



## TAPAS

- Servi entre 18h00 et minuit -  
*Served between 6:00 pm and midnight*

**VEGGIE MAKI (9 pièces) - 20€**  
*Selection de makis végétariens*

**CROQUE TRUFFE (5 pièces) - 24€**  
*Toasted truffle Croque Monsieur*

**CRISPY SQUIDY - 16€**  
*L'encornet en tempura, mayonnaise aux herbes  
Squid tempura, fine herb mayonnaise*

**LEMON BUBBLES (7 pièces)- 16€**  
*Gougères au parmesan et crème de citron confit  
Parmesan cheese puff pastries and candied lemon cream*

**FOCACCIA (4 pièces) - 15€**  
*Focaccia, tapenade et jambon de Bayonne  
Focaccia, tapenade and Bayonne ham*

**DIM SUM (5 pièces) - 22€**  
*Vapeurs aux légumes, poulet et crevette  
Selection of steamed Dim Sum  
(chicken, prawns and vegetables)*

**SAUMON MARINE - 18 €**  
*Saumon mariné au miso et au whisky, crème au shiso  
Marinated salmon with miso and whisky, shiso cream*

**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€  
« Oscière » 30g - 108€



## DESSERTS DU MOMENT

DESSERTS OF THE MOMENT

15 €

### LE SAINT-HONORÉ

Feuilletage, pâte à choux, crème à la vanille,  
caramel au beurre salé, chantilly vanille  
*Puff pastry, cream puff pastry, vanilla cream,  
salted butter caramel, whipped cream*

### L'ORIENTAL

Sablé chocolat, génoise au chocolat,  
mousse légère vanille/poivre du Sichuan,  
crémeux chocolat Madong  
*Chocolate French butter cookie, chocolate sponge  
cake, light vanilla and Sichuan pepper  
mousse, Madong chocolate cream*

### LA TARTE KUMA

Pâte sablé sésame noir, crème d'amande sésame  
noir, crémeux passion, chantilly sésame  
*Sesame Cookie dough, almond and sesame cream,  
passionfruit crémeux, sesame chantilly*

### TARTE AU CITRON

Sablé citron, confit et crème citron, meringue,  
suprêmes citrons verts  
*Lemon shortbread, lemon crémeux, meringue and  
lime*

### LE GOLDEN

Crumble et moelleux amande/épices,  
pommes caramélisées, crème d'Isigny  
*Almond and spices crumble and molten cake,  
caramelized apples, Isigny cream*

### ALTAPAZ

Streusel cacao, ganache tendre et chantilly Altapaz,  
éclats de chocolat Altapaz  
*Cocoa streusel, Altapaz ganache  
and Chantilly, Altapaz chocolate sparkle*

## LES ESQUIMAUX MAISON

HOMEMADE ICE CREAM BAR - 12 €

Sorbet griotte, enrobage chocolat noir  
*Cherry sorbet, dark chocolate coating*

Sorbet citron, enrobage chocolat et muscovado  
*Lemon sorbet, muscovado and chocolate coating*

Crème glacée chocolat, enrobage chocolat  
au lait/éclats de cookies  
*Chocolate ice cream, milk chocolate and  
cookie chips coating*

Crème glacée à la vanille et au chocolat noir  
*Vanilla and dark chocolate ice cream*





## STREET MARX

- Servi entre midi et 18h -

Served between 12:00 pm and 6:00 pm

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*



## COCKTAILS CRÉATIONS

27€

### ROQUETEER

Vodka Belvedere infusée au piment d'espelette,  
roquette, sirop de concombre, liqueur de yuzu, jus de  
citron vert, solution saline

*Vodka infused with espelette chili, arugula salad,  
cucumber syrup, yuzu liquor, lime juice, salt*

### MAD SOUR

Bulleit Rye Whisky infusé au saumon fumé, sirop de  
cannelle, jus de citron vert

*Ritten house Rye Whisky infused with smoked  
salmon, cinnamon syrup, lime juice*

### BANZAI

Vodka Ketel one infusée aux baies de Goji, St  
Germain, jus de citron vert, gingembre frais  
*Vodka infused with wolfberry, St Germain, lime juice,  
fresh ginger*

### BLACK WIDOW

Gin Tanqueray, Byrrh, sirop de tilleul et cardamome  
maison, jus de citron vert, myrtille, absinthe  
*Tanqueray Gin, Byrrh, homemade lime tea and  
cardamon syrup, lime juice, blueberry, absinthe*

## SALADES

### SALADS

Salade Mandarin - 38€  
Saumon fumé, orange & pamplemousse  
*Smoked salmon, orange & grapefruit*

Salade César  
(Nature - 22€/ Poulet - 34€)  
*Caesar salad/ Caesar salad with chicken*

Salade Grecque – 26€  
*Greek salad*

Salade de tomates – 28€  
Tomates de collection, mozzarella et basilic  
*Fresh tomatoes, mozzarella and basilic*

## SANDWICHS

### SANDWICHES

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

Cheeseburger / *Cheeseburger* - 38€

Croque-Monsieur / *Croque-Monsieur* - 26€

Croque-Madame / *Croque-Madame* - 28€

Club Sandwich / *Club Sandwich* - 36€

## PLATS

### MAIN COURSE

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

Galette de Sobacha, poulet,  
cream cheese et shiso vert - 34€  
*Sobacha pancake, chicken, cream cheese and green  
shiso*

Plat du jour - 36€  
*Dish of the day*





## SUMMER IS COMING

27€

### TIKI BUSTER

Rhum Zacapa 23, Limoncello, Bénédictine, sirop spicy, jus de citron vert, purée d'abricot, jus de banane, old fashioned bitter

*Gosling Rum, Limoncello, Bénédictine, spicy syrup, lime juice, apricot, banana, old fashioned bitter*

### SAUDADE

Gin Tanqueray, Averna, sirop de vanille, jus de citron vert, purée d'ananas, bitter chocolat

*Tanqueray Gin, Averna, vanilla syrup, lime juice, pineapple, chocolate bitter*

### YELLOW SUBMARINE

Bulleit Bourbon, Grand Marnier, jus de citron, sirop de safran, jus d'orange

*Maker's Mark, Grand Marnier, lime juice, saffron syrup, orange juice*

### PULP FICTION

Pisco, Chambord, sirop de lavande maison, purée de framboise, jus de citron vert

*Pisco, Chambord, homemade lavender syrup, raspberry, lime juice*

### BRAZILIAN GIFT

Cachaça, Khalua, sirop d'orgeat, purée ananas, jus de banane et jus de citron vert

*Cachaça, Khalua, barley water, pineapple, banana and lime juice*

### LE TEMPS D'UN ETE

Vodka Ketel One, liqueur de litchi, sirop tiramisu, citronnelle, framboise, jus de citron vert, pêche, jus de goyave

*Belvedere Vodka, lychee liquor, tiramisu syrup, lemongrass, raspberry, lime juice, peach, guava juice*

### SPLASH OF HEAVEN

Gin Tanqueray, liqueur de pastèque, sirop d'orgeat, eau de coco, jus de goyave, jus de citron vert, solution saline, bitter tiki, basilic

*Tanqueray Gin, watermelon liquor, barley water, coconut water, guava juice, lime juice, salt, bitter tiki, basil*

# STREET MARX ET TAPAS



## **BEST OF BAR 8**

**27€**

### **MANDARULE**

Gin Tanqueray, fruit de la passion, estragon, ginger beer

*Hendrick's Gin, tarragon, passion fruit, ginger beer*

### **J'AIME PARIS**

Champagne Roederer, framboise, St Germain

*Roederer Champagne, raspberry, St Germain*

### **JAY BROWN**

Vodka Belvedere, Chartreuse verte, jus de citron, menthe, concombre, sucre

*Vodka Belvedere, Chartreuse, lime, fresh mint, cucumber and sugar*

### **SAMBA**

Tequila Don Julio, jus de goyave, St Germain, piment rouge, menthe fraîche, jus de citron, sucre

*Patron silver, guava juice, Saint Germain liquor, red pimiento, fresh mint, lime juice, sugar syrup*

### **SMOKING SMITH**

Mezcal, Maraschino, jus de citron, sirop de sauge maison, pomme verte, ginger beer, bitter

*Mezcal, Maraschino, lemon juice, homemade sage syrup, green apple, ginger beer, bitter*

### **RED BUSH OLD FASHION**

Bulleit Rye Whisky, sirop de Rooibos maison, bitter Sirch

*Ritten house Rye Whisky, homemade Rooibos syrup, Sirch's bitter*



## 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*

#### EXKISITO

Fruit de la passion, mangue, litchi, citron vert,  
sirop de vanille  
*Passion fruit, mango, litchi, lime juice, vanilla syrup*

#### RODOLPHE

Fraise, framboise, jus de cranberry, jus de citron vert,  
basilic frais  
*Strawberry, raspberry, cranberry juice, lime juice, fresh  
basil*

#### STARBOY

Litchi, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop  
d'orgeat  
*Litchi, cranberry and lime juice, barley water*



## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

Espresso – 8€

*Espresso*

Double Espresso - 11€

*Double espresso*

Cappucino - 11€

Machiato - 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

*Camomile – Egypt*



## BIÈRES

### BEERS

- Asahi - 15€
- Gallia blonde - 15€
- Heineken - 15€
- Corona - 15€
- Buckler (sans alcool)
- Buckler (alcohol-free)*
- Bière La Parisienne I.P.A - 15€
- Bière La Parisienne Brune - 15€

## 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, Red Bull zéro - 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€



## 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 2006 - 38€ / Btl : 470€

## CHAMPAGNES DE VIGNERONS

- Vergnon Cuvée Eloquence Extra Brut - 26€ / Btl : 120€

#### ROSÉS

- Roederer Rosé 2010 - 28€ / Btl : 170€
- Duval Leroy - 27€ / Btl : 180€
- 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 2015  
- 15€ / 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  
- 20€ / 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 2011  
- 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 : 80€ -



## CHAMPAGNE

SA Roederer « Brut Premier » - 145€  
Veuve Clicquot Carte jaune - 160€  
Bollinger SA « Special Cuvée » - 145€  
Laurent-Perrier Brut - 145€  
Laurent-Perrier « Ultra Brut » - 165€  
Deutz Brut Classique - 145€  
Drappier « Brut Nature » - 90€

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Ruinart « Blanc de blancs » - 175€  
Deutz Blanc de Blancs 2009 - 170€  
Legras Blanc de Blancs - 110€

## CHAMPAGNE DE VIGNERONS

Delamotte Blanc de Blancs - 110€  
Pehu Simonet Blanc de Blancs - 90€  
Moncuit Hugues Coulmet - 90€  
Vergnon Cuvée Eloquence - 120€

## CHAMPAGNE ROSE

Roederer rosé 2010 - 170€  
Bollinger - 170€  
Veuve Clicquot - 190€  
Ruinart - 150€  
SA Duval Leroy Rosé - 180€

## EAUX DE VIES BLANCHES ET GRAPPAS

Grappa Jacopo Poli - 23€  
Framboise Sauvage Metté - 24€  
Kirsch Metté - 24€  
Vieille Mirabelle Metté - 24€  
Williamine Morand - 24€

## LES LIQUEURS ET CRÈMES

Les crèmes et liqueurs - 23€  
La chartreuse VEP verte - 34€  
La chartreuse VEP jaune - 38€  
Le Grand Marnier cordon rouge - 23€  
Le Grand Marnier Centcinquantenaire - 44€  
Chambord - 23€  
Cointreau - 23€  
Kalhua - 23€  
Baileys - 23€  
Drambuie - 23€  
Bénédictine - 23€  
Mandarine Impériale - 23€  
Get 27 - 23€  
Get 31 - 23€  
Amaretto Di Saronno - 23€  
Sambuca - 23€  
Frangelico - 23€  
Yuzushu - 23€  
Limoncello - 23€



Contenances : Apéritif 5 à 10cl, porto & sherries 7cl, verre de vin  
14cl, verre de Champagne 14cl, cocktails short drinks 10 cl,  
cocktails long drinks 18 à 25cl,  
eaux de vie 5cl, liqueurs 5cl





## **CALVADOS**

Camut 6 ans - 26€  
Camut 12 ans - 38€  
Camut rareté - 88€

## **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 - 328€

## **PRESTIGE**

Bollinger « Grande Année » 2005 - 390€  
Krug « Grande Cuvée » - 510€  
Dom Pérignon 2006 - 470€  
Cristal Roederer 2007 - 510€  
Duval Leroy «Femme de Champagne 2000 » - 310€  
Bollinger RD 2002 - 800€

## **CHAMPAGNE ROSÉ PRESTIGE**

Cristal Roederer 2007 - 990€  
Dom Pérignon 2003 - 990€  
Krug - 550€  
Laurent Perrier Cuvée rosé - 350€

## **MAGNUMS**

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





## RÉSERVE DES BARMEN

### Calvados

Camut Rareté - 5cl : 88€

### Armagnac

Ténarèze, brut de fût Gaston Legrand 1976 / 5cl : 34€

Legrand 1888 - 2cl : 358€ / 5cl : 888€

### Cognac

Lhéraud Fins Bois 1966 - 5cl : 69€

Henessy Paradis - 2cl : 52€ / 5cl : 128€

Réserve de la famille Delamain - 2cl : 75€ / 5cl : 184€

Rémy Martin Louis XIII - 2cl : 130€ / 5cl : 328€

### Whiskey

Glenfiddich 21 ans - 41 €

### Rhum

Rhum Santa Teresa 1796 Ambré - 5cl : 34€

## CIGARES

Cohiba (Siglo 6) - 50€

Partagas D4 - 35€

Romeo y Julieta Cedros no3 - 30€

Bolivar Royal Corona - 35€

Epicure no 2 - 35€

RG Panetlas - 20€

Ramon Allones - 25€

Montecristo no 2 - 45€

## RHUMS, CACHAÇAS ET PISCO

JM Agricole blanc 50° - 23€

Bacardi - 23€

Havana Club 3 ans - 23€

Pisco Alto del Carmen - 23€

Cachaça Leblon - 23€

## TÉQUILAS ET MEZCLAS

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€





## VODKAS

### Vodkas russes

Beluga Noble - 27€

Russian Standard Impéria - 27€

Stolichnaya Elit - 32€

### Vodkas polonaises

Belvedere - 23€

Belvedere citron - 25€

### Vodkas françaises

Grey Goose - 24€

Fair Quinoa « Vodka BIO » - 27€

### Vodkas Suédoise

Absolut Elyx - 28€

### Vodka Hollandaise

Ketel one - 24€

## 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€

## APÉRITIFS

Anisés - 19€

Amers - 19€

Vermouth - 19€

Lillet - 19€

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

Pineau des Charentes rosé Lhéraud - 19€

Byrrh - 23€

Pernod Absente - 27€

Suze - 23€

## PORTOS ET SHERRYS

Porto Niepoort 10 ans - 22€

Porto Niepoort Colheita 1998 - 34€

Tio Pepe - 18€

## SAKÉS

Kawasémi - 21€

Sayori - 18€





## **MALTS D'ÉCOSSEE**

### **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 1999 (Signatory) - 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€

## **Presqu'île de 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 TAIWAN**

- 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€

