Sodas, Jus De Fruits, Eaux Minérales & Bières

SODAS *12€*
Coca Cola, Zero (33cl) Perrier (33cl)
Orangina (25cl)
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€*
Badoit (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 rouge frais
Nectar de mangue frais
Nectar de pomme verte frais
Nectar de pêche

BIÈRES (33cl) *14€*
Corona extra
Heineken
1664 Kronenbourg
Parisienne Blonde, Parisienne Blanche

Desserts

LE PARIS / LA GUERCHE *16€*
Pâte à choux, crème mousseline, praliné sarrasin, croustillant sobacha
Choux pastry, mousseline cream, buckwheat praline, crispy sobacha

BABA *28€*
Vanille de Madagascar, fruits rouges, crème parfumée au poivre de Voatsiperifery et Rhum
Vanilla from Madagascar, red fruits, cream flavored with Voatsiperifery pepper and rum

LA FRAISE *16€*
Fraises thym citron, mousse yaourt et croustillant pistache
Strawberries with lemon thym, yoghurt mousse and pistachio

CABOSSE PUR MADAGASCAR *16€*
Mariage chocolat grand cru lait et noir, caramel et thé Earl Grey
Milk and dark chocolate, caramel and Earl Grey tea

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS *26€*
Fruits frais de saison coupés
Fresh seasonal fruits

GLACES ET SORBETS « GELATO DEL MARCHESE » *16€*
3 parfums au choix
3 flavours of your choice

Service de 12h00 à 23h00

Cocktails Sans Alcool

18€

HINDI
fruité, floral / hindi Fruity, Floral
Jus pomme verte, Thé Genmaicha, Verjus, Sirop Basilic, Concombre et Gingembre frais
Green apple juice, Genmaicha Tea, Verjus, Basil syrup, Fresh cucomber, Fresh ginger

JUS DETOX
18€

ZANZIBAR
frais, fruité, pétillant / fresh, fruity, sparkling
Jus de fraise, Jus de cranberry, Jus de citron vert, Citronnelle, Poivre de sichuan, Perrier
Strawberry juice, Cranberry juice, Lime juice, Lemon grass, Sichuan pepper, Perrier

THÉ GLACÉ MAISON
18€

JUS ROUGE / *RED JUICE*
Betterave, Pomme, Carotte
Beetroot, Apple, Carrot

L'ACIDULÉ
Thé Earl grey, Citron vert, Sirop vanille
Earl grey Tea, Lime juice, Vanilla syrup

JUS VERT / *GREEN JUICE*
Concombre, Pomme, Epinard, Citron vert, Chou Kale
Cucumber, Apple, Spinach, Lime, Kale

LE VÉGÉTAL
Thé Genmaïcha, Citron vert, Sirop basilic
Genmaïcha Tea, Lime juice, Basil syrup

Boissons chaudes

Hot Beverage

◆

CAFÉS ET CHOCOLAT CHAUD

Expresso, Décafeiné, Café américain *9€*
Double expresso *12€*
Cappuccino *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
Lung Ching – *Chine*
Goût frais et notes végétales vertes de chataigne
Vert Yunnan – *Chine*
Thé vert délicat- notes vertes et fruitées
Gunpowder Bio Menthe Fraîche – *Chine*
Thé de prédilection du rituel marocain
Grand Jasmin Chun Feng – *Chine*
Thé vert délicatement parfumé
Gyokuro Hikari – *Japon – Grand Cru*
Bouquet végétal et frais – fin et moelleux

THÉS NOIRS
Big Ben Breakfast Tea G.F.O.P.
Fusions du Yunnan et d'Assam
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 de fumée
Ceylan – *Sri Lanka*
Infusion légère, subtilement chocolatée
4 fruits rouges – *Parfumé*
Mélange de thés de Chine et Ceylan
Chaï Impérial – *Parfumé*
Mélange d'épices cardamome, gingembre

THÉ BLANC
Yin Zen – *Chine – Grand Cru*
Subtil – arômes doux d'osier et de fruit mûr

THÉS OOLONG
Thé des songes – *Taïwan – Parfumé*
Saveurs de fruits exotiques, pétales de lavande et mauve
Dong Ding – *Taïwan – Grand Cru*
Oolong aux notes fleuries, Fruitées et Boisées

◆

INFUSIONS
12€

CAMOMILLE
Goût doux et fruité avec des notes d'ananas
VERVEINE – *Herboriste n°108*
Mélange de verveine, orange et menthe
TILLEUL
Boisé et fleuri

ROOIBOS VANILLE
Doux et rond, légères notes miellées
JARDIN TROPICAL
Mangue, d'ananas, papaye et pêche
L'ELIXIR
Gingembre, feuille d'oranger et agrumes

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 Maharadjah 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. Le Chef Barman et mixologue Tinihau Moilon, d'origine polynésienne, 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. Head Barman and mixologist Tinihau Moilon, of Polynesian origin, 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 Species

Cocktails Signature
26€

GASPARD MARTINI
sec, subtil, fort / dry, delicate, strong

Gin Tanqueray Ten infusé à la cardamome, Tokaji

Tanqueray Ten Gin infused with cardamom,Tokaji

HAATHEE
pétillant, fruité / sparkling, fruity

Vodka Belvedere, Martini Rubino,
Sirop de vin, jus de cranberry, citron vert,
Champagne Michel Reybier

Belvedere Vodka, Martini Rubino, Wine syrup, cranberry juice, Lime juice, Champagne Michel Reybier

RITERS
sec, complexe / dry, delicate

Whisky Johnnie Walker Black Label, Campari cask tales, Martini rubino, Liqueur Hystérie, Bitter cardamome

Johnnie Walker Black Label Whisky, Campari cask tales, Martini rubino, Hysterie liqueur, Cardamom bitter

TRÉSOR DU MAHARAJA
amer, fruité / bitter, fruity

Rhum Zacapa 23, Liqueur Périque,
Bitter orange, Sirop de noisette, Bois de chêne

Zacapa 23 Rhum, Perique liqueur, Orange bitter, Hazelnut syrup, Oak wood

LE COLPORTEUR
fruité / fruity

Cognac Hennessy vsop, Tokaji, Citron vert,
Miel, Bitter Suze anis muscade, Blanc œuf

Hennessy vsop Cognac, Tokaji, Lime juice,
Honey Suze Bitter anise nutmeg, Egg white

ST- TROP SPRITZ
20€

Gin Coqlicorne 501, Liqueur Italicus, Verjus, Sirop orchidée, St Tropez Sally

Coqlicorne 501 Gin, Italicus liqueur, Verjus, Orchid syrup, St Tropez Sally

Créations de Saison
24€

HONEY MOOD
fruité, frais, pétillant
fruity, fresh, Sparkling

Whisky Dalmore 15 ans,
Miel, Verjus,
Fève de Tonka, Menthe fraîche,
Ginger ale

Dalmore 15 years Whisky,
Honey, Verjus, Tonka, Fresh mint,
Ginger ale

LE 42
fruité, acidulé, floral, pétillant
fuity, sour, floral, sparkling

Vodka Grey Goose,
Citron vert, Sirop de Rose, Purée framboise, Champagne Michel Reybier

Grey Goose Vodka, Lime juice, Rose syrup, Raspberry puree,
Michel Reybier Champagne

GABACHO
fruité, légèrement relevé,
fruity, slighly spicy,

Téquila Don Julio bianco infusée citron noir et piment cayenne,
Verjus, Jus de pomme,
nectare de pêche, Sirop de pêche

Don Julio Bianco Téquila infused with black citrus and cayenne Pepper,
Verjus, Apple juice, Peach nectar, Peach syrup,

FRESHNESS
fruité, amer, frais
fruity, bitter, fresh

Gin Roku,
Liqueur St Germain, Verjus, Saké yuzu, Sirop yuzu,
Bitter aphrodite

Roku Gin, St Germain Liqueur,
Verjus, Yuzu Sake, Yuzu syrup,
Aphrodite bitter

MAI TAI ROA
fruité, épicé, frais, exotique
fruity, spice, fresh, exotic

Rhum Havanna 3 ans,
Citron vert, Sirop Ananas et Thym
Jus de goyave, Gingembre,
Peychaud bitter

Havanna 3 years Rhum, Lime juice,
Pineaple & Thym syrup, Guava juice,
Bitter, peychaud

COCO COOL
frais, acidulé
fresh, sour

Cognac Hine vsop infusée coco,
Citron vert, Sirop de vanille,
Feuilles de basilic, Bitter élémakulé,
Ginger ale

Hine vsop infused with coconut, Lime juice, Vanilla syrup,
Basil leaf, Elemakule bitter,
Ginger ale

Cocktails classiques
26€

Notre équipe sera ravie de réaliser pour vous vos cocktails classiques préférés

Bouchées salées

SUSHIS ROLLS SAUMON *12€*
Sushis rolls salmon

PÂTÉ EN CROUTE MAISON *12€*
Homemade Pâté en croute

CEVICHE DE DAURADE, PONZU *14€*
Sea bream ceviche, ponzu

SAUMON FUMÉ MAISON, BLINIS *14€*
Homemade smoked salmon and blinis

GAMBAS EN PANKO *16€*
Panko king prawns

TATAKI DE THON ROUGE *22€*
Red tuna tataki

CAVIAR OSCIÈTRE*(30G)* BLINIS *80€*
Oscietre caviar, homemade blinis

Service de 12h00 à 23h00

Digestifs, *liqueurs (5cl)*

COGNACS	
Rémy Martin 1738	30€
Hine Bonneuil 2008	40€
Hennessy XO	40€
Hine Bonneuil 2006	50€
Lheraud XO Charles VII	60€
Rémy Martin XO	60€
Hine Antique XO	80€
Hine 1988	80€
Hine 1985 Early Landed	80€
Lheraud 1969	90€
Hennessy Paradis	165€
Hennessy Paradis Imperial	330€
Rémy Martin Louis XIII	330€
RHUMS	
Santa Tereza	28€
Zacapa 23 ans	28€
Mana'o Tahiti	32€
Saint James 2001	35€
JM Cognac Finish	40€
Mount Gay XO	45€
Zacapa XO	45€
Plantation XO	50€
Clément Cuvée Homère hors d'âge	50€
Diplomatico 2005	60€
Appleton Estate 21 ans	60€
Flor de Cana 25 ans	70€
Diplomatico Ambassador	80€
La Favorite « Flibuste » 1995	80€
ARMAGNAC	
Baron Gaston Legrand 1977	50€
Baron Gaston Legrand 1997	60€
Laubade XO	60€
Château de Lacaze 1975	60€

CALVADOS	
Lecompte 5 ans	28€
Christian Drouin XO	40€
Lecompte 18 ans	45€
Lecompte 1988	55€
30&40 Michel Huard 2008	60€
EAUX DE VIE DE FRUITS	
Vieille Prune de Souillac	28€
Mirabelle Rozelieures	30€
Poire Williams	30€
Oli Still	30€
Marc de Bourgogne 2000	200€
EAUX DE VIE ETRANGERES	
Pisco Waqar	21€
Cachaça Leblon	21€
Mezcal amores	21€
Grappa	25€
Mezcales de Leyenda	29€
LIQUEURS	
Amaretto Disaronno	24€
Chambord	24€
Grand Marnier	24€
Sloe Gin Monkey 47	24€
Get 27, Get 31	24€
Liqueur St Germain	24€
Frangelico	25€
Italicus	25€
Chartreuse Verte, jaune	29€
Chartreuse VEP Verte, Jaune	39€
Grand Marnier Centenaires	200€
Chartreuse Tarragone Fabiola	300€

Nos Domaines, *Ours 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
CHAMPAGNE		(12cl)	
Michel Reybier, *1er Cru*	**BSA**	24€	135€
VIN BLANC		(15cl)	
Bordeaux, Les Pagodes de Cos	**2018**	16€	80€
VIN ROSÉ		(15cl)	
Côtes de Provence, La Mascaronne	**2020**	14€	65€

		Verre	Bouteille
VIN LIQUOREUX		(10cl)	
Tokaji Aszù 5 Puttonyos, Domaine Hetzölö	**2001**	26€	135€
VIN ROUGE		(15cl)	
Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos	**2012**	16€	80€
NOS GRANDS CRUS		(15cl)	
Château Cos d'Estournel Blanc	**2017**	32€	210€
Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel	**2008**	45€	255€

Vins au verre, *Wine by the glass*

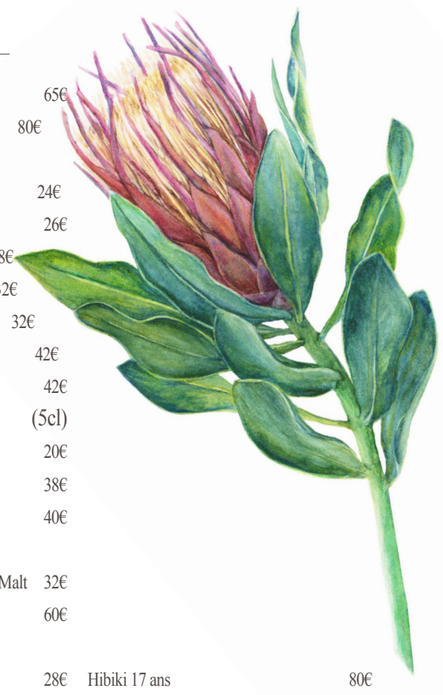
		Verre	Bouteille
CHAMPAGNES		(12cl)	
Philliponat Grand Blanc	**2011**	28€	168€
Deutz « Amour de Deutz » Rosé	**2009**	34€	204€
Krug Grande Cuvée 168ème édition	**BSA**	48€	285€

		Verre	Bouteille
VINS BLANCS		(15cl)	
Crozes-Hermitage *Alain Graillot*	**2019**	18€	90€
Saumur «L'insolite» *Domaine des Roches Neuves*	**2018**	22€	110€
Chablis 1er Cru «Forets» *Moreau-Naudet*	**2018**	24€	120€
VINS ROUGES		(15cl)	
Hermitage, *Delas*	**2017**	26€	130€
Nuits-Saint-Georges 1er Cru «Aux Perdrix» *Domaine des Perdrix*	**2017**	36€	180€

Alcools, *Alcohol (5cl)*

VODKAS	
Grey Goose, Ketel one	25€
Belvedere, Beluga Noble, Haku	26€
Imperia	35€
Beluga Gold Line	50€
Grey Goose VX	80€
GINS	
Bombay sapphire	21€
Brockmans	21€
Hendrick's	21€
Beefeater 24	22€
Gin Mare	24€
The Botanist	26€
G'Vine Floraison	26€
GIin 44 N	26€
Monkey 47, Roku Gin	26€
Star of Bombay, Tanqueray Ten	28€
TEQUILA	
Patron Silver	32€
Patron Reposado	38€
Clase Azul Reposado	45€
Don Julio 1942	50€
Patron Platinum	50€

Avion Reserva 44 Extra Anejo	62€
Patron Piedra	90€
MALTS	
Dalmore 15 ans	35€
Lagavulin 16 ans	35€
Oban 14 ans	35€
Laphroaig 10 ans	38€
Macallan 12 ans	38€
Glenfiddich 15 ans Solera	39€
Glenlivet 18 ans	40€
Macallan 18 ans	45€
Dalmore 18 ans	50€
Aberfeldy 21 ans	50€
Macallan Rare Cask	80€
Dalmore King Alexander III	80€
Bowmore 25 ans	100€
Dalmore 25 ans	110€
WHISKIES BLENDS	
Chivas 12 ans	24€
Monkey Shoulder	24€
Johnny Walker Black	24€
Chivas 18 ans	40€
Chivas Ultis	65€

Johnny Walker Blue Label	65€
Chivas 21 ans Royal Salute	80€
USA WHISKEY	
Maker's Mark	24€
Maker's 46	26€
Woodford Reserve DoubleOaked	28€
Jack Daniel's Single Barrel	32€
Woodford Reserve Rye	32€
Hudson Manhattan Rye	42€
Hudson Baby Bourbon	42€
IRISH WHISKEYS	(5cl)
Jameson	20€
Connemara	38€
Green Spot Léonville Barton	40€
WHISKY FRANÇAIS	
B. Kuentz « Fin de Partie » Single Malt	32€
Alfred Giraud Harmonie	60€
CANADIAN WHISKEYS	
Lot 40 Rye	28€
WHISKIES JAPONAIS	
Nikka From the Barrel	30€
Hakushu 18 ans	50€
Yamazaki 18 ans	60€

Hibiki 17 ans	80€
Hibiki 21 ans	240€