

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 CROQUANTS, CRÈME MASCARPONE CITRON ET HERBES. Crunchy vegetables, mascarpone cream with lemon and herbs.	16 €
LA PALETTE SALUMERIA. Salumeria ham platter.	21 €
CŒUR DE SAUMON FUMÉ, BLINIS. Smoked salmon platter, blinis.	24 €
CROQUE-MONSIEUR MAJESTIC. Servi avec salade de jeunes pousses au vinaigre de Banyuls et huile d'olive. Served with baby leaf salad Banyuls vinegar and olive oil.	24 €
ARANCINI TOMATES. Tomato arancini.	22 €
BRUSCHETTA, STRACCIATELLA DI BUFALA, TOMATES CERISES BASILIC. Bruschetta, stracciatella di bufala, cherry tomatoes, basil.	16 €
PIZZETTA À LA TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ. Little white truffle pizza.	49 €
POMMES COIN DE RUE. «Coin de rue» potatoes.	10 €

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

CHAMPAGNE À LA COUPE

	15cl
AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BLANC	25 €
AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN ROSE	28 €
AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT « GRANDE DAME »	45 €

LES VINS AU VERRE

INCONTOURNABLES DU FOUQUET'S

NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS	15cl
■ AOP SANCERRE JOSEPH MELLOTT «LES COLLINETTES»	15 €
■ AOP CHABLIS 1 ^{ER} CRU MONT DE MILIEU CHÂTEAU DE FLEYS	24 €
NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES	15cl
■ AOP CROZES HERMITAGE CUVÉE L - LAURENT COMBIER	16 €
■ AOP PAUILLAC «LE PAUILLAC BATAILLEY»	20 €
NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS	15cl
■ AOP CÔTES DE PROVENCE GASSIER « LE PAS DU MOINE »	15 €
■ AOP CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU MINUTY «ROSÉ & OR»	18 €

NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES

HEINEKEN - Pays-Bas / Netherlands	33cl 14 €
CORONA - Mexique / Mexico	33cl 14 €
BLUE COAST BREWING IPA - France / France	33cl 14 €
LA BLANCHE DU MAJESTIC BY EMANUELE BALESTRA - France / France	33cl 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, arôme 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 aroma,

Gin monkey 47, ginger ale and lavender and mandarin fragrance

LA GRANDE DAME 15cl 25 €

Gin 44 Paradiso 1cl, champagne, arôme maison à la verveine

et parfum à l'orange amère et verveine

Gin 44 Paradiso, champagne, homemade verbena aroma, orange and verbena fragrance.

PARF PALOMA 15cl 25 €

Tequila Avion Silver 5cl, arôme mimosa et basilic pourpre fait maison, jus de citron vert, soda pamplemousse salé et parfum pamplemousse jaune, mimosa et pelargonium rosat

Tequila Avion Silver, homemade mimosa and purple basil aroma, lime juice, salted grapefruit soda, yellow grapefruit, mimosa and pelargonium rosat fragrance

FLOR JULEP 18cl 25 €

Flor de caña 12 ans 6cl, sucre de canne, arôme menthe poivrée de nos jardins,

soda de pelargonium tomentosum, parfum menthe poivrée

Flor de caña 12 years, cane sugar, peppermint aroma, pelargonium tomentosum

soda, peppermint fragrance

SELECT YOUR SPRITZ 15cl 25 €

Fragrance au choix, au citron de Menton et mimosa, orange et verveine ou bergamote et basilic pourpre ou pelargonium rosat au choix)

Champagne 7 cl, Select 5 cl, Eau gazeuse

fragrance choice among lemon from Menton, orange and verbena or 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

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

ALCOOLS

GINS	6cl
Beefeater 24 - Angleterre / England	19 €
Monkey 47 - Allemagne / Germany	26 €
Hendrick's - Ecosse / Scotland	24 €
Gin 44 Paradiso - France	21 €
Plymouth - Angleterre / England	19 €
KI NO BI Classic - Japon / Japan	26 €

VODKAS	6cl
Absolut Elyx - Suède / Sweden	22 €
Stolichnaya - Russie / Russia	25 €
Tito's Handmade - USA	22€

RHUMS / RONS	6cl
Havana 3 ans - Cuba	21 €
Havana 7 ans - Cuba	26 €
Flor de Caña 12 ans 12 years - Nicaragua	30 €

TEQUILAS / MEZCAL	6cl
Avion Silver - Mexique / Mexico	22 €
Avion Reposado - Mexique / Mexico	28 €
Avion Cristalino	60 €
Mezcal del Maguey - Mexique / Mexico	25 €
La Escondida - Mexique / Mexico	25 €

PISCO	6cl
Waquar - Chili / Chile	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	19 €

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 €

APÉRITIF	8cl
Double Jus 30&40	14 €

BOISSONS CHAUDES

CAPÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	
Espresso, decaffeinated	8 €

CAPÉ EXPRESSO DOUBLE	
Double Espresso	10 €

CAPÉ AU LAIT	10 €
---------------------	------

LATTE MACCHIATO / Latte Macchiato	10 €
--	------

CAPPUCCINO / Cappuccino	10 €
--------------------------------	------

CHOCOLAT CHAUD TRADITIONNEL	10 €
Hot chocolate	

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 €
London Essence, Tonic, Pamplemousse Rose, Ginger Ale, Ginger Beer	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 mercredi 28 juin 2023.

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 June 28th, 2023