



LE GASPARD

PARIS

L'Oracle

Laissez-vous guider par l'Oracle des cocktails.

Ici, chaque verre relève un caractère, une âme, une facette qui résonnera avec la vôtre. Explorez notre collection unique de créations inspirées et conçues pour éveiller vos sens et vous offrir un voyage intime au cœur des saveurs et des émotions. Soyez curieux et découvrez le cocktail qui saura vous dévoiler.

Cocktails Oracle

Let the cocktails Oracle be your guide.

Here, each glass reveals a character, a soul, a facet that will resonate with yours. Explore our unique collection of inspired creations designed to awaken your senses and take you on an intimate journey to the heart of flavours and emotions. Be curious and discover the cocktail that will reveal all about you.

SOMMAIRE

NOS DOMAINES	2
LA CAVE	3
SPIRITUEUX	
COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS	4
RHUM & CACHACA	5
VODKA / GIN	6
TEQUILA & MEZCAL / WHISKY	7
GRAPPA & EAUX DE VIE	10
LIQUEURS	11
COCKTAILS	
L'ORACLE - COLLECTION COCKTAILS	12
LA RÉSERVE COCKTAILS COLLECTION	14
COCKTAILS CHAMPAGNE	15
COCKTAILS PRESTIGE	15
COCKTAILS CLASSIQUES	15
BOUCHÉES SALÉES	16
BOUCHÉES SUCRÉES	18
BIÈRES (33CL)	19
BOISSONS SANS ALCOOL	
SODAS	20
EAUX MINÉRALES	20
JUS DETOX	20
JUS ET NECTARS DE FRUITS	21
COCKTAILS SANS ALCOOL	21
BOISSONS CHAUDES	22

Taxes et service compris net
Taxes and service included

Ouvert de 10h00 à 1h00 du Mardi au Samedi et de 10h00 à 00h00 Dimanche et Lundi
Open from 10:00am to 1:00 am from Tuesday to Saturday and from 10:00 am to midnight Sunday and Monday

Règlement uniquement en carte bancaire ou espèces, les chèques ne sont pas acceptés
Payment only in credit card or cash, cheques are not accepted

La liste des allergènes majeurs est disponible sur demande au personnel de salle.
List of major allergens is available upon request from the staff

NOS DOMAINES

Le Château COS D'ESTOURNEL appartient aujourd'hui et ce, depuis 2000, à Monsieur Michel Reybier qui, sous le signe de la pérennité, de la recherche de l'excellence par le travail, a souhaité poursuivre l'œuvre avant-gardiste entamée par Louis Gaspard d'Estournel.

OUR WINES

The Château COS D'ESTOURNEL has belonged to Michel Reybier since 2000. Mr Reybier's objective has been to uphold the château's high standards and constant quest for excellence while at the same time continuing the avant-garde style initiated by Louis Gaspard d'Estournel.

LA CAVE

NOS DOMAINES / OUR WINES

CHAMPAGNE

		(15CL)	(75CL)
NM	MICHEL REYBIER, BRUT 1 ^{ER} CRU	34 €	170 €

VIN BLANC

2023	CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU LA MASCARONNE	18 €	90 €
2021	BORDEAUX, LES PAGODES DE COS	36 €	180 €

VIN ROUGE

2011	SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU COS LABORY	32 €	160 €
2012	SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL	45 €	225 €

VIN ROSÉ

2023	CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU LA MASCARONNE	22 €	110 €
------	--	------	-------

VIN LIQUOREUX

		(10CL)	(50CL)
2010	TOKAJI ASZÛ 5 PUTTONYOS, CHÂTEAU HETSZÖLÖ	28 €	140 €

VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNES

		(15CL)	(75CL)
NM	JEEPER « GRAND ROSÉ »	38 €	180 €
NM	BILLECART-SALMON « BLANC DE BLANCS »	45 €	225 €
NM	KRUG « 172 ^{ÈME} ÉDITION »	80 €	410 €

VINS BLANCS

2022	POUILLY FUMÉ « PRÉSAGE », DOMAINE CLAIR DE BRUMES	24 €	120 €
2021	MEURSAULT « LES CLOUS », MAISON ROCHE DE BELLENE	42 €	210 €

VINS ROUGES

2021	LANGUEDOC MONTPEYROUX, CASSAGNE ET VITAILLES	24 €	120 €
2020	VOLNAY, DOMAINE ROSSIGNOL-CORNU	38 €	190 €

SPIRITUEUX

COGNAC (5CL)

Hennessy XO	62 €
Hennessy Paradis	186 €
Hennessy Richard	516 €
Hine 1988	98 €
H by Hine	34 €
Hine Bonneuil 2006	66 €
Hine Bonneuil 2008	52 €
Lheraud Cuvée Adam 1934	352 €
Delamain XXO	72 €
Rémy Martin XO	76 €
Rémy Martin Louis XIII	372 €

ARMAGNAC (5CL)

Dartigalongue Un-Oaked	30 €
Dartigalongue Hors d'Age	40 €
Dartigalongue 1980	58 €
Baron Gaston Legrand 1976	76 €
Saint Aubin Blanche d'Armagnac	30 €
Saint Aubin 2 ans	42 €
Saint Aubin 2001	50 €

CALVADOS (5CL)

Lecompte 5 ans	40 €
Lecompte 18 ans	58 €
Lecompte 1988	70 €
Christian Drouin XO	58 €
Michel Huard 1993	86 €

SPIRITUEUX

RHUM ET CACHACA (5CL)

Zacapa 23	38 €
Zacapa XO	58 €
Eminente Ambar Claro 3ans	32 €
Eminente Reserva 7ans	34 €
Santa Teresa	38 €
Clairin Vaval	30 €
Clairin Communal	36 €
Bacardi 10 ans	36 €
Saint James 2001	48 €
Plantation XO Barbados	64 €
Plantation Pineapple	34 €
Clément Cuvée Homère hors d'âge	64 €
A1710 Soleil de Minuit	78 €
A1710 Tricentennaires	86 €
Flor de Cana 25 ans	86 €
Cachaça Leblon	28 €

SPIRITUEUX

VODKA (5CL)

Grey Goose	32 €
Belvedere	32 €
Haku	34 €
Chopin	34 €
Tito's	36 €
Oishi	38 €
Beluga Noble	34 €
Beluga Gold Line	64 €

GIN (5CL)

Tanqueray Ten	38 €
Monkey 47	38 €
Monkey Sloe Gin	36 €
Bombay Sapphire	28 €
Bombay 1 ^{er} Cru	32 €
Star of Bombay	36 €
Hendrick's	32 €
Elephant Gin	28 €
Beefeater 24	30 €
Gin Mare	34 €
Gin Madame Del Professore	32 €
The Botanist	36 €
Gin 44 N	36 €
Roku Gin	36 €
Capreolus Garden Swift	38 €
Brockmans	32 €

SPIRITUEUX

TEQUILA ET MEZCAL (5CL)

Patron Silver	34 €
Patron Reposado	38 €
Patron Platinum	64 €
Patron El Cielo	98 €
Don Julio Blanco	34 €
Don Julio 1942	72 €
Clase Azul Reposado	72 €
Clase Azul Plata	62 €
Amor Mio Grand Reserva Anejo	136 €
Mezcal Union	34 €
Mezcal Derrumbes N°3 San Louis	34 €
Mezcal Clase Azul Durango	120 €

WHISKY (5CL)

FRANÇAIS

B. Kuentz « Fin de Partie » Single Malt	38 €
Alfred Giraud «Harmonie»	76 €

IRISH

Jameson	30 €
Connemara	46 €

SPIRITUEUX

WHISKY (5CL)

USA

Maker's Mark	32 €
Maker's 46	34 €
Jack Daniel's Single Barrel	40 €
Woodford Reserve Double Oaked	40 €
Hudson Manhattan Rye	54 €
Whistle Pig 10 ans	38 €
Whistle Pig 12 ans	65 €
Whistle Pig 15 ans	76 €
Woodford Reserve Rye	44 €
Woodford Edition Baccarat	252 €

JAPONAIS

Nikka From the Barrel	44 €
Hakushu 18 ans	82 €
Yamazaki 18 ans	92 €
Yamazaki Golden Promise	96 €
Hakushu 25 ans	294 €
Yamazaki 25 ans	358 €
Hibiki 21 ans	240 €
Hibiki 30 ans	372 €

SPIRITUEUX

WHISKY (5CL)

ISLAY

Lagavulin 16 ans	58 €
Laphroaig 10 ans	48 €
Bowmore 25 ans	120 €

HIGHLAND

Dalmore 15 ans	44 €
Dalmore 18 ans	64 €
Dalmore King Alexander III	102 €
Dalmore 25 ans	250 €
Oban 14 ans	46 €
Talisker 10	40 €
Aberfeldy 21	64 €

SPEYSIDE

Glenfiddich 15 ans Solera	46 €
The Macallan 12 ans Double Cask	52 €
The Macallan 15 ans	74 €
The Macallan 18 ans	112 €
The Macallan Rare Cask	96 €
The Macallan Time Space Mastery	208 €
The Macallan 25 ans	290 €
Glenlivet 18	52 €
Monkey Shoulder	32 €

SPIRITUEUX

WHISKY (5CL)

BLENDED

Chivas 12 ans	34 €
Chivas 18 ans	52 €
Chivas 21 ans Royal Salute	108 €
Johnny Walker Black	34 €
Johnny Walker Blue Label	82 €

GRAPPA ET EAUX DE VIE (5CL)

Capovilla Grappa Di Bassano	28 €
Nardini Grappa Alla Mandorla	30 €
Vieille Prune de Souillac	36 €
Mirabelle Rozelieure	38 €
Poire William Miclo	38 €
Capreolus Plum 2019	45 €
Capreolus Siegerrebe Grape 2018	45 €
Capreolus 1000 Apple Tree 2021	45 €
Capreolus Raspberry 2021	45 €
Capreolus Quince 2021	45 €
Rochelt Poire William 2012	70 €
Rochelt Mirabelle	70 €
Pisco Waqar	28 €

SPIRITUEUX

LIQUEURS (5CL)

Amaretto Disaronno	28 €
Grand Marnier	28 €
Mandarine Napoléon	28 €
Menthe Glaciale Tempus Fugit	30 €
St Germain	30 €
Italicus	30 €
Chartreuse Verte	38 €
Chartreuse Jaune	38 €
Chartreuse VEP Verte / Jaune	70 €
Grand Marnier Centenaire	106 €

COCKTAILS

TOUS NOS COCKTAILS CONTIENNENT UNE BASE DE 4CL D'ALCOOL

ALL OUR COCKTAILS CONTAIN A BASE OF 4CL OF ALCOHOL

L'ORACLE - COLLECTION COCKTAILS SIGNATURE

• LE VISIONNAIRE 30 €

Sec et Herbacé - 9cl

Le Visionnaire incarne l'esprit audacieux et avant-gardiste de Gaspard d'Estournel. Ce cocktail est dédié à ceux qui voient au-delà des horizons.

Gin Mare, Tokaji Aszu 5 Puttonyos, shrub pomme et romarin

Gin Mare, Tokaji Aszu 5 Puttonyos, shrub apple and rosemary

• LE SÉDUCTEUR 30 €

Frais et Fruité - 9cl

Un cocktail envoûtant qui capte l'attention dès la première gorgée, parfait pour ceux qui maîtrisent l'art de la persuasion.

Rhum Eminente 3 ans Ambar Claro, Verjus, grenade, camomille,

Peychaud bitter, absinthe

Rhum Eminente 3 ans Ambar Claro, Verjus, pomegranate, camomile, Peychaud bitter, absinthe

• LE SENSIBLE 30 €

Doux et Gourmand - 9cl

Un cocktail délicat qui touche l'âme, destiné à ceux qui perçoivent les émotions profondes et trouvent la beauté dans les moindres détails.

Vodka Belvédère, sirop de vanille et cardamome, St Germain, chartreuse verte,

Verjus, poire, blanc d'œuf

Belvedere vodka, vanilla and cardamom syrup, St Germain, green chartreuse, Verjus, pear, egg white

• LE CHARISMATIQUE 30 €

Epicé et Rafraîchissant - 12cl

Un cocktail au charme naturel, conçu pour ceux qui savent imposer leur présence avec une élégance inimitable.

Campari bitter, orange, fruit de la passion, gingembre

Campari bitter, orange, passion fruit, ginger

COCKTAILS

• L'EXTRAVERTI

30 €

Fumé et Gourmand - 9cl

Energique, vibrant et plein de vie, ce cocktail incarne la joie de vivre et l'audace de ceux qui aiment être au centre de l'attention.

Mezcal Union, Vermouth Mancino Ambrato, ananas grillé,
mousse Campari aux agrumes

Union Mezcal, Mancino Ambrato Vermouth, grilled pineapple,
Campari citrus mousse

• L'AUDACIEUX

30 €

Frais et Intrigant - 7cl

Conçu pour les esprits courageux, ce cocktail reflète la détermination et l'audace de ceux qui osent aller au bout de leurs ambitions sans hésiter.

Tequila Patron Silver, café, concombre

Patron Silver tequila, coffee, cucumber

• LE RÊVEUR

30 €

Exotique et Floral - 12cl

Un cocktail aérien, destiné à ceux qui voient le monde à travers un filtre de fantaisie et d'imagination.

Italicus Rosolio di Bergamotto, Vermouth Mancino Sakura, verveine,
eau de coco, citron vert, eau pétillante

Italicus Rosolio di Bergamotto, Sakura Mancino Vermouth, verbena,
coconut water, lime, sparkling water

• LE TENDRE

30 €

Chaleureux et Crémeux - 12cl (cocktail chaud - served hot)

Une douceur enveloppante dans un verre. Ce cocktail réchauffe l'âme, parfait pour ceux qui offrent toujours une présence réconfortante et prennent soin des autres avec bienveillance.

Bourbon Buffalo Trace, Rye Whiskey Whistle Pig 10 ans,

Amaretto Disaronno, huile de coco, thé chai au lait d'amande

Buffalo Trace Bourbon, Rye Whiskey Whistle Pig 10 years,

Amaretto Disaronno, coconut oil, chai tea with almond milk

LA RÉSERVE COCKTAILS COLLECTION

Une véritable invitation à un voyage captivant, où chaque cocktail raconte l'histoire d'un hôtel emblématique de La Réserve.

A true invitation to a captivating journey, where each cocktail tells the story of an iconic hotel from La Réserve.

- **MARY MARY - *La Réserve Ramatuelle*** 30 €
24,5cl
 Vodka infusée à l'ail, jus de tomate, cordial de carotte et gingembre,
 sauce maison Worcestershire par La Réserve
 Servi accompagné de légumes en pickles
 Garlic-infused vodka, tomato juice, carrot & ginger cordial,
 house Worcestershire sauce by La Réserve
 Pairing with: vegetables pickles
- **GOLDEN NEGRONI - *La Réserve Zurich*** 30 €
7,5cl
 Tokaji dry Hétszölő, Gin Ten Tanqueray, Suze, bitter Cocchi Americano Bianco
 Servi accompagné de chips de parmesan
 Tokaji dry Hétszölő, Tanqueray Ten Gin, Suze, Cocchi Americano Bianco bitter
 Pairing with: parmesan chips
- **PARIS 42 - *La Réserve Paris*** 30 €
12cl
 Champagne Michel Reybier, vodka infusée au shiso pourpre,
 miel de lavande, yuzu
 Servi accompagné d'une gelée de yuzu
 Michel Reybier Champagne, purple shiso-infused vodka, lavender honey, yuzu
 Pairing with: yuzu fruit jelly
- **OLD TOWN - *La Réserve Genève*** 30 €
15,5cl
 Cognac infusé aux fèves de Tonka, Mitcher's Rye Whiskey, Pedro Ximenez sherry,
 chartreuse jaune, Vermouth, bitter tabac
 Servi accompagné de truffe au chocolat et fleur de sel
 Tonka bean-infused Cognac, Mitcher's Rye Whiskey, Pedro Ximenez sherry,
 Yellow Chartreuse, Vermouth, Tobacco bitter
 Pairing with: sea salt chocolate truffle

COCKTAILS

COCKTAILS CHAMPAGNE

- FRENCH 75 - 12cl** 34 €
 Gin Bombay Sapphire, citron jaune, sucre, Champagne Michel Reybier
Bombay Sapphire Gin, Lemon, Sugar, Champagne Michel Reybier
- CHAMPAGNE COCKTAIL - 12cl** 34 €
 Cognac Hennessy VS, Angostura, sucre, Champagne Michel Reybier
Cognac Hennessy VS, Angostura, Sugar, Champagne Michel Reybier

COCKTAILS PRESTIGE

- MACALLAN OLD FASHIONED - 7.5cl** 52 €
 Macallan 12 ans Double Cask, Sirop de vergeoise, Angostura bitter, Peychaud bitter
Macallan 12 years Double Cask, Vergeoise syrup, Angostura bitter, Peychaud bitter
- WHISTLE PIG MANHATTAN - 7.5cl** 65 €
 Whistle Pig 15 ans, Antica formula, Sherry Oloroso, Angostura bitter, bitter chocolat
Whistle Pig 15 years, Antica formula, Sherry Oloroso, Angostura bitter, chocolate bitter

COCKTAILS CLASSIQUES

28€

Notre équipe sera ravie de réaliser vos cocktails classiques

Our team will be delighted to prepare your favourite cocktails

BOUCHÉES SALÉES

Service de 12h00 à 23h00

- **SAUMON FUMÉ** 24 €
Saumon fumé, pain toasté, crème de citron
Smoked salmon, toasted bread, lemon cream
- **GAMBAS EN PANKO** 20 €
Sauce barbecue
Panko king prawns, barbecue sauce
- **CARPACCIO DE BŒUF** 35 €
Vinaigrette tomate et graines de moutarde, pignons, parmesan
Tomato and mustard seed vinaigrette, pine nuts, parmesan cheese

Les volailles sont élevées en France, le veau en Espagne, et le boeuf en France.

Tous nos poissons sont sourcés localement ou proviennent de sources durables.

Poultry are raised in France, veal in Spain and beef in France. All our fishes are locally sourced or sustainably certified.

BOUCHÉES SALÉES

Service de 12h00 à 23h00

- **LOBSTER ROLL** 36 €
Mayonnaise au jus de crustacés
Mayonnaise with shellfish juice
- **JAMBON IBERIQUE BELLOTA BELLOTA** 28 €
Jambon ibérique de bellota finement tranché
Iberico bellota ham finely sliced
- **FROMAGES** 24 €
Assortiment de fromages, salade verte et vinaigrette
Platter of cheeses, green salad with French dressing
- **CAVIAR OSCIETRE (30 gr), blinis** 95 €

Les volailles sont élevées en France, le veau en Espagne, et le bœuf en France.

Tous nos poissons sont sourcés localement ou proviennent de sources durables.

Poultry are raised in France, veal in Spain and beef in France. All our fishes are locally sourced or sustainably certified.

BOUCHÉES SUCRÉES

Service de 12h00 à 23h00

- **CHOCOLAT PRALINÉ** 20 €
Croustillant chocolat et fleur de sel, mousse au chocolat, cœur praliné
Chocolate and « fleur de sel » crisp, chocolate mousse, praline heart
- **TARTE MANGUE & CITRON YUZU** 18 €
Crème citron yuzu, yuzu confit, mangue fraîche
Lemon yuzu cream, candied yuzu, fresh mango
- **TARTE TATIN** 18 €
Feuilletage caramélisé, pommes fondantes et crème crue à la vanille de Madagascar
Caramelized puff pastry, candied apples and Madagascar vanilla cream
- **PARIS BREST** 18 €
Pâte à choux, crème noisette et vanille, cœur coulant à la noisette du Piémont
Choux pastry, hazelnut and vanilla cream, Piedmont hazelnut heart

BIÈRES (33CL)

Corona extra	16 €
Heineken	16 €
1664 Kronenbourg	16 €
BIÈRE 0.0 %	
Heineken	12 €

BOISSONS SANS ALCOOL

SODAS

- Coca Cola, Zero - 33cl - 14 €
- Perrier - 33cl - 14 €
- London Essence Lemonade - 20cl - 14 €
- Fever Tree Tonic - 20cl - 14 €
- Fever Tree Ginger Ale - 20cl - 14 €
- Fever Tree Ginger Beer - 20cl - 14 €
- Red Bull - 25cl - 14 €

EAUX MINÉRALES

- Evian - 33cl - 6 €
 - Badoit - 33cl - 6 €
 - Eau filtrée La Réserve Paris, plate ou pétillante - 75cl - 6 €
- La Réserve Paris filtered water, still or sparkling*
- Evian - 75cl - 12 €
 - Saint Geron - 75cl - 12 €

JUS DETOX

- Jus rouge / Red juice - 25cl - 22 €
 Betterave, citron, pomme rouge, gingembre
Beetroot, lemon, apple, ginger
- Jus vert / Green juice - 25cl - 22 €
 Concombre, épinards, citron, céleri, fenouil, pomme verte
Cucumber, spinach, lemon, celery, fennel, green apple

BOISSONS SANS ALCOOL

JUS DE FRUITS FRAIS - 25CL -

- Jus d'orange 14 €
Orange juice
- Jus de pamplemousse 14 €
Grapefruit juice
- Jus de citron 14 €
Lemon juice

JUS DE FRUITS - 25CL -

- Jus d'ananas 14 €
Pineapple juice
- Jus de cranberry 14 €
Cranberry juice
- Jus de pomme 14 €
Apple juice

NECTARS DE FRUITS - 25CL -

- Nectar de fruits rouges frais 14 €
Fresh red fruits nectar
- Nectar de pêche 14 €
Peach nectar

COCKTAILS SANS ALCOOL

- **LE SAGE** - 12cl - 24 €
Un cocktail raffiné, destiné à ceux qui recherchent la sérénité et la sagesse, une boisson qui célèbre l'équilibre et l'expérience.
Shrub mandarine, miel et romarin, eau pétillante
Mandarin, honey and rosemary shrub, sparkling water
- **LE TEMPÉRÉ** - 12cl - 24 €
Un cocktail équilibré, parfait pour ceux qui apprécient les choses simples mais raffinées.
Martini vibrante, pamplemousse rose, eau pétillante
Vibrant Martini, pink grapefruit, sparkling water

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS ET CHOCOLAT CHAUD

- Espresso, Décafeiné, Café américain 12 €
 - Double espresso 16 €
 - Cappuccino 16 €
 - Latte macchiato 16 €
 - Chocolat Chaud Jérôme Bancel x Patrick Roger 22 €
- «Retour en Enfance» ou « Grande Réserve»
- Chocolat Chaud Jérôme Bancel x Patrick Roger 29 €
- accompagné de gaufres liégeoises (formule de 15h à 18h)

THÉS

- **THÉ VERT** 16 €
Sencha, Genmaicha With Matcha, Grand Jasmin Chun Feng
ou Gunpowder
- **THÉ NOIR** 16 €
Big Ben Breakfast Tea, Earl Grey, Smokey Lapsang
ou Thé Quatre Fruits Rouges
- **THÉ BLANC** 16 €
Bai Mu Dan

INFUSIONS

- BIEN ÊTRE 24 €
Pomme, gingembre, citron / Apple, ginger, lemon
- CAMOMILLE 16 €
Goût doux et fruité avec des notes d'ananas
- VERVEINE 16 €
Légère et citronnée
- ROOIBOS VANILLE 16 €
Doux et rond, légères notes miellées
- MENTHE FRAÎCHE 16 €
Léger et doux, plantes médicinales



LE GASPARD

PARIS