

Sodas, Jus De Fruits, Eaux Minérales & Bières

SODAS 12€

Coca Cola, Zero (33cl) Perrier (33cl)
Fever Tree Lemonade (20cl)
Fever Tree Tonic (20cl)
Fever tree Ginger Ale (20cl)
Fever Tree Ginger Beer (20cl)
Red Bull (25cl)

EAUX MINÉRALES

Evian (33cl) 6€
Badoit (33) 6€
Evian (75cl) 10€
Chateldon (75cl) 10€

JUS ET NECTARS DE FRUITS (25cl) 12€

Jus d'orange frais
Jus de pamplemousse frais
Jus de citron frais
Jus ananas frais
Jus de cranberry
Nectar de fruits rouges frais
Nectar de pomme verte frais
Nectar de pêche

BIÈRES (33cl) 16€

Corona extra
Heineken
1664 Kronenbourg
Brasserie Paname Blonde
Brasserie Paname Blanche
Brasserie Paname Session IPA (Sans Gluten)

Cocktails Sans Alcool

18€

VALENSOLE FIZZ

Abricot | Carotte | Lavande | Tonic
Apricot | Carrots | Lavander | Tonic

SUMMER SMASH

Pomme | Basilic | Gingembre
Apple | Basil | Ginger

JUS DETOX

18€

JUS ROUGE / RED JUICE

Betterave, Pomme, Citron jaune
Beetroot, Apple, Lemon

JUS VERT / GREEN JUICE

Concombre, Pomme, Epinard, Citron vert, Fenouil
Cucumber, Apple, Spinach, Lime, Fennel

THÉ GLACÉ

18€

DETOX SCANDINAVE

Bouleau, Fruits rouges, Verjus, Sucre
Birch tree, Red berries, Verjus, sugar

JARDIN TROPICAL

Infusion aux fruits exotiques, Verjus, Sucre
Exotic fruits infusion, Verjus, Sugar

Boissons chaudes

Hot Beverages

CAFÉS ET CHOCOLAT CHAUD

Expresso, Décaféiné, Café américain	9€	Cappuccino	12€
Double espresso	12€	Latte Macchiato	12€
		Chocolat chaud Maison	16€

THÉS

12€

THÉS VERTS

Sencha de mai – *Japon*
Notes végétales et Florales

Genmaicha With Matcha – *Japon*
Saveur de céréale grillée

Gunpowder Bio Menthe Fraîche – *Chine*

Grand Jasmin Chun Feng – *Chine*
Thé vert délicatement parfumé

Mao Feng Imperial Bio – *Chine*
Saveur Végétale fraîche et minérale

THÉ BLANC

Bai Mu Dan – *Chine – Grand Cru*
Saveur boisée d'automne

THÉ OOLONG

Thé des Songes – *Chine*
Saveur florale et fruitée

INFUSIONS

12€

CAMOMILLE

Goût doux et fruité avec des notes d'ananas

VERVEINE

Légère et citronnée

HERBORISTE – n°74

Mélange de tilleul, camomille, fleur d'oranger

THÉS NOIRS

Big Ben Breakfast Tea – *Chine & Inde*
Saveur ronde et épicée

Darjeeling – *Inde*
Saveur délicate d'amande et de pêche mûre.

Earl Grey – *Chine*
Fusion Thé Yunnan et bergamote fraîche

Smokey Lapsang – *Chine*
Thé délicat au parfum fumée

Ceylan – *Sri Lanka*
Infusion légère, subtilement chocolatée

Thé Quatre Fruits Rouges – *Chine*
Bouquet savoureux de fruits rouges

ROOIBOS VANILLE

Doux et rond, légères notes miellées

MENTHE FRAICHE

Léger et doux, plantes médicinales

DETOX ROOIBOS BIO

Mélange de rooibos, moringa,
Honeybush aux notes de mangue



LE GASPARD

PARIS

Bienvenue, *Welcome,*

Le bar Le Gaspard rend hommage à Louis-Gaspard d'Estournel, pionnier de la Route des Indes pour le commerce des vins de Bordeaux, surnommé le Maharajah de Saint-Estèphe. Le fondateur du Domaine de Cos d'Estournel, qui appartient aujourd'hui à Michel Reybier, propriétaire de La Réserve, fut sans doute l'un des chefs d'entreprise les plus visionnaires de son époque.

Inspiration voyages

Aux côtés des grands classiques intemporels, la carte des cocktails signature reflète cette inspiration éclectique. Notre équipe de Mixologue, associe épices et alcools du monde entier, avec une place toute particulière pour les vins et champagnes issus des vignobles Michel Reybier. Le Chef doublement étoilé Jérôme Banctel signe des tapas et bouchées raffinées aux influences subtilement exotiques.

Bar Le Gaspard pays tribute to Louis-Gaspard d'Estournel, pioneer of the Route des Indes for the Bordeaux wine trade and nicknamed the Maharajah of Saint-Estèphe. The founder of the Domaine de Cos d'Estournel, which today belongs to Michel Reybier, owner of La Réserve, was undoubtedly one of the most visionary entrepreneurs of his time.

Inspired by travel

Alongside the timeless classics, the signature cocktail menu reflects this eclectic inspiration. Our Mixologist Team, combines spices and spirits from around the world, while giving pride of place to wines and champagnes from Michel Reybier's vineyards, while double Michelin-starred Chef Jérôme Banctel creates refined tapas and bouchées imbued with subtly exotic influences.

Taxes et service compris Net / prices, service included

Ouvert de 12h00 à 1h00 du mardi au samedi, et de 12h00 à 00h00 dimanche et lundi / Open from 12:00 am to 1:00 am from Tuesday to Saturday, and from 12:00 am to 00:00 am Sunday and Monday
Règlement uniquement en CB et Espèce / Payment only in BC and Cash

Desserts

CABOSSE PUR MADAGASCAR 18€

Crumble cacao, Mariage de chocolat grand cru au lait et noir, caramel et thé Earl Grey
Milk and Dark chocolate, caramel and Earl Grey tea

PIÑA COLADA 18€

Entremet noix de coco, ananas rôti, rhum
Coconut entremets, roasted pineapple, rum

TIRAMISU DELA NONNA (À PARTAGER) 28€

Crème légère à la mascarpone, biscuit imbibé sirop café
Light mascarpone cream, biscuit infused coffee syrup

CALISSON AU CITRON DE MENTON 18€

Crèmeux de citron, miso et biscuit joconde
lemon curd, miso and joconde cake

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 26€

Fruits frais de saison coupés
Fresh seasonal fruits

COUPE DE FRUITS « FRUTTINI » 38€

Assortiment de fruits givrés (Un grand, un moyen, deux petits)
Assortiment of frosty fruits (One large, one medium, two smalls)

Petit : Fraise, Kumquat 6€

Moyen : Poire, fruit de la passion 12€

Large : Mangue, Coco 24€

Service de 12h00 à 23h00

