

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) 12€
Chateldon (75cl) 12€

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 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)

Cocktails Sans Alcool

20€

VALENSOLE FIZZ

Abricot | Carotte | Lavande | Tonic
Apricot | Carrots | Lavander | Tonic

APPLE SMASH

Pomme | Basilic | Gingembre
Apple | Basil | Ginger

JUS DETOX 18€

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 22€

BIEN ÊTRE

Pomme, Gingembre, Citron
Apple, Ginger, Lemon

Boissons chaudes

Hot Beverages

CAFÉS ET CHOCOLAT CHAUD

Expresso, Décaféiné, Café américain	10€	Cappuccino	14€
Double espresso	14€	Latte Macchiato	14€
		Chocolat chaud Maison	18€

THÉS

14€

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

14€

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

FROMAGES 18€

Assortiment de fromages, salade verte et vinaigrette
Assortment of cheeses, green salad with french dressing

CABOSSE PUR MADAGASCAR 18€

Crumble cacao, Mariage de chocolat grand cru au lait et noir, caramel et thé Earl Grey
Milk and Dark chocolate, caramel and Earl Grey tea

FIGUE RÔTIE 18€

Au vinaigre de framboise, crumble noisette et mousse à l'anis
Roasted fig with raspberry vinegar, hazelnut crumble and anise

L'AGRUME 18€

Mousse citron, croustillant au riz japonais torréfié, biscuit mirliton
Lemon mousse, crispy japanese rice and mirliton cake

BABA EXOTIQUE (À PARTAGER) 28€

Sirop rhum, marmelade passion, mangue et coriandre, chantilly coco
Rum ryrup, mango passion and coriander marmalade, coconut whipped cream

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 28€

Fruits frais de saison coupés
Fresh seasonal fruits

Service de 12h00 à 23h00

Cocktails Signature

28€

GASPARD MARTINI

Gin Tanqueray Ten | Cardamome | Tokaji

Tanqueray Ten Gin | Cardamom Seed | Tokaji

HAATHEE

Vodka Belvedere | Vermouth | Rose | Cranberry | Baie Rose | Champagne Michel Reybier

Belvedere Vodka | Vermouth | Rose | Cranberry | Pink pepper | Champagne Michel Reybier

TRÉSOR DU MAHARADJAH

Rhum Zacapa 23 | St Germain | Chartreuse Jaune | Tourbe | Muscade

Zacapa 23 Rhum | Elderflower Liqueur | Chartreuse | Peat | Nutmeg

LE COLPORTEUR

(*A deguster chaud*)

Cognac Hennessy VSOP | Datte | Amande | Cannelle

Hennessy VSOP Cognac | Dattes | Amande | Cinnamon

LOUMI

Rye Whiskey | Quinquina | Citron Noir | Blanc d'oeuf

Rye Whiskey | Quinquina | Black Lemon | White Egg

FEUILLE MORTE

Glenfiddich 15 ans Solera | Poire | Vinaigre de Cidre | Palo Santo

Glenfiddich 15 years Solera | Pear | Cider Vinegar | Palo Santo Wood

34€

Nos Plus Belles Escales

28€

KING

Cognac Hennessy | Bergamote | Earl Grey | Gingembre

Hennessy Cognac | Bergamot | Earl Grey | Ginger

WILLY TONKA

Vodka Grey Goose | Passion | Fève de Tonka | Ylang Ylang | Champagne Michel Reybier

Grey Goose Vodka | Passion Fruit | Tonka Bean | Ylang Ylang | Michel Reybier Champagne

CATUCAÏ

Rhum Havana 3 | Café | Gentiane

Havana 3 Rum | Coffee | Gentian

J'ANETH

Hendrik's Gin | Aneth | Pamplemousse | Vermouth

Hendrick's Gin | Dill | Grapefruit | Vermouth

AGUARDIENTE

Tequila Don Julio | Mezcal | Piment | Coriandre

Don Julio Tequila | Mezcal | Hot chili pepper | Coriander

BAIE DE CARTHAGE

Mandarine Napoléon | Cumin | Citron | Blanc d'oeuf

Mandarine Napoléon | Cumin | Lemon | White Eggs

Cocktails classiques

28€

Notre équipe sera ravie de réaliser pour vous vos cocktails classiques

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€	Tokaji Aszù 5 Puttonyos, Domaine Hetzölö	2001	26€	135€
VIN BLANC	(15cl)		VIN ROUGE	(15cl)		
Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos	2020	24€	Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos	2014	24€	116€
VIN ROSÉ	(15cl)		NOS GRANDS CRUS	(15cl)		
Côtes de Provence, Château La Mascaronne	2021	18€	Bordeaux, Château Cos d'Estournel Blanc	2017	45€	225€
			Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel	2012	45€	225€

Vins au verre, Wine by the glass

	Verre	Bouteille		Verre	Bouteille	
CHAMPAGNES	(15cl)		VINS BLANCS	(15cl)		
Billecart Salmon Rosé	NM	34€	Sancerre, <i>Lucien Crochet</i>	2018	26€	130€
Amour de Deutz « Blanc de Blancs »	2010	42€	Chablis, <i>Jean Paul & Benoit Droin</i>	2020	28€	140€
Dom Ruinart «Blanc de Blancs»	2010	58€	Condrieu, <i>Stéphane Montez</i>	2020	34€	170€
			VINS ROUGES	(15cl)		
			Chinon, <i>Domaine Phillippe Alliet</i>	2020	18€	90€
			Côte-Rotie « Giroflarie », <i>Domaine Jasmin</i>	2019	34€	170€
			Volnay, «vieilles vignes» <i>Vincent Girardin</i>	2016	38€	190€

Bouchées salées

ITALIAN CROQUE 22€
Smoked scarmorza and Summer vegetables

SAUMON GRAVLAX AU CURCUMA 24€
Marinated salmon with curcuma, exotic condiment, peanuts

GAMBAS EN PANKO 18€
Panko king prawns

BABA GHANOUSH PAIN PITA 14€
Baba ghanoush pita bread

ASSORTIMENT DE DIM SUM 24€
Dumplings with Scallops, chicken and vegetables, Wasabi lemon sauce

CRISPY SUSHI ROLLS 22€
Carrots, cucumber, crispy shallots, avocado, Japanese rice, goma sauce

STRACCIATELLA 22€
Heart of burrata and olive oil

JAMBON IBERIQUE BELLOTA BELLOTA 28€
Iberico bellota ham with marinated artichokes

CAVIAR OSCIETRE (30 GR), BLINIS 84€

Service de 12h00 à 23h00

Digestifs, liqueurs (5cl)

COGNACS		ARMAGNAC	
Hine Bonneauil 2008	46€	Dartigalongue Hors d'Age	36€
Hennessy XO	46€	Dartigalongue 1991	42€
Martell XO	52€	Dartigalongue 1980	46€
Hine Bonneauil 2006	58€	Baron Gaston Legrand 1977	58€
Lheraud XO Charles VII	68€	Baron Gaston Legrand 1997	68€
Rémy Martin XO	68€	Baron Gaston Legrand 1945	118€
Hine Horo'A XO	68€		
Hine 1988	88€	CALVADOS	
Hine 1985 Early Landed	88€	Lecompte 5 ans	36€
Lheraud 1969	98€	Christian Drouin XO	46€
Hennessy Paradis	168€	Lecompte 18 ans	52€
Hennessy Paradis Imperial	338€	Lecompte 1988	62€
Rémy Martin Louis XIII	338€	30&40 Michel Huard 2008	68€
Richard Hennessy	468€	Michel Huard 1997	68€
		Michel Huard 1993	78€
RHUMS		Michel Huard 1986	88€
Havana Club 3 ans	28€	LIQUEURS	
Santa Tereza	32€	Amaretto Disaronno	24€
Zacapa 23 ans	32€	Grand Marnier	24€
Trois Rivières Triples Millésimes	32€	Menthe Glaciale Tempus Fugit	26€
Mana'o Tahiti	36€	Liqueur St Germain	26€
Saint James 2001	42€	Italicus, Lemoncello	26€
Four Square 2009	46€	Chartreuse Verte, jaune	32€
Zacapa XO	52€	Chartreuse VEP Verte, Jaune	52€
Plantation XO	58€	Santa Tecla 2021 Verte, Jaune	42€
Clément Cuvée Homère hors d'âge	58€	Lheraud Vieux Pineau 1971	52€
Appleton Estate 21 ans	68€	Grand Marnier Centenaires	95€
A1710 Soleil de Minuit	68€		
A1710 Tricentnaires	78€		
Flor de Cana 25 ans	78€		
La Favorite «Flibuste» 1999	102€		

Alcools, Spirits (5cl)

VODKAS	TEQUILA	WHISKY FRANÇAIS	WHISKIES JAPONAIS				
Grey Goose, Ketel one	28€	Patron Silver	38€	B. Kuentz « Fin de Partie » Single Malt	34€	Nikka From the Barrel	38€
Belvedere	28€	Patron Reposado	46€	Domaine des Hautes Glaces Single Malt	34€	Hibiki Harmony edition 2021	52€
Haku, Chopin	28€	Patron Platinum	58€	Domaine des Hautes Glaces Rye	38€	Hakushu 18 ans	64€
Beluga Noble	28€	Avion Reserva 44 Extra Anejo	68€	Alfred Giraud Voyage	58€	Yamazaki 18 ans	74€
Tito's	28€	Patron Piedra	102€	Alfred Giraud Harmonie	68€	Hakushu 25 ans	258€
Beluga Gold Line	58€	Amor Mio Grand Reserva Anejo	122€	WHISKIES BLENDS		Yamazaki 25 ans	298€
Grey Goose VX	68€	EAUX DE VIE ETRANGERES		Chivas 12 ans	26€	Hibiki 30 ans	318€
		Pisco Waqar	24€	Johnny Walker Black	28€	MALTS	
GINs		Cachaça Leblon	24€	Chivas 18 ans	46€	Dalmore 15 ans	38€
Tanqueray	24€	Capovilla Grappa Di Bassano	24€	Johnny Walker Blue Label	74€	Lagavulin 8 ans	38€
Bombay sapphire	24€	Mezcales Amores	24€	Chivas 21 ans Royal Salute	98€	Lagavulin 16 ans	38€
Hendrick's	24€	Nardini Grappa Alla Mandorla	26€	IRISH WHISKEYS		Oban 14 ans	38€
Elephant Gin	24€	Mezcales de Leyenda	32€	Jameson	24€	Glenfiddich 15 ans Solera	38€
Beefeater 24	26€	EAUX DE VIE DE FRUITS		Conemara	38€	Laphroaig 10 ans	42€
Gin Mare	28€	Vieille Prune de Souillac	32€	USA WHISKEY		Macallan 12 ans	42€
Gin Madame Del Professore	28€	Mirabelle Rozelieure	34€	Maker's Mark	26€	Glenlivet 18 ans	46€
The Botanist	32€	Poire William Miclo	34€	Maker's 46	28€	Dalmore 18 ans	58€
Gin 44 N	32€	Rochelt Poire William 2012	62€	Woodford Reserve Double Oaked	32€	Aberfeldy 21 ans	58€
Monkey 47, Sloe Gin	32€	Rochelt Abricot 2011	62€	Jack Daniel's Single Barrel	36€	Macallan Rare Cask	88€
Roku Gin,	32€	Rochelt Cerise Noire 2010	62€	Woodford Reserve Rye	36€	Dalmore King Alexander III	88€
Star of Bombay	32€	Marc de Bourgogne D.R.C 2000	208€	Hudson Manhattan Rye	48€	Macallan 18 ans	92€
Tanqueray Ten	32€			Hudson Baby Bourbon	48€	Bowmore 25 ans	108€

