

Sodas, Jus De Fruits, Eaux Minérales & Bières

SODAS	14€
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)	14€
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)	

Desserts

FROMAGES	24€
Assortiment de fromages, salade verte et vinaigrette <i>Assortment of cheeses, green salad with french dressing</i>	
CABOSSE PUR MADAGASCAR	20€
Crumble cacao, Mariage de chocolat grand cru au lait et noir, praliné cacahuète et thé Earl Grey <i>Milk and Dark chocolate, peanut and Earl Grey tea praline</i>	
CHEESECAKE	20€
Crèmeux et confit pamplemousse, sablé sarrasin <i>Confit and grappfruit cream, buckwheat shortbread</i>	
MONT BLANC	20€
Biscuit et vermicelle marron, confit clémentine <i>Marron cake and vermicelle, clementine confit</i>	
OMELETTE NORVÉGIÈNE	22€
Glace vanille, biscuit cuillère imbibé au Grand Marnier <i>Vanilla ice cream, cake soaked in Grand Marnier</i>	
CHARLOTTE AUX POIRES	22€
Biscuit roulé, crème aux amandes et vanille, croustillant amande, confit et coulis de poire <i>Pear charlotte, Swiss roll, vanilla and almond cream, almond crisp, candied pear and pear coulis</i>	
BABA EXOTIQUE (À PARTAGER)	36€
Sirop rhum, marmelade passion, mangue et coriandre, chantilly coco <i>Rum ryrup, mango passion and coriander marmalade, coconut whipped cream</i>	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	32€
Fruits frais de saison coupés <i>Fresh seasonal fruits</i>	

Service de 12h00 à 23h00

Cocktails Sans Alcool

22€

VIBRANTE

Martini Vibrante | Pamplemousse | Bubble
Martini without alcohol, Grapefruit, Sugar

BLOOMING

Kiwi | Sucre | Mélisse | Poivre de Sichuan | Tonic
Kiwi, Sugar, Balm, Sichuan pepper, Tonic

JUS DETOX

20€

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

INFUSION

24€

BIEN ÊTRE

Pomme, Gingembre, Citron
Apple, Ginger, Lemon

Boissons chaudes

Hot Beverages

CAFÉS ET CHOCOLAT CHAUD

Expresso, Décaféiné, Café américain	12€	Cappuccino	16€
Double espresso	16€	Latte Macchiato	16€
		Chocolat chaud Maison	20€

THÉS

16€

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

16€

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 CB and Cash

