

Bar Sezz

by

Dom Pérignon



Prix nets en euros / net prices in euro - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Appréciez avec modération.

Nets prices in euro - Alcohol should be consumed in moderation

Les Champagnes

12cl

75cl

Moët & Chandon

NM Moët & Chandon brut impérial	24	125
NM Ice Moët	26	135
NM Ice Moët Rosé	26	145
NM Moët & Chandon rosé impérial	30	160
2006 Moët & Chandon grand vintage rosé		250
2006 Moët & Chandon grand vintage		220
1990 Moët & Chandon grand vintage		420

Dom Pérignon

2010 Dom Pérignon	45	350
1995 Dom Pérignon œnothèque		980
1998 Dom Pérignon Plénitude 2		750
1995 Dom Pérignon Plénitude 2 Rosé		1250

Apéritifs (3 à 7cl)

Porto (blanc, rouge / <i>white, red</i>) Suze, Ricard, Pastis 51	8
Campari, Lillet Blanc, Vermouth Dry	11
Martini Ambrato, Martini Rubino, Martini Gran Lusso	

COCKTAILS



PornStar Martini

Créée par Douglas Ankrah dans le « Lab bar » à Londres dans les années 90

By Douglas Ankrah in the Lab Bar London during the 90's

Vodka vanille, Passoa, sucre vanillé, purée passion, accompagné par un shot de Champagne

Vanilla Vodka, Passoa, Vanilla sugar, Passion fruit puree, accompanied with a small shot of Champagne

Mai Tai

Créé par Trader Vic en 1944 à Oakland en Californie

By Trader Vic, 1944 Oakland, California

Rhum jamaïcain, rhum blanc agricole, Cointreau, sirap d'orgeat, citron vert pressé

Jamaican rum, white agricultural rum, Cointreau, orgeat syrup, fresh lime

Dark & Stormy

Apparu en 1940 dans les îles Bermuda

In the 1940's in the Bermuda island

Rhum brun, ginger beer, citron vert pressé

Brown rum, ginger beer, fresh lime

Southside FIZZ

L'histoire commence avant la période de prohibition à New York

Pre-prohibition, New-York

Gin, citron, sirap de sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, le Fizz avec un blanc d'œuf

Gin, lemon, sugar cane syrup, fresh mint, sparkling water, Fizz with white egg

Bee's Knees

Apparition pendant la prohibition à New York dans les années 20

Emerged during the prohibition at New York in 1920

Gin, Luxardo, sirap de miel maison, citron vert pressé

Gin, Luxardo, home-made honey syrup, fresh lime

Lynchburg Lemonade

Créé par John Landis Mason en 1858 et en hommage à la distillerie Jack Daniel's

By John Landis Mason on 1858 to pay homage to the Jack Daniel's distillery

Jack Daniel's, Cointreau, citron pressé, limonade maison

Jack Daniel's, Cointreau, lemon juice, home-made lemonade

Last World

Imaginé à « l'Athlétic Club » de Détroit aux États-Unis

Created at the "Athletic Club" in Detroit, Michigan

Gin, Luxardo, Chartreuse, citron vert pressé, sirop de sucre de canne

Gin, Luxardo, Chartreuse, lime juice, sugar cane syrup

Russian Spring Punch

Création de Dick Bradsell en 1997 à Londres

By Dick Bradsell, London 1997

Vodka, liqueur de cassis, citron pressé, sirop de sucre de canne, Champagne Ice-Moët

Vodka, blackcurrant liquor, lemon juice, sugar cane syrup, Ice-Moët Champagne

Paloma

Mexico, année 50, Don Javier Delgado Corona créé cet incontournable cocktail

This essential cocktail has been created by Don Javier Delgado Corona in the 50' at Mexico

Téquila Don Julio Blanco, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop d'agave, soda pamplemousse

Don Julio Blanco Tequila, grapefruit juice, lime, agave syrup, grapefruit soda

French 75

Mexico, années 50, Don Javier Delgado Corona créé cet incontournable cocktail

This essential cocktail has been created by Don Javier Delgado Corona in the 50' at Mexico

Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, Champagne

Gin, lemon juice, sugar cane syrup, Champagne

SEZZ eme Spritz

Quand la fève de Tonka apprivoise la gariguette

When the Tonka's bean meet the gariguette

Apérol, Shrub fraise maison, fève de Tonka, prosecco

Aperol strawberry home-made shrub, Tonka bean, prosecco

Sexy Mule

Des fruits d'été allongés de soda au gingembre, tout en simplicité

Summer fruits with ginger's soda, simplicity

Vodka, purée passion, purée de framboise, jus de citron vert, sucre de canne, ginger beer

Vodka, passion puree, raspberry puree, lime juice, sugar cane syrup, ginger beer

BBC Frozen

Fraicheur, onctuosité, crémosité

Fresh, smooth and creamy

Baileys, coco, banane

Baileys, coco, banana

Pink Summer

Alliance de vin, fruits rouges et agrumes. Parfait pour l'été

Perfect balance of wine, red fruits and citrus. Fresh and ideal for the summer

Côte de Provence rosé, liqueur de Chambord, pamplemousse

Provencal rosé wine, Chambord liquor, grapefruit

Water Melon Cooler

Puissant mais léger, frais, le cocktail des retours de plage

Strong and light, fresh, ideal after a long day at the beach

Vodka, liqueur Italicus, liqueur Saint-Germain, pastèque, eau gazeuse

Vodka, Italicus liquor, Saint-Germain liquor, watermelon, soda water

Cocktails sans alcool (12 à 15 cl)

14

Juice Runner

Purée de passion, jus d'ananas, jus de citron, sirop de pêche
Passion fruit puree, pineapple juice, lemon juice, peach syrup

Petite Brise

Jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop d'orgeat, tonic
Grapefruit juice, lime juice, orgeat syrup, tonic

Apple Pilar

Jus de pomme Alain Milliat, jus de citron vert, menthe fraîche, ginger beer
Apple juice from Alain Milliat, lime juice, fresh mint, ginger beer

Méli Mélo

Melon frais, jus d'orange, framboises fraîches, cannelle
Fresh melon, orange juice, fresh raspberry, cinnamon

Nos Cocktails Detox Kookabara (25 cl)

10

Concombre: Pomme, Concombre, Céleri, Epinard, Citron
Cucumber: apple, cucumber, celery, spinach, lemon

Fruits rouges: Pomme, Banane, Framboise, Myrtille
Red fruit: apple, banana, raspberry, blueberry

Eau Détox, selon notre inspiration
Barmen inspiration detox water

10

DRINKS

Bières / Beers

Blonde of St-Tropez, Bière de Monaco (33cl)	12
Corona, 1664, Hoegaarden Blanche (33cl)	10
Heineken 0.0 sans alcool (33cl)	8

Vins au verre / Wine by the glass (12cl)

Kir vin blanc (cassis, framboise, pêche)	12
Sélection du sommelier	12
Sélection du sommelier Prestige	15
Kir royal (cassis, fraise, pêche)	20

Gin (5cl)

Citadelle (France)	20
Mombasa Club (Angleterre/UK)	20
Hendrick's (Écosse/Scotland)	20
Nordes (Espagne/Spain)	20
Gin Mare (Espagne/Spain)	22
The Botanist (Écosse/Scotland)	22
Star of Bombay (Angleterre/UK)	22
Tanqueray Ten (Angleterre/UK)	22
Death's Door (États-unis/US)	22
Bleu Royal (Canada/Canada)	22
Monkey 47 (Allemagne/Germany)	24

Vodka (5cl)

Zubrowska (Pologne/Poland)	16
Ketel One (Hollande/Netherlands)	18
Belvedere (Pologne/Poland)	20
Grey Goose nature (France)	20
Grey Goose VX	30
Supplément Red Bull	5

Tequila - Mezcal (5cl)

Don Julio Blanco	20
Patrón silver	20
Don Julio Reposado	22
Patrón Añejo, Mezcal Illegal Añejo	30
Don Julio 1942 Añejo	45
Clase Azul Reposado	45

Rhum - Cachaça - Pisco (5cl)

Cachaça Engenho da Vertente (Bresil)	18
Pisco Waqar blanco (Chili)	16
Plantation 3 stars (Barbades, Jamaïque, Trinidad)	16
Havana 3 ans (Cuba)	16
Plantation Barbados Gran Reserve	20
Pyrat XO (Anguilla, Caraïbes)	30

Prix nets en euros / net prices in euro - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Appéciez avec modération.

Nets prices in euro - Alcohol should be consumed in moderation

Zacapa XO (Guatemala)	36
Karukera cuvée Christophe Colomb 1493 (Guadeloupe)	59

Whiskies Écossais et Irlandais / *Scottish and Irish whiskies* (5cl)

Johnny Walker Black Label	18
Aultmore 12 ans, Glenmorangie "Nectar d'Or"	26
Octomore Scottish Barley	34
Glendronach 18 ans Allardice	43
Glennfiddich 21 ans Gran Reserva	44
Jameson	18

Whiskies Américains et Canadiens / *American and Canadian whiskies* (5cl)

Jack Daniel's (Tennessee)	18
Bulleit Bourbon	19
Bulleit Rye (Rye whisky)	20
Gentleman Jack (Tennessee)	22
Blanton's straight from the Barrel (Bourbon)	26

Whiskies Japonais / *Japanese whiskies* (5cl)

Nikka Coffey Grain	23
--------------------	----

Liqueurs / *Liquors* (5cl)

Grand Marnier, Amaretto, Frangelico, Kahlua, Limoncello, Bailey's	16
Get 27, Get31, Menthe Pastille, Sambucca, Fernet Branca, Italicus	16
Chartreuse Verte, Jagermeister, Patron XO café	22

Cognac (4cl)

Baron OTARD V.S	17
Hennessy fine de Cognac	18
Hennessy X.O	45
Hennessy Paradis	125

Armagnac (4cl)

Bas Armagnac Delord Vsop	17
Bas Armagnac Delord 1964	45

Eaux-de-vie (4cl)

Framboise, Poire Williams, Vieille Prune	16
Grappa Nardini Aquavite, Nardini Acqua di Cedro	20
La blanche de Christian Drouin	12
Christian Drouin XO Pays d'Auge	22
Marc de Provence	12

Caféterie / *Cafeteria*

Expresso/double	7/12
Café latte, cappuccino	8
Thés & Infusions du Palais des Thés / <i>Tea and herbal tea from the Palais des Thés</i> (<i>Darjeeling, Earl Grey, Sencha, Verveine, Camomille, Tilleul, Menthe fraiche</i>)	8

Soft drinks (25 à 33cl)

Coca-cola, coca-cola zéro, citronnade maison	8
Three Cents tonic water, Aegean tonic, pink grapefruit soda, ginger beer	8
Orangina	8
San bitter	6
Red bull	10

Jus de fruits / *Fruit juice Alain Milliat* (33cl)

Ananas, pomme, fraise, framboise, tomate rouge, mangue, poire, carotte, grenade <i>Pineapple, apple, strawberry, raspberry, tomato, mango, pear, carrot, granada</i>	8
---	---

Jus de fruits pressés / *Fresh fruit juice*

10

Orange, pamplemousse, citron, citron vert <i>Orange, grapefruit, lemon, lime</i>	
---	--

Eaux minérales naturelles / *Natural mineral water*

Eau 808 (75cl)	7
Eau 808 (40cl)	5

Eaux minérales naturelles avec adjonction de gaz carbonique / *Sparkling mineral water*

Eau 808 (75cl)	7
Eau 808 (40cl)	5

N'hésitez pas à nous demander le cocktail de votre choix parmi les nombreux classiques et créations que vous aimez déguster. Nos barmen se feront un plaisir de ravir vos papilles...

Do not hesitate to ask us for a cocktail of your choice among the selection of classics and creations you love to taste. Our bartenders will be happy to delight your taste buds

Tapas

Tarif pour 2 personnes / Price for 2 people

Jambon ibérique Bellota-Bellota à l'os, pain à l'huile des Baux de Provence <i>Iberic ham Bellota-Bellota, toast with olive oil from les Baux de Provence</i>	24
Anchois Boquerones Kaviari, marinés à l'huile d'olive, pain grillé, beurre d'Echiré demi-sel <i>Marinated anchovies in olive oil from Kaviari, toast, semi-salted butter from Echiré,</i>	21
Saumon fumé, citron confit, roquette <i>Smoked salmon, lemon confit, arugula</i>	18
Tapenade d'olives noires à l'ail et câpres, pain toasté <i>Black olives tapenade with garlic</i>	14
Queues de gambas sautées en persillade à la tomate <i>Sautéed gambas with a parsley and tomato sauce</i>	16
Caviar Oscietre Prestige de la Maison Kaviari, mini blinis, crème épaisse, râpé de citron <i>Prestige Osetra Caviar from « Maison Kaviari », mini blinis, cream, grated lemon</i>	20grs 90 30grs 125