



# Le Cèdre

Le patrimoine dans un verre – Chapitre 1

Depuis toujours, le domaine s'érige en acteur inspirant de son environnement, cultivant l'art de recevoir et partager. A l'ombre d'un cèdre majestueux, notre emblème et source d'inspiration, nous vous invitons à vivre une expérience sensorielle hors du temps.

Laissez-vous emporter par les arômes, les couleurs et les saveurs soigneusement sélectionnées pour sublimer l'instant. Chaque création rend hommage aux figures et maisons emblématiques du Montcel (Oberkampf, Philippe Jacob, Arau, Koechlin & Dollfus, Tavannes, de Maraise) transformant chaque verre en une expression liquide de son âme.

Bienvenue au Cèdre, là où l'histoire se déguste.

# Cocktails Signature

**Mr. Oberkampff** 17cl - €19

**Tonic & Vivifiant - Par Illan & Paul**

Fondateur de la célèbre Manufacture de toiles de Jouy, Christophe-Philippe Oberkampff s'installe au Domaine du Montcel en 1795.

Eau-de-vie de mirabelle, vermouth dry, jus de pomme trouble, jus de citron vert, sirop de miel au romarin & fleur de sel, tonic, verre fumé au romarin

---

**Philippe Jacob** 10cl - €18

**Boisé & Fruité - Par Illan & Paul**

Père de Christophe-Philippe Oberkampff, Philippe Jacob était un artisan teinturier.

Vodka infusée à la figue rôtie, Porto rouge, sirop de sauge du domaine, eau pétillante, bitter

---

**Aarau** 10cl - €18

**Agrumé & Chaleureux - Par Paul**

Ville suisse où le père d'Oberkampff, Philippe Jacob, dirigeait un atelier de toiles imprimées. C'est là que le jeune Christophe-Philippe apprend les bases du métier.

Whiskey, jus d'orange pressé, liqueur de kumquat, sirop saveur vanille, jus de citron vert, blanc d'œuf

Prix nets en euros incluant les taxes et le service.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Papier issu des forêts gérées durablement.



## Koechlin et Dollfus <sup>11cl</sup> - €20

Fumé & Gourmand - Par Illan

À Mulhouse, en 1756, le jeune Oberkampf entre comme graveur dans la manufacture Koechlin & Dollfus.

Mezcal, liqueur de café, espresso, sirop d'agave,  
mousse amaretto & fève de tonka, poivre noir

---

## Tavannes <sup>8cl</sup> - €17

Vineux & Doux - Par Illan & Paul

En 1759, Antoine Guernes, dit "Tavannes", Garde suisse du roi Louis XVI, s'associe à Oberkampf pour fonder la manufacture de Jouy-en-Josas.

Vermouth rouge, liqueur de fleur de sureau St-Germain,  
sirop de chocolat blanc maison, vinaigre de vin à la framboise

---

## De Maraise <sup>12cl</sup> - €17

Floral & Épicé - Par Dylann & Illan

Entre 1762 et 1790, Joseph Alexandre Sarrasin de Maraise devient le seul associé d'Oberkampf.

Rhum vieux, infusion de thé coquelicot gourmand, sirop d'érable,  
jus de citron vert, rim de piment d'Espelette & sucre roux

---

## Le Sur-Mesure <sup>12cl/15cl</sup> - €25

Laissez-vous guider par nos mixologues pour trouver  
le cocktail qui vous ressemble !

Nos experts en mixologie connaissent leurs classiques.  
Sollicitez-nous pour votre cocktail classique préféré !

Prix nets en euros incluant les taxes et le service.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Papier issu des forêts gérées durablement.



# Mocktails

## Les Maires dans l'histoire de Jouy-en-Josas

**Christophe-Philippe** 15cl - €12

1790 à 1793

Nectar de poire, sirop de pêche, ginger ale, jus de citron vert

---

**Baron Émile** 18cl - €12

1820 à 1823

Jus de cranberry, jus de pomme, sirop saveur vanille,  
sirop de cassis, jus de citron vert, eau pétillante

---

**Barbet de Jouy** 15cl - €13

1823 à 1840

Jus de clémentine maison, jus de goyave, sirop saveur rose,  
jus de citron vert, nectar de framboise

---

**Mallet** 17cl - €14

1840 à 1855

Lait de coco, purée de mangue maison, jus de citron vert,  
écume saveur rose & curry

---

**Mousseau** 15cl - €12

1929 à 1958

Eau infusée à la cannelle, purée de fruit de la passion,  
jus maracuja, sirop saveur vanille, jus de citron vert,  
rim à la poudre de citron déshydraté

Prix nets en euros incluant les taxes et le service.  
Papier issu des forêts gérées durablement.

# Les champagnes à la coupe

## Bruts

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

Abelé 1757

Moët & Chandon Brut Impérial



17€

21€

22€

## Rosés

Abelé 1757 Rosé

22€

# Les vins au verre

## Les vins blancs

### Vallée de la Loire

Sancerre, Domaine Olivier Foucher 2023, AOP

### Vin des Yvelines

Le Grand Lever Chenin, Domaine La Bouche du Roi 2023, IGP

### Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Billard P&F, 2023, AOP



12€

15€

15€

## Les vins doux naturels et liquoreux

### Vallée du Rhône

Muscat Beaumes-de-Venise, Domaine Pierre Rougon, 2024 AOP

## Les vins rouges

### Bordeaux

Saint-Julien, Château Lalande 2020, AOP

### Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune, Domaine Billard, 2024, AOP

12€

16€

13€

## Les vins rosés

### Provence

Presqu'île de Saint-Tropez, Romain Desbastides 2023, Côte de Provence, AOP Bio

12€

Prix nets en euros incluant les taxes et le service.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Papier issu des forêts gérées durablement.

# Boissons avec Alcool

## Apéritifs 4cl

|                                              |            |
|----------------------------------------------|------------|
| Pastis Ricard                                | 7€         |
| Martini Rosso ou Martini Bianco              | 8€         |
| Campari                                      | 8€         |
| Porto Graham's LBV 17 rouge                  | 10€        |
| Crémant de Loire Bouvet Ladubay cuvée Saphir | 12,5cl 12€ |
| Kir vin blanc 12,5cl                         | 12€        |
| Kir Royal 12,5cl                             | 19€        |

## Bières Pression

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Carlsberg 25cl      | 7€  |
| Carlsberg 50cl      | 12€ |
| La Bête Ambrée 25cl | 8€  |
| La Bête Ambrée 50cl | 14€ |

## Bières bio de microbrasseries en bouteille 33cl

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| Demory Citra Lager bio, Demory Paris IPA bio                  | 11€ |
| La Parisienne Blanche bio, La Parisienne Rousse bio           | 11€ |
| Aubrac Ambrée bio                                             | 11€ |
| La Brasserie du Roi - La Royale (Lager 4,5°) bio              | 13€ |
| La Brasserie du Roi - Les Trois Mousquetaires (Triple 8°) bio | 13€ |
| La Brasserie du Roi - L'Impériale (Blonde IPA 6°) bio         | 13€ |

Prix nets en euros incluant les taxes et le service.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Papier issu des forêts gérées durablement.

# Spiritueux

## Whisky Blend

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Jameson            | 12€ |
| Bushmills Black    | 14€ |
| Chivas Regal 18ans | 16€ |

## Whisky Single Malt

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Glenfiddich 12ans | 16€ |
| Laphroaig 10ans   | 22€ |
| Oban 14ans        | 24€ |
| Lagavulin 16ans   | 26€ |

## Whiskey Bourbon/Rye

|                  |     |
|------------------|-----|
| Bulleit Rye      | 13€ |
| Maker's Mark     | 14€ |
| WhistlePig 10ans | 18€ |
| Blanton's        | 29€ |

## Rhums

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Havana Club 3 ans   | 12€ |
| Havana Club 7 ans   | 15€ |
| Diplomatico         | 16€ |
| Eminente            | 18€ |
| Santa Teresa        | 20€ |
| Zacapa              | 26€ |
| JM Brut de fût 2013 | 27€ |
| Cachaca Janeiro     | 14€ |

## Vodkas

|            |     |
|------------|-----|
| Absolut    | 12€ |
| Fair       | 18€ |
| Grey Goose | 20€ |

## Gins

|                  |     |
|------------------|-----|
| Bombay Sapphire  | 12€ |
| Gin Mistral Rosé | 14€ |
| Citadelle        | 16€ |
| Hendrick's       | 16€ |
| Tanqueray Ten    | 18€ |

## Tequilas & Mezcal

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Olmecca Silver     | 12€ |
| Olmecca Reposado   | 14€ |
| Don Julio Reposado | 16€ |
| Patron Silver      | 22€ |
| Del Maguey         | 18€ |

## Eaux de vie & Liqueurs

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Get 27                  | 11€ |
| Baileys Irish Cream     | 11€ |
| Limoncello              | 11€ |
| Mirabelle               | 14€ |
| Poire Williams          | 14€ |
| Bas Armagnac Gelas VSOP | 14€ |
| Chartreuse verte        | 14€ |
| Calvados Drouin         | 12€ |
| Cognac Hennessy VS      | 18€ |
| Cognac Remy Martin VSOP | 22€ |
| Cognac Hennessy XO      | 42€ |

Prix nets en euros incluant les taxes et le service.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Papier issu des forêts gérées durablement.



# Boissons sans Alcool

## Rafraîchissements

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Coca Cola 33cl              | 8€  |
| Coca Cola Zero 33cl         | 8€  |
| Sprite 33cl                 | 8€  |
| Fuze Tea 25cl               | 8€  |
| Orangina 25cl               | 8€  |
| Fever Tree Tonic 20cl       | 10€ |
| Fever Tree Ginger Ale 20cl  | 10€ |
| Fever Tree Ginger Beer 20cl | 10€ |
| Red Bull 25cl               | 10€ |

## Thés glacés

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Carcadet Passion Framboise | 6€ |
| Pêche                      | 6€ |
| Miss Damman                | 6€ |

## Eaux Minérales

|              |       |
|--------------|-------|
| Perrier 33cl | 8€    |
| Evian 50cl   | 5,50€ |
| Evian 1L     | 8€    |
| Badoit 50cl  | 5,50€ |
| Badoit 1L    | 8€    |

## Jus de Fruits frais pressés à froid

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Orange, pomme, pamplemousse, citron | 9€ |
|-------------------------------------|----|

## Jus & Nectars Alain Milliat

|                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Jus de tomate, jus d'orange, nectar d'abricot,<br>nectar de framboise, nectar de mangue | 10€ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|

# Boissons Chaudes

## La Cafétérie

|                    |      |
|--------------------|------|
| Espresso           | 5€   |
| Espresso décaféiné | 5€   |
| Espresso double    | 8€   |
| Ristretto          | 5€   |
| Allongé            | 5€   |
| Espresso macchiato | 5.5€ |
| Cappuccino         | 8€   |
| Mocaccino          | 8€   |
| Latte macchiato    | 8€   |
| Café viennois      | 10€  |

## Thés & Infusions

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Infusion Dammann Tisane Bali      | 6€ |
| Thé Dammann Earl Grey Yin Zhen    | 6€ |
| Thé Dammann Breakfast             | 6€ |
| Thé Dammann Mélange Fruits Rouges | 6€ |
| Thé Dammann Vert Menthe Aromatisé | 6€ |
| Thé Dammann Nuit à Versailles     | 6€ |
| Thé Dammann Miss Dammann          | 6€ |
| Thé Dammann Sencha Fukuyu         | 6€ |
| Thé Dammann Coquelicot Gourmand   | 6€ |
| Thé Dammann Grand Gout Russe      | 6€ |
| Thé Dammann Jasmin                | 6€ |
| Thé Dammann Chai                  | 6€ |

## Chocolats chauds

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Chocolat Van Houten | 8€  |
| Chocolat viennois   | 10€ |



## Tapas

### Gambas en croûte de Panko - 15€

Sauce Thaï douce et pimentée

### Crispy d'anneaux de calamars - 16€

Poivre de Sichuan, sauce tartare, citron lime

### Houmous - 13€

Pépites de grenades, huile parfumée, pain pita

### Burrata à la Truffe - 17€

Tomates cerises, huile d'olive Kalamata, fleur de sel

### Tartare de bar - 20€

Mangue et lime, sauce ponzu

## Planches

### Planche du Maître Fromager - 14€

Comté affiné 6 mois, Camembert à la louche,  
Sainte Maure de Touraine, Mesclun

### Planche champêtre - 28€

Sélection de charcuteries, fromages, pickles, cornichons,  
pain de campagne doré

### Assiette du terroir ibérique - 34€

Lomo, jamon Iberico, chorizo

### Planche gourmande - 36€

Cubes de saumon fumé en croûte de sésame noir, foie gras mi-cuit,  
tarama à la truffe noire, tomates confites épicées, pain de campagne dorée

Papier issu des forêts gérées durablement.



## Sur le pouce

### Poke Bowl - 27€

Cubes de saumon fumé, riz thai, edamame, pickles de radis, mangue fraîche, concombre, jeunes pousses, sésame torréfié, sauce ponzu maison & mayonnaise sriracha

### Cheeseburger - 27€

Vieux comté, oignons rouges, cornichons, salade, lard fumé mayonnaise épicée, servi avec frites et salade

### Club Sandwich - 28€

Pain de mie complet, filet de poulet ou saumon, lard fumé, oeuf, tomates, sucrine, mayonnaise Savora, servi avec frites & salade

### Tartare de bœuf - 26€

Assaisonné à votre convenance, servi avec frites et salade

## Desserts

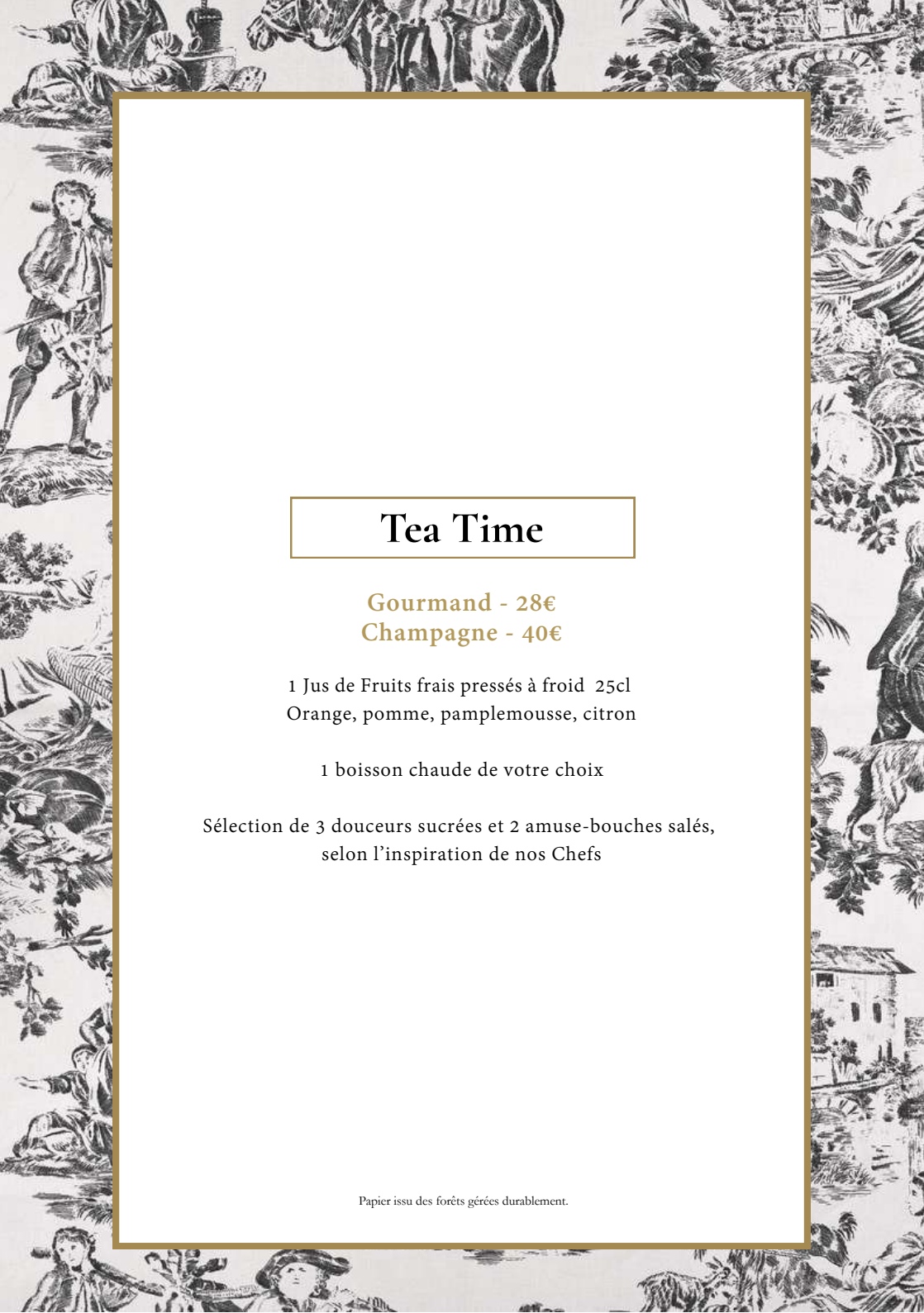
### Crème brûlée- 13€

Vanille de Madagascar

### Composition de fruits exotiques - 13€

### Café Gourmand - 14€

Sélection de 3 douceurs selon l'humeur du chef



## Tea Time

**Gourmand - 28€**  
**Champagne - 40€**

1 Jus de Fruits frais pressés à froid 25cl  
Orange, pomme, pamplemousse, citron

1 boisson chaude de votre choix

Sélection de 3 douceurs sucrées et 2 amuse-bouches salés,  
selon l'inspiration de nos Chefs





# Le Cèdre

## Heritage in a Glass – Chapter 1

The estate has always been an inspiring player in its environment, cultivating the art of hospitality and sharing. In the shade of a majestic cedar tree, our emblem and source of inspiration, we invite you to enjoy a timeless sensory experience.

Let yourself be carried away by the aromas, colors, and flavors carefully selected to enhance the moment. Each creation pays homage to the emblematic figures and houses of Montcel (Oberkampf, Philippe Jacob, Aarau, Koechlin & Dollfus, Tavannes, de Maraise), transforming each glass into a liquid expression of its soul.

Welcome to Le Cèdre, where history is savored.



# Signature Cocktails

**Mr. Oberkampff** 17cl - €19

**Tonic & Invigorating - By Illan & Paul**

Founder of the famous Jouy fabric factory, Christophe-Philippe Oberkampff settled at the Domaine du Montcel in 1795.

**Mirabelle plum brandy, dry vermouth, cloudy apple juice, lime juice, rosemary and fleur de sel honey syrup, tonic, rosemary smoked glass**

---

**Philippe Jacob** 10cl - €18

**Woody & Fruity - By Illan & Paul**

Father of Christophe-Philippe Oberkampff, Philippe Jacob was an artisan dyer.

**Roasted fig-infused vodka, red Port, homemade sage syrup, sparkling water, bitters**

---

**Aarau** 10cl - €18

**Citrusy & Warm - By Paul**

Swiss town where Oberkampff's father, Philippe Jacob, ran a printed canvas workshop. It was there that the young Christophe-Philippe learned the basics of the trade.

**Whiskey, freshly squeezed orange juice, kumquat liqueur, vanilla-flavored syrup, lime juice, egg white**

Net prices in euros including taxes and service.  
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.  
Paper from sustainably managed forests.



## Koechlin et Dollfus <sup>11cl</sup> - €20

Smoky & Gourmet - By Illan

In Mulhouse, in 1756, the young Oberkampff joined the Koechlin & Dollfus factory as an engraver.

Mezcal, coffee liqueur, espresso, agave syrup,  
amaretto foam & tonka bean, black pepper

---

## Tavannes <sup>8cl</sup> - €17

Vinous & Sweet - By Illan & Paul

In 1759, Antoine Guernes, known as “Tavannes”, a Swiss Guard of King Louis XVI, joined forces with Oberkampff to found the Jouy-en-Josas factory.

Red vermouth, St-Germain elderflower liqueur, homemade  
white chocolate syrup, raspberry wine vinegar

---

## De Maraise <sup>12cl</sup> - €17

Floral & Spicy - By Dylann & Illan

Between 1762 and 1790, Joseph Alexandre Sarrafin de Maraise became Oberkampff's sole partner.

Aged rum, gourmet poppy tea infusion, maple syrup,  
lime juice, Espelette pepper & brown sugar rim

---

## Bespoke <sup>12cl/15cl</sup> - €25

Let our mixologists craft the cocktail that suits you best!

Our mixology experts know their classics.  
Ask us for your favorite classic cocktail!

Net prices in euros including taxes and service.  
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.  
Paper from sustainably managed forests.



# Mocktails

**Mayors in the history of Jouy-en-Josas**

**Christophe-Philippe** <sup>15cl</sup> - €12

1790 to 1793

Pear nectar, peach syrup, ginger ale, lime juice

---

**Baron Émile** <sup>18cl</sup> - €12

1820 to 1823

Cranberry juice, apple juice, vanilla-flavored syrup,  
blackcurrant syrup, lime juice, sparkling water

---

**Barbet de Jouy** <sup>15cl</sup> - €13

1823 to 1840

Homemade clementine juice, guava juice, rose-flavored syrup,  
lime juice, raspberry nectar

---

**Mallet** <sup>17cl</sup> - €14

1840 to 1855

Coconut milk, homemade mango purée, lime juice,  
rose foam & curry flavour

---

**Mousseau** <sup>15cl</sup> - €12

1929 to 1958

Cinnamon-infused water, passion fruit purée, maracuja juice,  
vanilla-flavored syrup, lime juice, dehydrated lemon powder rim

Net prices in euros including taxes and service.  
Paper from sustainably managed forests.

# Champagnes by the glass

## Raw

Nicolas Feuillatte Exclusive Réserve

Abelé 1757

Moët & Chandon Brut Impérial



15cl

17€

21€

22€

## Rosés

Abelé 1757 Rosé

22€

# Wines by the glass

## White wines



12,5cl

### Loire Valley

Sancerre, Domaine Olivier Foucher 2023, AOP

12€

### Wine from Yvelines

Grand Lever Chenin, Domaine La Bouche du Roi 2023, IGP

15€

### Burgundy

Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Billard P&F, 2023, AOP

15€

## Naturally sweet and liqueur wines

### Rhone Valley

Muscat Beaumes-de-Venise, Domaine Pierre Rougon, 2024 AOP

12€

## Red wines

### Bordeaux

Saint-Julien, Château Lalande 2020, AOP

16€

### Burgundy

Hautes Côtes de Beaune, Domaine Billard, 2024, AOP

13€

## Rosé wines

### Provence

Saint-Tropez Peninsula, Romain Desbastides 2023, Côte de Provence, AOP Bio

12€

Prix nets en euros incluant les taxes et le service.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Papier issu des forêts gérées durablement.

# Alcoholic Drinks

## Appetizers <sup>4cl</sup>

|                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| Pastis Ricard                                                  | 7€  |
| Martini Rosso or Martini Bianco                                | 8€  |
| Campari                                                        | 8€  |
| Porto Graham's LBV 17 red                                      | 10€ |
| Crémant de Loire Bouvet Ladubay cuvée Saphir <sup>12,5cl</sup> | 12€ |
| Kir white wine <sup>12,5cl</sup>                               | 12€ |
| Kir Royal <sup>12,5cl</sup>                                    | 19€ |

## Draft Beers

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Carlsberg <sup>25cl</sup>       | 7€  |
| Carlsberg <sup>50cl</sup>       | 12€ |
| The Amber Beast <sup>25cl</sup> | 8€  |
| The Amber Beast <sup>50cl</sup> | 14€ |

## Organic microbrewery beers in bottles <sup>33cl</sup>

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| Organic Demory Citra Lager, Organic Demory Paris IPA              | 11€ |
| Organic La Parisienne Blanche, Organic La Parisienne Rousse       | 11€ |
| Organic Aubrac Ambrée                                             | 11€ |
| Organic La Brasserie du Roi - La Royale (Lager 4,5°)              | 13€ |
| Organic La Brasserie du Roi - Les Trois Mousquetaires (Triple 8°) | 13€ |
| Organic La Brasserie du Roi - L'Impériale (Blonde IPA 6°)         | 13€ |

Net prices in euros including taxes and service.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

Paper from sustainably managed forests.

# Spirits

## Whisky Blend

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Jameson               | 12€ |
| Bushmills Black       | 14€ |
| Chivas Regal 18 years | 16€ |

## Whisky Single Malt

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Glenfiddich 12 years | 16€ |
| Laphroaig 10 years   | 22€ |
| Oban 14 years        | 24€ |
| Lagavulin 16 years   | 26€ |

## Whisky Bourbon/Rye

|                     |
|---------------------|
| Bulleit Rye         |
| Maker's Mark        |
| WhistlePig 10 years |
| Blanton's           |

## Rhums

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Havana Club 3 years | 12€ |
| Havana Club 7 years | 15€ |
| Diplomatico         | 16€ |
| Eminente            | 18€ |
| Santa Teresa        | 20€ |
| Zacapa              | 26€ |
| JM Brut de fût 2013 | 27€ |
| Cachaca Janeiro     | 14€ |

## Vodkas

|            |     |
|------------|-----|
| Absolut    | 12€ |
| Fair       | 18€ |
| Grey Goose | 20€ |

## Gins

|                  |     |
|------------------|-----|
| Bombay Sapphire  | 12€ |
| Gin Mistral Rosé | 14€ |
| Citadelle        | 16€ |
| Hendrick's       | 16€ |
| Tanqueray Ten    | 18€ |

## Tequilas & Mezcal

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Olmecca Silver     | 12€ |
| Olmecca Reposado   | 14€ |
| Don Julio Reposado | 16€ |
| Patron Silver      | 22€ |
| Del Maguey         | 18€ |

## Brandies & Liqueurs

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Get 27                  | 11€ |
| Baileys Irish Cream     | 11€ |
| Limoncello              | 11€ |
| Mirabelle               | 14€ |
| Poire Williams          | 14€ |
| Bas Armagnac Gelas VSOP | 14€ |
| Chartreuse verte        | 14€ |
| Calvados Drouin         | 12€ |
| Cognac Hennessy VS      | 18€ |
| Cognac Remy Martin VSOP | 22€ |
| Cognac Hennessy XO      | 42€ |

Net prices in euros including taxes and service.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

Paper from sustainably managed forests.



## Soft Drinks

### Refreshments

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Coca Cola 33cl              | 8€  |
| Coca Cola Zero 33cl         | 8€  |
| Sprite 33cl                 | 8€  |
| Fuze Tea 25cl               | 8€  |
| Orangina 25cl               | 8€  |
| Fever Tree Tonic 20cl       | 10€ |
| Fever Tree Ginger Ale 20cl  | 10€ |
| Fever Tree Ginger Beer 20cl | 10€ |
| Red Bull 25cl               | 10€ |

### Iced teas

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Carcadet Passion Raspberry | 6€ |
| Peach                      | 6€ |
| Miss Damman                | 6€ |

### Mineral Waters

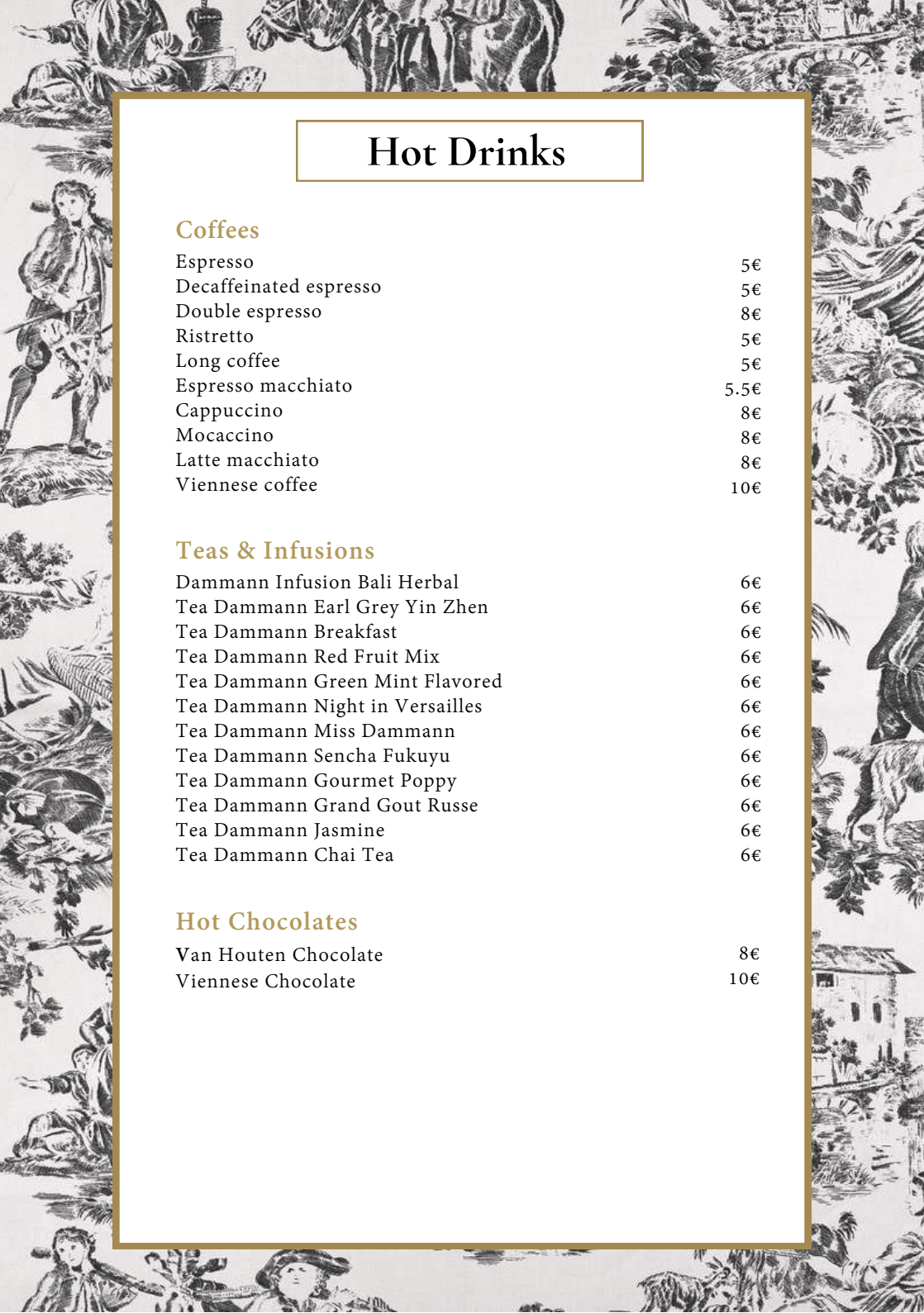
|              |       |
|--------------|-------|
| Perrier 33cl | 8€    |
| Evian 50cl   | 5,50€ |
| Evian 1L     | 8€    |
| Badoit 50cl  | 5,50€ |
| Badoit 1L    | 8€    |

### Fresh cold-pressed fruit juices

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Orange, apple, grapefruit, lemon | 9€ |
|----------------------------------|----|

### Jus & Nectars Alain Milliat

|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tomato juice, orange juice, apricot nectar,<br>raspberry nectar, mango nectar | 10€ |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|



## Hot Drinks

### Coffees

|                        |      |
|------------------------|------|
| Espresso               | 5€   |
| Decaffeinated espresso | 5€   |
| Double espresso        | 8€   |
| Ristretto              | 5€   |
| Long coffee            | 5€   |
| Espresso macchiato     | 5.5€ |
| Cappuccino             | 8€   |
| Mocaccino              | 8€   |
| Latte macchiato        | 8€   |
| Viennese coffee        | 10€  |

### Teas & Infusions

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Dammann Infusion Bali Herbal    | 6€ |
| Tea Dammann Earl Grey Yin Zhen  | 6€ |
| Tea Dammann Breakfast           | 6€ |
| Tea Dammann Red Fruit Mix       | 6€ |
| Tea Dammann Green Mint Flavored | 6€ |
| Tea Dammann Night in Versailles | 6€ |
| Tea Dammann Miss Dammann        | 6€ |
| Tea Dammann Sencha Fukuyu       | 6€ |
| Tea Dammann Gourmet Poppy       | 6€ |
| Tea Dammann Grand Gout Russe    | 6€ |
| Tea Dammann Jasmine             | 6€ |
| Tea Dammann Chai Tea            | 6€ |

### Hot Chocolates

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Van Houten Chocolate | 8€  |
| Viennese Chocolate   | 10€ |



## Tapas

### Panko-crusted prawns - 15€

Sweet and spicy Thai sauce

### Crispy calamari rings - 16€

Sichuan pepper, tartar sauce, lemon lime

### Hummus- 13€

Pomegranate seeds, flavored oil, pita bread

### Truffle Burrata 17€

Cherry tomatoes, Kalamata olive oil, fleur de sel

### Sea bass Tartare - 20€

Mango and lime, ponzu sauce

## Platter

### Master Cheesemaker's platter- 14€

Comté aged for 6 months, Camembert by the ladle,  
Sainte Maure de Touraine, Mesclun

### Countryside platter- 28€

Selection of cold cuts, cheeses, pickles, gherkins,  
toasted country bread

### Iberian regional plate - 34€

Lomo, Iberian ham, chorizo

### Gourmet platter - 36€

Smoked salmon cubes in black sesame crust, semi-cooked foie gras,  
black truffle tarama, spiced confit tomatoes, toasted country bread

Paper from sustainably managed forests.



## On the go

### Poke Bowl - 27€

Smoked salmon cubes, Thai rice, edamame, radish pickles, fresh mango, cucumber, young shoots, toasted sesame, homemade ponzu sauce & sriracha mayonnaise

### Cheeseburger - 27€

Aged comté cheese, red onions, gherkins, lettuce, smoked bacon, spicy mayonnaise, served with fries and salad

### Club Sandwich - 28€

Wholemeal bread, chicken or salmon fillet, smoked bacon, egg, tomatoes, lettuce, Savora mayonnaise, served with fries & salad

### Beef Tartare - 26€

Seasoned to your preference, served with fries and salad

## Desserts

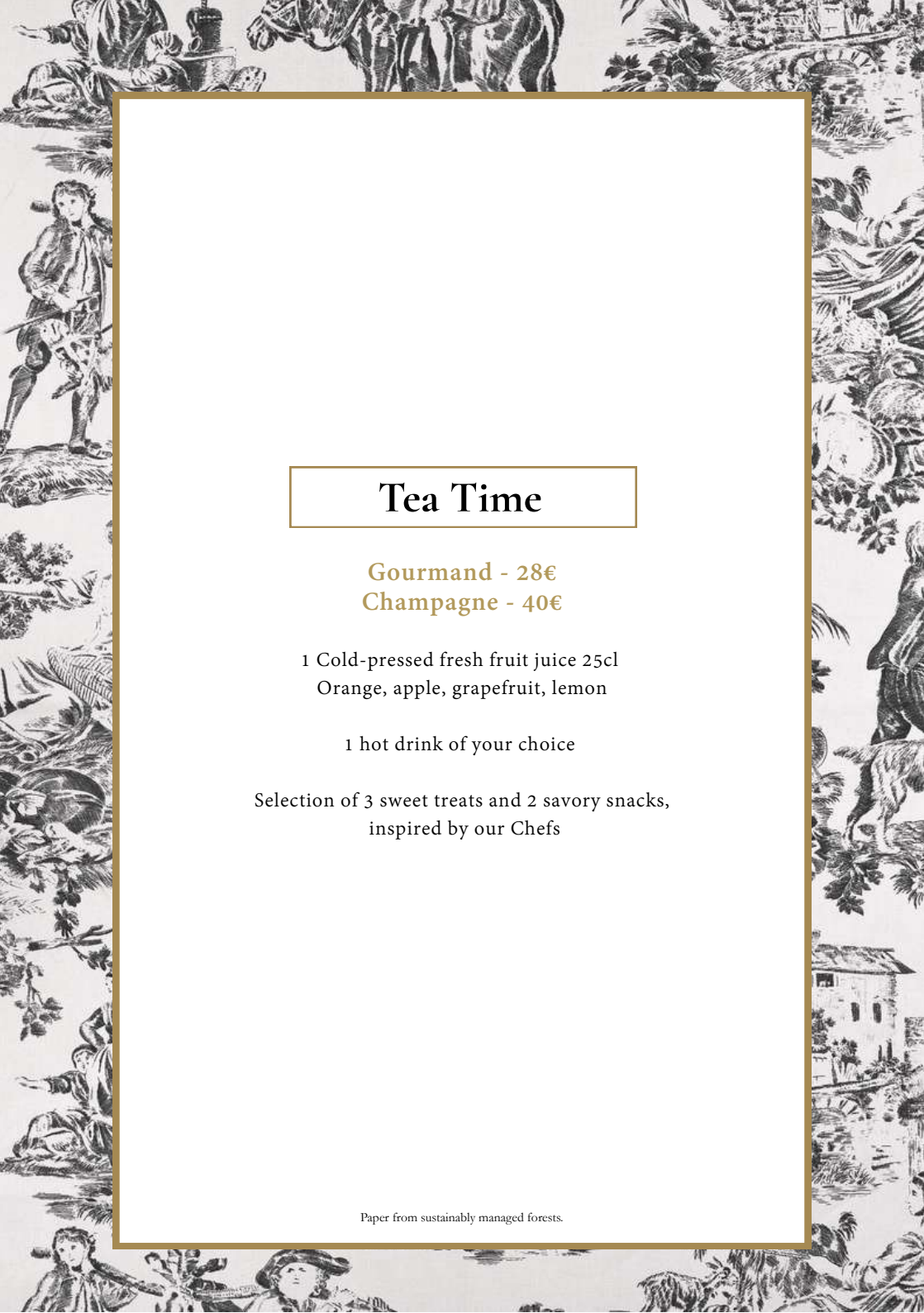
### Crème brûlée- 13€

Madagascar vanilla

### Exotic fruit arrangement - 13€

### Gourmet Coffee - 14€

Selection of 3 sweet treats inspired by the Chef's mood



## Tea Time

**Gourmand - 28€**  
**Champagne - 40€**

1 Cold-pressed fresh fruit juice 25cl  
Orange, apple, grapefruit, lemon

1 hot drink of your choice

Selection of 3 sweet treats and 2 savory snacks,  
inspired by our Chefs