



MENU DU BAR



le Confidence
BAR

LES COCKTAILS SIGNATURE

Créés en exclusivité par Nico de Soto

Confidentiel 16€

Citadelle Gin, St Germain, Rose, Concombre, Basilic,
Citron vert, Albumine

Jeanne 17€

Rhum infusé au Jasmin, Fruit de la Passion, Grenade,
Citron Jaune

Beatrice 14€

Bourbon, Cynar, Vermouth doux, Pandan, Bitter au Chocolat

Aurore 15€

Aquavit, Gingembre, Ginseng, Safran, Citron vert, Soda,
Bitter Angostura

Coco 19€

Cognac infusé à la Fève de Tonka, Huile d'olive, Œuf,
Piment, Noix de Pecan

LES COCKTAILS SIGNATURE

Créés en exclusivité par notre chef barmaid

Eva 17€

Liqueur de Génépi, Sloe Gin, Feuilles de Menthe,
Mangue, Thé Matcha

Marcelle 17€

Calvados, Frangelico, Sirop de Chataigne,
Lait d'Amande, Bitter Vanille

Lucienne 22€

Champagne Brut "R" de Ruinart, Lune d'Abricot,
Cassis, Romarin

Rita 18€

Tequila, Mezcal, Poivron Jaune, Tomate Noire de Crimée,
Piment Oiseau, Thym, Epices

LES COCKTAILS CLASSIQUES

(à la demande : Mojito, Negroni, Sour, Manhattan...)

LES MOCKTAILS SIGNATURE

Créés en exclusivité par notre Chef Barmaid

Paulette 12€

Ananas Frais, Infusion de Verveine, Basilic, Abricot

Catherine 12€

Framboises, Fraises, Gingembre, Cranberry,
Feuilles de menthe, Citron jaune

Odett"ox"14€

Soda Three Cents au Pamplemousse, Coriandre, Combawa,
Baies de Genièvre, Spiruline

LES BOISSONS FRAÎCHES MAISON

Café Frappé à la vanille	_____	10€
Thé Glacé - Sélection Mariage Frères	_____	12€
Milk Shake Lait d'Amande, Banane, Sirop d'Erable	__	14€
Smoothie Mangue Ananas Passion	_____	15€

BIÈRES & CIDRE

Corona Extra, 35,5cl _____	9€
Peroni, 33 cl _____	8€
Lagunitas India Pale Ale, 35,5cl _____	8€
La Parisienne Bière Blanche 33cl _____	8€
Cidre Brut Small Batch Sassy 33cl _____	8€

CHAMPAGNE

	12 cl	75 cl
Ruinart Brut "R" de Ruinart	18€	100€
Perrier-Jouët Blason Rosé	22€	120€
Roederer Brut Premier		110€
Perrier-Jouët Blanc de blanc	24€	140€
Perrier Jouët Belle Époque 2011		240€

VIN ROSÉ

ROSÉ WINE

	12 cl	75 cl
Minuty Prestige	12€	60€
Côtes de Provence 2017 AOP		
By Ott	12€	60€
Côtes de Provence 2018 AOP		

VIN BLANC

WHITE WINE

	12 CL	75 CL
Sélection Vin du Monde (du moment)	15€	85€
La Chevalière - Domaine Laroche Pays d'OC 2017 Chardonnay	10€	50€
Vincent Girardin Meursault 2016 AOP Chardonnay	18€	100€
Pascal Jolivet Pouilly Fumé 2017 AOP Sauvignon Blanc	12€	60€
Alphone Mellot Sancerre 2017 AOP Sauvignon Blanc		60€
E. Guigal Condrieu 2016 AOP Viognier		130€
Château Haut-Selve Graves 2017 AOP Sauvignon Blanc - Sauvignon Gris - Sémillon	12€	60€
Château Carbonnieux Pessac-Leognan 2016 - AOP Sauvignon Blanc - Sémillon - Muscadelle		140€

VIN ROUGE

RED WINE

	12 CL	75 CL
Sélection Vin du Monde (du moment)	15€	85€
Château des Tours Brouilly 2017 AOP Gamay	10€	50€
Vincent Girardin - Vieilles Vignes Santenay 2014 AOP Pinot Noir		80€
Domaine Faiveley Mercurey "Les Villeranges" 2017 AOP Pinot Noir	15€	85€
Château Tour de Mons Margaux 2012 AOP - Cru Bourgeois Merlot - Cabernet Sauvignon	17€	90€
Connétable de Talbot Saint-Julien 2017 AOP Merlot - Cabernet Sauvignon		110€
Château Nénin Pomerol 2014 AOP Merlot - Cabernet Sauvignon		165€
Château La Nerthe Châteauneuf-du-pape 2017 AOP Syrah - Grenache - Mourvèdre		120€

TEQUILA

Calle 23 Blanco	14€
Don Julio Blanco	16€
Don Fulano Reposado	18€
Ocho Anejo	22€

MEZCAL

Mezcal Union	15€
Rey Campero Tobala	17€
Rey Campero Tepextate	17€
Koch Coyote	18€

COGNAC

Pierre Ferrand 1840 Original Formula	18€
Bourgoin 1998 Brut de fût	25€
Remi Landier très vieux fins bois	75€

CALVADOS

Christian Drouin Hors d'âge	25€
-----------------------------	-----

EAUX - DE - VIE

Aquavit Linie Double Cask Madeira	15€
Pisco Waquar	16€
Grappa Bianca Nardini	16€
Limoncello	12€

Tous nos spiritueux sont servis en dose de 5 cl

VODKA

Fair Quinoa _____	15€
Beluga Noble _____	16€
Belvedere _____	17€
Grey Goose _____	18€

GIN

Citadelle _____	15€
Christian Drouin _____	16€
Fair Barrel Aged _____	17€
The Botanist _____	18€
Isle of Harris _____	20€
Tanqueray N° 10 _____	17€
Monkey 47 _____	18€
Ransom Old Tom _____	20€
Roku Gin - Japon _____	17€

RHUM & CACHAÇA

Cachaça Yaguara _____	16€
Plantation 3 Stars _____	14€
Plantation Pineapple _____	14€
Mount Gay Black Barrel _____	15€
Fair Belize X.O. _____	15€
Diplomatico Reserva Exclusiva _____	15€
Chalong Bay _____	17€
Clairin 2017 Le Rocher _____	17€
New Grove Double Cask Merisier _____	20€
Zacapa Edicion Negra Hors d'Âge _____	20€

Tous nos spiritueux sont servis en dose de 5 cl

W H I S K I E S

Whisky Français

Bellevoe Triple Malt _____ 15€

Scotch

Glen Garioch Founder's Reserve 12 ans _____ 16€

Port Charlotte Scottish Barley _____ 18€

Lagavulin 16 ans _____ 18€

Laphroaig 10 ans _____ 15€

Glenrothes Single Vintage 1988 _____ 25€

Auchentaushan 1988 Wine Cask Finish _____ 70€

Bourbon & Rye

Bulleit Bourbon _____ 15€

Blanton's Original _____ 17€

Rittenhouse 100 Proof _____ 16€

Elijah Craig Barrel Proof _____ 18€

Japonais

Nikka Coffey Grain _____ 16€

Hakushu 18 ans _____ 60€

Hibiki 21 ans _____ 80€

Yoichi Non Age of 43% _____ 20€

Irlandais

Method & Madness Single Pot Still 46% _____ 18€

Bushmills 21 ans _____ 22€

Tous nos spiritueux sont servis en dose de 5 cl

APÉRITIFS & LIQUEURS

Pastis Henri Bardouin, 3 cl

10€

Campari, 5 cl
Aperol, 5 cl
Vermouth Carpano Antica Formula, 8 cl
Vermouth Royal La Quintynie Blanc, 8 cl
Lillet Blanc, 8 cl
Sherry Amontillado Lustau, 8 cl
Sherry Pedro Ximenez Lustau, 8 cl
Suze, 5 cl
Cointreau, 5 cl
Amaretto Disaronno, 5 cl
Liqueur de Café Fair, 5 cl
Liqueur de Mastika Skinos, 5 cl
Pimm's, 8 cl
Saint-Germain, 5 cl

12€

Chartreuse Jaune, 5 cl
Chartreuse verte, 5 cl
Porto Graham's fine white ou fine tawny, 8 cl
Absinthe Pernod, 3 cl

16€