

VILLA -DES- PRÉS

PARIS

*Saint-Germain-des-Prés est le quartier historique de Paris
lié à l'art et à la littérature.*

*De nombreux artistes célèbres ont puisé leur inspiration dans
ce lieu romantique, nous donnant des œuvres sensationnelles.*

*Nos cocktails sont basés sur le style et les émotions
que l'on ressent en observant les peintures
de nos artistes contemporains français ici présents.*

L'équipe du Bar est à votre disposition pour tous vos besoins.



*Saint-Germain-des-Prés is the historic district of Paris, known for
its art and literature.*

*Many famous artists have drawn inspiration from this romantic place,
giving us sensational works.*

*Our cocktails are based on the style and emotions felt when observing
the paintings of our contemporary French artists featured here.*

The Bar team remains at your disposal for all your needs.

Œuvre de **Virginie HUCHER** en arrière-plan

COCKTAILS SIGNATURE

(9 cl - 15 cl)

BOTANICA

22

Gin Mirabeau - Cordial Coriandre - Teinture Basilic - Concombre - Lagavulin 16 ans
Herbacée et légèrement fumée / *Herbal and lightly smoked*

- Inspiré du tableau de la chambre n° 104 de l'artiste **Virginie Hucher** -

RUE BARBE

22

Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva - Aperol - Café - Banane - Soda Rhubarbe
Doux et aromatique / *Sweet et aromatic*

- Inspiré du tableau de la chambre n° 701 de l'artiste **Frédéric Heurlier Cimolai** -

ORANGE ESCAPE

22

Woodford Reserve Bourbon - Thé Jasmin Impérial - St-Germain - Citron - Carotte - Blanc d'œuf
Crémeux et floral / *Creamy and flavour*

- Inspiré du tableau de la chambre n° 101 de l'artiste **Ludovic Philippon** -

DIRTY POSSIBLE

22

Vodka Grey Goose - Fenouil - Noilly Prat - Shrub Camomille et Cornichons
Sec et aromatique / *Dry and aromatic*

- Inspiré du tableau de la chambre n° 303 de l'artiste **Pola Carmen** -

SAINT-GER'MEXICO

23

Tequila Patrón Silver - Tequila Patrón Añejo - Poivron rouge - Kiwi - Agave - Sel
Frais et délicat / *Fresh and refined*

- Inspiré par le tableau de la chambre n° 602 de l'artiste **François Bonnel** -



COCKTAIL DES ARTISTES

Bas-Armagnac Château de Laubade XO

Calvados Morin Horse d'âge 15 ans

Carpano Antica Formula Vermouth

Vanille de Madagascar

Fernet Branca

Cacao Bitter

Sec et amer / *Dry and bitter*

Cocktail dédié à tous nos artistes

25



SIGNATURE AVEC CHAMPAGNE

(9 cl - 15 cl)

SIXIÈME 23

St-Germain - DOM Bénédicte - Orange Bitter - Champagne Deutz Rosé
Rafraîchissant et floral / *Refreshing and floral*

FRAISE 75 22

Tanqueray Ten - Citron - Oleo Saccharum fraises - Champagne Deutz Brut
Sec et fruité / *Dry and fruity*

COCKTAIL CHAMPAGNE IMPÉRIAL 22

Champagne Deutz Brut - Mandarine Napoléon - Mix Bitter - Sucre
Effervescent et d'agrumes / *Effervescent and citrusy*

CREAMY NEGRONI 24

Campari - Antica Formula - Mousse Champagne Deutz brut
Crémeux et épicé / *Creamy and spicy*

SIGNATURE SANS ALCOOL

(9 cl - 15 cl)

PRINCESS PEACH 19

Purée de pêches - Menthe - Lait d'amande - Cordial de sureau - Citron - Granadine
Frais et crémeux / *Fresh and creamy*

POIRE MULE 19

Poire - Rhubarbe - Citron - Basilic - Ginger Beer
Pétillant et épicé / *Sparkling and spicy*

*Tous les cocktails classiques que vous souhaitez sont disponibles au prix de 21 €.
Un supplément peut être appliqué si vous souhaitez modifier le spiritueux de base.*



MARTINI Cocktail 21

GIN PREMIUM

Tanqueray Ten	+ 1
The Botanist	+ 1
Nikka Coffey	+ 2
Hendrick's	+ 2
Mirabeau	+ 2
Monkey 47	+ 3

VODKA PREMIUM

Beluga Noble	+ 1
Grey Goose	+ 1
MEZ Signature	+ 2
Belvedere	+ 2
Guillotine	+ 2

VODKA 5cl (+3€ avec Soda ou Tonic Fever Tree)

Ketel One	14	MEZ Signature	16
Beluga Noble	15	Belvedere	16
Grey Goose	15	Guillotine	16

VODKA AROMATISÉE

Grey Goose Poire	17	MEZ Framboise Rose	17
MEZ Passion Hibiscus	17	MEZ Café	19

GIN 5cl (+3€ avec Tonic Fever Tree)

Bulldog	14	Anaë BIO	15
Citadelle	14	Mirabeau	16
Tanqueray Ten	15	Nikka Coffey	16
The Botanist	15	Hendrick's	17
The Gardener	15	Monkey 47	22

OLD TOM GIN

Esprit	16
--------	----



COGNAC 5cl

Hennessy VS	17	Rémy Martin VSOP	18
Camus VSOP	20	Camus XO Borderies	35

ARMAGNAC 5cl

Bas-Armagnac Laubade XO	21	Laubade 1978	30
Uby 20 ans	22		

CALVADOS 5cl

Drouin VSOP Pays D'Auge	14	Morin Horse d'Age 15 ans	15
-------------------------	----	--------------------------	----

PORTO 5cl

Sandeman Ruby Porto	14	Graham's Fine White Porto	15
---------------------	----	---------------------------	----

PISCO 5cl

La Caravedo Quebranta	14		
-----------------------	----	--	--



TEQUILA 5cl

Calle 23 Blanco	14	Patrón Silver	20
Calle 23 Reposado	15	Patrón Añejo	24

MEZCAL 5cl

Mahani Joven	15	Del Maguey Clásico	16
--------------	----	--------------------	----

RHUM & CACHAÇA 5cl

AMÉRIQUE CENTRALE

Havana Club 3 ans	13	Brugal 1888	14
Havana Club 7 ans	14	Hampden Estate 8 ans	17
Flor de Caña 12 ans	14	Zacapa XO Gran Reserva	28
El Pasador de Oro XO	17		

AMÉRIQUE DU SUD

Diplomatico Blanco Extra Añejo	14	Santa Teresa 1796	16
Diplomatico Reserva Exclusiva	15		

CACHAÇA

Leblon	14		
--------	----	--	--



WHISKY 5cl

SCOTCH SINGLE MALT

Aberlour 10 ans	14	Aberlour 12 ans	15
Glenfiddich 12 ans	14	Glenfiddich 15 ans	18
Glenmorangie 10 ans	14	Glenmorangie 18 ans	29
Laphroaig 10 ans	15	Talisker 10 ans	16
Aultmore 12 ans	17	Oban 14 ans	21
The Macallan 12 ans	26	The Macallan 15 ans	32
Lagavulin 12 ans Sp. Edition	35	Lagavulin 16 ans	28

SCOTCH BLENDED

Johnnie Walker Red Label	13	Monkey Shoulder Smokey	15
--------------------------	----	------------------------	----

BOURBON & RYE

Bulleit Bourbon	14	Eagle Rare Single Barrel 10 ans	18
Bulleit Rye	14	Duke Bourbon 5 ans	20
Maker's Mark Bourbon	14	Angel's Envy Port Barrel Finish	22
Woodford Reserve Bourbon	15	Whistle Pig Rye 10 ans	23

IRISH WHISKEY

Jameson	13	Bushmills 10 ans	15
The Sexton Copper Pots	14		

JAPANESE MALT (+3€ avec Soda Fever Tree)

The Tottori	20	Nikka From the Barrel	20
Hatozaki Umeshu Cask 12 ans	23	Nikka Miyagikyo	21



SÉLECTION DE WHISKY EN DÉGUSTATION - 2,5 cl

SPEYSIDE SCOTCH

28

Aultmore 12 ans Single Malt - *Herbacé, fruité / Herbaceous, fruity*
Glenfiddich 15 ans Single Malt Solera - *Souple, vanillé / Soft, vanilla*
Monkey Shoulder Smokey Monkey - *Fumé, crémeux / Smoked, creamy*

*Speyside est une zone située au nord de l'Ecosse qui borde en grande partie la mer.
Les caractéristiques de cet endroit donnent aux distillats un goût particulièrement épicé et fruité.*

*Speyside is an area located in the north of Scotland borders by the sea.
The characteristics of this place give spirits a particularly spicy and fruity taste.*

KENTUCKY STRAIGHT BOURBON

33

Duke Kentucky Straight 5 ans - *Fruité, épicé / Fruity, spicy*
Angel's Envy Port Barrels Finish - *Vineux, boisé, doux / Vinous, woody, sweet*
Eagle Rare 10 ans Single Barrel - *Fruité, doux / Fruity, soft*

*Les Bourbons américains contiennent principalement un ingrédient qui les caractérise : le maïs.
Cette céréale donne de la douceur au distillat, le reste se fait par le vieillissement.*

*American Bourbon contain mainly one ingredient that characterizes them: corn.
This cereal gives sweetness to the spirit, the rest comes from the aging process.*

JAPANESE MALTED WHISKY

35

The Tottori - *Épicé, grillé, fruité / Spicy, toasted, fruity*
Hatozaki 12 ans Umeshu Cask Finish - *Fruité, grillé / Fruity, toasted*
Nikka Miyagikyo - *Fruité, malté, épicé / Fruity, malted, spicy*

*Les whiskies japonais se distinguent par leur élégance et leur raffinement,
parfois vieillis dans de fins fûts de chênes qui poussent uniquement au Japon.*

*The japanese whiskeys stand out for their elegance and refinement,
sometimes aged in fine oak barrels that only grow in Japan.*



APÉRITIFS 5cl

Ricard	10	Pastis des Alpes	11
Campari	10	Lillet Blanc	11
Aperol	10	Noilly Prat	11
Suze	10	Antica Formula	12
Picon	10	Kir	12
Pastis Bardouin	11	Kir Royale	13

LIQUEURS & DIGESTIFS 5cl

Baileys	10	Drambuie	11
Mandarine Napoléon	10	Italicus	11
DOM Bénédicte	10	Galliano	11
Grand Marnier	10	Fernet Branca	11
Disaronno	10	St-Germain	12
Mangalore	10	Chartreuse vert/jaune	12

BIÈRES BOUTEILLES & CIDRES 33cl

La Parisienne Pils	12	La Parisienne Sans Alcool	10
La Parisienne Blanche	12	Brewdog Punk IPA	12
La Parisienne Pale Ale	12	Cidre Fils de Pomme Brut	10



NOTRE SÉLECTION DE VINS

VINS BLANCS

12 cl 75 cl

Châteauneuf-du-Pape AOP, Famille Brunier BIO - <i>Grenache</i>		120
Mercurey AOP, Domaine François Raquillet - <i>Chardonnay</i>	20	90
Ladoix AOP, Domaine Edmond Cornu et Fils - <i>Chardonnay</i>		110
Luberon AOP, Domaine Le Novi BIO - <i>Clairette</i>	15	65
Saint-Aubin 1er cru AOP, Olivier Leflaive - <i>Chardonnay</i>		195

VINS ROUGES

Châteauneuf-du-Pape AOP, Famille Brunier - <i>Grenache</i>		110
Rully AOP, Antonin Roder - <i>Pinot Noir</i>		75
Saint-Emilion grand cru AOP, Château Grand Corbin-Despaigne BIO - <i>Merlot</i>	22	110
Crozes-Hermitage AOP, Domaine Chapoutier BIO - <i>Syrah</i>	16	70
Saint-Joseph AOP, Yves Cuilleron - <i>Syrah</i>		115

VINS ROSÉS

Côtes de Provence AOP, Rose et Or, Château Minuty - <i>Grenache</i>		85
Côtes de Provence AOP, Miraval, Famille Perrin - <i>Syrah</i>	16	70



NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

CUVÉES

15 cl 75 cl

Deutz Brut

19 83

Frais et fruité, parfum élégant / *Fresh and fruity, elegant perfume*

Deutz Rosé

22 97

Riche et puissant, nez fruité / *Rich and powerful, fruity nose*

Bérèche Brut Réserve

110

Notes fruitées d'amandes et fruits rouges. Corps crémeux et élégant, fin minérale.

Fruity notes of almond and red fruits. Creamy and elegant body, subtle mineral.

Moët et Chandon Brut Impérial Blanc

120

Savoureux et fondu, délicatement frais. Notes de fruits à pépins.

Tasty and melted, delicately fresh. Notes of pome fruits.

Ruinart R de Ruinart Blanc

165

Frais et complexe. Les fruits blancs et jaunes se mêlent aux fruits secs.

Parfum fleuri et épicé.

Fresh and complex. White and yellow fruits blend with dried fruits.

Floral and spicy perfume.

Bollinger Rosé

175

Structuré, velouté. Jolie notes de fruits rouges avec une touche épicée.

Structured, velvety. Pretty notes of red fruits with a spicy touch.



MILLÉSIMES

Bollinger Grande Année 2015

La Grande Année 2015 est une cuvée d'exception née du savoir-faire
de Champagne Bollinger et d'un millésime d'excellence.

Au nez des petits fruits à noyau, gourmand en bouche, rappelant la confiture de mirabelle.

*La Grande Année 2015 is an exceptional cuvée vintage resulting from the know-how
of Champagne Bollinger.*

Scent of small stone fruits, delicious on the palate, reminding the mirabelle plum jam.

300

Perrier-Jouët Belle Époque 2012

La cuvée Belle Époque 2012 est un champagne d'un équilibre remarquable.

On retrouve toute la finesse et la délicatesse du style Perrier-Jouët mais également
toute la générosité aromatique du millésime 2012.

Au nez des notes florales, des arômes d'agrumes, enveloppés de notes de poires et de pêches mûres.

*The 2012 Belle Époque cuvée is a champagne of remarkable balance.
It showcases all the finesse and delicacy of the Perrier-Jouët style, as well as the
aromatic generosity of the 2012 vintage.*

On the nose, there are floral notes, citrus aromas, wrapped in hints of pears and ripe peaches.

400



ASSIETTES & TARTINABLES

LES
NICETTES
DEPUIS 1925
ARTISAN CARAMELLIER

Tartinables végétariens « Les Nicettes » (80g)

Délice d'olive noire, tomate et oignon <i>Dark olive, tomato and onion delight</i>	16
Délice d'artichaut à la truffe noire du Périgord <i>Artichoke delight with Périgord black truffle</i>	16
Caviar d'aubergine <i>Eggplant caviar</i>	16

Assiettes gourmandes :

	Moyenne	Grande
Assiette de fromages / <i>Cheese plate</i>	19	28
Assiette de charcuterie / <i>Cold cuts plate</i>	17	25
Assiette mixte de fromages et charcuterie / <i>Cheese and cold cuts plate</i>	18	27
Assiette de saumon fumé / <i>Smoked salmon plate</i>	24	30

Salades gourmandes :

Salade Villa-des-Prés	21
Salade verte, jambon sec, Comté AOP, tomates cerises, œufs durs <i>Green salad, cured ham, Comté cheese, cherry tomatoes, hard boiled eggs</i>	
Salade Norvégienne	25
Salade verte, saumon fumé, concombres, tomates cerises, crème fraîche <i>Green salad, smoked salmon, cucumbers, cherry tomatoes, fresh cream</i>	



JUS & THÉS - JUICES



11

Jus d'Ananas / *Pineapple juice*

Jus de Pomme / *Apple juice*

Jus d'Orange / *Orange juice*

Jus de Tomate / *Tomato juice*

Nectar de Fraise / *Strawberry nectar*

Nectar de Pêche de vigne / *Vine Peach nectar*

Thé glacé noir aromatisée / *Black ice tea*

Thé glacé vert aromatisée / *Green ice tea*

JUS DE FRUITS FRAIS - FRESH JUICES

12

Orange

Pamplemousse / *Grapefruit*

Citron / *Lemon*

EAUX - WATER

Evian 33cl

7

Perrier 33cl

7

Evian 50cl

9

San Pellegrino 50cl

9

SODAS - SOFT DRINKS

9

Coca-Cola 33cl

Coca-Cola Sans Sucre 33cl

Fever Tree Tonic Water 20cl

Fever Tree Ginger Ale 20cl

Fever Tree Ginger Beer 20cl

Lorina Limonade 33cl

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Espresso

6

Double Espresso

8

Noisette / *Espresso Macchiato*

7

Cappuccino

9

Café Américain / *Americano*

7

Chocolat Chaud / *Hot Chocolate*

10

Décaféiné

7

Matcha Latte

12



**THÉS NOIRS — BLACK TEA****Golden Darjeeling**

Thé noir de l'Himalaya / *Organic tea from the Himalayas*

Grand Yunnan Impérial

Thé noir doux et miellé / *Mellow and honeyed black tea*

Blue of London Earl Grey

Thé noir du Yunnan et Bergamote / *Black tea from Yunnan and Bergamote*

Royal Assam

Thé noir puissant et aromatique / *Strong black tea*

THÉS VERTS — GREEN TEA**Thé Vert à la Menthe**

Thé vert bio à la marocaine / *Organic green tea, moroccan style*

Genmaicha Yama

Thé vert et riz grillé / *Green tea and roasted rice*

Paris for You

Thé vert, rose et framboise / *green rose and raspberry tea*

Sencha Ariake

Thé vert bio frais et tonique / *Fresh and organic green tea*

THÉS ROUGES — RED TEA**Rooibos des Vahinés**

Thé rouge Tahitien, vanille et amande / *Red Tahitian tea, vanilla and almond*

INFUSIONS — HERBAL TEA

Verveine / *Verbena*

Camomille / *Camomile*

Menthe Poivrée / *Pepper Mint*

