our meat comes from the European Union.

We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

Petit-déjeuner à la carte / Breakfast « à la carte »

dès 6 heures / from 6 am

Thé, café, chocolat / Tea, coffee, hot chocolate

Choix de thés / choice of tea: Plaza, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan, English breakfast	12 €
Infusions: Tilleul, Verveine, Menthe, Camomille / Herbal tea: Lime blossom, Lemon verbena, Mint, Camomile	12 €
Expresso, Café décaféiné, américain / Espresso, Decaffeinated, American coffee	11 €
Chocolat chaud fondu à l'ancienne / Home-made hot chocolate	13 €
Cappuccino ou café latte / capuccino or caffè latte	12 €

Pains et viennoiseries, servis avec beurre, confiture et miel 18 €

Home-made bakery and pastry served with butter, jam and honey

Fruits frais pressés / Freshly squeezed fruit juice 14 €

Orange, pamplemousse, citron ou pomme verte, / orange, grapefruit, lemon or green apple,

Jus de fruits / Fruit juice 12 €

Tomate, poire, ananas, mangue, airelle / tomato, pear, pineapple, mango, cranberry

Fruits frais (selon la saison) / Fresh fruit (according to the season)

Compote de pruneaux / prunes compote	14 €
Salade de fruits frais de saison / fresh seasonal fruit salad	18 €
Salade d'agrumes en filets, orange ou pamplemousse / slice of orange or grapefruit salad	18 €
Pamplemousse cocktail / grapefruit	14 €
Kiwis, mangues, papayes / kiwi, mango, papaya	22 €
Melon / melon	22 €
Fruits tranchés / sliced fruits	24 €
Fruits rouges / red fruits	25 €
Palette exotique : ananas Victoria, papaye, mini bananes, mangoustan, mangue	26 €
Exotic fruit platter : pineapple Victoria, papaya, small bananas, mangosteen, mango	

Céréales / Cereals

Muesli, Cornflakes, Special K, Rice Krispies, Cocopops	10 €
Porridge / porridge	14 €
Bircher muesli énergétique (fromage blanc 0%, coulis de fruits rouges, pommes Granny Smith, miel)	16 €
Bircher Energy Müsli (fresh cream cheese 0%, red fruit sauce, Granny Smith apple, honey)	
<u>Accompagnements / extra :</u>	
Bananes tranchées / sliced banana	8 €
½ fruits rouges / red berries	10 €

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. / We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

Œufs bio / Organic eggs

Oeuf du jour / eggs of the day MP

Renseignements disponibles auprès du Maître d'hôtel / Please ask our Maître D' for details

Au plat, à la coque, pochés 20 €

Brouillés ou en omelette, classiques ou aux blancs d'œufs 20 €

Sunny side up, soft boiled, poached

Scrambled or omelette, classical or white only

Deux garnitures au choix / your choice of 2 :

Champignons de Paris, fromage, fines herbes, jambon au torchon, bacon, tomates, légumes de saison, saucisses, Pastrami

Mushrooms, cheese, fresh herbs, cooked ham, bacon, tomato, seasonal vegetables, sausage, Pastrami (garniture supplémentaire : 5€) / (additional garnish: 5€)

V Brouillés aux truffes / Scrambled eggs with truffles 38 €

V Brouillés chachouka / scrambled eggs chachouka 20 €

V Omelette plate espagnole / Spanish omelette 20 €

Brouillés au saumon fumé / Scrambled with smoked salmon 28 €

Bénédictine de Coworth park / Benedict like in Coworth Park 32 €

Terre et mer / Earth and sea

Pastrami 16 €

Poitrine de porc crispy / Crispy pork belly 14 €

Bacon poêlé ou grillé / Bacon, pan-fried or grilled 16 €

Saucisses de veau poêlées ou grillées / Veal sausages, pan-fried or grilled 16 €

Jambon au torchon / Cooked ham 20 €

Jambon de Parme / Prosciutto from Parma 24 €

Palette ibérique Bellota Bellota, origine Guijuelo (Province de Salamanque, Espagne) 32 €

Shoulder of Iberian Bellota Bellota, origin Guijuelo (Salamanca province, Spain)

Coeur de saumon fumé d'Ecosse façon sashimi 36 €

Scottish smoked salmon sashimi

Gaufre tiède de pommes de terre aux olives Taggiasche / warm potato waffle with Taggiasche olive

Fromages et yaourts / Cheese and yoghurt

Fromages frais et affinés: / selection of soft and matured cheeses 24 €

Camembert, Reblochon, Sainte-Maure, Fourme d'Ambert, Comté, Roquefort, Emmental

Fromage blanc, 0%, nature ou aux herbes / soft-white cheese, none-fat, plain or with herbs 10 €

Yaourt : nature ou aux fruits, nature 0% ou aux fruits 0% 10 €

Yoghurt: plain or fruit-flavoured, low fat or low fat fruit-flavoured

Cottage cheese 10 €

Douceurs / Sweet Ideas

Pain perdu ou Pancakes au sirop d'érable 16 €

French toast or pancakes served with maple syrup

Crêpes maison / Home-made crepes

Au sucre / sugar 14 €

A la confiture / assorted jams, au chocolat / home-made chocolate sauce 16 €

Gaufres au sucre glace / Belgian Waffles with icing sugar 16 €

MP : prix du marché / market price

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande / All our meat comes from the European Union. / We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

Déjeuner / Diner - Lunch / Dinner



V : Plats végétariens / Vegetarian dishes
Plats du Relais Plaza / Selection from the Relais Plaza

Divers / Other

Couvert, assiette, serviette (par personne) 18 €
Tableware and flatware (per person)

Sélection de canapés (2 pièces) / Selection of Canapés (2 pieces)

Crostini de chèvre et légumes 8 €
Goat cheese and vegetables crostini
Gaspacho de tomates anciennes, croûtons dorés 8 €
Tomato gazpacho, browned croutons
Navette briochée parisienne, beurre / cornichon, jambon bio 8 €
Parisian brioche, butter / gherkins, organic home cooked ham
Crispy de foie gras de canard des Landes mi-cuit, poivre et sel 10 €
Duck foie gras crispy from les Landes « mi-cuit », pepper and salt
Crabe royal et wasabi, concombre croquant 10 €
King crab and wasabi, crunchy cucumber
Blinis au saumon label rouge, beurre demi-sel 10 €
Red label salmon with blinis, salted butter

Le caviar



Caviar Cristal Gold - 30 gr. - Sélection du Plaza Athénée / Plaza Athénée's Selection 180 €
Caviar Beluga - 30 gr. - Selon arrivage / upon availability. 460 €
Servi avec ses condiments et blinis / served with blinis and condiments

Sandwichs / Hot and cold sandwichs

Club sandwich 34 €
Tomate confite, romaine, poulet, bacon, œuf, mayonnaise, servi avec chips maison et salad
Tomato preserve, lettuce, chicken, bacon, egg, mayonnaise, served with home-made crisps and salad
Club sandwich king crabe et curry / King crab and curry club sandwich 44 €
King crabe, avocat, romaine, mesclun, tomate confite, concombre servi avec des chips maison
King crab, avocado, romaine and mesclun salad, tomato preserve, cucumber, served with home-made crispy chips
Croque-monsieur 28 €
Jambon au torchon, crème de gruyère, Emmental
Cooked ham, Swiss cream cheese, Emmental cheese
Croque Plaza / Plaza toasted chicken and cheese sandwich. 38 €
Volaille braisée, crème de fromage, comté, vin jaune, marmelade de truffe noire, servi avec salad
Braised chicken, cream cheese, Comté cheese, « vin jaune », black truffle marmalade, served with salad

Œufs bio / Organic eggs

Voir sélection du Petit-déjeuner / from breakfast selection

Servis 24h/24 Majoration de 10% de 23h à 6h00 / Served 24 hours 10% increase from 11pm to 6am

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande / All our meat comes from the European Union. We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

Les potages / Soups

Soupe à l'oignon en gratinée / French onion soup « gratinée »	26 €
Crème de volaille à la truffe / Poultry cream with truffle	32 €
V Potage cultivateur, croûtons et Comté râpé	24 €
Clear vegetables broth with croutons and grated Comté cheese	
Potage du jour / soup of the day	24 €

Les hors d'œuvres / Starters

V Crudités	24 €
Carotte râpée, concombre, tomate grappe, céleri rémoulade, betterave rouge, radis, vinaigrette moutardée Grated carrot, cucumber, cherry tomato, grated celeriac, beetroot, radish, mustard-flavoured vinaigrette	

Salade niçoise / « Niçoise » salad	34 €
Thon, anchois, tomate, concombre, pequillos, cébette, artichaut, œufs de caille, haricot vert Tuna, anchovy, tomato, cucumber, pequillos, scallion, artichoke, quail eggs, french green bean	



Salade Relais Plaza	42 €
Crevette rose, romaine, asperge cuite et crue, anchois mariné, parmesan, croûton, sauce cocktail Shrimp, romaine, tender and crunchy asparagus, marinated anchovy, parmesan cheese, crouton, cocktail sauce	

Salade César du Beverly Hills Hotel / Beverly Hills Caesar salad	38 €
Poulet, côte de romaine, copeaux de parmesan, croûton, olives « Taggiasche », poitrine, sauce César Chicken, roman lettuce, parmesan shavings, crouton, « taggiasche » olives, crispy bacon, Caesar dressing	

Coeur de Saumon fumé d'Ecosse façon sashimi	36 €
Scottish smoked salmon sashimi	



Foie gras de canard des Landes « mi-cuit » / Duck foie gras from « Les Landes »	42 €
Pickles de betterave, brioche dorée / beetroot pickles, toasted brioche	

L'assiette de jambon Belotta de Belotta / Belotta di Belotta ham selection.	38 €
---	------

Suggestion du jour / Suggestion of the day	34 €
renseignements disponibles auprès du Maître d'Hôtel / Please ask our Maître d' for details	



Les poissons et les crustacés / Fish and shellfish

Sole meunière ou grillée / Meunière or grilled Sole.	70 €
Pommes mousseline, épinards sautés minute / potato purée, whole sauteed spinach	

Escolier poêlé / Pan-sautéed Butterfish	42 €
Sauce coco curry, riz basmati safrané / coconut curry sauce, basmati rice with saffron	

Bar grillé / Grilled sea bass	58 €
Endives de pleine terre meunières, sucs d'agrumes / « meunière » chicory salad, citrus fruit sauce	

Gambas sauvages et calamars / Wild king prawns and squid	62 €
Fenouil mijoté aux olives vertes, basilic pilé / simmered fennel with green olives, crusted basil	

Pavé de lieu jaune à la plancha / Pollack steak cooked « à la plancha »	42 €
Topinambours, truffe / Jerusalem artichokes, truffle	

Servis 24h/24 Majoration de 10% de 23h à 6h00 / Served 24 hours 10% increase from 11pm to 6am
Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande / All our meat comes from the European Union.
We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

Les viandes et grillades / Meat dishes

	Hamburger, pommes allumettes / Burger, French fries	32 €
	Cheeseburger, pommes allumettes / Cheeseburger, French fries	32 €
	Steak tartare / Steak tartar	38 €
	Salades mélangées, pommes allumettes / mixed salad, French fries	
	Faux-filet poêlé (300gr) / Angus Sirloin steak (300gr)	52 €
	Béarnaise, pommes coin de rue aux poivres / « béarnaise » sauce, large French fries with pepper	
	Filet de bœuf Angus poêlé / Pan-sautéed Angus beef fillet	62 €
	Pommes Maxime, os à moelle, sauce bordelaise / Maxime potatoes, bone marrow, Bordeaux-style sauce	
	Paillard de veau grillé / Grilled veal « paillard »	40 €
	Cœur de laitue ciselé, copeaux de parmesan affiné / lettuce heart, aged parmesan cheese shavings	
	Côtes d'agneau de Lozère / Lamb chops from Lozère	54 €
	Légumes mijotés comme un tajine / simmered vegetables like a tajine	
	Poulet Jaune des Landes à la broche / Yellow chicken from « Les Landes »	48 €
	Gnocchi, truffe / gnocchi, truffle	

Les saveurs d'Asie / Asian flavours

	Sashimi au saumon d'Écosse, riz vapeur / Scottish salmon sashimi, steamed rice	28 €
	Sashimi de thon blanc, riz vapeur / White tuna sashimi, steamed rice	32 €
		4 pièces 8 pièces
	Sushi au saumon d'Écosse / Scottish salmon sushi	18 € 30 €
	Sushi de thon blanc / White tuna sushi	19 € 32 €
	Sushi de crevette / shrimp sushi	19 € 32 €
	Ginataang manok na maanghang / kanin	42 €
	Poulet braisé au curry rouge, légèrement pimenté, riz vapeur Braised chicken with red curry, lightly peppered, steamed rice	
	Pansit hipon	42 €
	Grosses crevettes et nouilles sautées, sauce soja Sautéed prawns and noodles, soy sauce	
	Adobong baka / kanin / ihaw sauce	42 €
	Poitrine de veau fondante, sauce barbecue, riz vapeur, cébettes et concombre Tender veal breast, barbecued sauce, steamed rice, scallions and cucumber	

Le riz et les pâtes / Rice and pasta

	V Risotto aux truffes noires / Black truffle risotto	68 €
	V Orecchiette	22 €
	V Spaghetti	22 €
	V Penne	22 €
	Bolognaise, Al Pesto, Arrabiata, Champignons crème, Fruits de mer	6 €
	Bolognese, Al Pesto, Arrabiata, Mushrooms with cream, Seafood	
	Spaghetti pomodoro e basilico du Principe di Savoia	24 €
	Principe di Savoia Spaghetti, pomodoro e basilico	
	Paëlla à notre façon (30 minutes de cuisson) / Plaza Paëlla (30 minutes wait)	38 €
	Lasagne au four / Oven-baked lasagna	30 €

Servis 24h/24 Majoration de 10% de 23h à 6h00 / Served 24 hours 10% increase from 11pm to 6am
Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande / All our meat comes from the European Union.
We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

Les légumes / Vegetables

Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive / Mashed potatoes with olive oil	13 €
Pommes allumettes / French fries	13 €
Epinards sautés minute / Sautéed spinach leaves	13 €
Haricots verts extra fins / Extra fine green beans	13 €
Légumes de saison mijotés / Seasonal vegetables	15 €
Riz gluant / Sticky rice	10 €
Riz Basmati / Basmati rice	10 €

LES FROMAGES / CHEESES

Sélection de fromages frais et affinés / Selection of soft and matured cheeses	24 €
Camembert, Reblochon, Sainte-Maure, Fourme d'Ambert, Comté, Roquefort, Emmental	

Les desserts / Desserts

Religieuse caramel beurre salé / Salted butter caramel « Religieuse »	17 €
Mousse choco / Choco mousse.	17 €
Tarte aux fruits du moment / Seasonal fruit tart	17 €
Coupe de fruits rouges / Red fruits bowl	17 €
Plateau de mignardises / Assortiment of delicacies	17 €
Le Millefeuille de Christophe Michalak / Millefeuille of Christophe Michalak	17 €
Sélection de cakes (2 tranches au choix) : au sirop d'érable et muscovado, marbré chocolat, citron. Selection of cakes (your choice of 2) : maple syrup and muscovado, chocolate marbled, lemon	17 €
Glaces au choix / Home-made ice cream. vanille, chocolat, caramel / vanilla, chocolate, caramel	17 €
Sorbets au choix / Home-made sorbet pamplemousse rose-vanille, cassis, passion-banane / pink grapefruit-vanilla, blackcurrant, passion fruit-banana	17 €

Service 24h/24 Majoration de 10% de 23h à 6h00 / Served 24 hours 10% increase from 11pm to 6am
Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande / We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

Carte Libanaise / Lebanese menu

45 minutes d'attente estimées
Estimated 45 minutes wait

Le Mezzé / The Mezze

Homos	18 €
mousse de pois chiches à la crème de sésame et au citron / chickpeas mousse with sesame cream and lemon	
Moutabbal	18 €
caviar d'aubergines rôties, crème de sésame et citron / roasted eggplant with sesame cream and lemon	
Maghmour	18 €
ratatouille d'aubergines aux pois chiches / eggplant and chickpeas ratatouille	
Fattouche.	18 €
salade de crudités à la mélasse de grenade, parfumée au thym rouge mixed salad, tomatoes, crushed wheat and onions, with olive oil and lemon	

Le Mezzé chaud (5 pièces) / The warm Mezze (5 pieces)

Fatayer	20 €
petits chaussons d'épinards et pignons de pin, parfumées au thym rouge / fried doughs stuffed with spinach and pine nuts	

Les brochettes servies avec du riz / « Les brochettes » served with rice

Chiche Kebab	28 €
brochettes d'agneau de Sisteron marinées aux épices, grillées à la braise brochettes of grilled lamb from sisteron brochettes marinated with spices	
Kafta	28 €
brochettes de tartare d'agneau au persil plat et à l'oignon, grillées à la braise brochettes of grilled lamb tartare seasoned with parsley and onions	
Chiche Taouk	28 €
brochettes de volaille marinées grillées à la braise, accompagnées d'une crème parfumée à l'ail marinated chicken « brochettes », barbecue grilled served with garlic cream	

Les garnitures au choix / Garnish

- Pommes allumettes / French fries
- Riz Basmati / Basmati rice
- Haricots verts extra fins / Extra fine green French beans
- Epinards sautés minute / Sautéed spinach

Supplement garniture.	12 €
-------------------------------	------



Les Entrées et pâtes / Starters and pasta



Velouté de légumes
Velvety vegetable soup
8€

Salade de tomates cerises
Cherry tomatoes
8€



Jambon au torchon
Cooked ham
8€



Cogpillettes au gruyère, beurre
ou sauce tomate

Macaroni with cheese,
butter or tomato sauce
16€



Plats / Main courses

Hamburger
ou / or Cheeseburger
16€



Filet de poisson
Fresh fish fillet
16€



Blanc de volaille grillé
sauce crème

Grilled chicken breast
cream sauce
16€



Les accompagnements / Garnitures



Légumes de saison, frites, purée, riz, haricots verts
Seasonal Vegetables, French fries,
mash potatoes, rice, green beans



Les desserts 6€



Glace au chocolat, à la vanille
Home made ice cream, chocolate, vanilla

Salade de fruits
Fresh fruit salad



Crêpes maison au sucre ou chocolat
Home made crepes with sugar or chocolate



Flavine April 2011

Vins de Champagne

Champagne Brut

Bouteille / Bottle

Nv	Champagne Alain Ducasse		154 €
Nv	Laurent-Perrier - Brut		158 €
Nv	Moët & Chandon - Brut Impérial		158 €
Nv	Bollinger - Spécial Cuvée		170 €

Champagne Brut - Millésimé

2002	Moët & Chandon - Brut Impérial		210 €
2002	Veuve Clicquot Ponsardin		176 €

Champagne Brut - Grande Cuvée

Nv	Grande Cuvée	Krug	598 €
2004	Cristal	Louis Roëderer	548 €
2002	Dom Pérignon	Moët & Chandon	480 €
1998	Grande Dame	Veuve Clicquot Ponsardin	612 €

Champagne Brut - Rosé

Nv	Billecart Salmon		182 €
Nv	Laurent-Perrier		268 €
2000	Dom Pérignon	Moët & Chandon	1222 €
2004	Cristal	Louis Roëderer	1100 €

Vins au verre / Wines by a glass

Le verre de 16 cl

Le verre de Champagne Blanc	25 €
Le verre de Champagne Rosé	26 €

Le verre de 22 cl

Le verre de vin blanc	
2008 Chablis - Vieilles Vignes - G Tremblay	18 €
2010 Sancerre - La Côte des Monts Damnées - H Bourgeois	24 €

Le verre de vin rouge	
2009 Bordeaux Supérieur - Château Croix Mouton	18 €
2005 Gevrey-Chambertin En Jouise - Harmand Geoffroy	32 €

Vins Blancs / White Wines

			Bouteille / Bottle
Alsace			
2005	Riesling Grand Cru - Hengst	Josmeyer	126 €
1999	Riesling Grand Cru - Clos Sainte Hune	Trimbach	298 €
Bourgogne			
2008	Chablis - Vieilles Vignes	G Tremblay	72 €
2008	Meursault	M Lafarge	116 €
2007	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Chenevottes	Chanson	175 €
2008	Corton Charlemagne - Grand Cru	Jobard-Chabloz	310 €
2009	Rully 1 ^{er} Cru - Margotés	P Jacquesson	72 €
2010	Pouilly-Fuissé	Chataigneraie-Laborier	88 €
Vallée du Rhône			
2009	Condrieu	Domaine Faury	122 €
2009	Ermitage - Le Miaux	Domaine Ferraton	150 €
Vallée de la Loire			
2010	Sancerre - La Côte des Monts Damnées	H Bourgeois	72 €
2009	Pouilly-Fumé - Château du Nozet	De Ladoucette	72 €
2008	Pouilly-Fumé - Baron de L	De Ladoucette	166 €
Grand Sud & Corse			
2007	Vin de pays d'Oc - Cigalus	G Bertrand	86 €
2010	Corse - Figari	Clos Canarelli	76 €
Bordeaux			
2004	Sauternes	Château Climens	234 €

Vins Rosés / Rosé Wines

Côtes de Provence			
2010	Château Sainte Marguerite	JP Fayard	74 €
Bandol			
2010	Château Romassan	Domaine Ott	82 €
2010	Château Pibarnon	Comte de Saint Victor	76 €

Vins Rouges / Red Wines

Bourgogne

		Bouteille / Bottle	
2005	Gevrey-Chambertin - En Jouse	Harmand Geoffroy	128 €
2008	Chambolle Musigny	Genot Boulanger	120 €
2001	Clos De Vougeot - Grand Cru	J Tardy	280 €
2005	Nuits Saint Georges 1 ^{er} Cru - Les Cailles	Michelot	168 €
2008	Pernand Vergelesses 1 ^{er} Cru - Les Iles de V.	Domaine Thenard	82 €
2007	Pommard 1 ^{er} cru - Clos des Epeneaux	Domaine des Comtes Armand	240 €
1998	Volnay 1 ^{er} Cru - Clos des Chênes	M Lafarge	290 €
2008	Auxey Duresses 1 ^{er} Cru - Les Duresses	Prunier Bonheur	76 €
2008	Givry 1 ^{er} Cru - Celliers aux Moines	Domaine Thénard	78 €
2009	Mercurey 1 ^{er} Cru - Les Nauges	P Jacqueson	82 €
2010	Côte de Brouilly - Terres Dorées	JP Brun	58 €

Vallée du Rhône

2009	Côte Rôtie	Faury	128 €
2005	Cornas - La Louvée	JL Colombo	218 €
2007	Châteauneuf du Pape	Cros de la Mûre	146 €

Bordeaux

2006	Saint-Estèphe	Château Haut-Marbuzet	166 €
2006	Pauillac	Château Lynch Bages	450 €
2004	Pauillac	Château Pichon Baron	280 €
1988	Pauillac	Château Mouton Rothschild	1860 €
2006	Margaux	Château Rauzan Ségla	246 €
2005	Haut-Médoc	Les Doves Château La Tour Carnet	72 €
2006	Pessac-Léognan	Clémentin du Château Pape Clément	118 €
2007	Pessac-Léognan	Le Clarence de Haut-Brion	230 €
1989	Pessac-Léognan	Château Haut-Brion	3500 €
2006	Lalande de Pomerol	Château Moulin de la Gravières	70 €
2003	Pomerol	Château Bonalgue	142 €
2002	Pomerol	Pétrus	3800 €
2001	Saint-Emilion	Saintayme	84 €
2004	Saint-Emilion Grand Cru	Château Fombrauge	128 €
2003	Saint-Emilion Grand Cru	Château Canon	220 €

Vallée de la Loire

2008	Sancerre - Les Bonnes Bouches	H Bourgeois	72 €
2008	Chinon - Clos de l'Olive	Couly-Dutheil	78 €

Demi-bouteille / Half-bottle

Champagne Brut

Nv	Laurent-Perrier - Brut		68 €
Nv	Moët & Chandon - Brut Impérial		68 €

Champagne Brut - Rosé

Nv	Gosset - Grand Rosé		98 €
----	---------------------	--	------

Vins Blancs / White Wines

Bourgogne

2008	Chablis - Vieilles Vignes	G Tremblay	38 €
2008	Meursault - Grands-Charrons	Prunier-Bonheur	64 €

Vallée de la Loire

2010	Sancerre - La Côte des Monts Damnées	H Bourgeois	38 €
2008	Pouilly-Fumé - Château du Nozet	De Ladoucette	38 €

Vins Rosés / Rosé Wines

Bandol

2010	Château Romassan	Domaine Ott	46 €
------	------------------	-------------	------

Vins Rouges / Red Wines

Bourgogne

2007	Gevrey-Chambertin - En Jouise	Harmand Geoffroy	72 €
2007	Nuits Saint Georges 1 ^{er} Cru Les Cailles	A Michelot	74 €
2009	Santenay 1 ^{er} Cru - Clos Faubard	L Muzard	40 €

Bordeaux

2004	Saint-Julien	Gruaud Larose	112 €
2006	Pessac-Léognan	L'Esprit de Chevalier	38 €
2004	Pessac-Léognan	Château Haut-Brion	316 €

Vallée de la Loire

2008	Sancerre - Les Bonnes Bouches	H Bourgeois	38 €
------	-------------------------------	-------------	------

Carte du bar / Bar Menu

Apéritif / Aperitif	Bouteille / Bottle
Lillet blanc	266 €
Martini bianco.	266 €
Martini rouge	266 €
Campari	266 €
Porto / Porto	
Sandeman	266 €
20 ans – Taylors	378 €
Xérès / Xérès	
Tio Pepe	266 €
Oloroso Seco	266 €
Vodka / Vodka	
Absolut	336 €
Stolichnaya	336 €
Gin / Gin	
Beefeater	336 €
Bombay Sapphire.	364 €
Téquila / Tequila	
José Cuervo Especial	392 €
Sauza Blanco	392€
Rhum / Rum	
Bacardi – Barbade	336 €
1997 – JM - Crassous de Medeuil – Martinique	438 €
Hors d'Age – Bielle – Marie Galante.	390 €
Bourbon / Bourbon	
Four Roses	364 €
Wild Turkey	336€
Jack Daniel's	336 €
Scotch / Scotch	
Johnnie Walker Black Label	364 €
Johnnie Walker Blue Label.	756 €
Chivas Regal 12 ans	364€
Royal Salute 21 ans	784 €

Scotch Pure Malt / Scotch Pure Malt	Bouteille / Bottle
Cardhu 12 ans	336 €
Macallan 18 ans	560 €
 Cognac / Cognac	
Courvoisier v.s.o.p.	322 €
Hennessy x.o.	686 €
L'Or de Martell	1834 €
Rémy Martin – Louis xiii	2674 €
Hennessy – Ellipse	5894 €
 Armagnac / Armagnac	
Bas Armagnac – Domaine de Jouanda 1981	322 €
Bas Armagnac – Castarède 1958	990 €
Laberdolive 1946	1778 €
 Calvados / Calvados	
Manoir d'Apreval - Grande Reserve	350 €
Marquis de la Pomme 1967	550 €
 Liqueur / Liquor	
Amaretto	294 €
Bailey's	294 €
Grand Marnier Centenaire	336 €
 Eau de vie / Brandy	
Vieille prune de Souillac – Roque	322 €
Williamine Morand	322 €
Framboise – E. Brana	322 €
 Eaux minérales plates / Still mineral waters	
Evian – Vittel – Volvic - Contrex	10 €
Wattwiller	10 €
 Eaux minérales gazeuses / Sparkling mineral waters	
Badoit – Chateldon – Perrier	10 €
Vichy Célestin – Vichy St-Yorre	10 €
San Pellegrino – Ferrarelle	10 €