

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 rouge 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€

GASPARIÑO	APPLE SPICY
<i>Fruité, Acidulé / Fruity, Sour</i>	<i>Epicé, fruité, pétillant / Spicy, Fruity, Sparkling</i>
Jus de Clémentine, Verjus, Sirop de Vanille, Ginger Ale	Jus de Pomme, Sirop Epicé, Jus de Citron Vert, Ginger Beer
<i>Clémentine Juice, Verjus, Vanilla Syrup, Ginger Ale</i>	<i>Apple Juice, Spicy Syrup, Lime juice, Ginger Beer</i>

JUS DETOX	THÉ GLACÉ
18€	18€
JUS ROUGE / RED JUICE	TONUS
Betterave, Pomme, Carotte	Infusion Carotte/Citron/Gingembre, Miel, Verjus
<i>Beetroot, Apple, Carrot</i>	<i>Infusion Carrot/Lemon/Ginger, Honey, Verjus</i>

JUS VERT / GREEN JUICE	VEGETAL
Concombre, Pomme, Epinard, Citron vert, Chou Kale	Thé Vert, Melon, Citron vert
<i>Cucumber, Apple, Spinach, Lime, Kale</i>	<i>Green Tea, Melon, Lime</i>

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
Moa Feng Imperial Bio – Chine
Saveur Végétale fraîche et minérale

THÉ BLANC

Bai Mu Dan – Chine – Grand Cru
Saveur boisée d'automne
Thé des Songes – Chine
Saveur florale et fruitée

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 de fumée
Ceylan – Sri Lanka
Infusion légère, subtilement chocolatée
Thé Quatre Fruits Rouges – Chine
Bouquet savoureux de fruits rouges

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

MENTHE FRAICHE

Léger et doux, plante médicinales

DETOX ROOIBOS BIO

Mélange de rooibos, moringa et 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 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. 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	
<i>Milk and Dark chocolate, caramel and Earl Grey tea</i>	

PIÑA COLADA	18€
Entremet noix de coco, anans rôti, rhum	
<i>Coconut entremets, roasted pineapple, rum</i>	

TIRAMISU DELA NONNA (À PARTAGER)	28€
Crème légère à la mascarpone, biscuit imbibé sirop café	
<i>Light mascarpone cream, biscuit infused coffee syrup</i>	

CALISSON AU CITRON DE MENTON	18€
Crèmeux de citron, miso et biscuit joconde	
<i>lemon curd, miso and joconde cake</i>	

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	26€
Fruits frais de saison coupés	
<i>Fresh seasonal fruits</i>	

GLACES ET SORBETS « GELATO DEL MARCHESE »	16€
Vanille de Madagascar, Citron, Chocolat 70%	
<i>Madagascar Vanilla, Lemon, Chocolate 70%</i>	

Service de 12h00 à 23h00

Cocktails Signature <i>28€</i>	
GASPARD MARTINI	
Gin Tanqueray Ten Cardamome Tokaji <i>Tanqueray Ten Gin Cardamom Seed Tokaji</i>	
HAATHEE	
Vodka Belvedere Vermouth Rose Cranberry Baie Rose Champagne Michel Reybier <i>Belvedere Vodka Vermouth Rose Cranberry Pink pepper Champagne Michel Reybier</i>	
TRÉSOR DU MAHARADJAH	
Rhum Zacapa 23 St Germain Chartreuse Jaune Tourbe Muscade <i>Zacapa 23 Rhum Elderflower Liqueur Chartreuse Peat Nutmeg</i>	
LE COLPORTEUR	
Cognac Hennessy VSOP Datte Miel Cannelle <i>Hennessy VSOP Cognac Dattes Honey Cinnamon</i>	
LOUMI	
Vodka Grey Goose Quinquina Citron Noir Blanc d'oeuf <i>Grey Goose Vodka Quinquina Black Lemon White Egg</i>	

«Le Plus beau voyage, c'est celui que l'on a pas encore fait»

Loïc Peyron

Nos Plus Belles Escales

26€

RE - NESCEENS	FOLIE ROUGE	RESERVE JULEP
Pisco Safran Verjus Romarin <i>Pisco Saffron Verjus Rosemary</i>	Italicus Bergamotto Framboise Poivre de Timut Vermouth Champagne Michel Reybier <i>Italicus Bergamotto Rasberry Timut Pepper Vermouth Michel Reybier Champagne</i>	Bourbon Woodford Pop Corn Cajun Menthe <i>Woodford Bourbon Pop Corn Cajun Spices Mint</i>
MR TOM YUM	SUMATRA	PAMPELONNE
Gin Bombay Sapphire Citronnelle Piment Gingembre Kaffir <i>Bombay Sapphire Gin Lemongrass Hot Chili Ginger Kaffir leaves</i>	Tequila Don Julio Vermouth Quinquina Tonka Tabac <i>Don Julio Tequila Vermouth Quinquina Tonka Bean Tobacco</i>	Rhum Havana Club 3 ans Ananas Physalis Camomille Baie de Passion Bière <i>Havana White Rum Pineapple Golden berry Chamomille Passion seed Beer</i>
Cocktails classiques <i>28€</i>		

Notre équipe sera ravie de réaliser pour vous vos cocktails classiques

Bouchées salées	
CROQUE TRUFFES <i>Chicken and cheese toast with black truffles</i>	<i>28€</i>
COEUR DE SAUMON <i>Sesame, miso yuzo dressing</i>	<i>24€</i>
GAMBAS EN PANKO <i>Panko king prawns</i>	<i>16€</i>
LÉGUMES CROQUANTS EN PICKLES <i>Raw mixt vegetebables</i>	<i>14€</i>
ASSORTIMENT DE DIM SUM <i>Dumplings with thaï basil beef, king prawns, vegetables, Wasabi lemon sauce</i>	<i>18€</i>
VEGAN SUSHI ROLLS <i>Cucumber, avocado, Japonese rice, goma sauce</i>	<i>18€</i>
STRACCIATELLA <i>Heart of burrata and olive oil</i>	<i>22€</i>
JAMBON IBERIQUE BELLOTA BELLOTA <i>Iberico bellota ham with marinated artichoke</i>	<i>28€</i>
CAVIAR OSCIETRE (30 GR), BLINIS	<i>84€</i>
Service de 12h00 à 23h00	

Digestifs, liqueurs (5cl)

COGNACS		ARMAGNAC	
Rémy Martin 1738	32€	Dartigalongue Hors d'Age	32€
Hine Bonneuil 2008	42€	Dartigalongue 1991	38€
Hennessy XO	42€	Dartigalongue 1980	42€
Hine Bonneuil 2006	52€	Baron Gaston Legrand 1977	52€
Lheraud XO Charles VII	62€	Baron Gaston Legrand 1997	62€
Rémy Martin XO	62€	Baron Gaston Legrand 1945	114€
Hine Horo'A XO	62€	CALVADOS	
Martell Cohiba Extra	62€	Lecompte 5 ans	32€
Hine 1988	82€	Christian Drouin XO	42€
Hine 1985 Early Landed	92€	Lecompte 18 ans	47€
Lheraud 1969	168€	Lecompte 1988	57€
Hennessy Paradis	338€	30&40 Michel Huard 2008	62€
Hennessy Paradis Imperial	338€	Michel Huard 1997	62€
Rémy Martin Louis XIII	338€	Michel Huard 1993	72€
RHUMS		Michel Huard 1986	82€
Trois Rivières Cannes Brulées	28€	LIQUEURS	
Havana Club 3 ans	28€	Amaretto Disaronno	24€
Santa Tereza	28€	Grand Marnier	24€
Zacapa 23 ans	28€	Get 27, Get 31	26€
Trois Rivières Triples Millésimes	28€	Liqueur St Germain	26€
Mana'o Tahiti	32€	Italicus, Citron de Menton	26€
Saint James 2001	38€	Chartreuse Verte, jaune	32€
Four Square 2009	42€	Chartreuse VEP Verte, Jaune	52€
Zacapa XO	46€	Santa Tecla 2021 Verte, Jaune	42€
Plantation XO	52€	Lheraud Vieux Pineau 1971	52€
Clément Cuvée Homère hors d'âge	52€	Grand Marnier Centenaires	95€
Diplomatico 2005	62€		
Appleton Estate 21 ans	62€		
A1710 Soleil de Minuit	62€		
A1710 Tricentenaires	72€		
Flor de Cana 25 ans	72€		
Diplomatico Ambassador	82€		
La Favorite «Flibuste» 1999	92€		

Alcools, Spirits (5cl)

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 COSD'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.

	Verre	Bouteille		Verre	Bouteille
CHAMPAGNE	(15cl)		VIN LIQUEUREUX	(10cl)	
Michel Reybier, 1 ^{er} Cru	BSA 28€	140€	Tokaji Aszù 5 Puttonyos, Domaine Hetzölö	2001 26€	135€
VIN BLANC	(15cl)		VIN ROUGE	(15cl)	
Côtes de Provence, Château La Mascaronne	2020 16€	78€	Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos	2014 20€	94€
VIN ROSÉ	(15cl)		NOS GRANDS CRUS	(15cl)	
Côtes de Provence, Château La Mascaronne	2021 16€	78€	Bordeaux, Château Cos d'Estournel Blanc	2017 45€	225€
			Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel	2008 55€	275€

Vins au verre, Wine by the glass

	Verre	Bouteille		Verre	Bouteille
CHAMPAGNES	(15cl)		VINS BLANCS	(15cl)	
Ruinart « Blanc de Blancs »	BSA 38€	190€	Sancerre, Lucien Crochet	2017 24€	120€
Deutz « Amour Rosé »	2009 36€	180€	Mâcon - Uchizy, Les Héritiers du Comte Lafon	2018 28€	140€
Krug Grande Cuvée 169ème édition	BSA 58€	290€	Condrieu, Stéphane Montez	2020 32€	160€
VINS ROSE			VINS ROUGES	(15cl)	
IGP île de Beauté, Yves Leccia	2021 18€	140€	Chinon, Domaine Phillippe Alliet	2020 16€	78€
			Côte-Rotie « Giroflarie », Domaine Jasmin	2019 34€	170€
			Pommard, Antoine Petitprez Uliz	2017 32€	160€

VODKAS	TEQUILA	WHISKY FRANÇAIS	WHISKIES JAPONAIS
Grey Goose, Ketel one	26€ Patron Silver	34€ B. Kuentz « Fin de Partie » Single Malt	32€ Nikka From the Barrel
Belvedere	26€ Patron Reposado	42€ Alfred Giraud Voyage	52€ Hibiki Harmony edition 2021
Haku, Chopin	26€ Clase Azul Reposado	46€ Alfred Giraud Harmonie	62€ Hakushu 18 ans
Beluga Noble	26€ Patron Platinum	52€	Yamazaki 18 ans
Tito's	26€ Don Julio 1942	52€ WHISKIES BLENDS	Hakushu 25 ans
Beluga Gold Line	52€ Avion Reserva 44 Extra Anejo	62€ Chivas 12 ans	24€ Yamazaki 25 ans
Grey Goose VX	62€ Patron Piedra	92€ Johnny Walker Black	24€ Hibiki 30 ans
GINS	MALTS	Chivas 18 ans	42€
Bombay sapphire	22€ Dalmore 15 ans	Johnny Walker Blue Label	68€ EAUX DE VIE DE FRUITS
Brockmans	22€ Lagavulin 8 ans	36€ Chivas 21 ans Royal Salute	82€ Vieille Prune de Souillac
Hendrick's	22€ Lagavulin 16 ans	36€	Mirabelle Rozelieure
Elephant Gin	22€ Oban 14 ans	36€ USA WHISKEY	Poire William Miclo
Beefeater 24	24€ Laphroaig 10 ans	36€ Maker's Mark	24€ Rochelt Poire William 2012
Gin Mare	26€ Macallan 12 ans	38€ Maker's 46	26€ Rochelt Abricot 2011
The Botanist	28€ Glenfiddich 15 ans Solera	38€ Woodford Reserve Double Oaked	28€ Rochelt Cerise Noire 2010
G'Vine Floraison	28€ Glenlivet 18 ans	42€ Jack Daniel's Single Barrel	32€ Marc de Bourgogne D.R.C 2000
Gin 44 N	28€ Macallan 18 ans	42€ Woodford Reserve Rye	32€
Monkey 47, Sloe Gin	28€ Dalmore 18 ans	46€ Hudson Manhattan Rye	42€ EAUX DE VIE ETRANGERES
Roku Gin,	28€ Aberfeldy 21 ans	52€ Hudson Baby Bourbon	42€ Pisco Waqar
Star of Bombay	28€ Macallan Rare Cask	52€ Woodford edition Baccarat (Bouteille)	3200€ Cachaça Leblon
Tanqueray Ten	28€ Dalmore King Alexander III	82€	Capovilla Grappa Di Bassano
	Bowmore 25 ans	82€ IRISH WHISKEYS	Nardini Grappa Alla Mandorla
	Dalmore 25 ans	98€ Jameson	22€ Mezcales de Leyenda
		112€ Connemara	38€