

Sodas, Jus De Fruits, Eaux Minérales & Bières

SODAS

Coca Cola, Light, Zero (33cl) Perrier (33cl)	12€
Orangina (25cl)	12€
Fever Tree Lemonade (20cl)	12€
Fever Tree Tonic (20cl)	12€
Archibald French Tonic (20cl)	12€
Fever tree Ginger Ale (20cl)	12€
Fever Tree Ginger Beer (20cl)	12€
Red Bull (25cl)	12€

EAUX MINÉRALES

Evian (33cl)	10€
Badoit (33)	10€
Evian (75cl)	14€
Badoit (75cl)	14€
Chateldon	15€

JUS DE FRUITS (25cl)

Jus d'orange frais	15€
Jus de pamplemousse frais	15€
Jus de citron frais	15€
Jus de ananas frais	15€
Jus de cranberry	15€
Nectar de fruits rouge frais	15€
Nectar de mangue frais	15€
Nectar de pomme verte frais	15€
Nectar de pêche	15€

BIÈRES (33cl)

Corona extra	15€
Heineken	15€
1664 Kronenbourg	15€
Parisienne Blonde, Parisienne Blanche	15€

Desserts

LE PARIS / LA GUERCHE	14€
Pâte à choux, crème mousseline, praliné sarrasin, croûtilant sobacha <i>Choux pastry, mousseline cream, buckwheat praline, crispy sobacha</i>	
POIRE SARRASIN	14€
Crème glacée au sarrasin, chocolat au lait, sobacha, coulant praliné et poire rôtie dans son jus <i>Buckwheat ice cream, chocolate, sobacha, creamy hazelnut praline and roasted pear</i>	
BABA	28€
Vanille de Madagascar, fruits rouges, crème parfumée au poivre de Voatsiperifery et Rhum <i>Madagascar Vanilla, red fruits, Voatsiperifery and rum</i>	
BOULE COCO VEGAN	14€
Perle du Japon façon riz au lait et fruits rouges <i>Tapioca pearl, red fruits</i>	
CABOSSE PUR MADAGASCAR	14€
Mariage chocolat grand cru lait et noir, caramel et thé Earl Grey <i>Fresh seasonal fruits</i>	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	22€
Fruits frais de saison coupés <i>Fresh seasonal fruits</i>	
GLACES ET SORBETS « GELATO DEL MARCHESE »	16€
3 parfums au choix <i>3 tastes of your choice</i>	
ASSORTIMENTS DE GÂTEAUX DE VOYAGE	14€
pour accompagner vos boissons chaudes <i>Cakes to accompany your hot drink</i>	

Cocktails Sans Alcool

20€

HINDI

fruité, floral / hindi Fruity, Floral

Jus pomme verte, Thé Genmaicha, Verjus, Sirop Basilic, Concombre et Gingembre frais <i>Green apple juice, Genmaicha Tea, Verjus, Basil syrup, Fresh cucumber, Fresh ginger</i>

JUS DETOX

24€

JUS ROUGE / RED JUICE

Betterave, Pomme, Carotte
Beetroot, Apple, Carrot

JUS VERT / GREEN JUICE

Concombre, Pomme, Epinard, Citron vert, Chou Kale
Cucumber, Apple, Spinach, Lime, Kale

ZANZIBAR

frais, fruité, pétillant / fresh, fruity, sparkling

Jus de fraise, Jus de cranberry, Jus de citron vert, Citronnelle, Poivre de sichuan, Perrier <i>Strawberry juice, Cranberry juice, Lime juice, Lemon grass, Sichuan pepper, Perrier</i>
--

THÉ GLACÉ MAISON

20€

L'ACIDULÉ

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

LE VÉGÉTAL

Thé Genmaicha, Citron vert, Sirop basilic
Genmaicha Tea, Lime juice, Basil syrup

Boissons chaudes

Hot Beverage

CAFÉS ET CHOCOLAT CHAUD

Expresso, Décaféiné, Café américain	12€	Cappuccino	15€
Double expresso	14€	Latte Macchiato	15€
		Chocolat chaud Maison	18€

THÉS

THÉS VERTS

Sencha de mai – Japon	15€
Notes végétales et Florales	
Genmaicha With Matcha – Japon	15€
Saveur de céréale grillée	
Lung Ching – Chine	15€
Goût frais et notes végétales vertes de chataigne	
Vert Yunnan – Chine	15€
Thé vert délicat- notes vertes et fruitées	
Gunpowder Bio Menthe Fraîche – Chine	15€
Thé de prédilection du rituel marocain	
Grand Jasmin Chun Feng – Chine	15€
Thé vert délicatement parfumé	
Gyokuro Hikari – Japon – Grand Cru	18€
Bouquet végétal et frais – fin et moelleux	

THÉ BLANC

Yin Zen – Chine – Grand Cru	18€
Subtil – arômes doux d'osier et de fruit mûr	

THÉS NOIRS

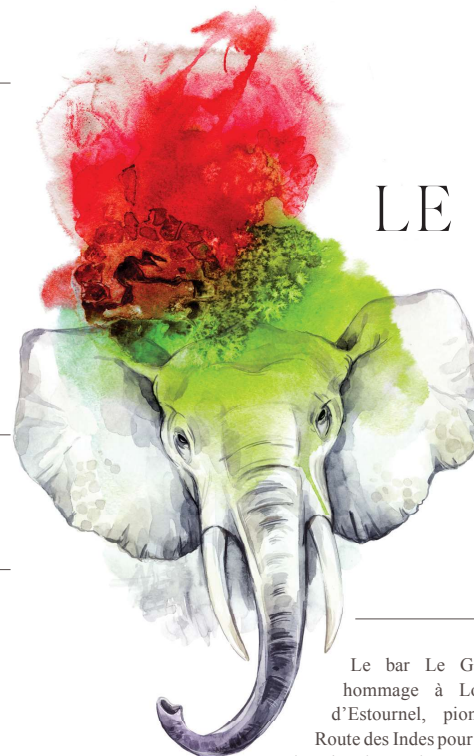
Big Ben Breakfast Tea G.F.O.P.	15€
Fusions du Yunnan et d'Assam	
Darjeeling – Inde	15€
Saveur délicate d'amande et de pêche mûre.	
Earl Grey – Chine	15€
Fusion Thé Yunnan et bergamote fraîche	
Smokey Lapsang – Chine	15€
Thé délicat au parfum de fumée	
Ceylan – Sri Lanka	15€
Infusion légère, subtilement chocolatée	
4 fruits rouges – Parfumé	15€
Mélange de thés de Chine et Ceylan	
Chai Impérial – Parfumé	15€
Mélange d'épices cardamome, gingembre	

THÉS OOLONG

Thé des songes – Taïwan – Parfumé	12€
Saveurs de fruits exotiques, pétales de lavande et mauve	
Dong Ding – Taïwan – Grand Cru	16€
Oolong aux notes fleuries, Fruitées et Boisées	

INFUSIONS

CAMOMILLE	15€	ROOIBOS VANILLE	15€
Goût doux et fruité avec des notes d'ananas		Doux et rond, légères notes miellées	
VERVEINE – Herboriste n°108	15€	JARDIN TROPICAL	15€
Mélange de verveine, orange et menthe		Mangue, d'ananas, papaye et pêche	
TILLEUL	15€	L'ELIXIR	16€
Boisé et fleuri		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 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. Le Chef Barman et mixologue Tinihou 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 Tinihou 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 du dimanche au lundi / Open from 12:00 am to 1:00 am from Tuesday to Saturday, and from 12:00 am to 00:00 am from Sunday to Monday
Règlement uniquement en CB et Espèce / Payment only in BC and Species

Cocktails Signature

28€

GASPARD MARTINI
sec, subtil, fort / dry, delicate, strong
Gin Botanist infusé à la cardamome, Tokaji
Botanist Gin infused with cardamom, Tokaji

♦

HAATHEE
pétillant, fruité / sparkling, fruity
Gin Bombay Sapphire, Martini Rubino,
Sirop de vin, jus de cranberry, citron vert,
Champagne Michel Reybier
*Bombay Sapphire Gin, Martini Rubino, Wine syrup,
cranberry juice, Lime juice, Champagne Michel Reybier*

♦

CUVÉE TROMPE L'ŒIL

fruité, complexe / fruity, delicate

Whisky Chivas 12 ans, Pagode de Cos,
Crème de cassis, Fenouil

*Chivas 12 years Whisky, Pagode de Cos,
Black currant cream, Fennel*

♦

TRÉSOR DU MAHARAJA

amer, fruité / bitter, fruity

Rhum Mount Gay Black Barrel, Liqueur Périque,
Bitter orange, Sirop de noisette, Bois de chêne
*Mount Gay Black Barrel Rhum, Perique liqueur, Orange
bitter, Hazelnut syrup, Oak wood*

♦

LE COLPORTEUR

fruité / fruity

Cognac Rémy Martin 1738, Tokaji, Citron vert,
Miel, Bitter Suze anis muscade, Blanc œuf
*Rémy Martin 1738 Cognac, Tokaji, Lime juice,
Honey Size Bitter anise nutmeg, Egg white*

SUMMER SANGRIA « Le Chant des Cigales »

22€

Vin rosé, Liqueur de pêche, St Germain, Verjus, Gingembre, Poivre de sichuan, Concombre, Ginger Ale

Rose wine, Peach Liqueur, St Germain, Verjus, Ginger, Sichuan Pepper, Cucumber, Ginger Ale

Créations de Saison

26€

SUMMER PUNCH

fruité, frais

fruité, frais

Bourbon Woodford Reserve,
Porto rouge, Jus ananas, lait,
fève de Tonka, Vanille, Citron Vert,
Sirop de Sucre

*Woodford Reserve Bourbon, Red Port,
Pineapple juice, Tonka, Vanille, Lime
juice, Sugar Syrup*

L'ELIXIR

fruité, amer, pétillant

fruité, amer, pétillant

Gin Bombay Sapphire, Chartreuse
jaune, Verjus, Purée passion,
Archibalt Tonic

*Bombay Sapphire Gin, Yellow
Chartreuse, Verjus, Passion fruits
purée, Archibalt Tonic*

LE 42

fruité, acidulé, floral, pétillant

*fruité, acidulé, floral,
sparkling*

Vodka Grey Goose, Citron vert,
Sirop de Rose, Purée framboise,
Double jus 30&40, Champagne
Michel Reybier

*Grey Goose Vodka, Lime juice, Rose
syrup, Raspberry puree, Double jus
30&40, Michel Reybier Champagne*

MONAÏTI

fruité, épicé, frais, exotique

fruité, épicé, frais, exotique

Rhum Mana'o, Bacardi cuatro,
citron vert, Sirop ananas
et Romarin, Jus orange, Angostura
bitter, Gingembre

*Mana'o Rhum, Bacardi Cuatro, Lime
juice, Pineapple and Rosemary syrup,
Orange juice, Angostura bitter, Ginger*

TEQUILEROS

fruité, légèrement relevé, amer

fruité, légèrement relevé, amer

Téquila Patron infusée citron noir
et piment cayenne, Suze,
Verjus, Sirop agave, sirop yuzu,
Jus ananas, Blanc œuf

*Patron Téquila infused with black citrus
and cayenne Pepper, Suze, Verjus,
Agave syrup, Yuzu syrup,
Pineapple juice, Egg white*

RETOUR DES INDES

frais, complexe, acidulé

frais, complexe, acidulé

Cachaça Leblon infusée au curry,
Purée de passion, Citron vert,
Sirop de Cacahuète, Feuilles de
Kafir, Bitter aphrodite, Ginger Beer

*Leblon Cachaça infused with curry,
Passion fruits puree, Lime juice,
Peanut syrup, Kaffir leaf, Aphrodite
bitter, Ginger Beer*

Cocktails classiques

28€

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

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 chateau's high standards and constant quest for excellence while at the same time continuing the avant-garde style initiated by Louis Gaspard d'Estournel.

CHAMPAGNES

Michel Reybier, 1^{er} Cru

BSA

Verre (12cl) 26€
Bouteille 135€

VINS BLANCS

Goulée by Cos d'Estournel, Médoc

2015

(15cl) 14€
Bouteille 70€

VINS ROSE

Côtes de Provence « Quat'saisons »
Château La Mascaronne

2019

(15cl) 14€
Bouteille 65€

VINS LIQUEUREUX

Tokaji Aszù 5 Puttonyos, Michel Reybier

2001

Verre (15cl) 26€
Bouteille 130€

VINS ROUGES

Goulée by Cos d'Estournel Médoc
Saint-Estèphe « Les Pagodes de Cos »

2015

2012

(15cl) 14€
Bouteille 60€
76€

NOS GRANDS CRUS

Bordeaux, Château Cos d'Estournel Blanc
Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel

2015

2008

(15cl) 40€
Bouteille 200€
225€

Vins au verre, Wine by the glass

CHAMPAGNES

Billecart Salmon
Amour de Deutz
Dom Pérignon

Rosé

2010

2008

Verre (12cl) 29€
Bouteille 150€
32€
300€

VINS ROSÉ

Côte de Provence « L'Excellence »

2019

2008

Verre (15cl) 20€
Bouteille 85€

VINS ROUGES

Crozes-Hermitage « Sens » L&C Fayolle
Gevey Chambertin Dom.Taupenot Merme

2018

2017

(15cl) 21€
Bouteille 98€
36€
175€

Bouchées salées

COMTÉ 24 MOIS D'AFFINAGE

24 months aged comté

16€

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

Selection of charcuteries

22€

RAVIOLIS FRITS MAISON

Homemade fried ravioli

12€

CÉSAR SALADE

POULET CROUSTILLANT

Cesar crispy chicken salad

12€

CAVIAR KRISTAL, BLINIS MAISON

Kristal caviar, homemade blinis

90€

GAMBAS EN PANKO

Panko king prawns

16€

BURRATA, TOMATES,

PAIN AUX OLIVES

Burrata, tomatoes, olive bread

12€

Service de 12h00 à 23h00

Digestifs, liqueurs (5cl)

COGNACS

Rémy Martin 1738
Martell XO
Martell Cohiba
Lheraud XO Charles VII
Remy Martin XO
Hine 1985 Early Landed
Lheraud 1969
Hennessy Paradis Imperial
Remy Martin Louis XIII

CALVADOS

Lecompte 5 ans
Christian Drouin XO
Lecompte 18 ans
Lecompte 1988
30&40 Michel Huard 1993 25 ans
EAUX DE VIE DE FRUITS
Vieille Prune de Souillac
Mirabelle
Poire Williams
Oli Still
Poire Williams 2010 Rochelt (2cl)
Abricot 2009 Rochelt (2cl)

RHUMS

Santa Tereza
Mount Gay Black Barrel
Zacapa 23 ans
Mana'o Tahiti
JM Cognac Finish
Mount Gay XO
Mount Gay Pot Still
Diplomatico 2005
Appleton Estate 21 ans
Flor de Cana 25 ans
La Favorite « Fibuste » 1995

EAUX DE VIE ETRANGERES

Pisco Waqar
Cachaça Leblon
Mezcal amores
Grappa
Mezcales de Leyenda

ARMAGNAC

Baron Gaston Legrand 1977
Laubade XO
Baron Gaston Legrand 1945

LIQUEURS

Amaretto Disaronno
Chambord
Grand Marnier
Sloe Gin Monkey 47
Get 27, Get 31
Liqueur St Germain
Frangelico
Italicus
Chartreuse Verte, jaune
Chartreuse VEP Verte, Jaune
Chartreuse Tarragone 1976

Alcools, Alcohol (5cl)

VODKAS

Grey Goose & Grey Goose Cherry Noir
Belvedere, Beluga Noble, Chopin, Elyx
Imperia
Beluga Gold Line
Grey Goose VX

Avion Reposado
Patron Anejo
Clase Azul Reposado
Don Julio 1942
Patron Platinum
Avion Reserva 44 Extra Anejo

GINS

Bombay sapphire
Brockmans
Hendrick's
Canaïma
Beefeater 24
Gin Mare
The Botanist
G'Vine Floraison
Glin 44 N
Monkey 47, Roku Gin
Star of Bombay, Tanqueray Ten

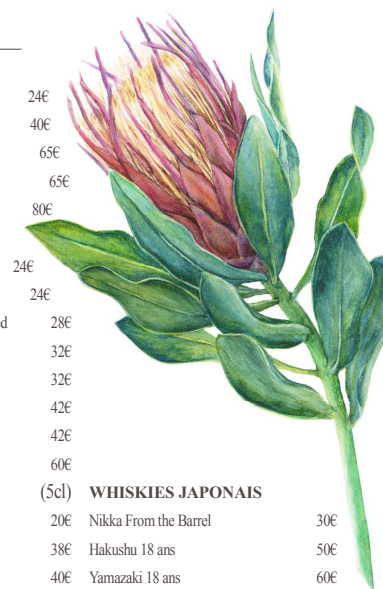
USA WHISKEY
Four Roses Small Batch
Maker's Mark
Woodford Reserve Double Oaked
Jack Daniel's Single Barrel
Woodford Reserve Rye
Hudson Manhattan Rye
Hudson Baby Bourbon
Contradiction Bourbon
IRISH WHISKEYS
Jameson
Connemara
Green Spot Léonville Barton

TEQUILA

Patron Silver
Avion Silver
Patron Reposado

WHISKIES BLENDS

Chivas 12 ans
Monkey Shoulder



WHISKIES JAPONAIS

Nikka From the Barrel
Hakushu 18 ans
Yamazaki 18 ans
Hibiki 17 ans
Hibiki 30 ans