

L'OFFICINE

DU LOUVRE





L'ABRICOTIER

Confiture d'abricot

Jus d'ananas

Orgeat

Ginger Ale

-15-



SAKURA

Jus de cranberry infusé au
romarin

Sirop de pamplemousse
rose

Sirop de fleur de cerisier

Jus de Yuzu

Ginger ale

-15-



CLEOPATRE

Purée fruit de la passion

Sirop de Jasmin

Jus de framboise infusée à
la menthe

Noix de muscade rapée

-15-



BALLADE FRUITEE

Purée de myrtilles

Jus de pamplemousse

Jus de citron vert

Basilic haché

Gingembre écrasé

-15-

**DECOUVREZ UN ÉLÉGANT KIR ROYAL AUX
HYDROLATS DE CASSIS
DE GRASSE SANS ALCOOL**

-15-

MOCKTAILS INSPIRANTS



FEE VERTE

Absinthe
Orgeat
Citron
Perrier
-19-



PURE MEZCAL SMOKEY

Mezcal
Jus d'abricot
Crème de banane
Blanc d'œuf
Angoustora
Sirop de Falernum
-21-



SALSA

MARGARITA

Tequila Don Julio
reposado
Sirop de cranberry
épicé
Jus de citron vert
-19-



LE VOYAGEUR

Gin Magellan
Cointreau
Fleur d'oranger
Elixia
-19-



BLEUE VELOUR

Rhum Clément canne bleue
Jus d'ananas
Curaçao bleue
liqueur de lavande et violette
Coconut cream
-19-



LE BOTANIC

Gin Tanqueray
Sirop de gingembre
Jus de pamplemousse
Feuilles de basilic
-19-



PISCO SOUR

Pisco
Cointreau
Sirop de pamplemousse rose
Cordial paragon timur berry
Purée de citron vert
Blanc d'œuf
-21-



HIPPOCRATE

Vodka Grey Goose
Liqueur de saint germain
Jus de raisin infusé au thé
noir
Jus de citron vert
-19-

DEMANDER VOTRE COCKTAIL FAVORI

-19-

COCKTAILS INSPIRANTS



CHAMPAGNES

	15cl	75 cl
Mumm Cordon Rouge	-	89
Moët et Chandon Impérial Brut	18	89
Maison Rotschild Extra Brut	19	90
Moët et Chandon Grand Vintage 2013	23	114
Veuve Cliquot Brut	19	109
Krug	-	350
Dom Perignon 2011	50	330
Ruinart Blanc de Blanc	-	160
Veuve Clicquot Rosé	25	120

BLANCS

	15cl	75 cl
Macon-Chardonnay "Les Jeandières" <i>AOP Domaine Giroud 2020</i>	-	39
Pouilly-Fuissé AOC, <i>Vignes Romanes 2019</i>	-	42
Quincy AOC, <i>Domaine Adele Rouzé 2020</i>	-	44
Sancerre AOC, <i>"Les caillotes" Bio Domaine Dauny</i>	13	58
St Peray AOC "Les Potiers", <i>Yves Cuilleron 2019</i>	-	61
Chablis 1er cru AOC, <i>"Les Fourneaux" Charly Nicolle</i>	16	69
Petit Chablis AOC, <i>(pas si petit) 2018</i>	-	50
Saint Joseph Blanc AOC "Le Grand Pompée" <i>Paul Jaboulet Ainé 2018</i>	13	-
Pouilly Fumé AOC, <i>Signature Pascal Jolivet 2020</i>	14	-
Muscat de Beaumes de Venise AOC <i>La Pastourelle 2019</i>	12	-

ROUGES

	15cl	75 cl
Château de Birot AOC 2012	-	35
Beaujolais AOP "L'ancien" <i>Jean Paul Brun 2020</i>	-	42
Menetou Salon AOC, <i>Domaine Lorient 2019</i>	-	45
Saint Joseph Rouge AOC "Le Grand Pompée" <i>Domaine Jaboulet 2019</i>	12	58
Margaux de Brane AOC 2016	18	79
Cornas AOC "Le Village" <i>Yves Cuilleron 2017</i>	-	89
Mercurey AOC "Vielles Vignes" <i>Domaine Faiveley 2018</i>	15	65

ROSÉS

	15cl	75 cl
Saint Marguerite Rosé AOC 2017	12	46





APÉRITIFS (6 cl)

Suze	11
Porto rouge, Porto blanc	11
Apérol	11
Campari	11
Ricard, Pastis	11
Dolin Rouge, Blanc, Dry	11
Sherry Pedro Ximenes	11

BIÈRES (33 cl)

Gallia Blonde	10
Gallia Blanche	10
Corona	10
Heineken 0° (sans alcool)	8

LIQUEURS (6 cl)


Limoncello	11
Get 27	11
Bénédictine	11
Bailey's	11
Amaretto Disaronno	11
Cointreau	11
Grand Marnier	12
Saint Germain	13
Chartreuse Verte	13



GIN (4 cl)

Bombay Sapphire (Angleterre)	13	Roku (Osaka - Japon)	16
Tanqueray Ten (Ecosse)	15	Gin olive (Provence)	18
Citadelle (France)	14	Monkey 47 (Foret Noire - All.)	17
Hendrick's (Ecosse)	16		

VODKA (4 cl)

Absolut Elyx (Suede)			16
Faronville Réserve (Loiret - France)			17
Tito's Handmade (Austin - Texas - USA)			15
Grey Goose (Charentes - France)			16

RHUM, RON & RUM / CACHAÇA (4 cl)

Havana Club 7 ans (Cuba)	15	Santa Teresa 1796 (Vénézuéla)	17
Havana Selección de Maestros (Cuba)	15	Cachaça Leblon (Brésil)	15
Plantation Pineapple (Barbades)	16	Clément Canne bleue (Martinique)	16
Zacapa Centenario XO (Guatemala)	23	Mount Gay XO (Barbades)	18
Zacapa 23 (Guatemala)	18		

TEQUILA, MEZCAL (4 cl)

Altos Blanco			14
Don Juilo Reposado			16
Mezcal Del Maguey Vida			13

WHISKY & WHISKEY (4 cl)

SINGLE MALT (ECOSSE)		BLENDED	
Dalmore 18 ans (Highland)	38	Chivas 12 ans (Ecosse)	14
Oban 14 ans (Highland)	17	Jameson (Irlande)	13
Glenfiddich 12 ans (Speyside)	15	BlackBush (Irlande)	15
Aberlour 10 ans (Speyside)	15	BOURBON, RYE (USA)	
Laphroaig Quarter Cask (Islay)	19	Buffalo Trace	15
Laphroaig 10 ans (Islay)	17	Maker's Mark	16
Caol Ila 12 ans (Islay)	16	Bulleit rye	14
		Jack Daniel Single Barrel	16

COGNAC ET DIGESTIF (4 cl)

Calvados Christian Drouin	13	Cognac Courvoisier V.S.O.P	15
Armagnac Ch. de Bordeneuve V.S.O.P	15	Cognac Bourgoïn Verseau	17
Armagnac Laballe			
Résistance	17	Cognac Hennessy X.O	39

ACCOMPAGNEZ VOS SPRITUEUX +2

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

EAUX

Perrier 33 cl	7
Evian 33 cl	7
Badoit rouge 33 cl	7
Evian 75 cl	9
Badoit Verte 75 cl	9
Chateldon 75 cl	10

SOFTS

Schweppes Premium 20 cl	
<i>Tonic / Ginger ale / Ginger beer</i>	8
Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl	8
Orangina 25 cl	8
Elixia Limonade 33 cl	9
Citronnade Maison	10
Thé Glacé Maison	10

JUS DE FRUITS

Nectars Charles Papillon	9
<i>Tomate / Abricot / Pomme / Pêche</i>	
Jus de fruits frais	10
<i>Orange / Pamplemousse / Citron</i>	

BOISSONS CHAUDES

Nous utilisons un blend Malongo 100% arabica pour nos cafés

Ristretto	6
Café Espresso, Décaféiné	6
Café allongé, Noisette	6
Double espresso, Cappuccino, Latte, Crème	8
Chocolat Chaud Valrhona	9
Thé Dammann	9
<i>Earl Grey / English Breakfast / Darjeeling / Lapsang Souchong</i>	
<i>Sencha / Jasmin / Bali / Menthe</i>	
<i>Camomille / Verveine</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

SOFTS, BOISSONS CHAUDES