



## TAPAS

**- Servi entre 18h00 et minuit -**

*Served between 6:00 pm and midnight*

**VEGGIE MAKI (8 pièces) - 20€**

*Selection de makis végétariens*

**CROQUE TRUFFE (5 pièces) - 24€**

*Toasted truffle Croque-Monsieur*

**CRISPY LEEK - 16€**

*Poireau en tempura & sauce citronnée*

*Leek tempura & lemon sauce*

**DIM SUM (5 pièces) - 22€**

*Vapeurs aux légumes, poulet, canard et crevette*

*Selection of steamed Dim Sum*

*(chicken, duck, prawns and vegetables)*

**BLINIS SAUMON (5 pièces) - 22€**

*Salmon blinis*

**GAMBAS AU SATE (3 pièces) - 19€**

*Sauce saté*

*Gambas, sate sauce*

**CORNET DE FRITES MAISON - 12€**

*Homemade French fries*

**BREAD MAKI BY MARX (6 pièces) - 19€**

*Our selection of Bread Maki*

*Comme un club sandwich*

*Bread maki club sandwich style*

*ou*

*Condiments d'une Niçoise*

*Bread maki niçoise salad style*

**CAVIAR DE NEUVIC**

*(Servi avec blinis et crème fraîche)*

« Nano » 10 g - 38€

« Signature » 30g - 108€

« Osciètre » 30g - 108€





## BEST OF BAR 8

27€

### VELVET RED

Belvédère, Liqueur Pama, Liqueur Chambord,  
Sirop de Vanille, Purée de Framboise,  
Purée de Fraise, Jus de Cranberry, Jus de Citron Vert

*Belvédère, Pama, Chambord, Vanilla Syrup, Raspberry,  
Strawberry, Cranberry juice, Lime juice*

### J'AIME PARIS 2.0

Champagne Roederer, Limoncello Infusé au Basilic,  
Purée de Fraise

*Roederer Champagne, limoncello infused with basil, Strawberry*

### JAY BROWN

Vodka Belvedere, Chartreuse MOF,  
Sirop de Concombre, Jus de Citron Vert,  
Bitter Menthe

*Vodka Belvedere, Chartreuse MOF, Cucumber Syrup, Lime  
Juice, Mint Bitter*

### LAPHROAIG SMASH

Laphroaig, St Germain, Mûre Fraiche,  
Menthe Fraiche, Sucre

*Laphroaig, St Germain, Black Current, Fresh Mint, Sugar*

### PIÑATA

Sailor Jerry, Liqueur de Pomme Verte, Sirop de Vanille,  
Gingembre Frais, Purée d'ananas, Jus de Citron Vert

*Sailor Jerry, Apple Liquor, Vanilla syrup, Fresh Ginger,  
Pineapple, Lime Juice*



## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

Espresso - 8€

*Espresso*

Double Espresso - 11€

*Double espresso*

Cappuccino - 11€

Macchiato - 11€

Chocolat chaud - 11€

*Hot chocolate*

### THÉS / TEAS

#### THÉS NOIRS - Black Teas - 12€

Earl Grey - Sri Lanka

*Earl Grey - Sri Lanka*

Darjeeling - Inde

*Darjeeling - India*

Bohea Lapsang organique - Thé fumé - Chine

*Bohea Lapsang organic - smoked tea - China*

#### THÉS VERTS - Green Teas - 14€

Dragon Well - Chine

*Dragon Well - China*

Perles de jasmin - Chine

*Jasmin pearls - China*

Genmaicha - Japon

*Genmaicha - Japan*

Sencha - Japon

*Sencha - Japan*

#### THÉ BLANC - White Tea - 14€

Aiguilles d'Argent - Chine

*Sliver needle - China*

#### INFUSIONS - Herbal Teas - 12€

Rooibos - Afrique du Sud

*Rooibos - South Africa*

Menthe poivrée - Serbie

*Peppermint tea - Serbia*

Citronnelle et Gingembre - Thaïlande

*Lemongrass and ginger - Thailand*

Verveine citron - Paraguay

*Lemon verbena - Paraguay*

Camomille - Egypte

Rose - Maroc





## DESSERTS DU MOMENT DESSERTS OF THE MOMENT

15 €

### LE SAINT-HONORÉ

Arlette, éclair croustillant, coulant praliné vanille, petit choux, caramel tendre, chantilly mascarpone vanille

*Puff pastry, cream puff pastry, vanilla cream, salted butter caramel, whipped cream*

### ZEN

Biscuit au citron vert, compote de granny smith acidulée, enrobage chocolat acidulé au poivre de Sichuan vert, mousse légère au shiso vert

*Lime biscuit, sour Granny Smith compote, green Sichuan pepper chocolate coating, shiso mousse*

### SWEET N STRONG

Pâte au chocolat et grué caramélisé, crémeux Abinao, mousse Guanaja et poivre de Jamaïque

*Chocolate and caramelized cocoa beans pieces, Abinao cream, Guanaja mousse with Jamaican pepper*

### LE JUBI

Croustillant praliné et boulgour soufflé, biscuit japonais, mousse légère à la noisette

*Crispy praliné and blown bulgur, japanese biscuit, light hazelnut mousse*

### LE NOCTIS

Sablé au cacao, crémeux Itakuja, gelée passion-vanille mousse au chocolat et poivre de Jamaïque

*Cocoa shortbread, creamy Itakuja, passion-vanilla jelly, Chocolate mousse with Jamaican pepper*

### BLACK PEARL

Biscuit amande vanille, crémeux vanille, mousse vanille, croustillant « rice krispies » à la vanille

*Almond vanilla biscuit, creamy vanilla, vanilla mousse, vanilla "rice krispies" crunch*

### CHOU BANANE CACAHUETES

Confit de banane au citron vert, croustillant cacahuète, chantilly banane

*Candied banana and lime, peanut crunch, banana whipped cream*



## COCKTAILS SIGNATURES

27€

### HOME MADE HONEY

Miel Maison épicé, Yuzushu, Thé au Jasmin, Champagne

*Home Made Honey, Yuzushu, Jasmin Tea, Champagne*

### DRESS CODE RED

Campari, Sloe Gin, Purée de Framboise, Sirop de Rose, Bitter Rhubarbe, Champagne

*Campari, Sloe Gin, Raspberry, Rose syrup, Rhubarb bitter, Champagne*

### LE DIPLOMATE

Diplomatico, Amaro Averna, Sucre roux, Bitter Chocolat, Bitter Orange

*Diplomatico, Amaro Averna, Brown Sugar, Chocolate Bitter, Orange Bitter*

### DADDY JACK

Jack Daniel's, Bénédictine, Sirop de caramel maison, Jus de Citron, Ginger Ale

*Jack Daniel's, Bénédictine, Butterscotch, Lemon Juice, Ginger Ale*

### HONEY KINGSTON

Sailor Jerry, Cointreau, Miel Maison épicé, Jus de Citron Vert, Bitter Whisky Barrel

*Sailor Jerry, Cointreau, Home Made Honey, Lime Juice, Whisky Barrel Bitter*

### ESPRESSO MARTINI

Belvedere, Amaretto, Espresso

*Belvedere, Amaretto, Espresso*

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### ALCOHOL-FREE COCKTAILS

20€

### 701

Menthe fraîche, citron vert, sirop de concombre, soda

*Fresh mint, lime, cucumber, Soda*

### TM 4 « L'EAU FURIEUSE »

Anis étoilé, gingembre, sucre, jus de citron et citron vert, eau gazeuse

*Star anise, ginger, sugar, lemon and lime juice, sparkling water*

### VIRGIN COLADA

Noix de coco, jus d'ananas

*Coconut cream, pineapple juice*

### MANDARIN STREET

Rose, litchi, nectar de goyave

*Rose, litchi, guava nectar*

### ARCHIE

Framboise, Pêche Blanche, Pomme, Coco Sirop de pêche

*Raspberry, White Peach, Apple, Coconut Peach Syrup*

## CHAMPAGNES A LA FLUTE

*CHAMPAGNE BY THE GLASS*

### BLANCS

Roederer Brut Premier - 26€ / Btl : 145€

Billecart-Salmon Cuvée Sous Bois - 27€ / Btl : 160€

Ruinart Blanc de Blancs - 29€ / Btl : 175€

Dom Pérignon 2009 - 38€ / Btl : 470€

### ROSÉS

Roederer Rosé 2010 - 28€ / Btl : 170€

Cuvée rosé Laurent-Perrier - 33€ / Btl : 350€

## VINS AU VERRE / A LA BOUTEILLE

*WINE BY THE GLASS / BY THE BOTTLE*

### BLANCS

AOC Sancerre « Nuance » Vincent Pinard 2016  
- 17€ Btl : 70€ -

AOC Riesling Trimbach 2014  
- 15€ / Btl : 75€ -

AOC Chablis « Montmains » J.P Droin 2015  
- 18€ / Btl : 80€ -

AOC Condrieu « Invitare » Michel Chapoutier 2015  
- 22€ / Btl : 100€ -

### ROSÉS

AOC Côtes de Provence  
Domaine Les Valentines Cuvée 8 2015  
- 15€ / Btl : 80€ -

### ROUGES

AOC Côtes de Castillon Domaine de l'A 2012  
- 24€ / Btl : 135€ -

Les Demoiselles de Sociando Mallet Haut Médoc 2012  
- 15€ / Btl : 75€ -

IGT Toscana Fattoria La Massa « Italie » 2014  
- 15€ / Btl : 75€ -

2015 Givry AOC, Clos des Mortières,  
Domaine de la Ferté  
- 23€ / Btl : 91€ -

*Prix nets : TVA 20%*



Sélection de Dim Sum à la vapeur (10 pièces)  
(poulet, végétarien, crevettes) – 36€

*Selection of steamed Dim Sum  
(chicken, vegetarian, shrimps)*

Sélection libanaise (Houmous, Moutabal,  
Labné, Kebbé, et Chich Taouk) - 26€

*Lebanese selection*

## SALADES

*SALADS*

Salade César  
(Nature - 22€ / Poulet - 34€)

*Caesar salad / Caesar salad with chicken*

Crème de butternut & Cazette - 19€  
*Butternut cream & Cazette chesnut*

« Red cabbage »  
Salade de chou rouge et coing - 24€

*Red cabbage salad with quince*

## SANDWICHES

*SANDWICHES*

Servi avec un mesclun et frites maison  
*Served with salad mix and homemade French fries*

Cheeseburger - 38€

Croque-Monsieur - 26€

Club Sandwich au bacon - 36€

## PLATS

*MAIN COURSES*

Fish and Chips, pommes frites maison - 32€  
*Fish and Chips, homemade French fries*

Poulet thaï au curry vert, riz basmati - 34€  
*Thai green chicken curry, basmati rice*

# STREET MARX & TAPAS

*- Servi entre midi et 18h -  
Served between noon and 6:00 pm*

## CHAMPAGNES

Billecard Salmon Cuvée Sous Bois - 160€  
Bollinger Special Cuvée - 145€  
Roederer Brut Premier - 145€  
Vergnon Cuvée Eloquence - 120€  
Drappier Brut Nature - 90€

## CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Ruinart Blanc de Blancs - 175€  
Deutz Blanc de Blancs 2009 - 170€  
Delamotte Blanc de Blancs - 110€

## CHAMPAGNES ROSÉS

Laurent Perrier Cuvée rosé - 350€  
Roederer 2010 - 170€  
Bollinger - 170€  
Ruinart - 150€

## CHAMPAGNES PRESTIGES

Cristal Roederer 2007 - 510€  
Krug Grande Cuvée - 510€  
Dom Pérignon 2009 - 470€  
Bollinger Grande Année 2005 - 390€

## MAGNUMS

Cristal Roederer 2007 - 1 500€  
Roederer Brut Premier - 300€  
Duval Leroy Cuvée M.O.F. - 265€

*Prix nets : TVA 20%*

## APÉRITIFS

Anisés - 19€

Amers - 19€

Vermouths - 19€

Lillet - 19€

Tokaji «Samuel Tinon» 2005 (5 Puttonyos) - 23€

Pineau des Charentes rosé Lhéraud - 19€

Byrrh - 23€

Pernod Absente - 27€

Suze - 23€

## PORTOS & SHERRYS

Porto Niepoort 10 ans - 22€

Porto Niepoort 20 ans - 34€

Tio Pepe - 18€

## SAKÉS

Kawasémi - 21€

Sayori - 18€

## BIÈRES - BEERS

Asahi - 15€

Gallia blonde - 15€

Heineken - 15€

Corona - 15€

Bière La Parisienne I.P.A - 15€

Bière La Parisienne Brune - 15€

Buckler sans alcool (*alcohol-free*) - 12€

## EAUX MINÉRALES ET SODAS

### *MINERAL WATERS AND SODAS*

Evian 33cl - 7€

Perrier 33cl - 7€

Badoit 33cl - 7€

Evian 75cl - 9€

Badoit 75cl - 9€

San Pellegrino 1l - 9€

Chateldon 75cl - 12€

Red Bull 25cl - 12€

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zéro - 10€

Orangina - 10€

Bitter Lemon - 10€

Limonade / Lemonade - 10€

Bitter San Pellegrino - 10€

Ginger beer - 10€

Ginger Ale, Tonic water Fever tree - 12€

Jus de fruits / Fruit juices - 12€



## RÉSERVE DES BARMEN

### Whiskey

Balvenie Portwood 21 ans - 41 €

Glenfiddich 21 ans - 41 €

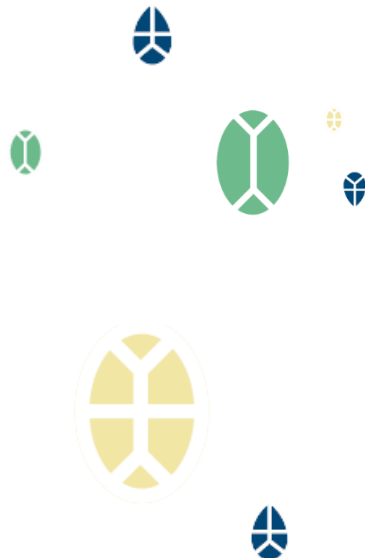
Royal Salute 21 ans - 44€

Tobermory 32 ans - 118 €

### Rhum

Santa Teresa 1796 Ambré - 5cl : 34€

Zacapa 23 ans - 39 €





## DIGESTIFS

### CALVADOS

Camut 6 ans - 26€  
Camut 12 ans - 38€

### ARMAGNACS

Ténarèze, brut de fût Gaston Legrand 1976 - 34€  
Bas Armagnac Gaston Legrand 1966 - 64€  
Legrand 1888 - 888€

### COGNACS

Lhéraud VSOP - 26€  
Courvoisier Napoléon - 34€  
Deau XO - 34€  
Martell Cordon Bleu - 45€  
Delamain XO - 44€  
Hennessy XO - 48€  
Deau Black - 44€  
Remy Martin XO - 45€  
Hine Homage - 58€  
Lhéraud Fins Bois 1966 - 69€  
Lhéraud petite Champagne 1978 - 88€  
Hennessy Paradis - 128€  
Hennessy Paradis Imperial - 251 €  
Rémy Martin Louis XIII - 1 cl : 65€ / 5 cl : 328€



## VODKAS

### Vodkas russes

Beluga Noble - 27€  
Russian Standard Impérial - 27€  
Stolichnaya Elit - 32€

### Vodkas polonaises

Belvedere - 23€  
Belvedere citron - 25€

### Vodkas françaises

Grey Goose - 24€  
Fair Quinoa « Vodka BIO » - 27€

## GINs

Bombay Sapphire - 23€  
Hayman's old tom's Gin - 23€  
Hendrick's - 24€  
Tanqueray Ten - 23€  
Beefeater 24 - 24€  
Monkey 47 - 27€  
Plymouth - 24€  
Botanist Islay dry gin - 27€  
Mare - 27€

## RHUMS, CACHAÇAS & PISCO

JM Agricole blanc 50° - 23€  
Bacardi - 23€  
Havana Club 3 ans - 23€  
Pisco Alto del Carmen - 23€  
Cachaça Sagatiba - 23€

## TÉQUILAS & MEZCALs

Mezcal Vida - 23€  
Mezcal Meteoro - 38€  
Calle 23 Anejo - 34€  
Patrón Reposado - 38€  
XO Patrón Café - 38€  
Patrón Silver - 38€  
Arette single cask - 55€  
Don Julio 1942 Anejo - 55€

## VIEUX RHUMS

Diplomatico 12 ans (Venezuela) - 34€  
Zacapa 23 ans (Guatemala) - 39€  
J.Bally très vieux 12 ans - 48€  
Sailor Jerry (Caraïbes) - 24€  
Santa Teresa 1796 ambré - 34€  
Bacardi reserva (Porto Rico) - 26€

## MALTS ÉCOSSAIS

### SPEYSIDE

- Balvenie 12 ans - 23€
- Balvenie Portwood 21 ans - 41€
- Glenfiddich 12 ans - 23€
- Glenlivet 12 ans - 23€
- Glenlivet 18 ans - 32€
- Glenfiddich grand reserva 21 ans - 41€
- Macallan Sienna - 28€
- Macallan Rubis - 55€
- Knockando 12 ans - 25€

### HIGHLAND

- Oban - 23€
- Glenmorangie 10 ans - 23€
- Tullibardine 16 ans - 26€

### LOWLAND

- Auchentoshan three woods - 32€

### ISLAY

- Laphroaig 10 ans - 26€
- Lagavulin 16 ans - 26€
- Ardbeg Corryvreckan - 48€
- Bowmore 12 ans - 32€
- Caol Ila 1999 Connoisseurs choice - 26€
- Bruichladdich 16 ans - 68€

### JURA

- Isle of Jura 10 ans - 23€

### MULL

- Tobermory 32 ans - 118€

### SKYE

- Talisker Port Ruighe - 23€

### CAMPBELTON

- Springbank 10 ans - 24€

### ORKNEY

- Highland Park - 25€
- Scapa Millésime - 28€

## MALTS JAPONAIS

- Yamazaki 12 ans - 32€
- Hakushu 18 ans - 38€
- Yoichi 12 ans - 41€
- Nikka from the barrel - 43€

## MALT TAIWANAIS

- Kavalan Sherry Oak - 32€

## WHISKEYS AMÉRICAINS

- Rittenhouse 100 proof - 23€
- Jack Daniel's - 23€
- Maker's Mark - 25€
- Woodford Réserve - 27€
- Blanton's Original - 26€

## WHISKEYS CANADIENS

- Canadian Club - 23€
- Crown Royal - 23€

## WHISKEYS IRLANDAIS

- Jameson - 23€
- Redbreast 12 ans - 25€
- Teelings Small Batch - 23€
- Midleton very rare - 81€

## WHISKYS D'ASSEMBLAGES ÉCOSSAIS

- J.Walker Red Label - 21€
- J.Walker Black Label - 23€
- J.Walker Blue Label - 66€
- Chivas Regal 12 ans - 24€
- Chivas Regal 18 ans - 38€
- Royal Salute 21 ans - 44€

