

The View

COCKTAILS SIGNATURE



PEPERONE

RHUM AMBRE SPICED/ LIQUEUR DE POIVRON / JUS DE CITRON/PURÉE DE FRAMBOISE/LIQUEUR DE PIMENT OISEAU/GINGER BEER

16€



RED CANA

CACHACA / JUS DE CITRON/ BITTER FLEUR D'ORANGER/ SIROP DE FLEUR DE SUREAU/ JUS DE FRAMBOISE/ FUMAGE AU BOIS DE SANTAL

14€



(blanch)E & Marguerite

GIN / BLANCHE D'ARMAGNAC/ COINTREAU/ JUS DE LITCHI /JUS DE POMME/ JUS DE CITRON/ POUDRE DE CANNELLE

16€



SANGRIA

RHUM BLANC/ BLANCHE D'ARMAGNAC/ JUS DE CITRON/ LIQUEUR DE LITCHI/ JUS DE POMME / JUS DE CRANBERRY/ BITTER GRAPEFRUIT / POUDRE DE CANNELLE

16€



LE DÉCOUVERTE

AU JOUR LE JOUR EN FONCTION DE L'HUMEUR DE NOTRE BARMAN

14€



THE VIEW

COCKTAIL SIGNATURE
THE VIEW

14€



CIGAR MALT

WHISKY SHERRY OLOROSO CIGAR MALT/ VERMOUTH EXTRA DRY / JUS DE CITRON/ SIROP DE CANNELLE/ FLAMBAGE A LA CANNELLE

16€



SPRITZER MENU

AU CHOIX: CLASSIC (APEROL)/ BITER (CAMPARI)/ JAPAN (FU-KI) / HUGO (LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU)/ ITALICUS (BERGAMOTTE)

14€



JARDIN DES THÉS

VODKA THE MENTHE/ JUS DE CITRON/ LIQUEUR DE CONCOMBRE /SIROP DE JASMIN/ GINGER BEER

14€



SAIGON

GIN SAIGON BAIGUR/ LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU/ JUS DE CITRON/TONIC / HIBISCUS

14€



LE SUR-MESURE

EN FONCTION DE VOS ENVIES, NOTRE BARMAN VOUS RÉALISE VOTRE COCKTAIL

15€



Cocktails Signature

Sans Alcool-12€

JARDIN DETOX

Lyre's gin sans alcool / Jus de poire / Sirop de jasmin / Ginger beer artisan tonic

AMARETTI SOUR

Lery's amaretti / citron vert / sirop de vanille / blanc d'oeuf

LYRE'S SPRITZ

Lyre's italian spritz sans alcool / Prosecco sans alcool / eau pétillante

CH'TI ZERO

Nolow n°4 (gin sans alcool) / purée de rhubarbe / Jus de citron vert / Jus de fraise / orange
sec lyre's

HANA

Nolow n°7 (gin sans alcool infusé gingembre) / sirop de fleur de sureau / jus de citron vert /
Tonic violette / Hibiscus

FREE BUNNY

Nolow n°7(gin sans alcool infusé gingembre) /Jus de citron vert / jus de carotte

Cocktails

Classiques-12€

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à demander à un barmans

Mojito, Spritz, Cuba libre, Gin fizz, Cosmopolitain, Margarita, Expresso martini, Sex on the Beach, Tequila Sunrise, Sour, Old Fashioned, Pina colada, Mule, Américano, Daiquiri, Bloody mary, Caipirinha, Négroni, Dark and Stromy, Collin's.

Cocktails Royal(avec champagne Taittinger)16€

Cocktails

Classiques

Sans Alcool-10€

Nos barmans sont capables de faire tous les cocktails classiques en version sans alcool

Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Virgin Sex On The Beach, Virgin Cosmopolitain

Sur Mesure Sans

Alcool-12€

CARTE SÉLECTION À PARTAGER

SÉLECTION GOURMANDE

OLIVES VERTES & NOIRES DE KALAMATA	8€
HOUMOUS MAISON	8€
<i>Assortiment de gressin</i>	
GUACAMOLE	8€
<i>Tortilla croquante panecarasso</i>	
TZATZIKI MAISON	8€
<i>Assortiment de gressin</i>	
TAPENADE D'OLIVES NOIRES	8€
<i>Assortiment de gressin</i>	
SAUCISSE SÈCHE	10€
<i>Nature ou chorizo</i>	
RILETTES	10€
<i>Accompagner de pain et cornichon</i>	
TOMATES SÉCHÉES ET FETA	12€
<i>Feta en provenance de Grèce de Lemnos</i>	
VENTRECINA	14€
<i>Chorizo italien doux légèrement épicé</i>	
SCUDETTO	14€
<i>Saucisson d'épicerie fine italienne</i>	
MORTADELLE À LA TRUFFE	15€
<i>Parsemée de truffes noires</i>	
JAMBON SERRANO	15€
<i>17 mois d'affinage</i>	
BURATTA	17€
<i>Aux pesto rouge et vert velours de balsamique aux figues avec focaccia</i>	
CARPACCIO DE FAUX FILET	19€
<i>Huile d'olive copeaux de parmesan</i>	
SELECTION FROMAGES	22€
<i>By Philippe Olivier</i>	
ARAGOSTINE ET CANNOLI (SUCRÉ)	8€
<i>au choix: Chocolat, Café, Cappuccino, Pistache, Citron</i>	

LES PLANCHES

LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE	21€
<i>Houmous maison, Pesto, Olives Kalamata, Tzatziki maison, Tomates séchées, Guacamole</i>	
LA PLANCHE IBÉRIQUE	24€
<i>Saucisson Scudetto, Jambon Serrano, Saucisson Ventrecina, Mortadelle à la Truffe, Saucisse sèche</i>	
LA PLANCHE MIXTE	27€
<i>Saucisson Scudetto, Jambon Serrano, Saucisson Ventrecina, Mortadelle à la Truffe, Saucisse sèche et sélection de fromages by Philippe Olivier</i>	

NOTRE SÉLECTION DE RHUMS

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

Kraken Black Spiced

10€

Les notes gourmandes de caramel, de cannelle, de clou de girofle et de gingembre sont prolongées par des notes de pain d'épices pour une finale persistante légèrement poivrée

Havana 7 ans

12€

Notes raffinées de cacao chaud, de vanille, de canne à sucre, de marron et de fruits tropicaux, rehaussées par des accents boisés et épicés

Trois rivières ambré agricole

8€

Notes miellées, évoque des notes subtiles de caramel, de lait et de pain grillé

Zacapa solera 23

18€

Notes de miel, caramel, chêne épicé et de saveurs de fruits secs

Plantation pineapple

16€

Notes peu sucrées, ananas et vanille

Plantation XO

20€

Notes de coco grillée, orange, de canne à sucre et de vanille

Ferroni Ocean indien brut de fut

16€

Rhum 6 Ans d'âge, note miel et curry.

Tabac et olive noire en fin débouche.

Home Distillers rhum

17€

Vanille très prononcée avec des notes de caramel et de coing

Ron Millonano solera 15

16€

Touche de vanille, boisé en provenance du Pérou

Ron Matusalem solera 15

20€

Fut Français, Boisé et sec

NOTRE SELECTION DE GIN

CONTENANT MIN. EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL ACCOMPAGNÉ DE TONIC

Hendrick's

14€

Notes de Genièvre, rose, concombre, narcisse, fleur du sureau, vanille, poivre blanc, anis

Nordes

14€

Notes douces et élégantes, très fraîches et délicates; notes de fleurs, d'agrumes et de genièvre.

G Vine

14€

Notes florales, épicées, arômes délicats de cardamome et de gingembre, Rond et herbacé

Monkey 47

18€

Les agrumes sont plus clairement exprimés(citron vert, citron, orange) et sont accompagnés d'épices (poivre de Sichuan, cannelle). Les notes végétales, rafraichissantes, coriandre, de l'herbe coupée, des baies de genièvre et du camphre. On décèle aussi par moment un peu de cèdre, de l'orgeat et un peu de banane.

Tanquerai 10

16€

Notes d'agrumes et présence subtile de baies de genièvre, relevées par d'authentiques notes de camomille

Copper head

18€

Notes Rondes, vanillées et équilibrées également de fleurs et blanches

Etsu gin double yuzu

16€

Etsu gin distilled with pacific ocean water

14€

Estu gin classic

12€

Matsui gin hakuto

16€

Juillet

16€

Quadruple anisé Maison Ferroni

Les Landes gin

14€

Fruité et puissant. Rond et gourmand, camomille, bourgeon de pin, timut, gingembre

Oli'gin

16€

Dominante de Genièvre et Olive, tonalités salines et iodées

Juillet main de bouddha

16€

Distillé avec de la main de Bouddha(Variété de Citron Asiatique) , Maison Ferroni

La note sauvage

18€

Gin français, Bio, Note boisée et de Framboise des Bois

NOTRE SÉLECTION DE WHISKYS

CONTENANT MIN. EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

Whisky Ecosais single malt

MACALLAN 12 ANS <i>Notes de miel, vanille et épices douces</i>	25€
LAGAVULIN 16 ANS <i>Notes de miel, vanille et épices douces</i>	18€
OBAN <i>Très tourbé et iodé, réglisse</i>	18€
ABERLOUR CASG ANNAMH <i>Fruité d'orange, acidulé de cerise confite et raisin sec, avec une note de gingembre</i>	14€
GLENFIDDICH <i>Ce single malt tire son originalité de son vieillissement dans les fûts de chênes vierges français</i>	12€
BRUICHLADDICH <i>Whisky Tourbé</i>	18€
OCTOMORE 14.1 Whisky Tourbé 128.9PPM	29€
OCTOMORE 14.3 <i>Whisky le plus Tourbé au Monde 214.2PPM</i>	39€

Whisky USA

MAKER'S MARK Notes de réglisse à la violette, boisé, vanillé, noix et raisins secs	10€
FOUR ROSES Notes de fruits confiturés, sirop d'érable	11€

NOTRE SÉLECTION DE WHISKYS

CONTENANT MIN. EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

Whisky Français

WHISKY DE WAMBRECHIES

8€

Un nez puissant, l'attaque est chaude avec une note herbacée

HOME DISTILLERS SINGLE MALT MANDRANT

16€

Fruitée avec des notes caramélisées et une finale sur la tourbe Distillation artisanale, élevé en fut de Bordeaux Rouge

A.ROBOREL DE CLIMENS-FINITION MERLOT

16€

Whisky en édition limitée. Single malt, affiné en ex-futs de vin du Château Guadel(Grand cru classé Saint-Emilion)Bouche attaque puissante, fruits, belle longueur épicée

A.ROBOREL DE CLIMENS-FINITION GRENACHE NOIR

18€

Whisky en édition limitée. Single malt, affiné en ex-futs de banyuls de la Coume Del Mas(grand cru). Bouche: attaque onctueuse, belle épaisseur, élégant, finale longue et intense

Whisky Japonais

Nikka From The Barrel

18€

TOGOUCHI

10€

Notes très douces et saveurs de noix de coco et fruits exotiques

NIKKA COFFEY

12€

Notes exotiques fruitées et très originales, issu d'un seul grain de maïs

AKASHI

10€

Senteurs de sherry, de vanille et de camomille

Whisky Gallois

PENDERYN

12€

Notes de praline et vanille, il évolue sur les arômes de fruits

NOTRE SELECTION DE DIGESTIFS PRESTIGES

CONTENANT MIN. EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

Lachanèche Limoneello Bio

12€

Distillerie artisanale 100% française

Lachanèche Menthe Bio

12€

Distillerie artisanale 100% française

Chartreuse Jaune

19€

43 vol élaboré à base de 130 plantes par les pères chartreux

Chartreuse Verte

20€

55 vol élaboré à base de 130 plantes par les pères chartreux

Chartreuse Mof

25€

45% vol cuvée meilleur ouvrier de France

Chartreuse 9ème Centenaire

29€

47% vol cuvée créée à l'occasion de 900ème anniversaire de la chartreuse

Chartreuse Verte Vep

39€

54% vol Chartreuse verte avec un vieillissement exceptionnellement prolongé en fut de chartreuse

Fontagard Cognac XXO

30€

Rare cognac avec l'appellation XXO avec une finition en fut de sherry Oloroso

Calvados Morin Extra

14€

Calvados du pays d'auge appellation contrôlée

Calvados Morin XO

20€

Calvados du pays d'auge appellation contrôlée

Eau de vie Reserve de Famille Vieille Prune

20€

Eau de vie Reserve de Famille Poire Williams Reserve

20€

Eau de vie Reserve de Famille Mirabelle d'alsace

20€

Poire Williams Rouge

30€

NOTRE SÉLECTION DE VINS

VINS ROUGES

12cl/75cl

Cuvée Carlton Merlot

6€ / 29€

Bordeaux

AOP Bordeaux Supérieur "Château Lalande-Labatut" 2018

9€ / 40€

Pays d'oc

AMY-2021-Grenache & Syrah

9€ / 40€

Bourgogne

- / 48€

AOP Hautes Côtes de nuit 2020

Rhône

- / 69€

AOP Côte- Rôtie "E.Guigal" 2019

VINS BLANCS

12cl/75cl

Cuvée Carlton Viognier

6€ / 29€

Bordeaux

AOP entre deux mers "Château Lalande-Labatut"

6€ / 29€

Pays d'OC

suzy-2022-Chardonnay

9€ / 40€

Loire

AOC Sancerre Domaine "La Mercy Dieu"

- / 48€

Alsace

AOP Gewurtztraminer Vendanges Tardives "Wolfberger"

- / 52€

VIN BLANC MOELLEUX

12cl/75cl

Loire

9€ / 38€

AOP Coteau du Layon

VIN ROSE

12cl/75cl

Cote de Provence

9€ / 40€

AOP Château Minuty "M de Minuty"

VINS D'AILLEURS

75cl

Italie(Sicile)

Nero d'Avola Saponi Mediterranei

38€

Espagne(Toro)

Xavier Iturria Tinto "Iturria"

38€

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

TAITTINGER BRUT

La Coupe	14€
12cl	
La Bouteille	75€
75cl	
Le Magnum	130€
1.5l	

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ

La Coupe	15€
12cl	
La Bouteille	85€
75cl	

TAITTINGER PRELUDE "GRANDS CRUS"

La Bouteille	95€
75cl	

COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANC "GRANDS CRUS"

La Bouteille	180€
75cl	

BIÈRES

EN BOUTEILLE

The View IPA 6°33CL	7€
Anosteke Blonde 7.5°CL	7€
Bière pression-Triple Karmelit 8.4°25CL	5€
Bière pression-Triple Karmelit 8.4°50CL	9€

SOFT DRINKS

Vittel 25CL	3.5€
Perrier 33CL	5€
Coca-Cola, Coca Zéro 33CL	5€
Fuzetea 33CL	5€
Pur Jus de Fruit et Nectar Emile Vergeois 25CL	7€
Fabrication en France 100% artisanale	
Abricot, Raisin, Fruit de la passion, Mangue, Tomate, Pomme, Poire, Fraise, orange	
Red Bull	9€
Regular, sugar free, Pastèque 25cl	

BOISSONS CHAUDES

Nespresso Ristretto	2.5€
Nespresso Espresso	3.5€
Nespresso Lungo	4€
Cappuccino	6€
Thé Damman au Choix	6€