

Carte du *Bar*

H O R A I R E S
Tous les jours de 15h à 23h00



LORD BYRON
PARIS • CHAMPS-ÉLYSÉES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

Too much alcohol can damage your health. Please drink with moderation

Prix net en euros, taxes et services inclus

Price all taxes and service included

COCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE COCKTAILS

Caroline

"Let us pass round the cup of love's bliss in full measure"

Gin, Citron vert, sirop de grenadine, oeuf

17 €

Mazzepea

"A shock to one - A thunderbolt to all"

Jack Daniel's, Sirop de vanille, Citron vert, Limonade

17 €

First Kiss

"Give me the mild beam of the soul-breathing glance"

Vodka, Amaretto, Bailey's, Fève de Tonka rapée

17 €

Minerva sans alcool

The precious hour of parting lingers still

Lyre, Cranberry, sucre de canne, citron vert

12 €



COCKTAILS CLASSIQUES

TRADITIONAL COCKTAILS

Mojito	15 €
Manhattan	15 €
Whisky Sour	15 €
Cosmopolitan	15 €
Caipirinha	15 €
...	
Cocktail sans alcool	12 €

Fruit de l'imagination de la 1^{ère} Barmaid Sarah F. et de la Barmaid Sarah R., tous les cocktails sont des créations originales et préparés avec des produits frais.

*Ils s'ajustent aux attentes et goûts de chacun.
N'hésitez pas à leur demander votre cocktail préféré.*

Imagined by Sarah F., our 1st Barmaid and our Barmaid Sarah R., all cocktails are original creations, created with fresh produce.

*They can be adjusted to suit individual tastes and preferences.
Feel free to ask them for your favorite cocktail.*



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

	<i>12cl</i>	<i>75cl</i>
Champagne Henriot Brut	17 €	95 €
Champagne Henriot Rosé	-	130 €
Champagne Henriot Blanc de blancs	21 €	130 €
Champagne Henriot Millésimé 2014	-	180 €
Champagne Henriot L'Inattendue 2016	-	230 €
Taittinger Brut Réserve	-	110 €
Taittinger Prestige Rosé	-	150 €
Taittinger Comtes de Champagne	-	480 €

BIERES

BEERS

<i>Pression</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
Leffe (<i>blonde</i>)	6 €	10 €
Hoegaarden (<i>blanche</i>)	6 €	10 €

<i>Bouteille</i>	<i>33cl</i>
Paillette Blonde	8 €
Paillette IPA	8 €
Carlsberg	8 €
La Parisienne <i>Sans alcool</i>	8 €

VIN BLANC

WHITE WINE

	<i>15cl</i>	<i>75cl</i>
Chablis, Domaine Laroche, Saint Martin, 2023	12 €	53 €
Côtes du Rhône, Domaine Ogier, Artésis, 2023	10 €	45 €
Côtes Catalanes, Domaine Cazes, 2023	10 €	44 €
Pays d'oc, Mas Neuf, L'Inédit, 2023	11 €	45 €

VIN ROUGE

RED WINE

	<i>15cl</i>	<i>75cl</i>
Pinot Noir, V. Jeanjean, Secret de Lunès, 2023	10 €	45 €
Médoc, Patache d'Aux, Cru Bourgeois, 2016	12 €	55 €
Châteauneuf du Pape, L'oratoire, 2021	14 €	65 €

VIN ROSE

ROSE WINE

	<i>15cl</i>	<i>75cl</i>
Gris de Camargue, Domaine Le Pive, 2023	9 €	40 €
Côtes de Provence, Château Gassier, 2023	12 €	55 €

SPIRITUEUX

4cl

SPIRITS

Whisky

Lagavulin 16 ans	22 €
Bulleit Rye	16 €
Nikka From the Barrel	20 €
Bourbon Maker's Mark	14 €
Jack Daniel's	12 €
Cardhu Double Matured	15 €

Vodka

Vodka Absolut	12 €
Grey Goose	14 €
Belveder	14 €

Gin

Bombay Sapphire	12 €
Hendrick's	14 €
Monkey 47	15 €
Tanqueray Ten	14 €
Citadelle	14 €
Lyre's Dry London Spirit <i>sans alcool</i>	8 €

Rhum

Zaccapa 23 ans	22 €
Bacardi Carta Blanca	12 €
Kraken Spiced	14 €

Tequila

Patron Silver 14 €

Liqueurs

Get 27 12 €

Saint Germain 12 €

Cointreau 12 €

Baileys 12 €

Amaretto 12 €

Apéritifs

Ricard 10 €

Noilly Prat Vermouth Français 12 €

Messias Tawny Porto 12 €

Martini Bianco ou Rosso 11 €

Campari / Aperol 12 €

Cognac

Hennessy, VS 14 €

Hennessy, XO 50 €

Armagnac

Armagnac Janneau 12 €

Accompagnement

Soda, Tonic 3 €

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Expresso	4 €
Double expresso	7 €
Capuccino / Café latte	7 €
Chocolat chaud	6 €
Thé <i>Dammann Frères</i> ®	6 €
Infusion <i>Dammann Frères</i> ®	6 €

EAUX MINERALES

MINERAL WATERS

	<i>33cl</i>	<i>75cl</i>
Evian	5 €	9 €
Badoit	5 €	9 €

BOISSONS SANS ALCOOL

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola zero <i>33cl</i>	7 €
Granini Orange, Ananas, Tomate <i>25cl</i>	6 €
FuzeTea, Parismonade <i>25cl</i>	7 €
Tonic Fever Tree & Ginger Ale <i>20cl</i>	7 €
Sirop	3 €

A PARTAGER

TO SHARE

Planche de Fromage Affinés <i>sélection du moment</i>	12 €
Terrine de campagne au piment d'Espelette	10 €
Terrine de la mer au Saumon	10 €
Tartinades :	10 €
• Ecrasé de Poireaux au Sésame	
• Champignons de Paris à Tartiner	
• Crème de Brocolis Pecorino et Amandes	
• Purée d'Olives aux Figues	
• Rillettes de Poulet Epicé	
• Rillettes de Lieu Noir au Fenouil	

