



LE GASPARD

PARIS

SOMMAIRE

COCKTAILS

COCKTAILS CRÉATIONS ET 0%	4
COCKTAILS CLASSIQUES	9
LA RÉSERVE COCKTAILS COLLECTION	10

NOS DOMAINES	12
--------------	----

LA CAVE	13
---------	----

BIÈRES (33CL)	24
---------------	----

BOISSONS SANS ALCOOL

SODAS / EAUX MINÉRALES	15
JUS DETOX / JUS ET NECTARS DE FRUITS	16

SPIRITUEUX

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX 0%	17
COGNAC / ARMAGNAC/CALVADOS	18
GRAPPA / EAUX DE VIE / LIQUEURS	19
VODKA / GIN	20
TEQUILA / MEZCAL / WHISKY	21
WHISKY	22
RHUM & CACHACA	24

BOISSONS CHAUDES	25
------------------	----

BOUCHÉES SALÉES	26
-----------------	----

VISION

Nous accordons une importance essentielle à l'art du savoir-faire,
à l'élégance et à la précision du détail.

Nos cocktails créations, ainsi que leurs déclinaisons en cocktails miroirs,
offrent une expérience harmonieuse, pensée avec ou sans alcool.

Cette exigence se prolonge dans la sélection de nos spiritueux et de nos vins.

VISION

*We place the utmost importance on the craftsmanship,
elegance and precision in every detail.*

*Our signature cocktails, along with their mirror creations, offer a harmonious
experience, thoughtfully designed to be enjoyed with or without alcohol.*

This commitment extends to the careful selection of our spirits and wines.

COCKTAILS CRÉATIONS

- **BATTIHA** - 10cl - 20% ABV 32 €

La pastèque et la menthe rencontrent l'amertume du Boulevardier
Watermelon and mint meet the bitterness of a Boulevardier

Bourbon Buffalo Trace, Campari, Martini Rubino, Branca Menta, Pastèque
 Buffalo Trace Bourbon, Campari Bitter, Martini Rubino Sweet Vermouth, Branca
 Menta, Watermelon

- **SUMBAWA** - 16cl - 13% ABV 32 €

Une Margarita pétillante et rafraîchissante, où la gourmandise de l'abricot
 rencontre la fraîcheur du combava et de la verveine citronnée
*A sparkling and refreshing Margarita, where the richness of apricot meets
 the freshness of kaffir lime and lemon verbena*

Tequila Patron Silver, Abricot, Combava, Verveine Citron, Citron Jaune,
 Agave, Eau Pétillante
 Patron Silver Tequila, Apricot, Kaffir Lime, Lemon Verbena, Lemon, Agave,
 Soda Water

COCKTAILS CRÉATIONS 0%

- **BATTIHA 0%** - 10cl - 0% ABV* [†] 25 €

Version miroir du cocktail Battiha

A non-alcoholic reflection of the Battiha cocktail

JNPR N°1, BTTR N°1, VRMH N°1, Pastèque, Menthe

JNPR N°1 Gin 0%, BTTR N°1 Bitter 0%, VRMH N°1 Sweet Vermouth 0%,

Watermelon, Mint.

- **SUMBAWA 0%** - 16cl - 0% ABV* [†] 25 €

Version miroir du cocktail Sumbawa

A non-alcoholic reflection of the Sumbawa cocktail

Abricot, Combava, Verveine Citron, Citron Jaune, Agave, CO²

Apricot, Kaffir Lime, Lemon Verbena, Lemon, Agave, CO²

- *Réalisation en « Low Alcohol » (0,5 – 1,2 % ABV) à la demande 28 €

Can be crafted in "low alcohol" (0,5 - 1,2 % ABV) upon request

COCKTAILS CRÉATIONS

- **PARADISI - 15cl - 12% ABV** 32 €

Inspirée de nos vacances d'été, la fleur de sureau et la vanille viennent embellir l'iconique rosé pamplemousse

A tribute to our summer escapes, where elderflower and vanilla elevate the signature rosé wine-grapefruit duo

Gin Bombay Sapphire, Pisco Waqar, Château la Mascaronne Rosé, Fleur de Sureau, Vanille, Pamplemousse, Verjus, Miel, CO²

Bombay Sapphire Gin, Waqar Pisco, Rosé Wine Château la Mascaronne, Elderflower, Vanilla, Grapefruit, Verjus, Honey, CO²

- **VICE CITY - 15cl - 8% ABV** 32 €

Une interprétation pétillante et clarifiée du Miami Vice, sublimée par la bergamote

A sparkling, clarified interpretation of the Miami Vice, enhanced by bergamot

Rhum Eminente 3 ans, Rhum El Dorado 3 ans, Rhum Wray & Nephew Overproof, Bergamote, Fraise, Ananas, Noix de Coco, Verjus, CO²

Eminente 3 yo Rum, El Dorado 3 yo Rum, Wray & Nephew Overproof Rum, Bergamot, Strawberry, Pineapple, Coconut, Verjus, CO²

COCKTAILS CRÉATIONS 0%

- **PARADISI 0% - 15cl - 0% ABV** [†] 25 €
 Version miroir du cocktail Paradisi
A non-alcoholic reflection of the Paradisi cocktail
 Gin Tanqueray 0%, Raisin Rosé Cabernet, Fleur de Sureau, Vanille, Pamplemousse, Verjus, Miel, CO²
 Tanqueray Gin 0%, Rosé Grape Cabernet, Elderflower, Vanilla, Grapefruit, Verjus, Honey, CO²

- **VICE CITY 0% - 15cl - 0% ABV** [†] 25 €
 Version miroir du cocktail Vice City
A non-alcoholic reflection of the Vice City cocktail
 Bergamote, Fraise, Ananas, Noix de Coco, Verjus, CO²
 Bergamot, Strawberry, Pineapple, Coconut, Verjus CO²

COCKTAILS CRÉATIONS

- **RHEUM** - 11cl - 18% ABV 32 €

Une version fruitée et fraîche d'un Sidecar aux saveurs de rhubarbe et menthe glaciale

A fruity and refreshing version of a Sidecar with rhubarb and ice mint flavors

Cognac Hennessy VS, Trois Citrus Merlet, Rhubarbe, Menthe Glacial
Hennessy VS Cognac, Merlet Trois Citrus, Rhubarb, Ice Mint

- **QAHWA** - 14cl - 14% ABV 32 €

Un onctueux Espresso Martini mettant en valeur la gourmandise de la framboise et la fraîcheur du citron

A velvety Espresso Martini highlighting the richness of raspberry and the brightness of lemon

Vodka Grey Goose l'Original, Liqueur de Café C2 Merlet, Framboise, Citron Jaune, Cold Brew
Grey Goose l'Original Vodka, C2 Merlet Coffee Liquor, Raspberry, Lemon, Cold Brew

COCKTAILS CLASSIQUES

Notre équipe sera ravie de réaliser vos cocktails classiques favoris
Our team will be delighted to prepare your favorite classics cocktails

- COCKTAILS CLASSIQUES SANS ALCOOL N°
CLASSIC NON-ALCOHOLIC COCKTAILS 24 €
- COCKTAILS CLASSIQUES
CLASSIC COCKTAILS 30 €
- COCKTAILS CLASSIQUES CHAMPAGNE
CHAMPAGNE CLASSIC COCKTAILS 34 €

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* 32 €
24,5cl
 Vodka infusée à l'ail, jus de tomate, cordial de carotte et gingembre, sauce maison Worcestershire par La Réserve
 Garlic-infused vodka, tomato juice, carrot & ginger cordial, house Worcestershire sauce by La Réserve
- **GOLDEN NEGRONI** - *La Réserve Zurich* 32 €
7,5cl
 Tokaji dry Hétszölö, Gin Ten Tanqueray, Suze, bitter Cocchi Americano Bianco
 Tokaji dry Hétszölö, Tanqueray Ten Gin, Suze, Cocchi Americano Bianco bitter
- **PARIS 42** - *La Réserve Paris* 32 €
12cl
 Champagne Michel Reybier, vodka infusée au shiso pourpre, miel de lavande, yuzu
 Michel Reybier Champagne, purple shiso-infused vodka, lavender honey, yuzu

LA RÉSERVE COCKTAILS COLLECTION

- **OLD TOWN** - *La Réserve Genève* 32 €
15,5cl
 Cognac infusé aux fèves de Tonka, Lot40 Rye Whiskey, Pedro Ximenez sherry, chartreuse jaune, Vermouth, bitter tabac
 Tonka bean-infused Cognac, Lot40 Rye Whiskey, Pedro Ximenez sherry, Yellow Chartreuse, Vermouth, Tobacco bitter

- **PEARL OF PRASLIN** - *La Réserve Seychelles* 32 €
10cl
 Rhum Eminente 3 ans infusé feuille de curry, Citron Vert, Noix de Coco
 Curry Leaf-infused Rum Eminente 3 yo, lime juice, coconut

- **IL FIORENTINO** - *La Réserve Florence* 32 €
15cl
 Campari infusé Café, Amaro Nonino Quintessence, Soda Figue Tree cents
 Coffee-Infused Campari Bitter, Amaro Nonino Quintessence, Tree Cents Fig Soda

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		(14CL)	(75CL)
NM	MICHEL REYBIER, BRUT 1 ^{ER} CRU	34 €	170 €

VIN BLANC

2024	CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU LA MASCARONNE	18 €	90 €
2022	BORDEAUX, LES PAGODES DE COS	32 €	160 €

VIN ROUGE

2011	SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU COS LABORY	28 €	140 €
2012	SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL	45 €	225 €

VIN ROSÉ

2025	CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU LA MASCARONNE	22 €	110 €
------	--	------	-------

VIN LIQUOREUX

2013	TOKAJI ASZÛ 6 PUTTONYOS 1ER CRU, CHÂTEAU HETSZÖLÖ	(10CL) 28 €	(50CL) 140 €
------	---	-------------	--------------

VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNES		(14CL)	(75CL)
NM	JEEPER « GRAND ROSÉ »	38 €	180 €
NM	PERRIER-JOUËT BRUT « BLANC DE BLANCS »	36 €	220 €
2018	PERRIER-JOUËT « BELLE ÉPOQUE »	65 €	350 €
2017	DOM PÉRIGNON	100 €	510 €

VINS BLANCS

2023	POUILLY-FUMÉ « PRÉSAGE », DOMAINE CLAIR DE BRUMES	24 €	120 €
2023	MEURSAULT « LA BARRE DESSUS », DOMAINE ROSSIGNOL CORNU	42 €	210 €

VINS ROUGES

2015	SAINT-CHINIAN, DOMAINE DE LA MADURA	24 €	120 €
2022	GEVREY-CHAMBERTIN, DOMAINE SÉRAFIN	38 €	190 €

BIÈRES (33Cl)

Corona extra	16 €
Heineken	16 €
1664 Kronenbourg	16 €
Gallia « Champs Libre »	16 €
Gallia « Weiss & Versa »	16 €
Gallia « West Coast IPA »	16 €
BIÈRE 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 €
- Jukes 1 - Le Blanc - 25cl - 12 €
- Jukes 6 - Le Rouge - 25cl - 12 €
- Jukes 8 - Le Rosé - 25cl - 12 €
- Iessi II Frizzante - Bitter sans alcool ^{N†} - 18cl - 14 €
- Archipel Kombucha - feuilles de framboisier ^{N†} - 33cl - 16 €

EAUX MINÉRALES

- Evian - 33cl - 6 €
- Badoit rouge - 33cl - 6 €
- Eau filtrée La Réserve Paris, plate ou pétillante - 75cl - 6 €

La Réserve Paris filtered water, still or sparkling

- Evian - 75cl - 12 €
- Badoit rouge - 75cl - 12 €
- Saint Geron - 75cl - 12 €

BOISSONS SANS ALCOOL

JUS DÉTOX

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

JUS DE FRUITS FRAIS - 25CL -

- Jus d'orange / *Orange juice* N⁺ 14 €
- Jus de pamplemousse / *Grapefruit juice* N⁺ 14 €
- Jus de citron / *Lemon juice* N⁺ 14 €

JUS DE FRUITS - 25CL -

- Jus d'ananas / *Pineapple juice* 14 €
- Jus de cranberry / *Cranberry juice* 14 €
- Jus de pomme / *Apple juice* 14 €
- Jus de tomate rouge / *Red tomato juice* 14 €

NECTARS DE FRUITS - 25CL -

- Nectar de fruits rouges frais / *Fresh red fruits nectar* 14 €
- Nectar de pêche / *Peach nectar* 14 €
- Nectar de mangue / *Mango nectar* 14 €

APÉRITIFS & SPIRITUEUX 0%

APÉRITIFS 0%

- BTTR N° 1 - 7cl - 24 €
- VRMH N° 1 - Vermouth rouge 0% ABV - 7cl - 24 €
- SPRZ N° 1 - Bitter 0% ABV - 7cl - 24 €

SPIRITUEUX 0%

- Tanqueray 0% - Gin 0% ABV - 5cl - 24 €
- JNPR N° 1 - Gin 0% ABV - 5cl - 24 €
- JNPR N° 3 - Gin 0% ABV - 5cl - 24 €
- RHHM N° 1 - Rhum 0% ABV - 5cl - 24 €
- Adriatico 0% - Amaretto 0% ABV - 5cl - 24 €

SPIRITUEUX

COGNAC (5CL)

Delamain XXO	80 €
Grosperin Bons Bois 27 ans	90 €
Hennessy XO	64 €
Hennessy Paradis	186 €
Hennessy Richard	516 €
Hine 1988	135 €
Rémy Martin XO	76 €
Rémy Martin Louis XIII - 2,5cl	200 €
Rémy Martin Louis XIII - 5cl	400 €

ARMAGNAC (5CL)

Baron Gaston Legrand 1997	76 €
Dartigalongue Un-Oaked	30 €
Dartigalongue Hors d'Age	40 €
Dartigalongue 1980	58 €

CALVADOS (5CL)

Christian Drouin XO	40 €
Lecompte 5 ans	30 €
Lecompte 18 ans	55 €
Lecompte 1988	96 €
Michel Huard 1993	72 €

SPIRITUEUX

GRAPPA ET EAUX DE VIE (5CL)

Capovilla Tobacco	30 €
Capreolus 1000 Apple Tree 2021	45 €
Capreolus Pear 2021	45 €
Capreolus Plum 2019	45 €
Capreolus Quince 2021	45 €
Capreolus Raspberry 2021	45 €
Capreolus Siegerrebe Grape 2018	45 €
Nardini Grappa Alla Mandorla	30 €
Pisco Waqar	30 €
Poire William Miclo	30 €
Vieille Prune de Souillac, Réserve du centenaire	32 €

LIQUEURS (5CL)

Amaretto Adriatico	28 €
Chartreuse Jaune	35 €
Chartreuse Verte	35 €
Chartreuse VEP Verte / Jaune	70 €
Grand Marnier Cordon Rouge	28 €
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	55 €
Italicus Rosolio di Bergamotto	28 €
Mandarine Napoléon	28 €
Menthe Glaciale Tempus Fugit	28 €
St Germain	28 €

SPIRITUEUX

VODKA (5CL)

Beluga Gold Line (Russie)	68 €
Beluga Noble (Russie)	34 €
Belvedere (Pologne)	30 €
Belvedere Ten (Pologne)	38 €
Grey Goose L'Originale (France - Cognac)	30 €
Ketel One (Pays-Bas)	30 €
Oishi (France)	38 €
Potocki (Pologne)	36 €
Tito's (USA)	30 €

GIN (5CL)

44 N (France, Grasse)	36 €
Bombay Sapphire (UK)	30 €
Elephant Gin (Allemagne)	30 €
Hendrick's (Ecosse)	30 €
Mare Capri (Espagne)	32 €
Monkey 47 (Allemagne)	32 €
Monkey 47 Sloe Gin (Allemagne)	38 €
N° 3 Berry Bros (Pays Bas)	30 €
Plymouth Navy Strength (Angleterre)	36 €
Prince Explorer (Monaco)	36 €
Procera Blue Dot (Kenya)	42 €
Roku Gin (Japon)	30 €
Tanqueray Ten (UK)	36 €
The Botanist (Ecosse)	36 €
The Botanist Cask Aged (Ecosse)	38 €

SPIRITUEUX

TEQUILA ET MEZCAL (5CL)

Clase Azul Plata	62 €
Clase Azul Reposado	72 €
Don Julio 1942	72 €
Fortaleza Reposado	44 €
Mezcal 400 Conejos	30 €
Mezcal Clase Azul Durango	120 €
Mezcal Derrumbes N° 3 San Louis	34 €
Mezcal Illegal Espadin	40 €
Patrón Anejo	52 €
Patrón El Cielo	96 €
Patrón Platinum	64 €
Patrón Reposado	38 €
Patrón Silver	30 €
Volcan Blanco	30 €
Volcan X.A	60 €

WHISKY (5CL)

FRANÇAIS

Alfred Giraud « Harmonie » Blended Malt	72 €
B. Kuentz « Fin de Partie » Single Malt (Alsace)	34 €
Domaine des Hautes Glaces Rye « Les Moissons » (Isère)	45 €

IRISH

Connemara	36 €
Jameson	30 €
Teelings Small Batch	30 €

SPIRITUEUX

WHISKY (5CL)

USA

Hudson Manhattan Rye (New-York)	34 €
Jack Daniel's Single Barrel (Tennessee)	40 €
Maker's 46 (Kentucky)	32 €
Sir Davis Rye (Texas)	32 €
Whistle Pig 12 ans (Vermont)	65 €
Whistle Pig 15 ans (Vermont)	76 €
Woodford Edition Baccarat (Kentucky)	252 €
Woodford Reserve Double Oaked (Kentucky)	40 €
Woodford Reserve Rye (Kentucky)	40 €

JAPONAIS

Hakushu 18 ans (Hokuto)	86 €
Hakushu 25 ans (Hokuto)	370 €
Hibiki 21 ans	340 €
Hibiki 30 ans	659 €
Nikka From the Barrel	36 €
Yamazaki 18 ans (Osaka)	210 €

SPIRITUEUX

WHISKY (5CL)

ISLAY

Ardbeg Ten	30 €
Bowmore 25 ans	130 €
Caol Ila 12 ans	30 €
Lagavulin 16 ans	32 €
Laphroaig 10 ans	30 €

HIGHLAND

Aberfeldy 21	58 €
Dalmore 15 ans	42 €
Dalmore 18 ans	69 €
Dalmore 25 ans	250 €
Dalmore King Alexander III	78 €
Glendronach 12 ans	30 €
Oban 14 ans	30 €
Talisker 10	30 €

SPEYSIDE

Glenfiddich 15 ans Solera	30 €
Glenlivet 18 ans	38 €
The Macallan 12 ans Double Cask	30 €
The Macallan 15 ans	54 €
The Macallan 18 ans	112 €
The Macallan 25 ans	410 €
The Macallan Rare Cask	125 €

SPIRITUEUX

WHISKY (5CL)

BLENDED

Chivas 18 ans	34 €
Chivas 21 ans Royal Salute	68 €
Johnnie Walker Black Label	30 €
Johnnie Walker Blue Label	76 €

RHUM ET CACHACA (5CL)

A1710 Soleil de Minuit (Martinique)	62 €
A1710 Tricentennaires (Martinique)	104 €
Andrès Brugal (République Dominicaine)	339 €
Bacardi 10 ans (Puerto Rico)	35 €
Brugal Maestro Reserva (République Dominicaine)	60 €
Brugal 1888 (République Dominicaine)	30 €
Cachaça Leblon (Brésil)	30 €
Clairin Communal (Haïti)	30 €
Clairin Vaval (Haïti)	30 €
Clément Cuvée Homère (Martinique)	60 €
Eminente Ambar Claro 3 ans (Cuba)	30 €
Eminente Reserva 7ans (Cuba)	32 €
Flor de Cana 25 ans (Nicaragua)	80 €
Plantation XO Barbados (Barbade)	32 €
Rhum 3 Rivières Double Wood (Martinique)	30 €
Santa Teresa 1796 (Vénézuéla)	32 €
Saint James 2001 (Martinique)	68 €
Zacapa 23 (Guatemala)	38 €
Zacapa XO (Guatemala)	60 €

BOISSONS CHAUDES

De 10h à 18h • From 10am to 6pm

CAFÉS ET CHOCOLAT CHAUD

- Espresso, Décafeiné, Café américain 12 €
- Double espresso 16 €
- Cappuccino 16 €
- Latte macchiato, latte avoine ^{nt} 16 €
- Matcha, matcha latte ^{nt} 22 €
- Chocolat Chaud maison 22 €

THÉS

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

INFUSIONS

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

BOUCHÉES SALÉES

Service de 12h00 à 23h00

- **BROCHETTES DE VOLAILLE** 🍴

Sauce satay
Poultry skewers, satay sauce

28 €
- **JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA BELLOTA** 🍴 🌿

Jambon ibérique de bellota finement tranché
Iberico bellota ham finely sliced

34 €
- **POULPE CHIMICHURRI** 🍴 🌿

Crémeux piquillos
Octopus, chimichurri, creamy piquillo peppers

32 €
- **LOBSTER ROLL**

Mayonnaise au jus de crustacés
Mayonnaise with shellfish juice

45 €
- **FALAFELS AUX LENTILLES CORAIL** 🌱

Sauce tahini et zaatar
Red lentils falafels, tahin and zaatar sauce

24 €
- **TARAMA MAISON**

D'oeufs de cabillaud, crackers aux graines
Homemade cod roe tarama, seed and spice crackers

20 €
- **CAVIAR OSCIETRE (30 gr), blinis**

95 €

Vegan  Végétarien · *Vegetarian*
 Sans lactose · *Lactose-free*
 Sans gluten · *Gluten-free*
 *Nescens Wellness Boost*



LE GASPARD

PARIS

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