

## 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€

### WINTER GROG

Orange | Orgeat | Anis Etoilé | Tonic  
*Orange | Almond | Anis | 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

Espresso, 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

### 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

### 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 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*

### LA POIRE 18€

Entièrement vegan, pâte et crémeux d'amandes, praliné d'amandes et cardamome, marmelade et confit de poires  
*Vegan, almond pastry, creamy almond, pear ad cardamom praline, pear jam and candied pear*

### CHOUX VANILLE PÉCAN 18€

Praliné pécan, crème vanille chantilly, noix de pécan caramélisées  
*Pecan praline, vanilla whipped cream, caramelized pecan*

### OMELETTE NORVÉGIÈNE 22€

Glace vanille, biscuit cuillère imbibé au Grand Marnier  
*Vanilla ice cream, cake soaked in Grand Marnier*

### 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 | Canelle

*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€

### L'OSCAR

Cognac Hennessy | Bergamotte | 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

Hendrick'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 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.*

	Verre	Bouteille		Verre	Bouteille
<b>CHAMPAGNE</b>	(15cl)		<b>VIN LIQUEUREUX</b>	(10cl)	
Michel Reybier, 1 <sup>er</sup> Cru	BSA 28€	140€	Tokaji Aszù 5 Puttonyos, Domaine Hetzölö	2001 28€	140€
<b>VIN BLANC</b>	(15cl)		<b>VIN ROUGE</b>	(15cl)	
Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos	2020 28€	140€	Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos	2014 28€	140€
<b>VIN ROSÉ</b>	(15cl)		<b>NOS GRANDS CRUS</b>	(15cl)	
Côtes de Provence, Château La Mascaronne	2021 18€	90€	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
<b>CHAMPAGNES</b>	(15cl)		<b>VINS BLANCS</b>	(15cl)	
Louis Roederer « cuvée 243 »	NM 24€	120€	Sancerre, Lucien Crochet	2018 26€	130€
Billecart Salmon Rosé	NM 34€	170€	Meursault, Maison Roche de Bellene	2020 28€	140€
Amour de Deutz « Blanc de Blancs »	2010 46€	230€	Condrieu, Stéphane Montez	2020 34€	170€
			<b>VINS ROUGES</b>	(15cl)	
			Bourgueil, Domaine de la Chevalerie	2014 22€	110€
			Chateaufeuf-du-Pape, Domaine de la Janasse	2018 30€	150€
			Volnay, «vieilles vignes» Vincent Girardin	2016 38€	190€

## Bouchées salées

CROQUE TRUFFE 28€  
*Truffle cream, chicken ham and black truffle*

SAUMON GRAVLAX A LA SCANDINAVE 24€  
*Marinated salmon with herbs and lemon cream*

GAMBAS EN PANKO 18€  
*Panko king prawns*

HOUMOUS D'ARTICHAUT 16€  
*Artichoke Houmous with Ciabatta bread*

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

CRISPY SUSHI ROLLS 24€  
*Marinated daikon, crispy shallots, avocado, Japanese rice, goma sauce*

CHIC KEBAB 26€  
*Spicy poultry skewer, tomato juice and labneh*

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

Hine Bonneuil 2008 46€  
Hennessy XO 46€  
Martell XO 52€  
Hine Bonneuil 2006 58€  
Lheraud XO Charles VII 68€  
Rémy Martin XO 68€  
Hine Horo'A XO 68€  
Hine 1988 88€  
Hine 1985 Early Landed 88€  
Lheraud 1970 98€  
Hennessy Paradis 168€  
Lheraud Cuvée Adam 1934 318€  
Hennessy Paradis Imperial 338€  
Rémy Martin Louis XIII 338€  
Richard Hennessy 468€

### ARMAGNAC

Dartigalongue Hors d'Age 36€  
Dartigalongue 1991 42€  
Dartigalongue 1980 46€  
Baron Gaston Legrand 1997 58€  
Baron Gaston Legrand 1976 68€  
Baron Gaston Legrand 1945 118€

### CALVADOS

Lecompte 5 ans 36€  
Christian Drouin XO 46€  
Lecompte 18 ans 52€  
Lecompte 1988 62€  
30&40 Michel Huard 2008 68€

### RHUMS

Havana Club 3 ans 28€  
Santa Tereza 32€  
Zacapa 23 ans 32€  
Trois Rivières Triples Millésimes 32€  
Michel Huard 1997 68€  
Michel Huard 1993 78€  
Michel Huard 1986 88€

### LIQUEURS

Amaretto Disaronno 24€  
Grand Marnier 24€  
Menthe Glaciale Tempus Fugit 26€  
Liqueur St Germain 26€  
Italicus, Lemoncello 26€  
Chartreuse Verte, jaune 32€  
Chartreuse VEP Verte, Jaune 52€  
Santa Tecla 2021 Verte, Jaune 42€  
Lheraud Vieux Pineau 1971 52€  
Grand Marnier Centenaires 95€

## Alcools, Spirits (5cl)

### VODKAS

Grey Goose, Ketel one 28€  
Belvedere 28€  
Haku, Chopin 28€  
Beluga Noble 28€  
Tito's 28€  
Beluga Gold Line 58€  
Grey Goose VX 68€

### TEQUILA

Patron Silver 38€  
Patron Reposado 46€  
Patron Platinum 58€  
Avion Reserva 44 Extra Anejo 68€  
Patron Piedra 102€  
Amor Mio Grand Reserva Anejo 122€  
Amor Mio Extra Anejo 152€

### EAUX DE VIE ETRANGERES

Pisco Caravedo 24€  
Cachaça Leblon 24€  
Capovilla Grappa Di Bassano 24€  
Mezcal La vida 24€

### GINS

Tanqueray 24€  
Bombay sapphire 24€  
Hendrick's 24€  
Elephant Gin 24€  
Beefeater 24 26€

### IRISH WHISKEYS

Nardini Grappa Alla Mandorla 26€  
Mezcales de Leyenda 32€  
Jameson 24€  
Conemara 38€

### EAUX DE VIE DE FRUITS

Gin Mare 28€  
Gin Madame Del Professore 28€  
The Botanist 32€  
Gin 44 N 32€  
Monkey 47, Sloe Gin 32€  
Roku Gin, 32€  
Star of Bombay 32€  
Tanqueray Ten 32€

### USA WHISKEY

Vieille Prune de Souillac 32€  
Mirabelle Rozelieure 34€  
Poire William Miclo 34€  
Rochelt Poire William 2012 62€  
Rochelt Abricot 2013 62€  
Rochelt Cerise Noire 2010 62€  
Marc de Bourgogne D.R.C 2000 208€

Chivas 12 ans 26€  
Johnny Walker Black 28€  
Chivas 18 ans 46€  
Johnny Walker Blue Label 74€  
Chivas 21 ans Royal Salute 98€

Chivas 12 ans 26€  
Johnny Walker Black 28€  
Chivas 18 ans 46€  
Johnny Walker Blue Label 74€  
Chivas 21 ans Royal Salute 98€

Glenlivet 15 ans Solera 38€  
Laphroaig 10 ans 42€  
Macallan 12 ans 42€  
Glenlivet 18 ans 46€  
Dalmore 18 ans 58€  
Aberfeldy 21 ans 58€  
Macallan Rare Cask 88€  
Dalmore King Alexander III 88€  
Macallan 18 ans 92€  
Bowmore 25 ans 108€  
Dalmore 25 ans 122€  
Macallan 25 ans 238€

