



# TAPAS

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

**VEGGIE MAKI (8 pièces) - 20€**  
*Sélection 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 et crevette*  
*Selection of steamed Dim Sum*  
*(chicken, 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€  
« Oscière » 30g - 108€





Le meilleur burger de France 2017  
au Bar 8  
Best French Burger 2017 at Bar 8



Du 16 octobre au 12 novembre,  
le meilleur burger de France est à découvrir au Bar 8.  
Thierry Marx reçoit le vainqueur Vincent Boccara,  
une occasion unique de découvrir le fameux  
« Black O.G » ainsi qu'un burger 4 mains exclusif.  
Tous les jours de 12h à 18h.

*From 16 October to 12 November,  
Discover the Best French Burger 2017 at Bar 8.  
Chef Thierry Marx welcomes the winner Vincent Boccara,  
the occasion to taste the "Black O.G Burger" as well as an  
exclusive recipe.  
Available every day from 12 to 6pm*

### Black O.G

(Servi avec des frites et une salade mesclun)  
*(Served with French fries and mesclun salad)*

Pain charbon, bœuf haché, cheddar, bacon,  
pickles de cornichon, oignon rouge, shizo,  
échalottes grillées et mayonnaise au yuzu koshou  
*Charred bun, ground beef, cheddar, bacon, pickled gherkin,  
red onion,  
shizo ,grilled shallots and yuzu koshou mayonnaise*

38€

### White TM

(Servi avec des frites et une salade mesclun)  
*(Served with French fries and mesclun salad)*

Buns à la farine de maïs,  
fines tranches de Bœuf pastrami  
feuilles de romaine, oignons frits,  
piment d'Espelette, moutarde au miel  
*Corn flour buns, thin sliced Beef Pastrami, romaine leaves,  
fried onions, Espelette pepper, honey mustard*

38€

## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

Espresso – 8€

*Espresso*

Double Espresso - 11€

*Double espresso*

Cappuccino - 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

## 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*

### 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 CACAHUETE

Confit de banane au citron vert, croustillant cacahuète,  
chantilly banane  
*Candied banana and lime, peanut crunch,  
banana whipped cream*

## 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, Raspberry, St Germain*

### 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 Liqueur, Vanilla syrup, Fresh Ginger,  
Pineapple, Lime Juice*

## 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€





## 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, Liqueur Butterscotch,  
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*

### EXPRESSO MARTINI

Belvédère, Amaretto, Espresso

*Belvédère, 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*

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*

### Salade César

(Nature - 22€/ Poulet - 34€)

*Caesar salad/ Caesar salad with chicken*

Crème de Butternut & Cazette – 19€

*Butternut cream & Cazette chestnut*

« Red cabbage »

Salade de chou rouge et coing – 24€

*Red cabbage salad and quince*

Cheeseburger / Cheeseburger - 38€\*

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

Club Sandwich / Club Sandwich - 36€\*

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*

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





## **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  
- 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 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€ -

# **STREET MARX**

- Servi entre midi et 18h -  
*Served between 12:00 pm and 6:00 pm*

## 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€

## 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€

## 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

### 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€

### 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 MEZCAL

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€

### Cognac

Lhéraud Fins Bois 1966 - 5cl : 69€  
Hennessy 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€

### PORTOS ET SHERRYS

Porto Niepoort 10 ans - 22€  
Porto Niepoort Colheita 1998 - 34€  
Tio Pepe - 18€

### SAKÉS

Kawasémi - 21€  
Sayori - 18€

### 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€

### 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€

Prix nets : TVA 20%



## 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€

## 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€

