



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

Beppo

"Tis as we take a glass with friends at parting"

Cognac, Vermouth Rouge, Amaretto

17 €

Lara

"A new season's pattern of rain and seed in a dry land"

Vodka, Jus de pomme, Saint Germain, Citron vert

17 €

Don Juan

"Tis sweet to put an end to strife; tis sometimes sweet to have our quarrels"

Rhum, Vermouth rouge, Crème de cassis, Citron vert

17 €

Parisina sans alcool

Jus de pomme, Sirop de rose, Sirop de vanille, Citron vert

17 €



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 et du Barman Léonard, 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.

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	6 €	10 €

<i>Bouteille</i>	<i>33cl</i>
Paillette Blonde	8 €
Paillette IPA	8 €
Carlsberg	8 €

VIN BLANC

WHITE WINE

	<i>15cl</i>	<i>75cl</i>
Chardonnay Secret de Lune 2022	8 €	39 €
Chablis domaine Laroche « Saint Martin »	12 €	53 €
Côtes du Rhone Artésis	10 €	45 €
Muscat Viognier Cotes Catalanes	10 €	44 €
Vin blanc d'Oc Mas Neuf Moelleux	11 €	45 €

VIN ROUGE

RED WINE

	<i>15cl</i>	<i>75cl</i>
Pinot Noir Mas La Chevaliere	10 €	45 €
Cru Bourgeois Château Patache d'Aux	12 €	55 €
Crozes Hermitage Domaine Ogier	14 €	65 €

VIN ROSE

ROSE WINE

	<i>15cl</i>	<i>75cl</i>
Sable de Camargue Domaine Le Pive	9 €	40 €
Cote de Provence Château Gassier	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 €

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 €

Chartreuse Verte 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>Cafés Richard</i> [®]	6 €
Infusion <i>Cafés Richard</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 <i>25cl</i>	7 €
Tonic Fever Tree <i>20cl</i>	7 €
Sirop	3 €

A PARTAGER

TO SHARE

Planche de Fromage Affinés	12 €
Planche de Charcuterie	12 €
Terrine de campagne au piment d'Espelette	10 €
Terrine de la mer au Saumon	10 €

