

VILLA  
-DES-  
PRÉS

PARIS

BAR

# COCKTAILS SIGNATURE

(9 cl - 15 cl)

## MAYA'S SERENADE

24

Mezcal Mahani - Tequila Patron Añejo - Mangalore - Framboises - Agave - Sel rose  
*Légèrement amer et fumé / Slightly bitter and smoked*

## YELLOW NEGRONI

26

Tanqueray Ten au cardamome - Noilly Prat - Suze - Galliano - Safran  
*Epicé et aromatique / Spicy and aromatic*

## MOULIN ROUGE

23

Grey Goose piment - Porto - Tomate - Shrub au romarin - Citron vert - Worchester - Sel - Poivre  
*Frais et piquant / Fresh and spicy hot*

## LA BODEGUITA DU MILIEU

23

Calvados Druin VSOP - Citron vert - Concombre frais - Menthe fraîche - Cidre Brut - Sucre de canne  
*Sec et rafraîchissant / Dry and refreshing*

## SAINT-FERNET-DES-PRÉS

23

Fernet Branca - Liqueur au Fruit de la Passion - Shrub aux framboises - Pamplemousse  
*Enveloppant et fruité / Enveloping and fruity*

## MIDNIGHT IN PARIS

24

Vodka MEZ Coffee Infused - DOM Bénédicte - Sirop de vanille - Zestes d'agrumes  
*Doux et aromatique / Sweet and aromatic*



Prix nets en euros. A consommer avec modération. *Net prices in euros. Drink responsibly.*

# SIGNATURE AVEC CHAMPAGNE

(9 cl - 15 cl)

## SIXIÈME

24

St-Germain - DOM Bénédicte - Orange Bitter - Champagne Deutz Rosé

*Rafraîchissant et floral / Refreshing and floreal*

## FRAISE 75

23

Tanqueray Ten - Citron vert - Oleo Saccharum aux fraises - Champagne Deutz Brut

*Sec et fruité / Dry and fruity*

## COCKTAIL CHAMPAGNE IMPÉRIAL

23

Champagne Deutz Brut - Mandarine Napoléon - Mix Bitter - Sucre

*Effervescent et d'agrumes / Effervescent and citrus*

# COCKTAILS SANS ALCOOL

(9 cl - 15 cl)

19 €

## ROSEBUD

Fruit de la passion frais - Framboises fraîches - Jus de cranberry - Jus de pomme - Citron vert - Sucre

*Sec et exotique / Dry and exotic*

## PRINCESS PEACH

Purée de pêches - Menthe fraîche - Lait d'amandes grillées - Cordial de sureau - Citron vert

*Frais et crémeux / Fresh and creamy*

## BARBARIAN MULE

Figue de Barbarie - Oleo Saccharum aux fraises - Citron vert - Basilic - Ginger Beer

*Pétillant et fruité / Sparkling and fruity*

*L'équipe du Bar est à votre disposition pour tous les cocktails classiques que vous souhaitez au prix de 21€.*

*Un supplément de 3€ peut être appliqué si vous souhaitez modifier le spiritueux de base.*



Prix nets en euros. A consommer avec modération. *Net prices in euros. Drink responsibly.*

# ASSIETTES & TARTINABLES

## Tartinables Kaviari (90g)

Œufs de Cabillaud blancs 16

## Tartinables végétariens (80g)

Délices d'artichaud à la truffe noire du Périgord 16

Caviar d'Aubergine 16

## Assiettes gourmandes :

	Moyenne	Grande
Assiette de fromage	19	28
Assiette de charcuterie	17	25
Assiette mixte (fromage et charcuterie)	18	27
Assiette de saumon fumé	24	30



## APÉRITIFS 5cl

Ricard	10	Pastis Bardouin	11
Campari	10	Pastis des Alpes	11
Aperol	10	Lillet Blanc	11
Suze	10	Noilly Prat	11
Picon	10	Antica Formula	12

## VODKA 5cl (+3€ avec Soda ou Tonic Fever Tree)

Ketel One	18	Grey Goose	20
MEZ	20	Grey Goose Poire	21
Beluga Noble	20	Belvedere	20

## VODKA AROMATISÉE

MEZ Passion Hibiscus	21	MEZ Café	22
MEZ Framboise Rose	21		

## GIN 5cl (+3€ avec Tonic Fever Tree)

Tanqueray Ten	18	Mirabeau	22
Citadelle	18	Anaë	20
The Botanist	20	Nikka Coffee	22
Hendrick's	22	Monkey 47	24

## TEQUILA & MEZCAL 5cl

Olmeca Altos	15	Patrón Añejo	27
Calle 23 Reposado	18	Mezcal Mahani	19
Patrón Silver	26	Mezcal Del Maguey	21



## WHISKY 5cl

### SINGLE MALT

Aberlour 10 ans	18	Aberlour 12 ans	21
Glenfiddich 12 ans	21	Glenfiddich 15 ans	26
Glenmorangie 10 ans	21	Glenmorangie 18 ans	32
The Macallan 12 ans	28	The Macallan 15 ans	34
Lagavulin 12 ans	34	Lagavulin 16 ans	26
Laphroaig 10 ans	22	Talisker 10 ans	24
Oban 14 ans	26	Monkey Shoulder Smokey	21

### BOURBON & RYE

Maker's Mark	19	Bulleit Rye	19
Woodford Reserve	21	Whistle Pig Rye 10 ans	27

### IRISH

Jameson	18	Bushmills 10y	22
---------	----	---------------	----

### JAPON

Nikka From the Barrel	26	The Tottori 3 ans	27
-----------------------	----	-------------------	----

## LIQUEURS & DIGESTIFS 5cl

Baileys	10	Drambuie	10
Mandarine Napoléon	10	Italicus	11
DOM Bénédictine	10	Galliano	11
Grand Marnier	10	Fernet Branca	11
Disaronno	10	St-Germain	13
Mangalore	10	Chartreuse vert/jaune	13



## RHUM & CACHAÇA 5cl

Havana Club 7 años	17	Brugal 1888	20
Flor de Caña 12 años	17	Santa Teresa 1796	23
Diplomatico Reserva	17	El Pasador de Oro XO	25
Leblon Cachaça	17	Zacapa XO	34

## COGNAC 5cl

Camus VSOP	25	Rémy Martin	25
Hennessy	22	Pierre Lecat XO Mémoire	36

## ARMAGNAC 5cl

Uby 20 ans	26	Laubade Millésime 1978	34
Bas-Armagnac Laubade XO	30		

## CALVADOS 5cl

Pays d'Auge Drouin VSOP	20	Morin Horse d'Age 15 ans	25
-------------------------	----	--------------------------	----

## BIÈRES BOUTEILLES & CIDRE 33cl

La Parisienne Pils	10	Brewdog IPA	11
La Parisienne Blanche	10	Cidre Fils de Pomme Brut	10



# NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

## CUVÉES

15 cl 75 cl

### Deutz Brut

19 83

*Frais et fruité, parfum élégant / Fresh and fruity, elegant perfume*

### Deutz Rosé

22 97

*Riche et puissant, nez fruité / Rich and powerful, fruity nose*

### Bérèche Brut Réserve

110

*Notes fruitées d'amandes et fruits rouges. Corps crémeux et élégant, fin minérale.*

*Fruity notes of almond and red fruits. Creamy and elegant body, final mineral.*

### Moët et Chandon Brut Impérial Blanc

120

*Savoureux et fondu, délicatement frais. Notes de fruits à pépins.*

*Tasty and melted, delicately fresh. Notes of pome fruits.*

### Ruinart R De Ruinart Blanc

165

*Frais et complexe. Les fruits blancs et jaunes se mêlent aux fruits secs.*

*Parfum fleuri et épicé.*

*Fresh and complex. White and yellow fruits blend with dried fruits.*

*Floral and spicy perfume.*

### Bollinger Rosé

175

*Structuré, velouté. Jolie notes de fruits rouges avec une touche épicée.*

*Structured, velvety. Pretty notes of red fruits with a spicy touch.*





# MILLÉSIMES

## **Bollinger Grande Année 2014**

*La Grande Année 2014 est l'expression d'un savoir-faire préservé de longue date.*

*La Maison Bollinger privilégie le temps long pour proposer un millésime d'une grande finesse, complexe et structuré.*

*The Grande Année 2014 is the expression of a know-how preserved for a long time.*

*Maison Bollinger favours long time to offer a vintage of great finesse, complex and structured.*

300

## **Veuve Clicquot Grande Dame 2012**

*Créée en hommage de Madame Clicquot, la Grande Dame est une excellence de la*

*Maison de Champagne Veuve Clicquot.*

*Côté minéral équilibré par la fraîcheur du mélange.*

*Created in tribute to Madame Clicquot, the Grande Dame is an excellence of the Maison the*

*Champagne Veuve Clicquot.*

*Mineral side balanced by the freshness of the mixture.*

390



# NOTRE SÉLECTION DE VINS

## VINS BLANCS

	12 cl	75 cl
Châteauneuf-du-Pape AOP, famille Brunier		120
Mercurie AOP, Domaine François Raquillet	20	90
Ladoix AOP, Domaine Edmond Cornu et Fils		110
Luberon AOP, Domaine Le Novi	15	65
Saint-Aubin 1er cru AOP, Olivier Leflaive		195

## VINS ROUGES

Châteauneuf-du-Pape AOP, famille Brunier		110
Rully AOP, Antonin Rodet		75
Saint-Emilion grand cru AOP, Château Grand Mayne	18	80
Crozes-Hermitage AOP, Domaine Chapoutier	16	70
Saint-Joseph AOP, Yves Cuilleron		115

## VINS ROSES

Côtes de Provence AOP, Minuty		85
Côtes de Provence AOP, Miraval Famille Perrin	16	70



## JUS & THÉS - *JUICES & TEAS - 25 cl*



11€

Jus d'Ananas / *Pineapple juice*

Nectar de Cranberry / *Cranberry nectar*

Jus de Pomme / *Apple juice*

Nectar de Pêche / *Peach nectar*

Jus d'Orange / *Orange juice*

Thé glacé noir aromatisée / *Black ice tea*

Jus de Tomate / *Tomato juice*

Thé glacé vert aromatisée / *Green ice tea*

## JUS DE FRUIT FRAIS - *FRESH JUICE*

12€

Orange

Citron / *Lemon*

Pamplemousse / *Grapefruit*

## EAUX - *WATER*

Evian 33cl

7

Perrier 33cl

7

Evian 50cl

9

San Pellegrino 50cl

9

## SODAS - *SOFT DRINKS*

9€

Coca Cola 33cl

Fever Ginger Ale 20cl

Coca Cola Zero 33cl

Fever Ginger Beer 20cl

Fever Tonic Water 20cl

Lorina VP Limonade 33cl

## BOISSONS CHAUDES - *HOT DRINKS*

Espresso

6

Café Américain / *Americano*

7

Décaféiné

7

Double Espresso

8

Allongé / *Large Coffee*

7

Cappuccino

9

Noisette / *Espresso Macchiato*

7

Chocolat Chaud / *Hot Chocolate*

10



# NOTRE SÉLECTION DE THÉS

PALAIS  
DES  
THÉS

10€

## OUR TEA SELECTION



### LES THÉS NOIR — BLACK TEA

- **Golden Darjeeling**  
Thé noir de l'Himalaya / *Organic tea from the Himalaya*
- **Grand Yunnan Impérial**  
Thé noir doux et miellé / *Black tea mellow and honneyed*
- **Blue of London Earl Grey**  
Thé noir du Yunnan et Bergamote / *Black tea from Yunnan and Bergamote*
- **Breakfast Tea**  
Mélange anglais bio de thés noirs / *Organic English blend of black teas*
- **Saint James O.P.**  
Thé noir puissant et corsé / *Black tea, strong and full-bodied*

### LES THÉS VERTS — GREEN TEA

- **Sencha Ariake**  
Thé vert bio frais et tonique / *Organic green tea, fresh and invigorating*
- **Genmaicha Yama**  
Thé vert et riz grillé / *Green tea and roasted rice*
- **Paris for Her**  
Thé vert, rose et framboise / *Green tea, rose and raspberry*

### INFUSIONS — HERBAL TEA

- **Verveine / Verbena**
- **Camomille / Camomille**
- **Menthe Poivrée / Pepper Mint**

