



HYATT PARIS
MADELEINE



CARTE DES BOISSONS
DRINKS MENU

BOISSONS CHAUDES

Expresso	6
Expresso décaféiné	6
Café allongé	6
Double expresso	8
Cappuccino	8
Café au lait	8
Mocaccino	10
Latte Macchiato	10
Café glacé	10
Chocolat chaud	10

LATTES VERTUEUX - 10

Matcha Latte

Matcha, gingembre, néverdier

Matcha, ginger, moringa

Chaï Latte

Cannelle, gingembre, cardamone, noix de muscade

Cinnamon, ginger, cardamom, nutmeg

Blue Latte

Fleur de pois papillon, noix de coco, gingembre, sumac

Butterfly pea flower, coconut, ginger, sumac

Pink Latte

Betterave & cacao cru

Beetroot & raw cacao

INFUSIONS - 10

Camomille

Menthe Poivrée

Verveine

Rooibos Vanille & Citron

Carcadet Cassis & Menthe

JUS DE FRUITS, ALAIN MILLIAT - 9

Abricot

Ananas

Fraise

Pêche

Poire

Pomme

Tomate

JUS DE FRUITS FRAIS - 10

Orange

Pamplemousse

Citron

DIGESTIFS - 4CL

ARMAGNAC

Baron Gaston Legrand 19

COGNAC

Hennessy Very Special 20

L'Héraud « L'oublié » 31

Hennessy X.O. 51

Rémy Martin X.O. 46

EAUX DE VIE

Poire Williams 16

La vieille prune - Louis Roque 16

LIQUEURS

Grand Marnier 18

Cointreau 18

Fernet Branca 15

Baileys 15

Mandarine Napoléon 15

Limoncello 14

Get 31 15

Amaretto Disaronno 15

Kahlúa 15

THÉS NOIRS - 9

Breakfast

L'alliance d'Assam, Ceylan et Darjeeling donne un thé noir au goût franc.

Earl Grey Yin Zhen

Thés fins de la région du Keemun, aromatisés à la bergamote de Calabre.

Smokey Lapsang

Thé noir subtilement fumé et moelleux.

Darjeeling

Son infusion libère une liqueur bien équilibrée à la saveur délicate d'amande et de pêche mûre.

THÉS VERTS - 9

Jasmin

Thé vert à base de fleurs fraîches de jasmin.

Sencha Fukuyu

Thé vert d'été aux notes végétales puissantes et à l'arôme iodé.

Gunpowder

Ce thé vif et astringent, offre une tasse fraîche et désaltérante.

THÉS PARFUMÉS - 9

Tour Eiffel

Mélange de thés noirs et de saveurs d'amande, vanille et de rose.

Miss Dammann

Thé vert gingembre aux parfums fruités, citron vert et fruit de la passion.

Bali

Thé vert au jasmin, litchi, pamplemousse, pêche de vigne et rose.

Citron & Gingembre

Thé vert aux notes de gingembre et citron.

Menthe

Thé vert aux arômes de menthe douce et menthe poivrée.

BIÈRES

Pression Gallia, Paris 50cl	14
Pression Gallia, Paris 25cl	8
Corona, Mexique 33cl	12
Gallia IPA Paris 33cl	12
Leffe, Belgique 33cl	11
Heineken 0.0, sans alcool	8

SODAS

Coca-Cola	8
Coca-Cola Zéro	8
Limonade Lorina	8
Seven-Up	8
Orangina	8
Ginger Ale Fever Tree	9
Ginger Beer Fever Tree	9
Tonic Water Fever Tree	9

E A U X

Perrier (33cl)	6
Badoit (50cl)	6
Evian (50cl)	5
Evian (1L)	10
Badoit (1L)	10
Châteldon (75cl)	12

TEQUILA - 4CL

Patron Añejo	27
Ocho Añejo	31
Reserva de Don Julio Blanco	23
José Cuervo Reposado	18

VODKA - 4CL

Carbone – La Distillerie de Paris	18
Belvedere	19
Grey Goose	20

WHISKY - 4CL

ÉCOSSE

Johnnie Walker Black Label “12 years” Blended Scotch	18
Chivas Regal “12 years” Blended Scotch	19
Talisker “10 years” Single Malt	22
Glenmorangie “Nectar d’Or” Single Malt	27
Ardberg Single Malt	27
Auchentoshan “12 years” Single Malt	29
Auchentoshan “Three Wood” Single Malt	29
Lagavulin “16 years” Single Malt	31

ÉTATS-UNIS

Jack Daniel’s Tennessee	20
Maker’s Mark Bourbon	20

JAPON

Nikka From the Barrel	27
-----------------------	----

APÉRITIFS - 4CL

Martini rouge / blanc	12
Ricard	13
Pastis 51	13
Campari	12
Suze, Lillet, Noilly Prat	12
Dolin, Vermouth dry et blanc	16

RHUM - 4CL

Panela – La Distillerie de Paris	18
Bacardi Carta Blanca	18
Saint James Impérial Blanc	18
Saylor Jerry	18
Bacardi Reserva	19
Bacardi Añejo	19
Havana Club 7 ans	19
Saint James Royal Ambré	19
Botran No 15	24
Santa Teresa 1796	29
Ron Zacapa 23 ans	29

GIN - 4CL

Bel Air – La Distillerie de Paris	18
Bombay Sapphire	19
Hendricks Gin	20

VINS ET CHAMPAGNES AU VERRE

CHAMPAGNES - 12 CL

Moët & Chandon Imperial Brut	21
Moët & Chandon Impérial Rosé	27
Veuve Clicquot La Grande Dame	44

VINS BLANCS - 15 CL

SAINT – PERAY	14
2021 – Les Sauvagères	
CHABLIS	17
2023 – Domaine d'Henri – Saint Pierre	
SAINT-JOSEPH	18
2022 – Domaine Montez	
SANCERRE	16
2023 – Silex – Vincent Delaporte	

VINS ROSÉS - 15 CL

CÔTES DE PROVENCE	19
2022 – Whispering Angel – Château d'Esclan	

VINS ROUGES - 15 CL

BOURGOGNE PINOT NOIR	15
2020- La Pascerette des Vignes	
HAUT-MÉDOC	15
2020- Moulin du Château La Lagune	
CROZES-HERMITAGE	15
2021 – Gabriel Meffre	

COCKTAILS AU CHAMPAGNE - 24

Mimosa

Champagne, jus d'orange

Bellini

Champagne, jus de pêche

Saint Germain Hugo Spritz

Liqueur Saint-Germain, Champagne, eau gazeuse

Kir Royal

Champagne, crème de cassis

COCKTAILS CLASSIQUES - 17

Negroni

Gin Bombay Sapphire, Martini rouge, Campari
rouge

Americano

Martini rouge, Campari, Eau gazeuse

Palais Bourbon

Maker's Mark, Ginger ale, Jus de citron

Chandon Garden Spritz

Vin effervescent argentin, d'extraits naturel
d'écorce d'orange et d'un assemblage d'herbes et
d'épices

COCKTAILS SIGNATURE - 19

Madeleine

Cointreau, liqueur Amaretto Disaronno, jus
d'ananas

*Cointreau, Amaretto Disaronno liqueur, pineapple
juice*

Lavander

Vodka Charbon distillerie Paris, jus de
pamplemousse, sirop de lavande

*Paris Distillery Charbon vodka, grapefruit juice,
lavender syrup*

Le 24 Malesherbes

Rhum ambré distillerie de Paris, sirop de litchi,
liqueur St-Germain

*Paris Distillery amber rum, lychee syrup, St-Germain
liqueur*

Apple-ly Ever After

Manzanita, Rhum ambré distillerie de Paris, jus
de pommes

Manzanita, Paris Distillery amber rum, apple juice

MATÉ GLACÉS & CITRONNADE BIO - 8

Fleur d'oranger

Grenade / Litchi

Passion / Citron

Mangue

Gingembre