



L'ATELIER

— CRÉATION & PARTAGE —

FOOD

*Prix nets en euros. Service compris. Allergènes disponibles sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net prices in euros. Service included. Allergens available upon request. Alcohol abuse is dangerous for your health.*

TAPAS

TOUS LES JOURS | 12H - 22H (*dernière commande*)
EVERY DAY | 12 PM - 10 PM (*last order*)

HOUMOUS DE BETTERAVE & FETA 15€

Pain pita à l'ail
HOMEMADE BEETROOTS HUMMUS & FETA
Garlic pita bread

QUESADILLAS 27€

Compotée d'oignons truffée (tuber estivum) & comté affiné
TRUFFLE QUESADILLAS
Stewed onions & comté cheese

PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE CINCO JOTAS 45€

Poivrons piquillos confits et beurre aux herbes de Provence
IBERIC HAM BOARD FROM CINCO JOTAS HOUSE
Candied piquillo peppers and butter with herbs of Provence

CHARCUTERIES ITALIENNES 28€

Bresaola et Culatelo, beurre thym-citron
ITALIAN COLD CUTS, BRESAOLA AND CULATELO
Thyme and lemon butter

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 22€

Par la Fromagerie Mons
SELECTION OF MATURED CHEESES
From Fromagerie Mons

OEUFS MIMOSA 14€

6 ½ pièces
MIMOSA EGGS
6 ½ pieces

LOBSTER ROLL 54€

Queue de homard Canadien nacrée, pincés en tempura
Mayonnaise miso et yuzu, pickles de légumes et aioli d'ail noir
Pearly lobster tail, tempura claws
Miso and yuzu mayonnaise, pickles and black garlic aioli
Suppl. Caviar Casparian (5gr.)

+20€

CAVIAR OSCIÈTRE - MAISON CASPARIAN 125€/330€

Blinis, avocat, crème. 50 g / 125 g
CASPARIAN HOUSE OSCIETRA CAVIAR
Blinis, avocado, cream 50g/125g

Prix nets en euros. Service compris. Allergènes disponibles sur demande.
Net prices in euros. Service included. Allergens available upon request.

TAPAS

DU MARDI AU SAMEDI | 19H - 22H (*dernière commande*)
FROM TUESDAY TO SATURDAY | 7:00 PM - 10 PM (*last order*)

EDAMAME

Salés - *Salty* 8€
Epicés - *Spicy* 10€

TEMPURA

Crevettes, sauce ponzu - *Prawns, ponzu sauce* 19€
Fleurs de courgettes, sauce ponzu - *Zucchini flowers, ponzu sauce* 17€
Crevettes/légumes, sauce ponzu - *Prawns/vegetables, ponzu sauce* 20€

GYOZAS - 5 PIÈCES

Poulet - *Chicken* 13€
Crevettes - *Prawns* 16€
Légumes - *Vegetables* 12€

BUNS À LA PIÈCE

Joue de boeuf confite au miso, sauce barbecue-gingembre, kimchi 10€
Beef cheek confit with miso, ginger & barbecue sauce, kimchi
Crevette, mayonnaise épicée, shiso, pickles oignons rouges 9€
Shrimp, spicy mayonnaise, shiso, red onions pickles

BROCHETTES - 2 PIÈCES

Brochettes boeuf-fromage 16€
Beef and cheese skewers
Poitrine de cochon cuisson 24h, laquage barbecue Coréen 14€
Slow cooked pork belly (24h), glazed in the Korean style

POULET KARAAGE

Haut-de-cuisses marinés puis frits 22€
Fried pieces of chicken legs

Prix nets en euros. Service compris. Allergènes disponibles sur demande.
Net prices in euros. Service included. Allergens available upon request.

SUSHIS

DU MARDI AU SAMEDI | 19H - 22H (*dernière commande*)
FROM TUESDAY TO SATURDAY | 7:00 PM - 10 PM (*last order*)

MAKIS - 8 PIECES

Végétariens - <i>Vegetables</i>	10€
Thon rouge épicé - <i>Spicy tuna</i>	16€
Saumon, fromage frais et condiment mangue <i>Salmon, cream cheese and mango chutney</i>	16€

CALIFORNIA ROLLS - 8 PIECES

Saumon tobiko / avocat - <i>Salmon tobiko / avocado</i>	22€
Homard / avocat - <i>Lobster / avocado</i>	49€
Kobe / avocat - <i>Kobe / avocado</i>	50€
Thon - <i>Tuna</i>	35€

NIGIRIS - 2 PIECES

Saumon / Daurade / Loup - <i>Salmon / Sea bass / Sea bream</i>	9€
Oeufs de saumon - <i>Salmon eggs</i>	12€
Thon rouge - <i>Red tuna</i>	12€
Thon gras - <i>Tuna Belly</i>	17€
Wagyu	19€
Kobe	26€

ASSORTIMENTS DE SUSHIS

Assortiment de nigiris, sashimis, makis & california rolls	
20 pièces	60€
40 pièces	120€
60 pièces	180€

ASSORTIMENTS DE SASHIMIS

Poissons selon arrivages du jour	
20 pièces	80€
40 pièces	160€
60 pièces	240€

Prix nets en euros. Service compris. Allergènes disponibles sur demande.
Net prices in euros. Service included. Allergens available upon request.

PIZZAS DE L'ATELIER

TOUS LES JOURS | 18H30 – 22H (*dernière commande*)

EVERY DAY | 18:30 PM – 10 PM (*last order*)

Cuites dans notre four Morello Forni et préparées avec des produits rigoureusement sourcés,
nos pizzas célèbrent la plus pure tradition italienne.

Baked in a Morello Forni oven and crafted with exceptionally sourced ingredients,
our pizzas celebrate the purest Italian tradition.

LES MÉDITERRANÉENNES | MEDITERRANEANS ONES

MARGHARITA

Base tomate, Mozzarella fior de latte, Basilic de Provence, Parmigiano Reggiano DOP 12 mois,
Olives taggiasche

*Tomato base, Fior di Latte mozzarella, Provençal basil, 12-month aged Parmigiano Reggiano DOP,
Taggiasca olives*

25€

CORSICA

Base tomate, Mozzarella fior de latte, Brousse, Figatellu IGP Monte Cinto, Olives taggiasche

Tomato base, Fior di Latte mozzarella, brousse cheese, Monte Cinto IGP figatellu, Taggiasca olives

28€

DIAVOLA

Base tomate, Mozzarella fior de latte, Spianata piccante Maison Bechelli, Basilic de Provence

Tomato base, Fior di Latte mozzarella, Maison Bechelli spicy spianata salami, Provençal basil

27€

PARMA

Base tomate, Mozzarella fior de latte, Prosciutto di Parma 16 mois d'affinage,

Parmesan Reggiano DOP 12 mois, Roquette

*Tomato base, Fior di Latte mozzarella, 16-month aged Prosciutto di Parma, 12-month
aged Parmigiano Reggiano DOP, arugula*

27€

VEGGIE

Base tomate, Mozzarella fior de latte, Légumes de saison grillés, Basilic de Provence

Tomato base, Fior di Latte mozzarella, grilled seasonal vegetables, Provençal basil

23€

Prix nets en euros. Service compris. Allergènes disponibles sur demande.

Net prices in euros. Service included. Allergens available upon request.

PIZZAS DE L'ATELIER

TOUS LES JOURS | 18H30 – 22H (*dernière commande*)

EVERY DAY | 18:30 PM – 10 PM (*last order*)

Cuites dans notre four Morello Forni et préparées avec des produits rigoureusement sourcés,
nos pizzas célèbrent la plus pure tradition italienne.
Baked in a Morello Forni oven and crafted with exceptionally sourced ingredients,
our pizzas celebrate the purest Italian tradition.

LES CRÉATIVES | CREATIVES

"AVOCAVIAR"

45€

Robiolino, Fromage de chèvre frais, Guacamole, Caviar Oscietre Maison Casparian,
Zeste de citron

*Robiolino cheese, fresh goat cheese, guacamole, Maison Casparian Oscietra caviar, lemon
zest*

TRUFFE

39€

Crème fraîche de Bresse truffée, Mozzarella Fior de Latte, Stracciatella, Noisettes du
Piémont, Roquette, Artichauts
de Strevi, Truffe aestivum d'Aquitaine

*Truffled Bresse cream, Fior di Latte mozzarella, stracciatella, Piedmont hazelnuts,
arugula, Strevi artichokes, Aquitaine summer truffle*

CYNARA

23€

Crème fraîche de Bresse, Mozzarella Fior de Latte, Stracciatella, Artichauts de
Strevi, Noisettes du Piémont, Roquette, Zeste de citron

*Bresse cream, Fior di Latte mozzarella, stracciatella, Strevi artichokes, Piedmont
hazelnuts, arugula, lemon zest*

*Prix nets en euros. Service compris. Allergènes disponibles sur demande.
Net prices in euros. Service included. Allergens available upon request.*

DESSERTS

Douceurs de l'instant, par les Pâtissiers du Château

Sweet delights, by the Château's Pastry Chefs

BABA AU RHUM - VANILLE DE MADAGASCAR 12€

Baba imbibé au rhum, chantilly à la vanille de Madagascar

RUM BABA, MADAGASCAR VANILLA

Rum-soaked baba, Madagascar vanilla, whipped cream

TARTE AUX FRAISES 12€

Pâte sucrée, crème vanille, gel fraise, fraises fraîches

STRAWBERRY TART

Sweet dough, vanilla cream, strawberry gel, fresh strawberries

CRÈME CARAMEL 12€

Crème caramel à la vanille

CARAMEL CREAM

Vanilla caramel custard

TARTE CITRON - VANILLE 12€

Sablé Breton, compotée citron-vanille, crémeux citron, meringue

LEMON - VANILLA TART

Breton shortbread, lemon-vanilla compote, lemon crémeux, meringue

MOUSSE CHOCOLAT FAÇON GRAND-MÈRE 12€

Mousse au chocolat noir 70 %

CHOCOLATE MOUSSE «GRANDMA-STYLE»

70% dark chocolate mousse

MI-CUIT GUANAJA VALRHONA 70% 12€

Crème anglaise à la vanille de Madagascar

VALRHONA GUANAJA 70% MOLTEN CAKE

Guanaja Valrhona 70%, served with Madagascar vanilla custard

GLACES DE LA MAISON RAVI 4€/boule

Parfums au choix

RAVI ARTISAN ICE CREAM

Selection of flavors

/ scoop

Prix nets en euros. Service compris. Allergènes disponibles sur demande.

Net prices in euros. Service included. Allergens available upon request.



L'ATELIER

— CRÉATION & PARTAGE —

DRINKS

*Prix nets en euros. Service compris. Allergènes disponibles sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net prices in euros. Service included. Allergens available upon request. Alcohol abuse is dangerous for your health.*

SIGNATURES

Créations originales élaborées par nos “apothicaires”

Original creations crafted by our “apothecaries”

HERBIER & BOTANIQUE - 26€

HERBARIUM - 12cl

Porto blanc infusé menthe et gingembre, Melon, Lavande, Tonic
White porto infused with mint and ginger, Melon, Lavander, Tonic Water

L'ÉLIXIR DES ROSES SÈCHES - 18cl

Altos tequila reposado, Liqueur de sureau, Pomme, Eau de rose
Altos reposado tequila, Eldenflower liquor, Apple, Rose water

APOTHECARY BLOOM - 12cl

Mezcal Koch, Griotte, Citron, Schweppes pêche et fleur de sureau
Koch mezcal, Morello cherry, Lime juice, Schweppes peach and eldenflower

ESSENCES & ÉLIXIRS - 26€

L'AMBROISIE VERTE - 12cl

Havana 3 ans, Kiwi, Sirop de sucre, Jus de citron
Havana 3 ans, Kiwi, Sugar Sirop, Lime juice

L'EXTRACTION INTERDITE - 15cl

Vodka, Vanille, Citron vert, Campari au café, Fruit de la passion
Vodka, Vanilla Syrup, Lime, Campari infuse with coffee, Passion Fruit

SIGNATURES

ÉPICERIE ALCHIMIQUE - 26€

LA FIOLE ROUGE - 12cl

Havana 3 ans, Fraise, Poivre de Sichuan, Citron
Havana 3 years, Strawberry, Sichuan Pepper, Lime

LA POTION DU BOTANISTE - 12cl

Vodka Absolut infusée au Sancho, Chartreuse verte, Yuzu, Agave
Vodka infused with Sancho, Green Chartreuse, Yuzu, Agave syrup

FEUILLES & FUMÉES - 26€

ECLAT DE CENDRE - 9cl

Rhum Fiji, Laphroaig, Liqueur de tabac, Sirop de noisette
Fiji Rum, Laphroaig, Tobacco liquor, Hazelnut syrup



MOCKTAILS

Concoctions sans spiritueux, élaborées à partir de fruits, fleurs, épices et herbes médicinales

Spirit-free concoctions crafted from fruits, flowers, spices, and medicinal herbs.

16€

EARL'S REMEDY - 18cl

Jus d'ananas, sirop Earl Grey et badiane,
Confiture de clémentine, Perrier

*Pineapple juice, Earl Grey and star anise syrup,
Clementine jam, Perrier*

DR OCTOPOULPE - 12cl

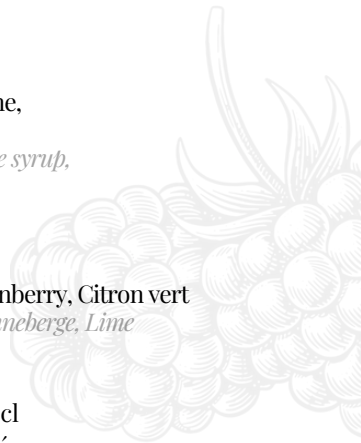
Figue de Barbarie, Mûre, Myrtille, Cranberry, Citron vert

Prickly pear, Blackberry, Blueberry, Canneberge, Lime

L'INFUSION DU VERGER - 18cl

Pomme, Caramel, Café, Romarin fumé

Apple, Caramel Syrup, Coffee, Smoked rosemary



CLASSIQUES

Recettes intemporelles , et toutes autres demandes.

Timeless recipes from the great traditions of mixology, and any other request.

22€

MOJITO

Havana 3 ans, Sirop de sucre, jus de citron vert, Menthe, perrier
Havana 3 years, Sugar Syrup, Lime juice, Mint, Perrier

SPRITZ

Apérol, Altitude 400
Apérol, Altitude 400

HUGO SPRITZ

Liqueur de Sureau, Jus de citron, Menthe, Altitude 400
Elderflower Liqueur, Lemon Juice, Mint, Altitude 400

NEGRONI

Gin Monkey 47, Vermouth Rouge, Campari
Monkey 47 Gin, Red Vermouth, Campari

MANHATTAN

Bourbon, Vermouth rouge, Angostura
Bourbon, red vermouth, Angostura

DRY MARTINI

Gin ou vodka, Vermouth Dry
Gin or vodka, dry vermouth

DAIQUIRI

Havana 3 ans, Jus de citron, Sirop de sucre
Havana 3 Year, lemon juice, sugar syrup

ESPRESSO MARTINI

Vodka Absolut, Kalhua, Sirop de vanille, espresso
Vodka Absolut, Kalhua, Sirop de vanille, espresso

PINA COLADA

Havana 3 & 7 ans, Jus d'ananas, Crème de coco, Sirop de vanille
Havana 3 & 7 Years, Pineapple juice, Coconut cream, Vanilla syrup

BASILIC SMASH

Gin Monkey 47, Jus de citron vert, Sirop d'agave, Basilic
Monkey 47 Gin, lime juice, agave syrup, basil

MARGARITA

Tequila, Cointreau, Jus de citron
Tequila, Cointreau, lemon juice

*Prix nets en euros. Service compris. Allergènes disponibles sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net prices in euros. Service included. Allergens available upon request. Alcohol abuse is dangerous for your health.*

VINS VINS BIÈRES

CHAMPAGNE

AOP Champagne, Trésor de la Gaude,
Maison Collet x Château de la Gaude, Brut

Verre Bouteille
12cl 75cl
20€ 80€

VINS BLANCS

IGP Méditerranée, Domaine de la Gaude, Garance, 2025
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence,
Château de la Gaude, Hortense, 2025
IGP Méditerrané, Domaine de la Gaude, La Treille, 2024

10€ 50€
12€ 60€
18€ 95€

VINS ROSÉS

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence,
Château de la Gaude, Garance, 2024
AOP Coteaux D'Aix-en-Provence,
Château de la Gaude, Hortense, 2025

10€ 50€
12€ 60€

VINS ROUGES

AOP Coteaux D'Aix-en-Provence,
Château de la Gaude, Hortense, 2022
Vin de France, Domaine de la Gaude,
Le Canonnier, 2024

12€ 60€
18€ 80€

FADA, Brasserie du Castellet - 33 cl

Blonde, Blanche, I.P.A

9€

Asahi Super Dry - 33 cl

Bière Japonaise

9€

Corona Cero - 0,0% - 33 cl

Blonde

9€

Jupiler, Blonde, Bière Belge, Pression

25cl

50cl

7€

12€

Hoegaarden. Blanche, Belgique, Pression

25cl

50cl

7€

12€

SOFT DRINKS

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33 cl

Limonade - 33 cl

Orangina - 25 cl

Schweppes (Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic) - 20 cl

Fever Tree - Mediterranean tonic water - 25 cl

Fuze Tea - 25 cl

San bitter - 10 cl

7€

SIROP À L'EAU - SYRUP WITH WATER

Grenadine, Citron, Menthe, Pêche, Orgeat, Fraise

Grenadine, Lemon, Mint, Peach, Orgeat, Strawberry

5€

JUS DE FRUITS PRESSÉS - FRESH FRUIT JUICES

Orange, citron, pamplemousse - 25cl

Orange, Lemon, Grapefruit

10€

JUS DE FRUITS MENEAU 100% BIO - FRUIT JUICES

Abricot, Pomme, Ananas, Tomate, Fraise/Framboise - 25cl

Apricot, Apple, Pineapple, Tomato, Strawberry-Raspberry

8€

EAUX MINERALES - MINERAL WATERS

Perrier - 33 cl

Evian, Badoit - 100 cl

Chateldon - 75 cl

6€

8€

10€

*Prix nets en euros. Service compris. Allergènes disponibles sur demande.
Net prices in euros. Service included. Allergens available upon request.*

APÉRITIFS

Campari, Aperol
Carpano classico rosso
La Quintinye, blanc, rouge
Punt E mes
Ricard, Pastis 51, Henri Bardouin
Cap Mattei, rouge, blanc
Del Professore, rouge, blanc
Cinzano Rosso
Lillet, blanc, rouge

4cl - 10€

GINS

Monkey 47 | Allemagne
Botanist | Ecosse
Hendrick's | Ecosse
Nordes | Espagne
Malfy Pomelo | Italie
Tamar | Luxembourg
Aviation | USA
Roku | Japon
Kréyol | France
Tanqueray 10 | UK
Copper Head | Belgique
Cotswolds | UK
Deux Frères | Suisse

4cl - 20€

SPIRITUEUX

SPIRITUEUX

VODKAS - 4cl

Grey Goose France	15€
Beluga Gold Line Montenegro	32€
Solignac citron lait France	20€
Beluga Export Montenegro	22€
Belvedere Pologne	15€
Absolut Suède	12€
Aupale Canada	20€

TEQUILAS & MEZCALAS - 4cl

Mezcal Koch	22€
Casa Dragones Blanco	32€
Casa Dragones Reposado	36€
Altos	18€

CLASE AZUL

Plata	28€
Reposado	42€
Gold	52€
Mezcal Guerrero	72€
Mezcal San Luis Potosi	72€
Mezcal Durango	72€
Anejo	122€
Joven	180€
Ultra Anejo	300€

RHUMS - 4cl

MARTINIQUE

La Favorite 2012	50€
J.Bally 1970	82€
La Favorite Blanc	15€
A1710 Soleil de minuit	42€

GUADELOUPE

Montbello 10 ans	22€
Bielle 7 ans Marie.Galante	20€
Papa Rouyo 3 ans	18€

REPUBLIQUE - DOMINICAINE

Canero cognac cask	25€
--------------------	-----

GUYANA

Port Mourant 2009	28€
Caroni 21 ans	145€

FIJI

Planteray 19 ans	18€
------------------	-----

SAINTE LUCIE

Chairman's Reserve	24€
--------------------	-----

HAÏTI

Clairin Sajous	14€
Papalin	20€

BARBADE

Mount Gay	22€
Mount Gay Madeira cask	34€

JAMAÏQUE

Appleton 21 ans	60€
Hampden 8 ans	22€
Runaway Cask Strength	20€

CUBA

Allietta	18€
Havana Club 7 ans	16€
Havana Club Maestro	25€
Eminente 7 ans	18€
Havana Club Maximo	295€

VENEZUELA

Diplomatico Distillery C.	18€
---------------------------	-----

VIETNAM

Sampan	22€
--------	-----

SPICED RUM

Gosling	18€
Planteray Cut & Dry	15€
Sailor Jerry	12€

WHISKIES - 4cl

ECOSSE

Blended scotch

Johnnie Walker Black Label	22€
Johnnie Walker Blue Label	62€
Compass Box Circus	38€
Chivas Regal 12 ans	18€
Chivas Regal 18 ans	28€
Chivas Regal 21 ans	34€

Single malt

Speyside

Glenfiddich 12 ans	15€
Glenfiddich 21 ans	46€
Glenfiddich 23 ans	50€
Glenfiddich Gde Couronne	80€
Glen Morray 13 ans	34€
Glenrothes 12 ans	20€
Balvenie Week of peat	28€
Balvenie Caribbean Cask	28€
Balvenie Doublewood	42€
Balvenie Portwood 21 ans	56€
Balvenie 40 ans	295€
Macallan 12 ans	34€
Macallan 15 ans	34€
Macallan 18 ans	38€
Craigellachie 9 ans	18€
Benromach	28€
The Glenlivet 15 ans	34€

Highland

Dalmore King Alexander III	38€
Dalmore Cigar Malt	26€
Dalmore 15 ans	32€
Oban 14 ans	22€

Lowland

Auchentoshan Three Woods	24€
Glenkinchie 12 ans	22€
Highland Park 18 ans	22€
Highland Park 12 ans	36€

Orcades

Scapa 16 ans	36€
--------------	-----

Islay

Bowmore 15 ans	36€
Laphroaig 10 ans	22€
Caol Ila 12 ans	34€
Lagavulin 16 ans	25€
Port Charlotte 15 ans	38€
Ledaig 10 ans	22€

Campbeltown

Springbank Local Barley	38€
-------------------------	-----

Skye

Talisker 25 ans	74€
-----------------	-----

Arran

Arran Sherry cask	28€
-------------------	-----

WHISKIES - 4cl

IRLANDE

Quiet Man 12 ans	24€
Writer Tears	20€
Waterford Peated	26€
Waterford Ballyroe	28€
Redbreast 12 ans	22€
Redbreast 27 ans	48€

PAYS DE GALLES

Pendenryn	22€
-----------	-----

JAPON

Yamazaki 12 ans	41€
Yamazaki 18 ans	148€
Yamazaki Tsukuriwake	68€
Nikka 21 ans	64€
Hakushu 12 ans	38€
Hakushu 18 ans	132€
Kaiyo	18€
Fuji	22€

FRANCE

P&M signature	18€
Rozelieure Fumé	24€
Alfred Giraud Intrigue	32€
Alfred Giraud Heritage	42€
M.Couvreur Blossoming	34€
M.Couvreur Overaged	22€
Squadron 303	18€

ÉTATS-UNIS

Bulleit 10 ans	15€
Bulleit Bourbon	12€
Bulleit Rye	12€
Blanton's	20€
Blanton's Straight FTB	36€
Rittenhouse Rye	18€
Eagle Rare 10 ans	20€
Maker's Mark	18€
Ex-Libris Rye (Canada)	20€
The Godfather	10€

TAÏWAN

Kavalan cask strength	43€
-----------------------	-----

SPIRITUEUX

EAUX-DE-VIES - 4cl

Coquerel, Calvados single cask 30 ans	26€
Sambuca Meletti	10€
Poire Colombiers	10€

LIQUEURS - 4cl

Disaronno	10€
Chemin des Moines	12€
Bénédictine	10€
Italicus Bergamotto	12€
Disaronno	10€
Chemin des Moines	12€
Bénédictine	10€
Italicus Bergamotto	12€
Caraxes	10€
Mavela Citron	10€
Cédratine	10€
Cointreau	10€
Grand Marnier	10€
Umeshu Hamada 5 ans	12€
Grand Marnier Quintessence	195€

SPIRITUEUX

COGNACS - 4cl

Hine XO, Cuvée spéciale « Château de la Gaudé »	28€
Coutanseaux XXO	88€
Marc, Domaine de la Romanée Conti 2000	310€
Rémy Martin Louis XIII	390€

BAS-ARMAGNACS - 4cl

Fondée en 1865, la Maison Gélas nous fait l'honneur de disposer de tous ses millésimes, de l'an 1898 à l'an 2000. Adressez-vous à nos barmen pour déguster l'un des 82 millésimes de votre choix.

Founded in 1865, Maison Gélas honors us with access to its complete collection of vintages, ranging from 1898 to 2000. Please ask our bartenders to enjoy one of the 82 vintages of your choice.

SPIRITUEUX



4cl

Chartreuse, verte et jaune	12€
Chartreuse, Liqueur d'Elixir 1605 verte	12€
Chartreuse, Cuvée des MOF jaune	18€
Chartreuse, Liqueur du 9 ^{ème} centenaire	24€
Chartreuse, V.E.P, verte et jaune	38€
Chartreuse, V.E.P, verte 1975	132€
Chartreuse, Tarragone jaune 1972-1982	170€
Chartreuse, Tarragone verte 1966-1982	170€
Chartreuse, Tarragone jaune 1965-1966	180€
Chartreuse, Tarragone verte et jaune 1960-1965	240€
Chartreuse, Tarragone verte et jaune 1951-1959	280€
Chartreuse, Tarragone de Marseille jaune 1921-1929	160€
Chartreuse, Fourvoirie 1878-1903	190€
Chartreuse, Voiron verte et jaune 1941-1951	170€
Chartreuse, Voiron verte 1951-1956	95€
Chartreuse, Voiron verte 1964-1966	85€
Chartreuse, Voiron verte et jaune Circa 1980	48€
Chartreuse, "Une Chartreuse" jaune 2022	200€
Chartreuse, "Une Chartreuse" verte et jaune 2024	220€

Conscients du caractère onéreux de certaines de ces merveilles, nous vous encourageons à les déguster en demi-dose.

Aware of the cost of some of these wonders, we encourage you to enjoy them in half measures.

CAFETIERIE

DÉCAFÉINÉ MEXIQUE 6€
DECAFFEINATED MEXICO

CAFÉ REPUBLIQUE DOMINICAINE 6€
COFFEE DOMINICAN REPUBLIC

LATTE MACCHIATO, CAPPUCINO, LATTE 9€

THES & INFUSIONS 8€
TEA AND HERBAL INFUSIONS

Earl grey, ceylan, darjeeling, breakfast,
gunpowder, jasmin, rooibos grenadine,
verveine, camomille, tilleul
*Earl grey, ceylan, darjeeling, breakfast,
gunpowder, jasmin, rooibos grenadine,
lemon verbena, chamomile, linden.*