

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	
COCKTAILS SIGNATURE	12
NOS PLUS BELLES ESCALES	13
COCKTAILS CHAMPAGNE	14
COCKTAILS PRESTIGE	14
COCKTAILS CLASSIQUES	14
BOUCHÉES SALÉES	15
BOUCHÉES SUCRÉES	17
BIÈRES (33cl)	18
BOISSONS SANS ALCOOL	
SODAS	19
EAUX MINÉRALES	19
JUS DETOX	19
JUS ET NECTARS DE FRUITS	20
COCKTAILS SANS ALCOOL	20

Taxes et service compris net
Taxes and service included

Ouvert de 12h00 à 1h00 du Mardi au Samedi et de 12h00 à 00h00 Dimanche et Lundi
Open from 12:00 pm to 1:00 am from Tuesday to Saturday and from 12:00 pm 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

2022	CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU LA MASCARONNE	18 €	90 €
2020	BORDEAUX, LES PAGODES DE COS	36 €	180 €
2017	BORDEAUX, CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL	56 €	280 €

VIN ROUGE

2011	SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU COS LABORY	32 €	160 €
2012	SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL	56 €	280 €

VIN ROSÉ

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

VIN LIQUOREUX

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

VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNES

2015	MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE	(15CL) 30 €	(75CL) 150 €
NM	JEEPER « GRAND ROSÉ »	38 €	190 €
2015	VEUVE CLICQUOT « LA GRANDE DAME »	68 €	340 €
NM	KRUG « 170 ^{ÈME} ÉDITION »	80 €	410 €

VINS BLANCS

2022	SANCERRE, DOMAINE THOMAS & FILS	28 €	140 €
2021	MEURSAULT « LES CLOUS », MAISON ROCHE DE BELLENE	42 €	210 €

VINS ROUGES

2020	LANGUEDOC « LES CHAUMES », CASSAGNE ET VITAILLES	24 €	120 €
2020	VOLNAY, DOMAINE ROSSIGNOL-CORNU	38 €	190 €

SPIRITUEUX

COGNAC (5cl)

Hennessy XO	62 €
Hennessy Paradis	186 €
Hennessy Richard	516 €
Martell Cohiba	64 €
Lheraud XO Charles VII	76 €
Hine 1988	98 €
H by Hine	34 €
Hine Bonneuil 2006	66 €
Hine Bonneuil 2008	52 €
Lheraud Cuvée Adam 1934	352 €
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 €
Michel Huard 1986	98 €

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 €
Mana'ó Tahiti	40 €
Saint James 2001	48 €
Four Square 2009	52 €
Plantation XO Barbados	64 €
Plantation Pineapple	34 €
Clément Cuvée Homère hors d'âge	64 €
Appleton Estate 21 ans	76 €
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 €
Seventy One	38 €
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 €

SPIRITUEUX

TEQUILA ET MEZCAL (5cl)

Patron Silver	34 €
Patron Reposado	38 €
Patron Platinum	64 €
Patron XO Café	60 €
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

Bulleit Bourbon	32 €
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 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 €
Hakushu 25 ans	294 €
Yamazaki 25 ans	358 €
Hibiki 21 ans	240 €
Hibiki 30 ans	372 €

SPIRITUEUX

WHISKY (5CL)

ISLAY

Lagavulin 8 ans	46 €
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 €
Aberfeldy 21 ans	64 €
Talisker 10	40 €

SPEYSIDE

Glenfiddich 15 ans Solera	46 €
Macallan 12 ans	52 €
Macallan 15 ans	74 €
Macallan Rare Cask	96 €
Macallan 18 ans	112 €
Macallan 25 ans	290 €

SPIRITUEUX

WHISKY (5CL)

BLENDÉD

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 Perry Pear 2021	45 €
Capreolus Raspberry 2021	45 €
Capreolus Quince 2021	45 €
Rochelt Poire William 2012	70 €
Rochelt Mirabelle	70 €
Rochelt Abricot 2013	70 €
Pisco Waqar	28 €
Marc de Bourgogne D.R.C. 2002	250 €

SPIRITUEUX

LIQUEURS (5CL)

Amaretto Disaronno	28 €
Grand Marnier	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

COCKTAILS SIGNATURE

- **GASPARD MARTINI** 30 €
Sec et Herbacé - 9cl
 Gin Seventy One, Oleo Saccharum agrumes et laurier, Tokaji Aszu 5 Puttonyos
 Seventy One Gin, Oleo Saccharum citrus and laurel, Tokaji Aszu 5 Puttonyos
- **NÉGUEV** 30 €
Fruité et Détox - 12cl
 Vodka Belvedere, myrtille, basilic pourpre, citron vert, ginger beer
 Belvedere vodka, blueberry, purple basil, lime, ginger beer
- **RYE ROYAL** 30 €
Rond et Corsé - 9cl
 Rye Whiskey Whistle Pig 10 ans, Hennessy VS, Kumquat, sirop d'avoine,
 bitter citron noir
 Rye Whiskey Whistle Pig 10 years, Hennessy VS, Kumquat, oat syrup,
 black lemon bitter
- **SANS SOUCI** 30 €
Frais et Fruité - 9cl
 Gin Bombay Sapphire, Xeres Lustau Los Arcos Amontillado, Italicus Rosolio di
 Bergamotto, Verjus, sirop de miel, blanc d'œuf
 Bombay Sapphire Gin, Xeres Lustau Los Arcos Amontillado, Italicus Rosolio di
 Bergamotto, Verjus, honey syrup, egg white

COCKTAILS

NOS PLUS BELLES ESCALES

- **LE VOYAGEUR** 30 €
Doux et exotique - 12cl
 Rhum Eminente 7 ans, Bourbon Buffalo Trace, Chartreuse Jaune, fruit de la passion, coco, Absinthe, Peychaud Bitter, clarifié au lait d'amande
 Rhum Eminente 7 years, Bourbon Buffalo Trace, Chartreuse Jaune, passion fruit, coconut, Absinthe, Peychaud Bitter, clarified with almond milk
- **LE 1381** 30 €
Rond et Gourmand - 9cl
 Rye Whiskey Whistle Pig 10 ans, Calvados Lecompte 5 ans, Vermouth Mancino Amaranto, sirop de palet breton, Orange bitter
 Rye Whiskey Whistle Pig 10 years, Calvados Lecompte 5 years, Vermouth Mancino Amaranto, Breton biscuit syrup, Orange bitter
- **TOKYO AMBER** 30 €
Fumé et Gourmand - 12cl
 Mezcal Union, Chocolat Blanc Valrhona, yuzu, mousse de Saké Junmai Ginjo Seikyo Omachi
 Union Mezcal, Valrhona White Chocolate, yuzu, Junmai Ginjo Seikyo Omachi Saké foam
- **EBEN PALOMA** 30 €
Acidulé et Boisé - 14cl
 Tequila Patron Reposado, Cordial de pamplemousse rose et réglisse pure, jus de citron vert, London Essence soda pamplemousse rose
 Patron Reposado tequila, pink grapefruit cordial and pure licorice, lime juice, London Essence pink grapefruit soda

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
- **COCKTAIL CREATION CHAMPAGNE - 12cl** 34 €
 Notre équipe sera ravie de réaliser un cocktail à votre goût
Our team will be delighted to create a cocktail to your taste

COCKTAILS PRESTIGE

- **MACALLAN OLD FASHIONED - 7.5cl** 52 €
 Macallan 12 ans, Sirop de vergeoise, Angostura bitter, Peychaud bitter
Macallan 12 years, 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
- **HENNESSY SIDECAR - 7.5cl** 65 €
 Hennessy XO, Cointreau, Verjus
Hennessy XO, Cointreau, Verjus

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

- **TATAKI DE THON ROUGE** 20 €
Sauce saté
Red tuna tataki, satay sauce

- **TATAKI DE BŒUF** 24 €
Riz soufflé, miel, soja
Beef tataki, puffed rice, honey, soy

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 wasabi
Lobster roll, wasabi mayonnaise

- **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 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 SUCRÉES

Service de 12h00 à 23h00

- CHOCOLAT SARRASIN**

Biscuit moelleux chocolat, glace au blé noir, mousse chocolat, praliné sarrasin
Soft chocolate biscuit, buckwheat ice cream, chocolate mousse, buckwheat praline

20 €
- TARTE YUZU & FLEUR D'ORANGER**

Crème citron yuzu, yuzu confit, chantilly fleur d'oranger
Lemon yuzu cream, candied yuzu, orange blossom chantilly

18 €
- NUAGE FRAISE LAIT RIBOT**

Siphon lait ribot, fraises fraîches, gelée fleurs de sureau
Buttermilk siphon, fresh strawberries, elderflower jelly

16 €
- BABA EMINENTE**

Baba imbibé au rhum Eminente 7 ans, crème légère à la vanille de Madagascar, yuzu
Baba with Eminente 7 years, light cream with vanilla from Madagascar, yuzu

18 €
- AFFOGATO GRANDE RÉSERVE**

Accompagné de faisselle, meringue, poudre de café
Accompanied by faisselle, meringue, coffee powder

18 €
- CARPACCIO D'ANANAS**

Poché dans un sirop au poivre de Madagascar, citron vert
Poached in a Madagascar pepper syrup, lime

16 €

18

BIÈRES (33CL)

Service de 12h00 à 23h00

Corona extra	16 €
Heineken	16 €
1664 Kronenbourg	16 €

BRASSERIE PANAME

Brasserie Paname Blonde	16 €
Brasserie Paname Blanche	16 €
Brasserie Paname Session IPA (Sans Gluten)	16 €

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 Géron - 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

NECTARS DE FRUITS - 25cl -

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

COCKTAILS SANS ALCOOL

- **FLOREALE** - 12cl - 24 €
Martini Floreale, sirop d'origan, Bubbles
Floreale Martini, oregano syrup, bubbles
- **ROSETA** - 12cl - 24 €
Shrub fraise et lavande, Bubbles
Strawberry and lavender shrub, bubbles