

COCKTAIL SIGNATURE

CONDAMINE 26

Hendrick's, L'orangerie , jus de citron/cranberry, sirop thym/citron,
Hendrick's, L'orangerie liquor, lemon & cranberry juice, thyme syrup

INCANTATORE 26

Gin Mare, sirop d'agrumes (maison), jus de citron, framboise fraiche
Gin Mare, citrus syrup (h.made), lemon juice, fresh raspberry

MEETING KENTUCKY 26

Bourbon infusé aux kumquats, sucre, jus de citron
Bourbon infused with kumquat, sugar, lemon juice

L'INDIANA 26

Rhum Mathusalem 15 ans, feuille kaffir lime, fruit de la passion
Rhum Mathusalem 15 years, Kaffir lime leaves, passion fruit

DOUCEUR CHAMPENOISE 28

Infusion de citronnelle, jus de litchi, sirop de violette, Champagne
Infusion of lemongrass, litchi juice, violet syrup, Champagne

MALAYSIAN JULEP 26

Rhum Diplomatico, Drambuie, jus de citron vert, confit de kumquat, ginger beer
Rhum Diplomatico, Drambuie, lime juice, candied kumquat, ginger beer

CANAPÉ, CANAPE

HÔTEL DE PARIS	35
3 Foie Gras, 3 Duck foie gras 3 Saumon fumé, 3 Smoked Salmon	
BAR AMÉRICAIN	30
3 Belotta de Jabugo, 3 Belotta Ham 3 Comtes, 3 Comte cheese	
PRESTIGE	80
6 Homard 6 Lobster	
CAVIAR « SELECTION HOTEL DE PARIS »	260
6 Caviar (50 g) 6 Caviar (50 g) « Hôtel de Paris selection »	

TOUS NOS COCKTAILS SONT A BASE DE PRODUITS FRAIS DE SAISON
ALL COCKTAILS ARE BASED ON SEASONAL FRESH PRODUCT