

BAR  
228

## CRÉATION & INSPIRATION 12cl/15cl

**Campari Boulevardier - 34 €**

Bourbon, campari, vermouth

**Meurice Millenium - 39 €**

Champagne rosé, rose, cointreau

Rosé Champagne, rose, cointreau

**DC - 34 €**

Gin, chartreuse verte, gingembre, sirop de kiwi, blanc d'oeuf

Gin, green Chartreuse, ginger, kiwi syrup, egg white

**228 - 36 €**

Champagne, poire, liqueur de poire, litchi, framboise

Champagne, pear, pear liqueur, lychee, raspberry

**Smoky Amber - 34 €**

Scotch whisky, jus de citron, liqueur d'abricot, sirop de vanille, thé fumé

Scotch whisky, lemon juice, apricot liqueur, vanilla syrup, smoked tea

**Le Cosy - 34 €**

Vodka, jus de citron vert, liqueur de sureau, sirop de fruits rouges et hibiscus

Vodka, lime juice, elderflower liqueur, red fruit and hibiscus syrup

**Pili - Pili - 34 €**

Tequila, piment, passion, liqueur de vanille, blanc d'oeuf, agrumes

Tequila, pepper, passion fruit, vanilla liqueur, egg white, citrus

**Take it easy - 34 €**

Rhum ambré, jus de citron vert, sirop d'orgeat, jus de pomme,

jus d'ananas, gingembre

Amber rum, lime juice, barley syrup, apple juice,

pineapple juice, ginger

## CRÉATIONS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE 15cl

### Jardin de Fontainebleau - 22€

Menthe fraîche, gingembre, jus de citron vert, pimento  
Fresh mint, ginger, lime juice, pimento

### Meurice Passion - 22€

Fruit de la passion, litchi, noix de coco  
Passion fruit, lychee, coconut

### Fragola - 22€

Fraise, framboise, citron, limonade  
Strawberry, raspberry, lemon, lemon soda

### L'Odyssée - 22€

Thé Marco Polo, fraise, raisin  
Marco Polo tea, strawberry, grape

## CRÉATIONS PÉTILLANTES / SPARKLING CREATIONS - 15cl

Sparkling French Bloom - Rosé 22€

## THE GREAT CLASSICS NEVER FADE

Votre cocktail favori sur demande

*Your favourite cocktail on request*

Classique - 34 €

Champagne/Champagne rosé - 36/39 €

Dry classique - 34 €

Dry Grey Goose, Dry Chopin, Dry Tanqueray Ten - 42 €

Dry Beluga Gold, Dry Belvedere Ten, Dry Kauffman - 90 €

## AU VERRE / BY THE GLASS

### CHAMPAGNE

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Blanc / White                         | 15cl |
| NM Deutz – Brut Classic               | 32 € |
| 2016 – Moët & Chandon – Grand Vintage | 36 € |
| NM Laurent-Perrier - Ultra Brut       | 42€  |
| NM Lenoble – Blanc de Blancs          | 45 € |
| <br>                                  |      |
| Rosé                                  | 15cl |
| NM Veuve-Clicquot – Rosé              | 42 € |
| NM Laurent-Perrier – Cuvée Rosé       | 46 € |

## NOS BOUTEILLES DE CHAMPAGNE

### OUR BOTTLES OF CHAMPAGNE

|   |       |
|---|-------|
| Blanc / White                             | 75cl  |
| NM Deutz – Brut Classic                   | 168 € |
| NM Moët & Chandon – Impérial              | 170 € |
| NM Veuve Clicquot Ponsardin – Carte Jaune | 179 € |
| NM Barons de Rothschild – Brut Nature     | 195 € |
| NM Bollinger – Special Cuvée              | 220 € |
| NM Roederer – Collection                  | 210 € |
| NM Laurent-Perrier - Ultra Brut           | 210 € |
| NM Barons de Rothschild – Blanc de Blancs | 225 € |
| NM Laurent Perrier – Blanc de Blancs      | 240 € |
| NM Ruinart Brut – Blanc de Blancs         | 273 € |
| <br>                                      |       |
| Rosé                                      | 75cl  |
| NM Barons de Rothschild – Brut            | 189 € |
| NM Veuve Clicquot Ponsardin – Brut        | 210 € |
| NM Laurent-Perrier – Cuvée Rosé           | 230 € |
| NM Billecart-Salmon – Brut                | 273 € |

# CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ ET CUVÉE PRESTIGE

## VINTAGE CHAMPAGNE & PRESTIGE CUVÉE

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Blanc / White</b>                          | <b>75cl</b>  |
| 2016 – Moët & Chandon – Grand Vintage         | 200 €        |
| 2012 – Barons de Rothschild                   | 252 €        |
| 2013 – Deutz – Amour de Deutz                 | 450 €        |
| NM – Krug – Grande Cuvée                      | 735 €        |
| NM – Laurent-Perrier–Grand Siècle             | 567 €        |
| 2017 – Dom Pérignon Vintage                   | 516 €        |
| 2015 – Louis Roederer – Cristal               | 924 €        |
| 2012 – Taittinger – Comtes de Champagne       | 685 €        |
| 2015 – Veuve Clicquot Ponsardin – Grande Dame | 780 €        |
| 2005 – Pommery – Cuvée Louise                 | 657 €        |
| 2004 – Dom Pérignon – Plénitude 2ème          | 2520 €       |
| <br>  |              |
| <b>Rosé</b>                                   | <b>75cl</b>  |
| 2015 – Veuve Clicquot Ponsardin Vintage       | 240 €        |
| 2013 – Deutz – Amour de Deutz                 | 375 €        |
| 2013 – Louis Roederer – Cristal               | 1 785 €      |
| 2009 – Dom Pérignon                           | 1 700 €      |
| <br>  |              |
| <b>Magnum Champagne Blanc / White</b>         | <b>150cl</b> |
| NM – Laurent-Perrier Brut – La Cuvée          | 378 €        |
| 2004 – Laurent-Perrier Brut                   | 441 €        |
| NM – Ruinart Brut – Blanc de Blancs           | 536€         |
| 1996 – Dom Ruinart – Blanc de Blancs          | 1995 €       |

## AU VERRE / BY THE GLASS

|   |      |
|---|------|
| Blanc / White   | 15cl |
| 2024 Sancerre – La Mercy Dieu – Domaine Bailly-Reverdy                  | 28 € |
| 2023 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru – Les Vaillons – Domaine Long-Depaquit | 36 € |
| 2024 Condrieu – Les Grandes Chaillées – Domaine du Monteillet           | 36 € |
| 2023 Puligny-Montrachet – Domaine Joseph Pascal                         | 43 € |
| <br>  |      |
| Vin liquoreux / Liqueur wine  | 15cl |
| 2006 Sauternes – Château Guiraud  | 42 € |
| <br>  |      |
| Rouge / Red   | 15cl |
| 2024 Crozes-Hermitage – Domaine Combiér                                 | 26 € |
| 2017 Saint-Julien – Le Petit Caillou – Ducru-Beaucaillou                | 29 € |
| 2014 Lalande de Pomerol – Château La Fleur de de Boüard                 | 40 € |
| 2022 Gevrey-Chambertin – Vieilles Vignes – Domaine Tortochot            | 45 € |
| <br>  |      |
| Rosé  |      |
| 2024 Côtes-de-Provence – Whispering Angel – Château d’Esclans           | 25 € |

## VIN DOUX NATUREL & VIN DE LIQUEUR

SWEET APERITIF & LIQUEUR WINE 7cl

|   |      |
|---|------|
| Lillet Blanc                            | 21 € |
| Muscats de Rivesaltes – Domaine Gardiès | 21 € |
| Pineau des Charentes – Feynard          | 21 € |

*Une carte des vins plus exhaustive est disponible sur demande  
An exhaustive wine list is available upon request*

## NOS BOUTEILLES DE VIN OUR BOTTLES OF WINE

|                      |  |       |
|----------------------|--|-------|
| <b>Blanc / White</b> |  | 75cl  |
| 2024                 | Sancerre – La Mercy Dieu – Domaine Bailly-Reverdy                      | 140 € |
| 2019                 | Sancerre – Jadis – Domaine Henri Bourgeois                             | 205 € |
| 2024                 | Condrieu – Les Grandes Chaillées – Domaine du Monteillet               | 180 € |
| 2023                 | Chablis 1 <sup>er</sup> Cru – Les Vaillons – Domaine Long-Depaquit     | 179 € |
| 2023                 | Puligny-Montrachet – Domaine Joseph Pascal                             | 215 € |
| 2020                 | Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru – Morgeot – Domaine Jessiaume | 300 € |
| <b>Rouge / Red</b>   |  | 75cl  |
| 2022                 | Gevrey-Chambertin – Vieilles Vignes – Domaine Tortochot                | 226 € |
| 2020                 | Vosne Romanée – Domaine Lamarche                                       | 315 € |
| 2024                 | Crozes-Hermitage – Domaine Combier                                     | 130 € |
| 2015                 | Côtes-Rôtie – Domaine Jamet  | 368 € |
| 2017                 | Saint-Julien – Le Petit Caillou – Ducru-Beaucaillou                    | 145 € |
| 2014                 | Lalande de Pomerol – Château La Fleur de de Bouïard                    | 200 € |
| 2017                 | Saint-Emilion Grand Cru – Carillon d'Angélus                           | 525 € |
| <b>Rosé</b>          |  | 75cl  |
| 2021                 | Côtes-de-Provence – Château Galoupet                                   | 210 € |
| 2024                 | Côtes de Provence – Whispering Angel – Château d'Esclans               | 125 € |

*Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œufs  
ou des produits à base de lait*

*Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellations contrôlées et les bouteilles contiennent 75cl*

*Wines on the menu may contain sulfites, egg products or milk products or milk-based products.*

*Unless otherwise specified, all wines are of appellation contrôlée and bottles contain 75cl.*

## APÉRITIFS / PRE-DINNER DRINKS

### PORTO 10 cl

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Ramos Pinto Blanc | 21 €  |
| Taylor's 10 ans   | 26 €  |
| Taylor's 20 ans   | 63 €  |
| Taylor's 40 ans   | 116 € |

### SHERRY 10 cl

|          |      |
|----------|------|
| Tio Pepe | 19 € |
|----------|------|

### VERMOUTH & BITTER 5 cl

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Martini Riserva Ambrato | 21 € |
| Martini Dry             |      |
| Martini Riserva Rubino  |      |
| Campari                 |      |
| Punt e Mes              |      |
| Suze                    |      |
| Aperol                  |      |
| Noilly Prat Dry         |      |

### ANIS 4cl

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Ricard                | 21 € |
| Pernod                |      |
| Pastis Henri Bardouin |      |

## VODKA 5 cl

|               |      |
|---------------|------|
| Zubrowka      | 26 € |
| Belvedere     | 32 € |
| Belvedere Ten | 63 € |
| Grey Goose    | 34 € |
| Ketel One     | 34 € |
| Chopin        | 34 € |
| Kauffmann     | 63 € |
| Beluga Gold   | 63 € |

## GIN 5 cl

|                      |      |
|----------------------|------|
| Bombay Sapphire East | 28 € |
| Magellan             | 30 € |
| Hendrick's           | 32 € |
| Tanqueray            | 28 € |
| Tanqueray Ten        | 34 € |
| Monkey 47            | 34 € |

## RHUM / RUM 5 cl

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Rhum Agricole «Trois Rivières» | 26 € |
| Rhum Zacapa 23                 | 45 € |
| Havana Club 7 ans              | 28 € |
| Mount Gay Extra Old            | 32 € |
| Eminente Reserva 3 ans         | 29 € |
| Rhum J.M. XO                   | 47 € |

## TEQUILA 5 cl

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Don Julio Reposado     | 34 €  |
| Mezcal Mahani          | 30 €  |
| Don Julio Blanco 70    | 32 €  |
| Patrón Silver          | 32 €  |
| Gran Patrón Platinum   | 65 €  |
| Don Julio 1942         | 79 €  |
| Volcan de mi Tierra XA | 89 €  |
| Mezcal Clase Azul      | 95 €  |
| Clase Azul Reposado    | 61 €  |
| Clase Azul Ultra       | 683 € |

## CACHAÇA 5 cl

|        |      |
|--------|------|
| Leblon | 25 € |
|--------|------|

## SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 5 cl

### Speyside

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Aultmore                      | 27 €  |
| Cragganmore D.E. Port Finish  | 27 €  |
| Balvenie 21 ans Single Barrel | 65 €  |
| Aberlour 18 ans               | 44 €  |
| Glenfiddich 18 ans            | 42 €  |
| Glenfiddich 21 ans            | 78 €  |
| Glenfiddich 30 ans            | 100 € |
| Macallan 12 ans               | 37 €  |
| Macallan 18 ans               | 88 €  |
| Macallan 10 ans Full Proof    | 567 € |
| Macallan Time Space Mastery   | 575 € |
| Macallan 25 ans Sherry Oak    | 588 € |

## North Highlands

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Knockando 12 ans         | 29 € |
| Glenmorangie Port Finish | 29 € |
| Glenmorangie Original    | 29 € |
| Glenmorangie 18 ans      | 37 € |

## West Highlands

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Oban D.E. Sherry Finish | 29 € |
|-------------------------|------|

## Lowlands

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Glenkinchie D.E. Sherry Finish | 29 € |
|--------------------------------|------|

## Islay

|                |      |
|----------------|------|
| Ardbeg 10 ans  | 29 € |
| Lagavulin D.E. | 29 € |

## Skye

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Talisker 10 ans           | 29 € |
| Talisker Port Ruighe Cask | 32 € |

## Orkney

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Highland Park 40 ans | 567 € |
|----------------------|-------|

## Japon

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Suntory Hibiki 43%        | 32 €  |
| Yamazaki 12 ans           | 85 €  |
| Suntory 21 ans Hibiki 43% | 450 € |

## France

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Michel Couvreur 'Pale'            | 34 € |
| Michel Couvreur 'Special Vatting' | 42 € |
| Single Malt Breton – Glann Ar mor | 42 € |
| Single Malt de Louvois Guillon    | 63 € |
| Guillon Cuvée n°1                 | 84 € |

## BLENDED SCOTCH WHISKY 5 cl

|                              |      |
|------------------------------|------|
| J & B, Famous Grouse         | 26 € |
| Johnnie Walker 'Red Label'   | 26 € |
| Chivas Regal                 | 26 € |
| Dewar's 12 ans               | 26 € |
| Johnnie Walker 'Black Label' | 29 € |
| Dimple 15 ans                | 29 € |
| Chivas 18 ans                | 37 € |
| Royal Salute                 | 58 € |
| Johnnie Walker 'Blue Label'  | 68 € |

## RYE 5 cl

|   |      |
|---|------|
| Bulleit Rye (Straight American Rye Whiskey) | 26 € |
| Canadian Club (Blended Canadian Whiskey)    | 26 € |
| Sir Davis (American Rye Whiskey)            | 34 € |

## BOURBON 5 cl

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Bulleit Bourbon (Kentucky) | 26 € |
| Blanton's Single Barrel    | 26 € |
| Maker's Mark (Kentucky)    | 32 € |
| Angel's Envy               | 25 € |

### SOUR MASH 5 cl

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Jack Daniel's (Tennessee)       | 26 € |
| Jack Daniel's Single Barrel     | 32 € |
| Honey Jack Daniel's (Tennessee) | 32 € |

### IRISH 5 cl

|                        |      |
|------------------------|------|
| Jameson                | 26 € |
| Bushmill's             | 26 € |
| Bushmill's Single Malt | 26 € |
| Redbreast              | 26 € |

### DIGESTIF / AFTER-DINNER DRINKS

#### EAU DE VIE 5 cl

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Vieux Kirsch Klipfel     | 25 € |
| Vieille Prune Brana      | 26 € |
| Mirabelle de Rozelieures | 26 € |
| Framboise Brana          | 27 € |
| Williamine Morand        | 29 € |

#### GRAPPA 5 cl

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Grappa Sarpa 'Riserva Poli'  | 26 € |
| Grappa di 'Traminer'         | 26 € |
| Grappa d'uva di Moscato      | 32 € |
| Grappa Nardini 'Tagliatella' | 32 € |

## LIQUEUR ET CRÈME / LIQUEURS 5 cl

24 €

Amaretto Disaronno / Bittersweet almond liqueur  
Cointreau / Orange liqueur  
Chambord / Raspberry liqueur  
Grand Marnier / Orange cognac liqueur  
Bailey's / Irish whiskey and cream liqueur  
Bénédictine / Herbal liqueur  
Drambuie / Scotch whisky, honey, spiced herbal liqueur  
Kahlúa / Coffee liqueur  
Galliano / Aniseed liqueur  
Limoncello / Lemon liqueur  
Sambuca / Aniseed liqueur  
Malibu / Coconut liqueur  
Mandarine Impériale / Mandarin liqueur  
Get 27 & 31 / Peppermint liqueur  
Manzana verde / Apple liqueur  
Cherry Peter Heering / Cherry liqueur  
Frangelico / Hazelnut and herb liqueur  
Abricot brandy / Apricot liqueur  
Liqueur de chocolat Mozart / Mozart chocolate liqueur  
Fernet Branca / Herbal liqueur  
Jägermeister / Spiced herbal liqueur  
Averna / Citrus and herb liqueur  
Saint-Germain / Elderflower liqueur

## LIQUEUR DE PRESTIGE / PREMIUM LIQUEURS 5 cl

Grand Marnier Centenaire  
Chartreuse verte

27 €  
27 €

## COGNAC 5 cl

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Hennessy FDC / Rémy Martin VSOP    | 24 €  |
| Moyet Borderies                    | 37 €  |
| Delamain XO                        | 44 €  |
| Léopold Gourmel «L'Âge des Épices» | 47 €  |
| Martell Cordon Bleu                | 63 €  |
| Hennessy XO Over Ice               | 63 €  |
| Tesseron XO / Frapin XO            | 63 €  |
| Gautier XO                         | 63 €  |
| Rémy Martin XO                     | 63 €  |
| Martell XO                         | 63 €  |
| Chabasse XO Imperial               | 158 € |
| Hennessy Paradis                   | 305 € |
| Rémy Martin Louis XIII             | 683 € |
| Paradis Impérial Hennessy          | 840 € |

## ARMAGNAC & BAS-ARMAGNAC 5 cl

|                  |       |
|------------------|-------|
| Laubade 1979     | 32 €  |
| Darroze 1976     | 56 €  |
| Laberdolive 1962 | 116 € |
| Laberdolive 1942 | 200 € |
| Laubade 1929     | 231 € |
| Laberdolive 1923 | 347 € |

## CALVADOS 5 cl

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Coeur de Lion Pays d'Auge Hors d'Âge | 32 € |
| Coeur de Lion Pays d'Auge 1973       | 68 € |
| Camus Prestige 50 ans d'Âge          | 84 € |

|  |             |
|--|-------------|
| <b>BIÈRE / BEER 33 cl</b>  | <b>19 €</b> |
| Bière Pilsner cuvée Josef – Les Zythologues<br>Kronenbourg – 1664 (France)<br>Heineken (Pays-Bas)<br>Pilsner Urquell (Czech Republic)<br>Corona (Mexique)<br>Bière sans alcool Kronenbourg / Non-alcoholic beer – 25cl |             |

## BOISSON SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC DRINKS

|  |  |                                |
|--|--|--------------------------------|
| <b>JUS DE FRUIT / FRUIT JUICE 25cl</b> | <b>JUS DE FRUIT FRAIS / FRESH JUICE 25cl</b> |                                |
|  | 15 €   |                                |
| Ananas / Pineapple                     | 15 €   | Orange / Orange 19 €           |
| Abricot / Apricot                      | 15 €   | Citron / Lemon 19 €            |
| Pomme / Apple                          | 15 €   | Citron vert / Lime 19 €        |
| Poire / Pear                           | 15 €   | Pamplemousse / Grapefruit 19 € |
| Tomate / Tomato                        | 15 €   |                                |
| Raisin / Grape                         | 15 €   |                                |
| Airelles / Cranberries                 | 15 €   |                                |
| Litchi / Lychee                        |  |                                |

## SODAS / SOFT DRINKS

|  |      |
|--|------|
| Limonade citron - La Limonaderie de Paris (33cl)   | 15 € |
| Kombucha ( <i>pomme/céleri/poivre de Sichuan</i> ) | 16 € |
| Coca-Cola Classic, Zero, Limonade, Red Bull – 33cl | 15 € |
| Fever Tree Ginger Ale, Tonic, Ginger Beer – 20cl   | 15 € |
| Orangina, Pimento – 25cl                           | 15 € |
| Bitter San Pellegrino – 10cl                       | 15 € |

## EAU MINERALE / MINERAL WATER

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Vittel, Orezza, San Pellegrino – 50cl | 9 €  |
| Perrier – 33cl                        | 14 € |
| Chateldon – 75cl                      | 17 € |

## BOISSON CHAUDE / HOT DRINKS

### CAFE / COFFEE

|  |      |
|--|------|
| Espresso / Espresso                                    | 11 € |
| Double espresso / Double espresso                      | 15 € |
| Chocolat chaud / Hot chocolate                         | 17 € |
| <i>Supplément chantilly / whipped cream supplement</i> | 6 €  |
| Latte  | 15 € |
| Cappuccino   | 15 € |

### THE NOIR / BLACK TEA

16 €

English Breakfast

Earl Grey

Marco Polo

Darjeeling

Lapsang Souchong Impérial (thé fumé – smoked tea)

### THE VERT / GREEN TEA

Jasmin

Sencha

### INFUSION / HERBAL TEA

16 €

Menthe / Mint

Camomille / Chamomile

Verveine / Verbena

# CRÉATIONS GOURMANDES

Disponible de 18h00 à 22h30

✂ Plats sans gluten

✓ Plats végétariens

## À PARTAGER

|  |     |
|--|-----|
| Saumon fumé, blinis, crème, citron                               | 35  |
| <i>Supplément Caviar Kristal Gold de la Maison Kaviari 10 gr</i> | 70  |
| Foie gras de canard confit, pomme rôtie, verjus                  | 39  |
| ✂ Chorizo Bellota 100% ibérique Pata Negra                       | 19  |
| 228 Fried chicken, ketchup fumé                                  | 29  |
| ✂ Sélection de fromages affinés                                  | 29  |
| ✂ Thon albacore à cru, épices et riz croustillant                | 39  |
| <i>Caviar Kristal Gold de la Maison Kaviari (30gr)</i>           | 170 |
| <i>Caviar Beluga de la Maison Kaviari (30gr)</i>                 | 390 |

## SNACKING

|   |       |
|---|-------|
| ✂ Artichauts croustillants et confits, parmesan, truffe noire | 29    |
| Croque-monsieur jambon Prince de Paris et Comté, salade       | 45    |
| Club sandwich au poulet, frites - avec ou sans poitrine       | 49    |
| <i>Supplément truffe noire 5gr/10gr</i>                       | 35/70 |

## DESSERTS

|  |    |
|--|----|
| ✂ Yuzu                                       | 28 |
| Cacahuète                                    | 28 |
| ✂ Litchi                                     | 28 |
| ✂ ✓ Assiette de fruits frais                 | 28 |
| Riz au lait noisette                         | 22 |
| Big-Brest noisette                           | 22 |
| ✂ Crème brûlée vanille                       | 22 |
| Assortiment de fruits sculptés Cedric Grolet | 35 |

Clémentine Bouchon, Amaury Bouhours, Cedric Grolet et leurs équipes

LE PRIX S'ENTEND NET EN EUROS INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5%.  
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE ET CHARCUTERIE D'ESPAGNE.  
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.




# GOURMET CREATIONS

Available from 6.00 pm to 10.30 pm


 Gluten-free dishes

 Vegetarian dishes





## TO SHARE

|   |     |
|---|-----|
| Smoked salmon, blinis, cream, lemon   | 35  |
| <i>Kristal gold Caviar from Kaviari supplement 10 gr</i>  | 70  |
| Confit duck foie gras, roasted apple, verjuice  | 39  |
|  100% Iberian Pata Negra Bellota chorizo   | 19  |
| 228 Fried chicken, smoked ketchup   | 29  |
|  Selection of matured cheeses              | 29  |
|  Raw albacore tuna, spices and crispy rice | 39  |
| <i>Kristal gold Caviar from Kaviari (30g)</i>   | 170 |
| <i>Beluga Caviar from Kaviari (30g)</i>   | 390 |

## SNACKING

|  |       |
|--|-------|
|  Crispy and confit artichoke, parmesan, black truffle | 29    |
| Comté and Prince de Paris ham croque-monsieur  | 45    |
| Chicken club sandwich, French fries - <i>with or without bacon</i>   | 49    |
| <i>Black truffle supplement 5gr/10gr</i>   | 35/70 |

## DESSERTS

|  |    |
|--|----|
|  Yuzu                 | 28 |
| Peanut   | 28 |
|  Lychee               | 28 |
|  Fresh fruits platter | 28 |
| Hazelnut 'Riz au lait'   | 22 |
| Hazelnut Big-Brest   | 22 |
|  Vanilla crème brûlée | 22 |
| Cedric Grolet's sculpted fruits assortment   | 35 |

Clémentine Bouchon, Amaury Bouhours, Cedric Grolet and their teams

THE PRICE IS IN EUROS INCLUDING VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION  
ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE AND CURED MEAT FROM SPAIN  
ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.