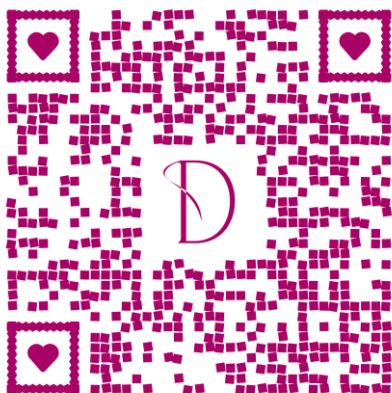


# Ateliers au Conde

## PIANISTE

Rejoignez-nous chaque vendredi et samedi, de 22h à minuit, pour profiter des magnifiques prestations de notre pianiste.

## ATELIER ŒNOLOGIE



# Cocktails

## INCONTOURNABLES

- |  |       |
|--|-------|
| <b>ALOE Doux et acidulé</b> <i>Sweet and sour</i> 16cl<br>Vodka, jus d'Aloe Vera, sirop de gingembre, citron<br><i>Vodka, Aloe Vera juice, ginger syrup, lemon</i>   | 15.00 |
| <b>FLAMBOYANT Epicé et fruité</b> <i>Spicy and fruity</i> 16cl<br>Rhum, jus de goyave, jus d'ananas, citron, épices<br><i>Rum, guava juice, pineapple juice, lemon, spices</i>   | 15.00 |
| <b>LE MARQUIS Sucré et tannique</b> <i>Sweet and tannic</i> 12cl<br>Rhum, citron, sirop à la vanille, vin rouge, blanc d'œuf<br><i>Rum, lemon, vanilla syrup, red wine, egg white</i>  | 15.00 |
| <b>L'HERBORISTE Amer et frais</b> <i>Bitter and fresh</i> 16cl<br>Gin Bombay, Champagne, citron, sucre, bitter<br><i>Bombay gin, Champagne, lemon, sugar, bitter</i>   | 15.00 |
| <b>SLOE SPICE Floral et acidulé</b> <i>Floral and tangy</i> 16cl<br>Plymouth Sloe gin, citron, tabasco, sirop de violette, jus de cranberry, blanc d'œuf<br><i>Plymouth Sloe gin, lemon, tabasco, violet syrup, cranberry juice, egg white</i> | 15.00 |
| <b>VERDANT Frais et corsé</b> <i>Fresh and strong</i> 9cl<br>Gin Bombay, citron, Chartreuse, concombre, sucre<br><i>Bombay gin, lemon, Chartreuse, cucumber, sugar</i>   | 15.00 |
| <b>COCKTAIL DE SAISON</b> 12cl<br>Laissez-vous guider par l'inspiration de notre barman<br><i>Let the inspiration of our barman guide you</i>  | 15.00 |

# Cocktails

## SANS ALCOOL

<b>EARTH HOUR 16cl</b> Jus d'Aloe Vera, citron, sirop de vanille <i>Aloe Vera juice, lemon, vanilla syrup</i>	10.00
<b>FLORIDA 12cl</b> Jus d'orange, jus d'ananas, citron, sirop de grenadine <i>Orange juice, pineapple juice, lemon, grenadine syrup</i>	10.00
<b>LE VERGER 12cl</b> Eau gazeuse, menthe, jus de pomme, purée de kiwi, jus de citron <i>Sparkling water, mint, apple juice, kiwi purée, lemon juice</i>	10.00
<b>LE BUCKFAST 12cl</b> Jus d'orange, jus de carotte, citron, miel <i>Orange juice, carrot juice, lemon, honey</i>	10.00
<b>LE VIRGIN TONIC 12cl</b> Gin Tanquerai 0°, Schweppes Tonic Premium <i>Gin Tanquerai 0°, Schweppes tonic Premium</i>	10.00
<b>LE VIRGIN DAIQUIRI 9cl</b> Rhum Havaniets 0°, citron, sucre de canne <i>Rum Havaniets 0°, lemon, sugar</i>	10,00

Prix nets en euros, taxes et service compris.

# Snack menu

## BAR LOUNGE

### FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ FRESH & LIGHT \*

Salade César au poulet ou crevettes croustillantes * <i>Caesar salad with chicken or crispy shrimp *</i>	19.00
Burrata crémeuse, focaccia et pesto * <i>Creamy burrata with focaccia and pesto *</i>	12.00
Tartare de bœuf au couteau, frites et salade * <i>Hand-cut beef tartare with fries and salad *</i>	19.00

### ACCOMPAGNEMENTS TO SHARE \*

Frites maison * <i>Homemade fries *</i>	6.00
Patates douces croustillantes * <i>Crispy sweet potato fries *</i>	6.00
Salade sucrine croquante et vinaigrette légère * <i>Crunchy baby gem lettuce with light vinaigrette *</i>	6.00

### DOUCEURS TO SHARE

Fondant au chocolat cœur coulant végan <i>Vegan molten chocolate fondant</i>	6.00
Assortiment de macarons (6pcs) <i>Assorted macarons (6pcs)</i>	9.00
Assiette de fruits frais <i>Fresh fruit platter</i>	7.00
Assortiment de croque en bouche (3 pcs) <i>Assorted croquembouche bites (3pcs)</i>	7.00

Prix nets en euros, taxes et service compris.

\* Disponible uniquement le vendredi & samedi / Available only on friday & saturday

# Snack menu

## BAR LOUNGE

### À PARTAGER TO SHARE

Planche de charcuterie fine *Fine charcuterie board* 16.00  
*Jambon cru, saucisson artisanal et condiments*  
*Cured ham, artisanal salami and condiments*

Planche de fromages affinés *Aged cheese board* 16.00  
*Sélection du moment, confiture maison*  
*Chef's selection, homemade jam*

Mezze méditerranéens *Mediterranean mezze* 12.00  
*Houmous, caviar d'aubergine, poivronnade, pain pita*  
*Hummus, eggplant caviar, roasted pepper spread, pita bread*

Nachos gratinés au cheddar et guacamole 12.00  
*Nachos with melted cheddar and guacamole*

Pizza Margarita Petite 13.00  
 Pizza Margarita Classique 18.00

### SUR LE POUCE QUICK BITES \*

Club sandwich au poulet fermier OU poulet fermier, bacon et œuf \* 17.00  
*Free-range chicken OR Free-range chicken club sandwich with bacon and egg \**

Croque volaille, comté, sauce Mornay \* 16.00  
*Chicken croque-monsieur with Comté cheese and Mornay sauce \**

Crevettes Torpedo (8pcs), sauce sweet chili \* 12.00  
*Torpedo shrimp (8pcs), sweet chili sauce \**

Gyozas croustillants (6pcs), sauce aigre douce \* 12.00  
*Crispy gyozas (6pcs), sweet & sour sauce \**

Prix nets en euros, taxes et service compris.

\* Disponible uniquement le vendredi & samedi / Available only on fryday & saturday

# Cocktails

## CLASSIQUES

**BLOODY MARY 15cl** 14.00  
*citron, vodka, jus de tomate / lemon, vodka, tomato*

**DRY MARTINI 9cl** 14.00  
*Gin, Noilly prat / gin, noilly prat*

**ESPRESSO MARTINI 15cl** 14.00  
*Vodka, espresso, kahlua / vodka, espresso, kahlua*

**MAI TAI 15cl** 14.00  
*citron, rhum trois rivières ambré, sirop d'orgeat, grand Marnier /*  
*lemon, rhum trois rivières ambré, grand Marnier, orgeat syrup*

**MARGARITA 9cl** 14.00  
*Tequila, citron, Cointreau / tequila, lemon, Cointreau*

**MOJITO 15cl** 14.00  
*Citron, sucre, menthe, rhum, perrier /*  
*lemon, sugar, mint, rhum, perrier*

**NEGRONI 9cl** 14.00  
*gin, martini rouge, campari / gin, martini rouge, Campari*

**OLD FASHIONED 8cl** 14.00  
*bourbon, sucre, bitter / bourbon, sugar, bitter*

**PORN STAR MARTINI 15cl** 15.00  
*vodka, sirop vanille, jus de passions, citron, champagne /*  
*lemon, vodka, vanilla syrup, passion fruit, champagne*

**WHISKY SOUR 15cl** 14.00  
*Whisky, citron, sucre, blanc œuf / whisky, lemon, sugar, white egg*

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Cocktails

## GIN TONIC & SPRITZ

### GIN

Bombay  
The botanist  
Hendrick  
Tanqueray  
Roku  
Monkey 47  
Bulldog  
Citadelle  
Anae

GIN TONIC 16CL 14.00  
*Gin, Schweppes tonic*

### SPRITZ 16cl

LILLET SPRITZ 14,00  
*lillet rouge/blanc/rose, prosecco*  
APEROL SPRITZ 13,00  
*Aperol, prosecco*  
FIORENTE SPRITZ 14,00  
*Liqueur de fleur de sureau, prosecco*  
CAMPARI SPRITZ 14,00  
*Campari, prosecco*

# Boissons FRAÎCHES

EAUX WATERS	50cl	75cl	1L
Evian Prestige Still Water	5.00	8.00	
Badoit Prestige Sparkling Water		8.00	
Perrier Fines Bulles Sparkling Water	5.00		8.00

SODAS SODAS	25cl
Ice Tea	5.00
Diabolo	5.00
Orangina	5.00
Limonade	5.00
Sirop à l'eau Syrup with water	4.00
Ginger Ale / Ginger Beer	5.00
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	5.00
Schweppes Tonic Premium	5.00

JUS DE FRUITS FRUIT JUICE	25cl
Pomme / Ananas / Abricot / Orange / Tomato <i>Apple / Pineapple / Apricot / Orange / Tomato</i>	5.00
Jus d'orange pressé Squeezed orange juice	8.00
Jus de pamplemousse pressé Squeezed grapefruit juice	8.00

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Boissons CHAUDES

Expresso <i>Expresso</i>	4.00
Double expresso <i>Double espresso</i>	6.00
Noisette <i>Hazelnut</i>	4.00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	7.00
Café Latte <i>Latte coffee</i>	8.00
Café Viennois <i>Coffee with whipped cream</i>	8.00
Thé / Infusion <i>Tea / Infusion</i>	5.00
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	6.00
Chocolat Viennois <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	8.00
Grog maison sans alcool (gingembre, miel, thé noir, citron) <i>Alcohol-free homemade grog (ginger, honey, black tea, lemon)</i>	8.00
Grog maison (rhum, gingembre, miel, thé noir, citron) <i>Homemade grog (rum, ginger, honey, black tea, lemon)</i>	11.00

## Bières & CIDRES

<b>BIÈRE PRESSION</b> <i>DRAUGHT BEER</i>	<b>25cl</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>
Félicité Blonde 5°	6.00	8.00	10.00
Félicité du moment 6,8°	7.00	9.00	11.00
<b>BIÈRE BOUTEILLE</b> <i>BOTTLED BEER</i>			<b>33cl</b>
Félicité Ambrée 5,5°			8.00
Bière sans alcool 0,4°			8.00
<b>CIDRE</b> <i>CIDER</i>			<b>33cl</b>
Fournier, Brut 4,5°			7.00

## *Apéritifs* POUR COMMENCER

Chartreuse verte / Chartreuse jaune 4cl	12.00
Porto blanc / Porto rouge 6cl	8.00
Martini blanc / Martini rouge 6cl	8.00
Noilly Prat 6cl	8.00
Lillet blanc / Lillet rouge 6cl	8.00
Campari 6cl	10.00
Suze 6cl	8.00
Kir 12cl	9.00
Kir Royal 12cl	15.00
Ricard 4cl	8.00
Italicus (liqueur à la bergamote) 6cl	13.00

## *Digestifs* POUR TERMINER

Grand Marnier 4cl	12.00
Cointreau 4cl	10.00
Bailey's 4cl	8.00
Limoncello 4cl	9.00
Get 27 / Get 31 4cl	8.00
Amaretto, Disaronno 4cl	10.00
Disaronno, Velvet 4cl	12,00
Vieille prune 4cl	12.00
Cognac Hennessy V.S 4cl	18.00
Cognac Hennessy X.O 4cl	28.00
Cognac Delamain X.O 4cl	32.00
Calvados, Christian Drouin 4cl	15.00
Calvados, La Pommeray 4cl	12.00
Armagnac Clefs des Ducs V.S.O.P 4cl	14.00
Blanche Armagnac Vital 4cl	15,00
Eau de vie Poire, mirabelle ou framboise 4cl	12.00

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Champagne

## BRUT, ROSÉ, PRESTIGE

<b>BRUT BRUT</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
Nicolas Feuillate	12.00	80.00
Deutz		130.00
<b>ROSÉ ROSÉ</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
Nicolas Feuillate, Réserve Exclusive Rosé	15.00	90.00
Abelé 1757 Brut Rosé		110.00
Deutz Brut Rosé		180.00

<b>PRESTIGE PRESTIGE</b>	<b>75cl</b>
Deutz Blanc de Blanc Millésime	300.00
Dom Pérignon – Vintage Blanc de Blancs	340.00

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Vins

## VERRE ET BOUTEILLE

<b>ROUGE RED</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
AOC Côteaux Bourguignons - Bourgogne <i>Domaine Mathias</i>	9.00	42.00
AOC Brouilly - Beaujolais <i>Château des Ravatys</i>	9.00	38.00
AOC Lalande de Pomerol <i>Château Jean Gué</i>	13,00	68.00
AOC Hautes Côtes de Beaune - Bourgogne <i>Domaine Paul Aegerter (les belles roches)</i>	15,00	74.00
<b>BLANC WHITE</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
AOC Chablis - Bourgogne <i>Domaine Albert Bichot</i>	12.00	54.00
AOC Beaujolais Blanc - Beaujolais <i>Naturalys</i>	9.00	39.00
IGP côte de Gascogne <i>Domaine de miselle (vin sucré)</i>	9,00	41,00
<b>ROSÉ ROSÉ</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
Air de Rosé - Beaujolais <i>Château des Ravatys</i>	8.00	38.00
AOC Côtes de Provence -Minuty <i>Cuvée prestige</i>	10.00	64.00

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Spiritueux

## RHUM, VODKA, TEQUILA

<b>RHUM RUM</b>	<b>4cl</b>
Kraken – Trinidad de Tobago <i>Régilisse et café</i>	12.00
Diplomatico – Venezuela <i>Cacao et fruit</i>	14.00
Zacapa 23 ans – Guatemala <i>Xérès et chêne</i>	20.00
Dictador 12 ans – Colombie <i>Agrumes et fruits mûrs</i>	14.00
Cachaça, Leblon – Brésil <i>Sucre de canne et agave</i>	14.00
Don Papa Baroko – Philippines <i>Orange et vanille</i>	14.00
Santa Teresa 1796 – Venezuela <i>Chocolat et canne</i>	17.00
Savanna 5 ans ambré – Réunion <i>Sucre de canne et vanille</i>	16.00
Trois Rivières – Martinique <i>Sucre de canne</i>	13.00
Trois Rivières Double Wood – Martinique	14.00
Savanna Blanco – Réunion <i>Sucre de canne et olive</i>	13.00
Savanna Métis – Réunion <i>Sucre de canne et vanille</i>	15.00
<b>VODKA VODKA</b>	<b>4cl</b>
Absolut – Suède <i>À base de blé</i>	10.00
Belveder – Pologne <i>À base de seigle</i>	16.00
Grey Goose – France <i>À base de blé</i>	17.00
Ketel one – Pays-Bas <i>À base de blé</i>	15,00
Skyy – Amérique <i>À base de blé</i>	15,00
<b>TEQUILA TEQUILA</b>	<b>4cl</b>
Patron Silver – Mexique	18.00
Mezcal, Vida, Del Maguey – Mexique	16.00

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Spiritueux

## WHISKY DU MONDE

<b>SCOTCH SCOTCH WHISKY</b>	<b>4cl</b>
Aberlour 10 ans – Écosse, Highlands <i>Épices et amandes toastés</i>	15.00
Laphroaig 10 ans – Écosse, Islay <i>Tourbe</i>	11.00
Bowmore 12 ans – Écosse, Islay <i>Tourbe, chocolat noir</i>	13.00
Ardbeg 5 ans – Écosse, Islay <i>Tourbe</i>	12.00
Lagavulin 16 ans – Écosse, Islay <i>Tourbe et cerise</i>	16.00
Highland Park 12 ans – Écosse, Islay <i>Tourbe</i>	14.00
Monkey shoulder – Écosse, Speyside <i>Noix et cannelle</i>	13.00
Balvenie 12 ans – Écosse, Speyside <i>Épices et cerise</i>	17.00
Auchentoshan Three wood – Écosse, Lowlands <i>Fruits confits et bois</i>	19.00
Chivas Regal 18 ans – Écosse <i>Floral et chocolat noir</i>	21.00
<b>BOURBON BOURBON WHISKY</b>	<b>4cl</b>
Bulleit bourbon – USA <i>Vanille et praline</i>	12.00
Maker's Mark – USA, Kentucky <i>Boisé et fruité</i>	15.00
Four Roses – USA, Kentucky <i>Tilleul et vanille</i>	10.00
<b>IRLANDE IRISH WHISKEY</b>	<b>4cl</b>
Bushmill's Black Bush – Irlande <i>Rose et fruits rouges</i>	9.00
Jameson – Irlande <i>Épices et pêche</i>	11.00
<b>JAPON JAPANESE WHISKY</b>	<b>4cl</b>
Nikka from the Barrel – Japon <i>Floral et pommes caramélisées</i>	15.00
Toky – Japon	15.00
<b>FRANCE FRENCH WHISKY</b>	<b>4cl</b>
Benjamin Kuentz, (D'un) verre printanier <i>Fruits jaunes et végétal</i>	16.00
Alfred Giraud, Héritage Boisé <i>Vanille et noix de muscade</i>	23.00

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.