



Contenance des Verres

Apéritifs	7 cl
Anisés	5 cl
Alcools & Eaux de Vie	5 cl
Whiskies	5 cl
Portos & Sherries	7 cl
Liqueurs	5 cl



Gordon Bennett

— BAR —

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
(Prix NETS T.V.A. incluse, service compris.)
La Maison n'accepte pas les chèques.

Champagne à la coupe

Taittinger Brut Réserve	31 €
Taittinger Rosé Prestige	36 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2014	51 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2013	57 €
Dom Ruinart 2013	94 €
Dom Pérignon 2017	105 €
Krug Édition 170	105 €

Champagne à la bouteille

Taittinger Brut Réserve	158 €
Taittinger Rosé Prestige	174 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2014	304 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2013	343 €
Dom Pérignon, 2017	589 €
Krug Grande Cuvée 170	589 €

* Notre carte des vins et champagnes est à votre disposition.

Vin au verre

Côtes de Provence (Blanc, Rosé, Rouge)

Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	20 €
--	------

Loire

Sancerre 2024, François Crochet	21 €
---------------------------------	------

Bourgogne (Blanc)

Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2023, Pinson	30 €
Meursault en Luraule 2023 Millot	55 €

Bourgogne (Rouge)

Pernand-Vergelesses, Olivier Leflaive 2022	30 €
Chambolle-Musigny 2018, Pousse d'Or	55 €

Bordeaux

Les Hauts de Smith 2019, Pessac-Léognan	28 €
Château Durfort-Vivens 2 nd GCC 2017, Margaux	61 €

Apéritif

Pastis Bio Lachanenche, Pastis des Creissauts 2020	21 €
Absinthe	21 €
Campari, Suze, Amaro Santoni	21 €
Vermouth Royal Blanc & Rouge	21 €

Porto et Xerès

Sherry Tio Pepe	21 €
Ramos Pinto Blanc	21 €
Quinta de Ervamoira 10 ans	22 €
Quinta do Bom Retiro 20 ans	24 €
Ramos Pinto Tawny 30 ans	40 €
Ramos Pinto Vintage 2007	37 €
Ramos Pinto Vintage 2003	33 €
Ramos Pinto Vintage 1997	50 €
Ramos Pinto Vintage 1982	86 €

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Half Corona"	41 €
Hoyo de Monterrey Churchills 2020	180 €
Cohiba Short	15 €
Cohiba Wide Short	20 €
Cohiba Robusto	140 €
Cohiba Siglo VI	180 €
Cohiba Piramides	350 €
Cohiba Behike 54	500 €
Trinidad La Trova	250 €
Bolivar Libertador	140 €
Partagas Mille Fleurs	25 €
Romeo y Julieta Mille Fleurs	25 €
Ramón Allones "Exclusivo Monaco"	180 €

Les Dominicains

Davidoff Short Corona	35 €
Davidoff Signature 1000	45 €
Davidoff Grand Cru N°5	45 €
Davidoff Signature 2000	50 €
Davidoff Signature N°2	80 €
Davidoff Grand Cru Toro	90 €
San Pedro	30 €

Honduras

Flor de Selva Robusto	45 €
-----------------------	------

Costa Rica

D8	30 €
----	------



Vodka

Altamura	Italie	24 €
Calmont	France	25 €
Ketel One	Pays-Bas	25 €
Royal Mash	Jersey	26 €
Grey Goose	France	31 €
Belvedere	Pologne	31 €
Beluga	Sibérie	31 €
Chopin	Pologne	31 €
Tito's	États-Unis	31 €
Ciroc	France	33 €

Gin

N°3	London Gin	28 €
Hendrick's	Écosse	29 €
The Botanist	Écosse	29 €
Prince Explorer	Monaco	30 €
Gardener	France	30 €
Tanqueray 10	London Gin	31 €
Mare	Espagne	32 €
Roku	Japon	32 €
Monkey 47	Allemagne	32 €
Citadelle	France	32 €
Seventy One	London Gin	55 €

Tequila & Mezcal

Clase Azul "Plata"	42 €
Clase Azul "Reposado"	65 €
Clase Azul Mezcal "Durango" ou "Guerrero"	91 €
Clase Azul "Gold"	103 €
Clase Azul "Añejo"	218 €
Don Julio "Blanco"	26 €
Don Julio "Reposado"	33 €
Don Julio 1942	59 €
Casamigos Blanco	29 €
Casamigos Reposado	36 €
Casamigos Mezcal	47 €
Casamigos Añejo	50 €
Volcan B.T.	32 €
Volcan X.A.	40 €

Rhum

Havana Club 7 ans	Cuba	37 €
Havana Club 15 ans	Cuba	52 €
Havana Club Union	Cuba	101 €
Zacapa 23 ans Solera	Guatemala	50 €
Zacapa XO	Guatemala	86 €
Zacapa Royal Centerario	Guatemala	184 €
Appleton 15 ans	Jamaïque	43 €
Appleton 21 ans	Jamaïque	116 €
Millonario 15 ans	Pérou	29 €
Matusalem 15 ans	Rép. Dominicaine	41 €
La Mauny Extra	Martinique	73 €
Trois Rivières 1977	Martinique	556 €
Mezan XO	Rép. Dominicaine	37 €
Mezan 2012	Rép. Dominicaine	55 €
Andres Brugal Visionaria	Rép. Dominicaine	27 €
Brugal 1888	Rép. Dominicaine	34 €
Andres Brugal	Rép. Dominicaine	270 €

Cocktails

Champagne 31 €

✦ **Bellini de Miss Jenny** : Coulis de Pêche Blanche, Champagne (également à la framboise)

Bennett : Pamplemousse pressé, Mandarine Impériale, Champagne

Champagne Cocktail : Cognac, Sucre, Angostura, Champagne

✦ **Le Royal Réserve** : Fraise de Carros, Sucre de Canne, Cognac, Champagne

Rhum 31 €

✦ **Mai Tai** : Rhum Diplomatico Arrangé, St. Germain, Jus de Citron, Jus d'Ananas, Orgeat

✦ **Dark & Stormy** : Dark Rhum, Ginger Beer, Citron Vert

Zombie : Rhum Brugal 1888, Rhum Ambré, Rhum Blanc, Jus d'Ananas, Jus de Pamplemousse, Sirop de Grenadine, Liqueur de Falernum

Vodka 31 €

Porn Star : Vodka Ketel One, Sirop de Vanille, Fruit de la Passion, Champagne

French Martini : Vodka Absolut, Chambord, Jus d'Ananas

Sunset : Vodka Royal Mash, Apérol, Pastis, Jus de Pomme Cox

Whisky 31 €

✦ **Monsieur Dennis** : Macallan 12 ans, Liqueur d'Abricot, Coulis de Pêche, Ginger Ale

Sazerac : Rye Whisky, Angostura Bitter, Sucre de Canne, Absinthe

✦ **Penicillin** : Monkey Shoulder, Jus de Citron, Sirop de Gingembre, Miel, Octomore

Tequila 31 €

Cactus : Mezcal, Bénédicte, Liqueur de Chipotle, Jus de Pomme, Piment

Melting Pot : Mezcal, Chartreuse, Lime, Ginger Beer

✦ **Paloma** : Tequila Don Julio, Jus de Citron Vert, Pamplemousse, Tonic

Gin 31 €

Lady Passion : Gin Tanqueray, Passoã, Fruit de la Passion

Le Provençal : Gin N°3, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

✦ **Basil Smash** : Gin Hendrick's, Jus de Citron, Sucre de Canne, Basilic






SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm








Appetizer Tray

(minimum 2 persons)

Cured Seafood 36 € / pers.

-  Heart of Pasterma Salmon
-  Buckwheat Pancake
-  Riga smoked Sprats
-  Wasabi Taramasalata
-  Blinis

Mediterranean 36 € / pers.

-  Mortadella, Speck, Cecina
-  Tome, Truffle Pecorino
-  Panisses with Salt Flower
-  Olive cream
-  Onion Confit
-  Fried Artichoke
-  Grissini

Pizza

“Maestosa” 37 €
with vegetal notes

“Abbondanza” 37 €
with Italian Charcuterie

KRISTAL CAVIAR – Kaviari,	50 grs	320 €
sautéed grenaille potatoes, seasonings		

Our staff is at your disposal to guide your choice in case of dietary restrictions, allergens or others.

A LA CARTE MENU

from 6.00pm to 10.45pm

Starters

Classik Caesar salad (with or without anchovy)	25 €
Vendée duck foie gras, red onion confit	28 €
Charolais beef fillet tartar	Small 26 € Large 32 €
Heart of Salmon, asparagus aioli, blinis	36 €
Royal seabream ceviche, cucumber leche	38 €

Mains

Durum Wheat Fettucine sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	35 €
Gluten-Free Penne sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	35 €
Burger or Cheeseburger (with or without bacon), side of your choice	44 €
John Dory fillets confit in green oil, vierge sauce, side of your choice	44 €
Roasted Simmental beef sirloin steak, sauce with Italian notes, side of your choice	58 €
Fettucine with Kristal caviar	82 €

<i>Sides</i>	8 €
Fries Purée Vegetables Salad Panisses Ratatouille	

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets (chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	10 €
Chocolate mousse	12 €
Tiramisu	14 €
Delicate vanilla cream puff, caramelized pecans	14 €
Red fruits platter	16 €

All our processed meat is of French origin.
Our staff is at your disposal to guide your choice
in case of dietary restrictions, allergens or others.

Cocktails

Tendances

31 €

Pink Panther : Gin infusé Pamplemousse, Italicus,
Orgeat, Tonic Pamplemousse

✦ **Americano de "La Réserve"** : Campari, Vermouth Royal, Cynar

✦ **Negroni Sour** : Gin Mare, Amaro, Vermouth

Paper Plane : Bourbon Woodford Réserve, Apérol, Jus de Citron,
Amaro

Green Spritz : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

Marie on Fire : Mezcal, Jus de Citron, Tio Pepe, Jus de Tomate

Spritz : Apérol, Hugo, Limoncello, Prosecco

Golden Hour Martini :

Gin Seventy One, Dry Vermouth Royal 50 €

After Dinner

31 €

Pom Pom Girl : Calvados, Manzana, Jus de Pomme

Brandy Beaulieu : Cognac, Cointreau, Peter Heering, Jus de Citron

Espresso Martini : Vodka, Kahlúa, Café

Mocktails

21 €

Ceder's Provençal : Gin Tanqueray 0%, Tonic Provençal, Thym

Virgin Spritz : San Bitter, Prosecco 0%

St. Jean : Jus de Pamplemousse, Sirop d'Orgeat, Ginger Beer

Tequila 0% Sour : Tequila 0%, Jus de Citron, Sucre

Sweet & Bitter : Jus de Pamplemousse, Jus de Cranberry, San Bitter

Bonne Idée : Selon l'imagination du Barman

Jardin d'Hiver : Carotte, Pomme, Gingembre, Citron, Curcuma

✦ Cocktail proposé avec une 23 €
gamme de spiritueux sans alcool
Cocktail proposed with a range of alcohol-free spirits

Whiskies

Highlands

Glenfiddich 40 ans	493 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	563 €
Glenfiddich 26 ans	109 €
Glenfiddich 15 ans	56 €
Glenfiddich 12 ans	34 €

Balvenie 25 ans	317 €
Balvenie 21 ans	118 €
Balvenie 14 ans	36 €
Balvenie 12 ans	32 €

Highland Park 30 ans	138 €
----------------------	-------

Macallan DYW Paris	649 €
Macallan 18 ans	92 €
Macallan 15 ans	45 €
Macallan 12 ans	26 €

Western Highlands

Oban 14 ans	29 €
-------------	------

Northern Highlands

Glenmorangie 18 ans	51 €
Glenmorangie 12 ans	29 €
Glenmorangie 10 ans	24 €

Speyside

The Glenlivet 25 ans	98 €
The Glenlivet 12 ans	28 €
Aberlour 12 ans	26 €

Islay

Bunnahabhain 12 ans	31 €
Bunnahabhain Stiùireadair	45 €
Laphroaig 10 ans	24 €
Ailsa Bay	32 €
Octomore 14•3	34 €

France

Alfred Giraud "Harmonie"	45 €
Michel Couvreur "Intravagan'za"	34 €

SNACKING

de 18h00 à 22h45

À partager

(2 personnes minimum)

Planche « Salaisons de la Mer » 36 € / pers.













-  Cœur de Saumon Pasterma
-  Galettes de Sarrasin
-  Sprats Fumés de Riga
-  Tarama Wasabi
-  Blinis

Planche « Méridionale » 36 € / pers.

-  Mortadelle, Speck, Cecina
-  Tome, Pecorino à la Truffe
-  Panisses à la Fleur de Sel
-  Crèmeux d'Olive
-  Confit d'Oignon
-  Artichaut frit
-  Gressins soufflés

Pizza

« Maestosa » 37 €
aux influences végétales

« Abbondanza » 37 €
à la charcuterie Italienne

CAVIAR KRISTAL – Maison Kaviari, grenailles sautées, condiments	50 grs	320 €
--	--------	-------

Notre personnel se tient à votre disposition pour guider votre choix en cas de restrictions alimentaires, allergènes ou autres.

LA CARTE

de 18h00 à 22h45

Entrées

Salade César classik (avec <i>ou</i> sans anchois)	25 €
Foie gras de canard de Vendée, confit d'oignon rouge	28 €
Tartare de bœuf Charolais au couteau	Petit 26 € Grand 32 €
Cœur de saumon, aioli d'asperge, blinis	36 €
Céviche de daurade royale, leche de concombre	38 €

Plats

Fettucine au blé dur	35 €
sauce au choix : Bolognaise Pistou Arrabiata	
Penne sans gluten	35 €
sauce au choix : Bolognaise Pistou Arrabiata	
Burger ou Cheeseburger (avec <i>ou</i> sans bacon), accompagnement au choix	44 €
Aiguillettes de Saint-Pierre confites à l'Huile Verte, vierge du marché, accompagnement au choix	44 €
Faux-filet de Bœuf Simmental rôti, sauce à manger aux influences Italiennes, accompagnement au choix	58 €
Fettucine au caviar Kristal	82 €
<i>Accompagnements</i>	8 €
Frites Purée Légumes Salade Panisses Ratatouille	

Dessert

Glaces & sorbets maison	10 €
(chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	
Mousse au chocolat	12 €
Tiramisu contemporain	14 €
Chou de crème légère vanillée, noix de pécan caramélisées	14 €
Assiette de fruits rouges	16 €

Whiskies

Blended Scotch

J&B	22 €
Johnnie Walker Black Label	28 €
Johnnie Walker Blue Label	56 €
Chivas Regal 12 ans	29 €
Chivas 18 ans	50 €
Chivas 25 ans	91 €
Royal Salute 21 ans	68 €

Irish

Jameson	22 €
Tullamore Dew	28 €
Tullamore Dew 12 ans	31 €

Canadian

Canadian Club	22 €
---------------	------

Bourbon

Maker's Mark	24 €
Maker's Mark 46	31 €
Knob Creek Rye 9 ans	31 €
Woodford Reserve	31 €
Platte Valley	32 €
Bulleit	34 €
Basil Hayden	37 €

Tennessee

Jack Daniel's	24 €
---------------	------

Japonais

The Yamazaki 12 ans	45 €
The Yamazaki 18 ans	161 €
Hibiki "Japanese Harmony"	41 €
Hibiki 21 ans	134 €
Hatozaki 12 ans	33 €
Hakushu 18 ans	118 €

Toutes nos viandes travaillées sont d'origine française.

Notre personnel se tient à votre disposition pour guider votre choix
en cas de restrictions alimentaires, allergènes ou autres.

Armagnacs

Fontaine de Coincy

1888	4 cl	938 €
	2 cl	472 €
1952		180 €
1963		111 €

Veuve J. Goudoulin

1900		486 €
1908		311 €
1939		292 €
1944		279 €
1949		279 €
1950		243 €
1951		231 €
1964		97 €
1973		65 €
1980		62 €
1988		44 €
1990		39 €
1991		34 €
1998		31 €
2003		24 €

Darroze

Domaine de Bellair	1970	73 €
Domaine de Rieston	1993	33 €
Domaine de Petit Lassis	2000	31 €

Laberdolive

Domaine de Pillon	1962	56 €
Domaine de Jaurrey	1979	50 €
Domaine de Jaurrey	1986	43 €
Domaine de Jaurrey	1989	35 €
Domaine de Jaurrey	1993	34 €
Domaine de Jaurrey	1995	32 €
Domaine de Jaurrey	2003	24 €

Castarède

1966		174 €
1976		105 €
1986		73 €

Infusions Artisanales

(Anne Ménoret | Breil-sur-Roya)



12 €

Un Soir d'Été dans le Patio

(création pour « La Réserve de Beaulieu »)

Tilleul, zeste de citron, agastache, jasmin, romarin

L'Attrape-Rêves

Digestive.

Tilleul, fleur de sureau, mélilot, pétales de rose.

Orages Ordinaires

Digestive.

Erigéron, pousses d'églantier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive



SELECTED TEA SINCE 1823

Thé Noir

12 €

Classic English Tea

Mélange de thés (Assam, Ceylan, Kenya)

Arôme : Puissant

Darjeeling Summer

Récolté sur les hauts plateaux de l'Himalaya

Arôme : Fleuri

Splendid Earl Grey (Création Ronnefeldt)

Darjeeling parfumé Citron / Bergamote

Smoked China

Thé noir fumé

Thé Vert

12 €

Superior Gyokuro

Thé vert japonais

Arômes : Tendre et légèrement sucré

Jasmine Pearls

Thé vert au jasmin

Les Infusions

12 €

Vanilla Rooibos

Infusion sud-africaine avec

de la vanille savoureuse et onctueuse

Cognac

Rémy Martin

La Coupe 300 ^{ème} Anniversaire	471 €
Louis XIII 4 cl	304 €
2 cl	153 €
Centaure de Diamant	196 €
Extra	86 €
XO	46 €
VSOP	31 €

Hennessy

Paradis Impérial	210 €
Paradis	140 €
XO	45 €

Ragnaud-Sabourin

Florilège	164 €
Fontvieille n° 35	61 €

Martell

XO	43 €
----	------

Tesseron

Trésor	217 €
Légende	122 €
Lot n° 29	111 €
Lot n° 53	74 €
XO Passion	51 €

Delamain

Extra	86 €
XO	40 €

Bisquit & Dubouche XO	55 €
Courvoisier XO	42 €
Leyrat XO "Hors d'Âge"	40 €

Calvados

Lemorton Rareté	85 €
Groult "Vénéralé"	36 €
Groult "Âge d'Or"	44 €
Groult "Doyen d'Âge"	56 €
Groult "Ancestrale"	108 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	26 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	36 €
Poli "Sarpa"	23 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	23 €
Poire Williams	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	
Cointreau	Drambuie		
Fernet Branca Menta	Get 27 & 31	Grand Marnier	
Jägermeister	Kahlua	Limoncello	
Malibu	Mandarine Napoléon		
Manzana	Peter Heering	Sambuca	
Southern Comfort			

Grand Marnier "Centenaire"	40 €
Grand Marnier "Révélation"	56 €

Chartreuse V.E.P. Verte	112 €
Chartreuse V.E.P. Jaune	140 €

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664		15 €
Bière de Monaco Blonde et Blanche		
Bière du Comté Blonde		
Corona		
Peroni		
Heineken sans Alcool		
Bière Pression du Moment	25cl	13 €
	50cl	26 €

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro		15 €
Orangina, San Bitter		
<i>Swiss Mountain Spring</i>		
Classic Tonic Water, Dry Tonic Water,		
Rosemary Tonic Water, Mediterranean Lemonade,		
Ginger Ale, Ginger Beer, Salty Grapefruit, Soda Water		

Jus de Fruits – Collection Alain Milliat

Ananas, Fraise, Mangue,		15 €
Pomme Cox, Tomate		

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,		14 €
Orange, Pamplemousse		

Eaux Minérales

Perrier (33 cl), Vittel (25 cl)		10 €
Eau Minérale Plate ou Gazeuse (50 cl)		11 €
Eau Minérale Plate ou Gazeuse (100 cl)		15 €

Boissons Chaudes

Malongo Café

Expresso		11 €
Double Expresso		13 €
Cappuccino		14 €
Latte Machiatto		17 €
Chocolat		14 €