

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) 12€
Chateldon (75cl) 12€

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

20€

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

Espresso, Décaféiné, Café américain	10€	Cappuccino	14€
Double espresso	14€	Latte Macchiato	14€
		Chocolat chaud Maison	18€

THÉS

14€

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

14€

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 Mixologiste, 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

FRAISIER ANAIS 18€

Entremet Fraise, crème vanille
Strawberry entremet, Vanilla cream

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 28€

Fruits frais de saison coupés
Fresh seasonal fruits

COUPE DE FRUITS « FRUTTINI » 32€

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

Petit : Fruit de la passion, Pêche 6€

Moyen : Tomate basilic, Citron verveine 12€

Large : Melon, Coco 18€

Service de 12h00 à 23h00

Cocktails Signature 28€

GASPARD MARTINI

Gin Tanqueray Ten | Cardamome | Tokaji

Tanqueray Ten Gin | Cardamom Seed | Tokaji

HAATHEE

Vodka Belvedere | Vermouth | Rose | Cranberry | Baie Rose | Champagne Michel Reybier

Belvedere Vodka | Vermouth | Rose | Cranberry | Pink pepper | Champagne Michel Reybier

TRÉSOR DU MAHARADJAH

Rhum Zacapa 23 | St Germain | Chartreuse Jaune | Tourbe | Muscade

Zacapa 23 Rhum | Elderflower Liqueur | Chartreuse | Peat | Nutmeg

LE COLPORTEUR

Cognac Hennessy VSOP | Datte | Miel | Cannelle

Hennessy VSOP Cognac | Dattes | Honey | Cinnamon

LOUMI

Rye Whiskey | Quinquina | Citron Noir | Blanc d'oeuf

Rye Whiskey | Quinquina | Black Lemon | White Egg

SUMMER SANGRIA

Côte de Provence Château La Mascaronne 2021 | Agrumes | Epices d'été

*(A déguster seul ou à deux)
15cl 22€ / 50cl 52€*

Nos Plus Belles Escales 28€

MR TOM YUM

Pisco | Citronnelle | Gingembre | Kaffir

Pisco | Lemongrass | Ginger | Kaffir leaves

FLOWER SPRITZ

Tequila | Poivre de Java | Vermouth | Hibiscus | Champagne Michel Reybier

Tequila | Java Pepper | Vermouth | Hibiscus | Michel Reybier Champagne

CANTALOO

Porto Blanc | Melon | Romarin | Baie de Passion | Noilly Prat

White Port | Melon | Rosemary | Passion seed | Dry white Wine

BLOOM

Rhum | Verveine | Cerise | Fleur de sureau noir

Rhum | Verbena | Cherry | Black elderflower

KEEP PEACH

Rinquinquin | Abricot | lavande | Tonic

Peach wine | Abricot | Lavander | Tonic

OLEA

Gin Bombay Sapphire | Basilic | Poivre de Timut | Huile d'olive la Mascaronne

Bombay Sapphire | Basil | Timut Pepper | Olive Oil from Mascaronne Castle

Cocktails classiques 28€

Notre équipe sera ravie de réaliser pour vous vos cocktails classiques

Nos Domaines, *Our Wines*

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.

The Chateau COS D'ESTOURNEL belongs 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.

	Verre	Bouteille		Verre	Bouteille
CHAMPAGNE	(15cl)		VIN LIQUEUREUX	(10cl)	
Michel Reybier, 1 ^{er} Cru	28€	140€	Tokaji Aszù 5 Puttonyos, Domaine Hetzölö	26€	135€
	BSA				
VIN BLANC	(15cl)		VIN ROUGE	(15cl)	
Côtes de Provence, Château La Mascaronne	2020 18€	90€	Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos	2014 24€	116€
VIN ROSÉ	(15cl)		NOS GRANDS CRUS	(15cl)	
Côtes de Provence, Château La Mascaronne	2021 18€	90€	Bordeaux, Château Cos d'Estournel Blanc	2017 45€	225€
			Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel	2012 45€	225€

Vins au verre, *Wine by the glass*

	Verre	Bouteille		Verre	Bouteille
CHAMPAGNES	(15cl)		VINS BLANCS	(15cl)	
Roederer Rosé	2015 34€	170€	Sancerre, <i>Lucien Crochet</i>	2017 26€	130€
Amour de Deutz « Blanc de Blancs »	2010 38€	190€	Chablis, <i>Jean paul & Benoit Droin</i>	2020 28€	140€
Krug Grande Cuvée 169ème édition	BSA 58€	290€	Condrieu, <i>Stéphane Montez</i>	2020 34€	170€
VINS ROSE			VINS ROUGES	(15cl)	
IGP île de Beauté, Yves Leccia	2021 20€	100€	Chinon, <i>Domaine Phillippe Alliet</i>	2020 18€	90€
			Côte-Rotie « Giroflarie », <i>Domaine Jasmin</i>	2019 34€	170€
			Volnay, «vieilles vignes» <i>Vincent Girardin</i>	2016 38€	190€

Bouchées salées

ITALIAN CROQUE 22€
Smoked scarmorza and Summer vegetables

SAUMON GRAVLAX AU CURCUMA 24€
Marinated salmon with curcuma, exotic condiment, peanuts

GAMBAS EN PANKO 18€
Panko king prawns

BABA GHANOUSH PAIN PITA 14€
Baba ghanoush pita bread

ASSORTIMENT DE DIM SUM 24€
Dumplings with thaï basil beef, king prawns, vegetables, Wasabi lemon sauce

CRISPY SUSHI ROLLS 22€
Carrots, cucumber, crispy shallots, avocado, Japanese rice, goma sauce

STRACCIATELLA 22€
Heart of burrata and olive oil

JAMBON IBERIQUE BELLOTA BELLOTA 28€
Iberico bellota ham with marinated artichokes

CAVIAR OSCIETRE (30 GR), BLINIS 84€

Service de 12h00 à 23h00

Digestifs, *liqueurs (5cl)*

COGNACS

Rémy Martin 1738

Hine Bonneauil 2008

Hennessy XO

Martell XO

Hine Bonneauil 2006

Lheraud XO Charles VII

Rémy Martin XO

Hine Horo'A XO

Hine 1988

Hine 1985 Early Landed

Lheraud 1969

Hennessy Paradis

Hennessy Paradis Imperial

Rémy Martin Louis XIII

Richard Hennessy

ARMAGNAC

Dartigalongue Hors d'Age 36€

Dartigalongue 1991 42€

Dartigalongue 1980 46€

Baron Gaston Legrand 1977 58€

Baron Gaston Legrand 1997 68€

Baron Gaston Legrand 1945 118€

CALVADOS

Lecompte 5 ans 36€

Christian Drouin XO 46€

Lecompte 18 ans 52€

Lecompte 1988 62€

30&40 Michel Huard 2008 68€

Michel Huard 1997 68€

Michel Huard 1993 78€

Michel Huard 1986 88€

LIQUEURS

Amaretto Disaronno 24€

Grand Marnier 24€

Get 27, Get 31 26€

Liqueur St Germain 26€

Italicus, Citron de Menton 26€

Chartreuse Verte, jaune 32€

Chartreuse VEP Verte, Jaune 52€

Santa Tecla 2021 Verte, Jaune 42€

Lheraud Vieux Pineau 1971 52€

Grand Marnier Centenaires 95€

RHUMS

Havana Club 3 ans

Santa Tereza

Zacapa 23 ans

Trois Rivières Triples Millésimes

Mana'o Tahiti

Saint James 2001

Four Square 2009

Zacapa XO

Plantation XO

Clément Cuvée Homère hors d'âge

Diplomatico 2005

Appleton Estate 21 ans

A1710 Soleil de Minuit

A1710 Tricentenaires

Flor de Cana 25 ans

Diplomatico Ambassador

La Favorite «Flibuste» 1999

Alcools, *Spirits (5cl)*

VODKAS

Grey Goose, Ketel one 28€

Belvedere 28€

Haku, Chopin 28€

Beluga Noble 28€

Tito's 28€

Avion Reserva 44 Extra Anejo 28€

Beluga Gold Line 58€

Grey Goose VX 68€

TEQUILA

Patron Silver 38€

Patron Reposado 46€

Clase Azul Reposado 52€

Patron Platinum 58€

Don Julio 1942 58€

Avion Reserva 44 Extra Anejo 68€

Patron Piedra 102€

Amor Mio Grand Reserva Anejo 122€

EAUX DE VIE ETRANGERES

Pisco Waqar 24€

Cachaça Leblon 24€

Capovilla Grappa Di Bassano 24€

Mezcales Amores 24€

Nardini Grappa Alla Mandorla 26€

Mezcales de Leyenda 32€

EAUX DE VIE DE FRUITS

Vieille Prune de Souillac 32€

Mirabelle Rozelieure 34€

Poire William Miclo 34€

Rochelt Poire William 2012 62€

Rochelt Abricot 2011 62€

Rochelt Cerise Noire 2010 62€

Marc de Bourgogne D.R.C 2000 208€

WHISKY FRANÇAIS

B. Kuentz « Fin de Partie » Single Malt 34€

Domaine des Hautes Glaces Single Malt 34€

Domaine des Hautes Glaces Rye 38€

Alfred Giraud Voyage 58€

Alfred Giraud Harmonie 68€

WHISKIES BLENDS

Chivas 12 ans 26€

Johnny Walker Black 28€

Chivas 18 ans 46€

Johnny Walker Blue Label 74€

Chivas 21 ans Royal Salute 98€

IRISH WHISKEYS

Jameson 24€

Conemara 38€

USA WHISKEY

Maker's Mark 26€

Maker's 46 28€

Woodford Reserve Double Oaked 32€

Jack Daniel's Single Barrel 36€

Woodford Reserve Rye 36€

Hudson Manhattan Rye 48€

Hudson Baby Bourbon 48€

Woodford edition Baccarat 228€

WHISKIES JAPONAIS

Nikka From the Barrel 38€

Hibiki Harmony edition 2021 52€

Hakushu 18 ans 64€

Yamazaki 18 ans 74€

Hakushu 25 ans 258€

Yamazaki 25 ans 298€

Hibiki 30 ans 318€

MALTS

Dalmore 15 ans 38€

Lagavulin 8 ans 38€

Lagavulin 16 ans 38€

Oban 14 ans 38€

Laphroaig 10 ans 42€

Macallan 12 ans 42€

Glenfiddich 15 ans Solera 46€

Glenlivet 18 ans 46€

Dalmore 18 ans 58€

Aberfeldy 21 ans 58€

Macallan Rare Cask 88€

Dalmore King Alexander III 88€

Macallan 18 ans 92€

Bowmore 25 ans 108€

Dalmore 25 ans 122€

Macallan 25 ans 238€

