



*Prix net en euro, service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

Boissons chaudes

CAFÉ ILLY & CHOCOLAT

Espresso 4,5

Décaféiné 4,5

Allongé 4,5

Cappuccino 7

Latte Macchiato 7

Chocolat chaud Monbana 9

TISANERIE MAISON BLAIZE

Tisane Maison Blaize, florale aux saveurs acidulées 9
Réglisse, Hibiscus, Mélisse, Rooibos fruits rouges, Rose pâle, Matricaire

Tisane Notre Dame de la Garde, mentholée aromatique 9
Eucalyptus, Menthe douce, Menthe poivrée, Mélisse, Citronnelle

Tisane Fort Saint-Jean, épicée aux saveurs citronnées 9
*Curcuma concassé, Poivre de Guinée, Ecorce de citron,
Gingembre, Cannelle coupée, Macis, Réglisse, Rooibos citrus*

THÉS BETJEMAN & BARTON

Noirs: Morning Breakfast, Earl Grey, Darjeeling 8

Verts: Vert de Chine, Menthe, Jasmin, Réveil 8

Infusions: Camomille, Verveine, Menthe Poivrée 8

16 *Marguerite* 06

Softs

SODAS 33CL

Coca Cola 8

Coca Cola Zéro 8

Orangina 8

Sprite 8

Schweppes Agrumes 8

Fuze Tea Pêche Intense 8

Redbull (25CL) 10

En accompagnement des spiritueux 4

JUS DE FRUITS

Orange pressée (15CL) 10

Pamplemousse pressé (15CL) 10

Pur jus de pomme Bio Les Coeurs BIO (25CL) 9

Jus du moment Bio Les Coeurs BIO (25CL) 9

EAUX

Perrier (33CL) 7

Vittel (0,5L) 8

Vittel (1L) 10

San Pellegrino (0,5L) 8

San Pellegrino (1L) 10

Spiritueux

TEQUILA 5CL

- Olmeca Silver* 15
Patrón Silver 20
Patrón Reposado 28

VODKA 5CL

- Grey Goose* 18
Absolut 16
Squadron 303 24
Tigre Blanc Alambic 28
Tigre Blanc 17

DIGESTIFS 5CL

- Armagnac Château Laubade VSOP* 18
Calvados Christian Drouin VSOP 12
Hennessy Fine de Cognac VSOP 19
Cognac Rémy Martin 45
Bénédictine 12
Eau de vie de Poire Williamine / Eau de vie de Mirabelle 12

LIQUEURS 5CL

- Cointreau* 10
Bailey's 10
Liqueur de café Cartron 10
Amaretto 10
Get 27 / Get 31 10
Chartreuse Verte / Chartreuse Jaune 18

A Partager

DIPS DE LÉGUMES DU POTAGER 🌱 9

HOUMOUS DE FÈVES ET CORIANDRE
Garden vegetable crudites, coriander broad beans hummus

GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES ET POIVRES 12
Salmon gravlax marinated in citrus and peppers

TARAMA BLANC, CROUSTILLES DE PAIN 12
Taramasalata, blinis

VERRINE DE GASPACHO VERT 🌱 9
Green gazpacho

BRUSCHETTA AU JAMBON DE SERRANO 12
COPEAUX DE PARMESAN
Jamon Serrano bruschetta, parmesan shavings

BURRATA À L'ORIGAN ET TOMATE, FOCCACIA 🌱 12
Burrata with oregano and tomatoe, foccacia bread

CAVIAR D'AUBERGINE AU MIEL ET SARRIETTE 🌱 9
CHIPS DE TORTILLAS
Eggplant caviar with honey and savory, tortilla crisps

🌱 Vegan

La carte des tapas est disponible de 12h à 22h. / Tapas menu is available from 12pm to 10pm.
La carte des allergènes est disponible à la demande. / Allergen menu is available upon request.

Cocktails

En hommage au jardin de Marguerite, les cocktails signatures et créations représentent chacun un ingrédient ou une saveur de la saison.

Signature

GRANNY SMITH ♥ (16CL) 20

ÉPICÉ - ACIDULÉ - DOUX

*Rhum blanc - Jus de pomme - Cidre poiré
Verjus - Cannelle*

Création

NOISETTE (15CL) 19

GOURMAND - RÉCONFORTANT - GRILLÉ

*Cognac VS - Vermouth rouge
Sirop de châtaigne & noisette maison - Verjus*

SHISO (13,5CL) 19

HERBACÉ - FRAIS - ANISÉ

Vodka infusée au shiso - Liqueur de Bénédictine - Verjus - Shiso frais

MIEL (13,5CL) 19

FUMÉ - ÉPICÉ - EXOTIQUE

Mexcal - Sirop de miel maison - Piment - Verjus - Angostura bitter

CLÉMENTINE (21CL) 19

PÉTILLANT - AGRUMES - RAFFRAÎCHISSANT

Gin - Sirop de kumquat - Jus de clémentine frais - Prosecco

POIRE (15CL) 19

FRUITÉ - ROND - FLAMBÉ

Liqueur de poire flambée maison - Bourbon - Sirop d'orgeat - Verjus

Spiritueux

GIN 5CL

Agrumes: Tanqueray 15

Épices: Monkey 47 20

Exotique: Kinotea Gin 32

Floral: Hendrick's 16

Genièvre: Bombay Sapphire 17

Minéral: Bartolomeo 18

—

Tonic français: Hysope 2

RHUM 5CL

Diplomatico Reserva Exclusiva 16

Bacardi Reserva 8 años 18

Zacapa 24

Santa Teresa 22

Plantation Three Stars 14

WHISKIES 5CL

Chivas 12 ans 18

Glenfiddich 15 ans 20

Lagavulin 26

Johnnie Walker Black Label 18

Johnnie Walker Blue Label 50

Nikka 22

Jack Daniel's 15

Buffalo Trace 15

Bières & Apéritifs

BIÈRES ET CIDRE 33CL

- Heineken* 9
- Heineken 0.0%* 8
- Cidre Poiré Appie* 12

BIÈRES LOCALES 33CL

- Sainte Cécile Blonde* 12
- Sainte Cécile Blanche* 13
- L'isséenne Blonde Locale* 12
- La Parisienne Blonde BIO* 12
- La Parisienne IPA* 14

APÉRITIFS

- Pastis 51* (4CL) 10
- Campari* (6CL) 10
- Apérol* (6CL) 10
- Routin Blanc, Rouge, Dry* (6CL) 10
- Italicus* (6CL) 12
- Pineau des Charentes BIO* (10CL) 14

Cocktails à la française

Twistés au St-Germain

- SPRITZ ST-GERMAIN (18CL) 18
- St-Germain - Prosecco - Eau pétillante*

- PARISIAN DAIQUIRI (12CL) 18
- St-Germain - Rhum blanc - Citron vert*

- GIN TONIC ST-GERMAIN (18CL) 18
- St-Germain - Gin - Hysope tonic*

- GRAND FIZZ (22CL) 18
- St-Germain - Vodka - Citron vert - Eau pétillante*



COCKTAILS CLASSIQUES 18

- Mojito, Apérol Spritz, Negroni, Margarita, etc.*
- Demandez ce que vous aimez*



Mocktails

PANDAN (15CL) 15

EXOTIQUE - SOUFFLÉ - SAVOUREUX

Sirop de pandan - Thé noir Earl Grey - Verjus

KUMQUAT (15CL) 15

TONIQUE - CITRONNÉ - FRUITÉ

Sirop de Combava - Concombre & Kumquat - Verjus - Tonic

PAMPLEMOUSSE (24CL) 15

PULPEUX - CAFÉINÉ - PÉTILLANT

*Jus de pamplemousse - Sirop de menthe poivrée maison - Café
Verjus - Tonic*

MENTHE POIVRÉE (18CL) 15

RAFRAÎCHISSANT - AROMATIQUE - HERBACÉ

*Sirop de menthe poivrée maison - Jus de concombre - Lait
Verjus - Eau pétillante*

HIBISCUS (18CL) 15

ACIDULÉ - ÉQUILIBRÉ - ÉPICÉ

*Bissap maison - Sirop de fleur de sureau - Verjus
Jus de concombre - Ginger beer*

Vins & Champagnes

CHAMPAGNES 12,5 CL / 75CL

Pommery Apanage Brut 19 / 110

Pommery Apanage Rosé 22 / 145

Pommery Blanc de Blancs — / 140

Taittinger Brut — / 110

Taittinger Prestige Rosé — / 130

Vranken Diamant Brut — / 130

Cuvée Louise Brut — / 325

Dom Pérignon — / 450

EFFERVESCENT SANS ALCOL *French Bloom Pétillant BIO 16 / 75*

VINS BLANCS 15 CL / 75CL

Chablis AOP Jean-Marc Brocard 15 / 60

Pouilly-Fumé AOP Domaine Veneau 14 / 56

Côtes-du-Rhône AOP Prieurs de St-Julien 10 / 40

Graves AOP Château de Mauves 12 / 48

VIN DOUX NATUREL *Jurançon moelleux AOP, Château Jolys 16 / 64*

VINS ROUGES 15 CL / 75CL

Morgon AOP, Château de Pizay 14 / 56

Chinon AOP, Domaine P. Sourdis, Le Moulin à Tan AB 12 / 48

Côtes-du-Rhône AOP, Cuvée Fabre AB 10 / 40

Bordeaux Supérieur AOP, Château Baratet AB 13 / 52

VINS ROSÉS 15 CL / 75CL

Côtes-de-Provence AOP, La Vie en Rose de Roubine 12 / 48