



GLAM'HOURS - GOURMET PLATES TO SHARE

- | | |
|---|-----|
| ✓ Roasted eggplant, sesame emulsion, red onion pickles, marinated mushrooms | 12€ |
| Crispy prawns, roasted pineapple, spicy sauce | 18€ |
| ✓ Stuffed puffs with truffle cream Uncinatum | 19€ |
| Curried sole "gougeonnettes", wasabi mayonnaise, pickled cucumbers | 23€ |
| Cromesquis of beef confit and foie gras, rocket coulis | 20€ |
| Gravelax of salmon with grapefruit, champagne gel with FAUCHON rosebuds | 18€ |
| ✓ Fresh organic burrata, "Gariguettes" strawberries, sun-dried tomatoes, gluten-free focaccia | 17€ |
| Cassolette of cuttlefish in persillade with chorizo, garlic toast | 18€ |

✓ *Gluten-free and lactose-free versions of the dish are available, suitable for vegetarian and vegan diets.
All our meats and fishes are of French Origin, from local producers respecting a sustainable food chain.*





COCKTAILS - 18€

MYSTÉRIEUSE / *Mysterious*

Un cocktail puissant et acidulé : Thé Noir Earl Grey, Gin BOMBAY SAPPHIRE® London Dry, Liqueur de Mandarine, Jus de Citron Jaune, Confiture d'Abricot.

A powerful and acidulous cocktail: Earl Grey Tea, Gin BOMBAY SAPPHIRE® London Dry, Mandarin Liqueur, Lemon Juice, Apricot Jam.

INSPIRANTE / *Inspiring*

Une création légère et rafraichissante aux notes de Citronnelle, Genièvre et Miel : Citronnelle, Apéritif à base de vin, Jus de Citron Jaune, Liqueur de Coco, Sirop de Miel FAUCHON, Blanc d'Oeuf, Gin BOMBAY SAPPHIRE® Premier Cru.

A light and refreshing creation with notes of Lemongrass, Juniper and Honey: Lemongrass, wine-based aperitif, Yellow Lemon Juice, Coconut Liqueur, FAUCHON Honey Syrup, Gin BOMBAY SAPPHIRE® Premier Cru, Egg White.

TONIQUE / *Tonic*

Une boisson rafraichissante et équilibrée : Sirop de Vanille, Jus de Pamplemousse Rose, Jus de Citron Vert, Gin BOMBAY SAPPHIRE® Premier Cru, Tonic.

A refreshing and balanced drink: Vanilla Syrup, Pink Grapefruit Juice, Lime Juice, Gin BOMBAY SAPPHIRE® Premier Cru, Tonic.

AUDACIEUSE / *Bold*

Une recette sucrée et fruitée avec une belle amertume : Gin BOMBAY SAPPHIRE® Bramble, Liqueur, Limonade, Agrumes, Fruits rouges, Menthe, Jus de citron.

A sweet and fruity recipe with a nice bitterness: Gin BOMBAY SAPPHIRE® Bramble, Liqueur, Lemonade, Citrus, Mint, Red Berries, Lemon Juice.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol overconsumption is dangerous for your health, consume with moderation.*





MOCKTAILS – 14€

INSAISSABLE / *Elusive*

Fruit de la Passion, Caramel, Citron Vert, Orange, Piment Oiseau Rouge.
Passion Fruit, Caramel, Lime, Orange, Red Bird Pepper.

RÊVEUSE / *Dreamy*

Vanille, Pamplemousse Rose, Citron Vert, Bitter.
Vanilla, Pink Grapefruit, Lime, Bitter.

THÉS GLACÉS / ICE TEAS – 10€

THÉ GLACÉ PÊCHE / *Peach Ice Tea*

Infusion de thé noir Ceylan, Purée de Pêche.
Ceylan black tea infusion, Peach Puree.

THÉ GLACÉ CITRON & MENTHE VERTE / *Lemon & Spearmint Ice Tea*

Infusion de thé Citron, Menthe Verte.
Lemon, Spearmint Tea Infusion.

THÉ GLACÉ FRUITS ROUGES / *Red berries Ice Tea*

Infusion de thé Fruits Rouges.
Red Berries Tea Infusion.



LE COMPTOIR À GLACES ET THÉS GLACÉS TOUS LES JOURS À PARTIR DE 11H

THE ICE CREAM AND ICE TEA CART EVERY DAY FROM 11 AM

1 BOULE DE GLACE
1 ICE CREAM SCOOP

4€

TOPPING MACARON
MACARON TOPPING

2€

AUTRE TOPPING
OTHER TOPPING

1€



Bisou-Bisou
Bisou-Bisou

Framboise de la Vallée du Rhône
Raspberry from the Rhone Valley



Madeleine de Commercy
Madeleine of Commercy

Chocolat Grand Cru Guanaja 70%
Grand Cru Guanaja Chocolate 70%

Vanille Bourbon
Vanilla Bourbon

Citron Yuzu
Yuzu Lemon

Café Blanc
White Coffee

Pistache aux éclats de Pistache
Pistachio with Pistachio slivers

THÉ GLACÉ À EMPORTER
ICE TEA TO TAKE AWAY

8€

THÉ GLACÉ SUR PLACE
ICE TEA ON THE SPOT

10€

Pêche
Peach

Fruits Rouges
Red Berries

Citron & Menthe Verte
Lemon & Spearmint

