

VILLA
-DES-
PRÉS

PARIS

BAR

LES COCKTAILS SIGNATURES

(9cl—15cl)

23€

SWEET BARBARIAN

Rhum au bissap - Coulis de Figue de Barbarie - Crème de fraise - Syrop de vanille - Citron vert - Antica Vermout - Blanc d'oeuf

YELLOW NEGRONI

Gin Tanqueray infusé au cardamome - Noilly Prat - Suze - Liqueur de Galliano - Safran

HIGHLANDER'S DREAM

Aberlour single malt - Lagavulin 12 ans - Erable ambré - Menthe - Gingembre cordial - Thé à la bergamote - Citron Vert

SPICY TINY BIRD

Vodka piment d'oiseau - Cordial Sureau - Vinaigre de fleur de cerisier - Jus de citron vert

MAYA'S SERENADE

Mahani mezcal - Patron Reposado - Framboises fraîche Amaro bitter - Agave - Limette - Campari

SIXIEME

Saint-Germain - Kumquat frais et son triple sec - Thym - Champagne Deutz - Eau pétillante

FRENCH SIDE

Cognac Hennessy VS- Cidre brut - Oleo-saccharum agrumée - Citron jaune - Bitter Angostura

TIKI TEMPTATION

Bulleit Rye - Élixir aromatique aux herbes - Syrop d'orgeat - piment d'Espelette - Blanc d'oeuf - Jus de citron

MARACUJA ALMOND

Amaretto Adriatico - Sailor Jerry - Fruit de passion - Oleo-saccharum - Citron - Blanc d'oeuf

ESPRESSO GOURMAND

Vodka Vanille - Liqueur de cerise - Espresso - Mousse de tonka - Crumble salé au chocolat



LES COCKTAILS CLASSIQUES

(9cl—15cl)

21€

FRENCH 75

Gin Citadelle - Sucre liquide - Jus de Citron

MARGARITA

Patron Silver Tequila - Triple Sec - Citron Vert—Sel

COSMOPOLITAN

Grey Goose Vodka - Cointreau - Jus de Canneberge -
Citron

PENICILLIN

Red Label Scotch - Lagavulin 16 ans - Miel -
gingembre frais - Citron

MAI TAI

Rhum Havana 3 ans et Havana 7 ans - Cointreau -
Orgeat - Limette

SAZERAC

Hennessy VS - Absinthe - Sucre Roux - Bitter de
Peychaud's

BELLINI

Compote pêche de vigne - Liqueur de pêche - Cham-
pagne Deutz

MANHATTAN

Bulleit Rye Whiskey - Carpano Antica Vermouth -
Angostura—Cerise Amarena

DRY MARTINI

Gin Tanqueray Ten - Noilly Prat - Olive verte ou zeste

ESPRESSO MARTINI

Grey Goose Vodka - Kalhua - Espresso - Sel Rose

PISCO SOUR

Pisco La Caravedo - Citron - Blanc d'œuf - Angostura

OLD FASHIONED

Woodford Reserve Bourbon - Sucre roux - Angostura -
Cerise Amarena

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

(9cl—15cl)

19€

POIRE FIZZ

Purée de Poire - Basilic - Elderflower Cordial -
Citron Vert - Ginger Beer

ROSEBUD

Fruit de la Passion - Coulis de Framboise - Jus de Cranberry -
Jus de Pomme - Groseilles - Oleo saccharum agrumée

PRINCESSE PEACH

Purée de pêches - Menthe - Lait d'amande
grillée - Cordial de Sureau - Jus de citron vert



SNACKING

TARAMA BLANC KAVIARI (90g) 16€

TARTINABLES VEGETARIENS (80g) 16€

Délices d'artichaud à la truffe noire du Périgord

Caviar d'Aubergine

ASSIETTES GOURMANDES :

Assiette de fromage 18€

Assiette de charcuterie 19€

Assiette mixte 19€

Assiette de saumon fumé 24€



LES APERITIFS 5cl

14€

Kir (Cassis / Framboise / Rose / Pêche)	Noilly Prat
Pastis Henri Bardouin	Antica Formula Vermouth
Ricard	Pastis des Alpes
Campari	Aperol
Martini extra dry	Suze
Martini rouge / blanc	Fernet Branca (6cl)
Lillet Blanc	Porto rouge / blanc
Cynar	

VODKA 6cl

Belvedere	18	Grey Goose	18
Ketel One	16	Zubrowka Bison Grass	18
Beluga Noble	16	Grey Goose Poire	20

GIN 6cl

Bombay Sapphire	18	Monkey 47	22
Hendrick's	22	Nikka Coffey	22
Tanqueray Ten	18	The Botanist	20
Citadelle	18	Gin Anaë	20

LIQUEUR & MEZCAL 6cl

Olmecca Altos	12	Mezcal Des Maguey	12
Patron Anejo Silver	26	Mezcal Mahani	17
Patron Anejo Ambre	26	Pisco La Caravedo	15



LES WHISKIES 6cl

Aberlour 10 ans	21	Aberlour 12 ans	19
Glenfiddich 12 ans	20	Glenfiddich 15 ans	26
Glenmorangie 10 ans	21	Glenmorangie 18 ans	26
The Macallan 12 ans	25	The Macallan 15 ans	30
Lagavulin 12 ans	25	Lagavulin 16 ans	26
Monkey Shoulder Smokey	21	Bushmills 10 ans	24
Talisker single Malt 10 ans	24	Maker's Mark	21
Woodford Reserve	21	Oban 14 ans	19
Four Roses	19	Johnnie Walker Red Label	21
Laphroaig 10 ans	21	Jameson Irish	19
Bulleit Rye			

LIQUEURS & DIGESTIFS 6cl

16€

Cointreau	Calvados Pays d'Auge
Amaretto Adriatico	Disaronno
Baileys	Grand Marnier
Pimm's No 1	Kahlua
Chartreuse verte/ jaune	Italicus Di Bergamotto
Heering Cherry Liqueur	Saint-Germain
Limoncello	Jet 27
Malibu	

EAUX-DE-VIE 6cl

16€

Poire William	G. Miclo
Framboise Sauvage	G. Miclo
Mirabelle	J. Carton



RHUM & CACHAÇA 6cl

Havana Club 3 años	15	Zacapa XO Reserva	22
Havana Club 7 años	17	Santa Teresa (1796)	18
Leblon Cachaça	17	Brugal 1888	20
Diplomatico	17	Flor de Caña	17

COGNAC ET ARMAGNAC 6cl

Camus VSOP	23	Rémy Martin VSOP	20
Hennessy VS	25	Armagnac Laubade 1978	30

BIERES BOUTEILLES - BOTTLED BEER 33cl 10

La Parisienne Pils	Brewdog IPA
La Parisienne Blanche	

CIDRE 33cl 10

Fils de Pomme - Le Sauvage Brut



NOTRE SELECTION DE VINS

NOS VINS BLANCS

	12cl	75cl
Châteauneuf-du-Pape AOP, Domaine Chapoutier		120
Mercurey AOP, Domaine François Raquillet	20	90
Ladoix AOP, Domaine Edmond Cornu et fils		110
Luberon AOP, Domaine Le Novi	15	65
Saint-Aubin 1er cru AOP, Olivier Leflaive		195

NOS VINS ROUGES

Châteauneuf-du-Pape AOP, famille Brunier		110
Rully AOP, Antonin Rodet		75
Saint-Emilion grand cru AOP, Château Grand Mayne	18	80
Crozes-hermitage AOP, Domaine Chapoutier	16	70
Saint-Joseph AOP, Yves Cuilleron		115

NOS VINS ROSES

Côtes de Provence AOP, Minuty		85
Côtes de Provence AOP, Famille Perrin	16	70



NOTRE SELECTION DE CHAMPAGNE

NOS CHAMPAGNES

	17cl	75cl
Deutz Brut	19	83
Deutz rosé	22	97
Bérèche Brut Réserve		110€
Moët et Chandon Brut Impérial Blanc		120€
Ruinart R De Ruinart Blanc		165€
Bollinger Rosé		175€
Bollinger Grande Année 2014		300€
Veuve Clicquot Grande Dame 2012		390€



JUS DE FRUIT - *FRUIT JUICE* 20cl & 25cl 11€

Jus d'Ananas / <i>Pineapple bio</i>	Nectar Pêche / <i>Peach</i>
Jus de Pomme / <i>Apple bio</i>	Nectar Fraise / <i>Strawberry</i>
Jus d'Orange (Patrick Font)	Nectar Mangue / <i>Mango</i>
Jus de Tomate / <i>Tomato</i>	Nectar Passion / <i>Passion Fruit</i>
Nectar Cranberry (Patrick Font)	Nectar Framboise / <i>Raspberry</i>

JUS DE FRUIT FRAIS - *FRESH JUICE* 12€

Orange	Citron / <i>Lemon</i>
Pamplemousse / <i>Grapefruit</i>	

EAUX - *WATER*

Evian 33cl	8
San Pellegrino 50cl	7

SODA - *SOFT DRINKS* 9€

Coca Cola 33cl	Fever Ginger Ale 20cl
Coca Cola Zero 33cl	Fever Ginger Beer 20cl
Fever Tonic Water 20cl	Lorina VP Limonade 33cl

BOISSONS CHAUDES - *HOT DRINKS*

Espresso	6	Café Américain / <i>Americano</i>	7
Double Espresso	8	Allongé / <i>Large Coffee</i>	7
Noisette / <i>Macchiato Espresso</i>	7	Chocolat Chaud / <i>Hot Chocolate</i>	10
Cappuccino	9		



NOTRE SELECTION DE THES

PALAIS
DES
THES

10€

OUR TEA SELECTION



LES THES NOIR — BLACK TEA

- **Golden Darjeeling**

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

- **Grand Yunnan Impérial**

Thé noir doux et miellé / *Black tea mellow and honneyed*

- **Blue of London Earl Grey**

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

- **Breakfast Tea**

Mélange anglais bio de thés noirs / *Organic English blend of black teas*

- **Saint James O.P.**

Thé noir puissant et corsé / *Black tea, strong and full-bodied*

LES THES VERTS — GREEN TEA

- **Sencha Ariake**

Thé vert bio frais et tonique / *Organic green tea, fresh and invigorating*

- **Genmaicha Yama**

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

- **Paris for Her**

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

INFUSIONS — HERBAL TEA

- **Verveine / Verbena**

- **Camomille / Camomille**

- **Menthe Poivrée / Pepper Mint**





Prix nets en euros. A consommer avec modération. *Net prices in euros. Drink responsibly.*