

## Sodas, Jus De Fruits, Eaux Minérales & Bières

<b>SODAS</b>	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)	

<b>EAUX MINÉRALES</b>	
Evian (33cl)	6€
Badoit (33)	6€
Evian (75cl)	10€
Chateldon (75cl)	10€

<b>JUS ET NECTARS DE FRUITS (25cl)</b>	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	

<b>BIÈRES (33cl)</b>	16€
Corona extra	
Heineken	
1664 Kronenbourg	
Brasserie Paname Blonde	
Brasserie Paname Blanche	
Brasserie Paname Session IPA (Sans Gluten)	

## Cocktails Sans Alcool

18€

<b>VALENSOLE FIZZ</b>
Abricot   Carotte   Lavande   Tonic
<i>Apricot   Carrots   Lavander   Tonic</i>

<b>SUMMER SMASH</b>
Pomme   Basilic   Gingembre
<i>Apple   Basil   Ginger</i>

### JUS DETOX

18€

<b>JUS ROUGE / RED JUICE</b>
Betterave, Pomme, Citron jaune
<i>Beetroot, Apple, Lemon</i>

### THÉ GLACÉ

18€

<b>DETOX SCANDINAVE</b>
Bouleau, Fruits rouges, Verjus, Sucre
<i>Birch tree, Red berries, Verjus, sugar</i>

### JUS VERT / GREEN JUICE

Concombre, Pomme, Epinard, Citron vert, Fenouil
<i>Cucumber, Apple, Spinach, Lime, Fennel</i>

### JARDIN TROPICAL

Infusion aux fruits exotiques, Verjus, Sucre
<i>Exotic fruits infusion, Verjus, Sugar</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

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

#### 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

#### INFUSIONS

12€

#### CAMOMILLE

Goût doux et fruité avec des notes d'ananas

#### VERVEINE

Légère et citronnée

#### HERBORISTE – n°74

Mélange de tilleul, camomille, fleur d'oranger

#### 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

<b>CABOSSE PUR MADAGASCAR</b>	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>	

<b>FRAISIER ANAIS</b>	18€
Entremet Fraise, crème vanille	
<i>Strawberry entremet, Vanilla cream</i>	

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

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

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

<b>COUPE DE FRUITS « FRUTTINI »</b>	38€
Assortiment de fruits givrés (Un grand, un moyen, deux petits)	
<i>Assortment of frosty fruits (One large, one medium, two smalls)</i>	
<i>Petit : Fraise, Abricot</i>	6€
<i>Moyen : Tomate basilic, fruit de la passion, citron</i>	12€
<i>Large : Melon, Coco</i>	24€

Service de 12h00 à 23h00



