

*Aperitivo  
by*

L A T E R R A S S E P I S C I N E



LES TABLES  
**BARRIÈRE**



## À PARTAGER

LÉGUMES DE SAISON, CONDIMENT ADOUR. Seasonal vegetables, Adour condiment.	16 €
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES. Cheese platter and cooked meats.	21 €
CŒUR DE SAUMON FUMÉ, GEL DE CITRON ET GINGEMBRE, BLINIS. Smoked salmon platter, lemon ginger gel, blinis.	24 €
CROQUE-MONSIEUR MAJESTIC. Croque-Monsieur Majestic.	24 €
ARANCINI TOMATES. Tomato arancini.	22 €
BRUSCHETTA, STRACCIATELLA DI BUFALA, TOMATES CERISES BASILIC. Bruschetta, stracciatella di bufala, cherry tomatoes, basil.	15 €
PIZZETA À LA TRUFFE D'ÉTÉ. Little truffled pizza.	49 €
POMMES COIN DE RUE. «Coin de rue» potatoes.	9 €

## SIGNATURE

Accompagnée de sa garniture traditionnelle : blinis, œufs, crème fraîche, persil, échalote  
Served with its traditional garnish : blinis, eggs, double cream, parsley, shallots

30 GRAMMES - OSCIÈTRE, FRANCE	130 €
50 GRAMMES - OSCIÈTRE, FRANCE	210 €

## DOUCEURS SUCRÉES

LE PLATEAU DE PATISSERIES FOUQUET'S DE NOTRE CHEF PÂTISSIER. Fouquet's pastries platter : one pastry of your choice.	12 €
CAFÉ GOURMAND. / Gourmet coffee.	16 €
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON. / Platter of seasonal fresh fruits.	21 €
SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS PIERRE GERONIMI. Crèmes glacées : Café, Caramel au beurre salé, Chocolat noir Noisette du Piémont, Yaourt des Alpes, Pistache de Bronté, Vanille de Madagascar. Sorbet : Citron Jaune, Passion, Fraise, Framboise, Mangue. Ice cream : Coffee, Salted caramel, Dark chocolate, Piémont hazelnut Alpes Mountain yoghurt, Bronté pistachio, Madagascar vanilla Sorbet : Lemon, Passion fruit, Strawberry, Raspberry, Mango, yoghurt.	la boule / the scoop 5 €

## ICE TEA

GRASSE Thé noir, cordial sauge, jus de citron jaune Black tea, salvia cordial, lemon juice	18cl	15 €
MODÈNE Thé vert, fruits rouges, réduction vinaigre balsamique, miel Barrière, poivre rose Green tea, red berries, balsamic vinegar reduction, honey, pink pepper	18cl	15 €
SHANGHAI Thé noir, romarin frais, gingembre, miel Barrière, jus de citron vert Black tea, fresh rosemary, ginger, Barrière Honey, lime juice	18cl	15 €

## CHAMPAGNE À LA COUPE

AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BLANC	25 €
AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN ROSE	28 €
AOP CHAMPAGNE MOËT & CHANDON MILLÉSIMÉ 2013	39 €

## LES VINS AU VERRE

INCONTOURNABLES DU FOUQUET'S

<b>NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS</b>	15cl
■ AOP SANCERRE « LES CAILLOTES » PASCAL JOLIVET	18 €
■ AOP CHABLIS 1 <sup>ER</sup> CRU MONT DE MILIEU CHATEAU DE FLEYS	24 €
<b>NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES</b>	15cl
■ AOP CROZES HERMITAGE CUVÉE L - LAURENT COMBIER	15 €
■ AOP PÉSSAC-LÉOGNAN - LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION	18 €
<b>NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS</b>	15cl
■ AOP CÔTES DE PROVENCE GASSIER « LE PAS DU MOINE »	14 €
■ AOP CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU MINUTY «ROSÉ & OR»	18 €

## NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES

HEINEKEN PRESSION	33cl	14 €
CORONA	33cl	14 €
HØEGAARDEN BLANCHE	35.5cl	14 €

# BAR À PARFUMS COMESTIBLES

by Emanuele Balestra

## LA VIE EST BELLE 15cl 25 €

Mezcal del Maguey Vida 5cl, cordial pelargonium rosat, ginger ale et parfum Bergamote et Pelargonium Rosat  
Mezcal del Maguey Vida, pelargonium rosat cordial, ginger ale and Bergamot and Pelargonium Rosat fragrance

## LAVANDOU 15cl 25 €

30&40 Double Jus 5cl, bitters à la lavande et mandarine fait maison, Gin Monkey 47 2cl, ginger ale et parfum à la lavande et mandarine  
30&40 Double jus, homemade lavender and mandarin bitters, Gin monkey 47, ginger ale and lavender and mandarin fragrance

## LA GRANDE DAME 15cl 25 €

Gin 44 Paradiso 1cl, champagne, bitters maison à la verveine et parfum à l'orange amère et verveine  
Gin 44 Paradiso, champagne, homemade verbena bitters, orange and verbena fragrance.

## PARF PALOMA 15cl 25 €

Tequila Avion Silver 5cl, bitters mimosa fait maison, jus de citron vert, soda pamplemousse salé et parfum pamplemousse jaune, mimosa et pelargonium rosat  
Tequila Avion Silver, homemade mimosa bitters, lime juice, salted grapefruit soda, yellow grapefruit, mimosa and pelargonium rosat fragrance

## SELECT YOUR SPRITZ 15cl 25 €

Fragrance au choix, au citron de Menton et mimosa, bergamote et basilic pourpre ou pelargonium rosat au choix)  
Champagne 7 cl, Select 5 cl, Eau gazeuse  
fragrance choice among lemon from Menton, bergamot and purple basil or pelargonium rosat). Champagne, Select, soda water

Jouant avec les plantes, les fleurs et les épices; mêlant mixologie parfumerie et botanique, notre Chef Barman crée des cocktails où le goût et le nez sont travaillés simultanément pour se confondre au sein d'une même expérience ! Bonne dégustation !

## COCKTAILS SIGNATURES

### NEGRONI À LA CAMOMILLE 12cl 25 €

Campari Infusé À La Camomille Noble De Rome 4cl, Gin Beefeater 24 4cl  
Martini Ambrato 4cl, Cocktail Vieilli En Fût De Chêne  
Campari infused with noble Roma camomile, Beefeater 24 Gin, Ambrato Martini, cocktail aged in oak barrels

### SAFRAN MULE 18cl 25 €

Vodka Absolut Elyx infusée au safran de Taliouine et patchouli 6cl, jus de citron vert, ginger beer  
Absolut Elyx vodka infused with Taliouine saffron and patchouli, lime juice, ginger beer

### LE CARL 15cl 25 €

Rhum Clarin 6cl, jus clarifié d'ananas et olives douces de Sicile  
Clarin rum, clarified pineapple and sweet olives from Sicily

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### IMPÉRIAL ICE TEA 24cl 18 €

Thé glacé jasmin mandarin et cordial fait maison au safran  
Jasmin mandarin iced tea and home made saffron cordial

### SAVEUR DU VERGER 24cl 18 €

Jus d'orange, jus d'ananas, pêche blanche  
Orange juice, pineapple juice, white peach

### SAVEUR DU POTAGER 24cl 18 €

Jus de carotte frais, céleri, gingembre  
Fresh carrot juice, celery, ginger

## ALCOOLS

### GINS

	6cl
Beefeater 24 - Angleterce	19 €
Monkey 47 - Allemagne	26 €
Hendrick's - Ecosse	24 €
Gin 44 Paradiso - France	21 €
Plymouth - Angleterre	19 €
KI NO BI Classic - Japon	26 €

### VODKAS

	6cl
Absolut Elyx - Suède	22 €
Stolichnaya - Russie	19 €

### RHUMS / RONS

	6cl
Havana 7 ans - Cuba	22 €
Havana 3 ans - Cuba	19 €

### TEQUILAS / MEZCAL

	6cl
Avion Silver	22 €
Avion Reposado	28 €
Mezcal del Maguey Vida	25 €
La Escondida	25 €

### PISCO

	6cl
Waquar - Chili	22 €

### WHISKIES

	6cl
The Balvenie 15 ans	28 €
Bulleit Bourbon - U.S.A	24 €
Glenfiddich 12 ans	21 €
Chivas 12 ans	21 €
Nikka Coffey grain - Japon	23 €
Macallan 12 ans	21 €
Talisker 10 ans	21 €
Jameson	21 €

### COGNAC

	6cl
Martell V.S.O.P.	21 €

### CALVADOS

	6cl
Château du Breuil 15 ans	23 €

### BAS - ARMAGNAC

	6cl
J.Goudoulin 1999	30 €

### LIQUEURS / EAUX-DE-VIES

	6cl
Get 27	19 €
Curaçao Orange de Pierre Ferrand	21 €
Limoncello	19 €
Cointreau	19 €
Grappa G. triple A	21 €
E.D.V. Framboise Mette	23 €
E.D.V. Poire Williams Mette	23 €

## APÉRITIFS

### ANISÉS

	4cl
Henry Bardouin	14 €
Ricard	11 €

### AMERS

	8cl
Campari	14 €

### VERMOUTHS

	8cl
Noilly Prat Dry	14 €
Martini Reserva : Ambrato, Rubino	14 €
Dolin Dry	14 €

### APÉRITIF

	8cl
Double Jus 30&40	14 €

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFFÉINÉ

Espresso, decaffeinated	8 €
-------------------------	-----

### CAFÉ EXPRESSO DOUBLE

Double Espresso	10 €
-----------------	------

### CAFÉ AU LAIT

	10 €
--	------

### LATTE MACCHIATO / Latte Macchiato

	10 €
--	------

### CAPPUCCINO / Cappuccino

	10 €
--	------

### CHOCOLAT CHAUD TRADITIONNEL

Hot chocolate	10 €
---------------	------

### SÉLECTION DE THÉS / INFUSIONS BY MARIAGES FRÈRES

	11 €
--	------

#### Thés noirs et aromatisés / Black Teas

Earl Grey, Impérial, Darjeeling Himalaya, French breakfast tea, Sultane, Marco Polo

#### Thés verts / Green Teas

Thé vert Fuji-Yama, Thé à l'opéra, Jasmin Mandarin, Casablanca

#### Infusions / Herbal Tea

Verbena citrodoea, Tilia Argenta, Chamomilla, Rouge bourbon

## BOISSONS FRAÎCHES

### LES EAUX

Vittel	25cl	8.50 €
Perrier	33cl	8.50 €

### LES JUS - ALAIN MILLAT

Tomate jaune, Pêche de vigne,		
Poire, Fraise, Abricot	33cl	13 €
Yellow tomato, vineyard peach,		
pear, strawberry, apricot		

### LES SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	10 €
Red Bull	25cl	10 €
Orangina	33cl	10 €
Schweppes Premium Mixer Tonic,		
Ginger Ale	20cl	10 €
Fever Tree Tonic, Ginger Ale	20cl	10 €
Three Cents Pamplemousse		
rose salé	20cl	10 €



LES TABLES  
BARRIÈRE



Prix nets. Produit allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Nos viandes bovines sont d'origine Irlandaise, Française et Allemande. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Mise en place le 1<sup>er</sup> juillet 2022.

Net prices. Allergens : check the information available at the reception desk. Our beef comes from Ireland, France and Germany. In order to better inform our customers, we have available original documents that can attest to the traceability of our beef. Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation. Menu set from July 1<sup>st</sup> 2022.