



The View

BAR PANORAMIQUE

— *by Carlton* —

UN BAR À COCKTAIL UNIQUE

Cocktails iconiques sur mesure, ambiance chaleureuse et tamisée, personnel souriant et avenant, c'est dans cette atmosphère de boudoir par excellence que vous pourrez venir savourer un instant intime et inoubliable, et ce, face à l'Opéra et la Vieille Bourse.

La carte de cocktails est proposée par nos barmen et nos mixologues. Ils se feront un plaisir de réaliser un cocktail personnalisé qui épousera chacun de vos souhaits et vous procurera les émotions attendues pour une dégustation unique et intemporelle.

Préparez vos propres cocktails lors de nos ateliers de Mixologie ! Teambuilding, EVJF, anniversaire ou juste soirée entre amis, venez apprendre à marier les saveurs dans vos cocktails dans une ambiance conviviale et détendue !

Préparez deux cocktails emblématiques du bar The View et un cocktail surprise...

- Durée : 2 heures
- Coût : 59 € / personne
- De 5 à 14 personnes

Des créneaux sont ouverts chaque premier samedi du mois pour les inscriptions individuelles ou les groupes de moins de 5 personnes.



POUR RÉSERVER UN ATELIER MIXOLOGIE

COCKTAILS SIGNATURE SANS ALCOOL - 12€

JARDIN DETOX

Lyre's Gin sans alcool / Jus de Poire / Sirop de Jasmin / Ginger Beer artisan tonic

AMARETTI SOUR

Lyre'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 ZÉRO

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

COCKTAILS CLASSIQUES - 12€

Nous faisons tous les cocktails classiques que vous connaissez, n'hésitez pas à solliciter un de nos barmen.

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

Pomstar Martini 16€

Cocktails Royal (avec champagne Taittinger) 16€

COCKTAILS CLASSIQUES SANS ALCOOL - 10€

Nos barmen peuvent faire tous les cocktails classiques en version sans alcool.

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

SUR MESURE SANS ALCOOL - 12€

SUR MESURE AVEC ALCOOL - 16€

COCKTAILS SIGNATURE

Clear By E&M

15€

Mezcal se busca anejo / purée coco / jus d'ananas / liqueur de banane

Jardin d'Eden

15€

Gin birdie timut / sirop de violette / jus de calamansi / citron vert / tonic fleur de cerisier

Cherry Bubble

16€

Calvados vsop / purée rhubarbe / jus de framboise / citron vert / agar-agar / sirop de cerise

Fizzy Leek

14€

Vodka thé menthe / cordial de poireau / jus de poire / pure pomme / prosecco

Piment de Kiyomi

16€

Rhum kiyomi / liqueur piment oiseau / liqueur de jalapenos / purée yuzu / jus de maracuja / gingerbeer

Cerneau de Cassis

15€

Whisky monkey shoulder / liqueur de noix / huile de noix / bitter cassis

View Smash

14€

Ol'gin / feuilles de basilic / sirop d'hibiscus / paragon

Le Découverte

14€

Au jour le jour en fonction de l'humeur de notre barman

The View

14€

Cocktail signature The View

NOTRE SÉLECTION DE RHUMS

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

Anne Bonny

12€

Les saveurs gourmandes de caramel, de cannelle et de vanille s'épanouissent en une touche de pain d'épices, laissant place à une finale persistante subtilement épicée.

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 pincapple

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 fût

16€

Rhum 6 ans d'âge, note miel et curry.

Tabac et olive noir en fin de bouche.

Home Distillers rhum

17€

Vanille très prononcée avec des notes de caramel et de coing.

Ron Millonario solera 15

16€

Touche de vanille, boisé en provenance du Pérou.

Ron Matusalem solera 15

16€

Fût Français, boisé et sec.

N'hésitez pas à solliciter l'expertise de nos barmen ou à découvrir directement nos références élégamment sélectionnées dans notre Bar.

NOTRE SÉLECTION DE GIN

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL ACCOMPAGNÉ DE TONIC

Hendrick's

14€

Notes de genièvre, rose, concombre, narcisse, fleur de sureau, vanille, poivre blanc et anis.

Nordes

14€

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

G Vine classique / June By G Vine poire/ June By G Vine pêche

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 blanches.

Etsu gin double yuzu

16€

Etsu gin distilled with pacific ocean water

14€

Etsu gin classic

12€

Etsu gin double orange

16€

Juillet anisé

14€

Quadruple anisé Maison Ferroni

Oli'Gin

16€

Dominante de genièvre et olive, tonalités salines et iodées.

La note sauvage

18€

Gin français, bio, notes boisées et de framboises des bois.

Gin Birdie Timut

14€

NOTRE SÉLECTION DE WHISKIES

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

Whisky Ecossais Single Malt

Macallan 12ans

25€

Notes de miel, vanille et épices douces

Lagavulin 16ans

18€

Notes de miel, vanille et épices douces.

Oban

18€

Très tourbé et iodé, réglisse.

Aberlour Casg Annamh

14€

Fruité d'orange acidulé de cerises confites et raisins secs avec une note de gingembre.

Glenfiddich

12€

Ce single malt tire son originalité de son vieillissement dans les fûts de chênes vierges français.

Bruichladdich

18€

Whisky tourbé.

Whisky USA

Four Roses

11€

Notes de fruits confiturées, sirop d'érable.

Bulleit Bourbon 10 ans / Rye

14€

NOTRE SÉLECTION DE WHISKIES

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

Whisky Français

Home Distillers Single Malt Mandrant

16€

Fruité avec des notes caramélisées et une finale sur la tourbe. Distillation artisanale, élevé en fût de Bordeaux Rouge.

Arlett

15€

Fruité, vanillé et légèrement iodé.

Whisky Japonais

Nikka From The Barrel

18€

Nikka Coffey

12€

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

Togouchi

10€

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

Akashi

10€

Senteurs de sherry, de vanille et de camomille.

Fuyu

16€

Fumé avec des notes de noix de coco et de caramel.

Hinotori x Goldorak

18€

Whisky Mexicain

Abasolo

14€

Elaboré à partir de maïs 100 % mexicain, il dévoile des notes fumées et boisées grâce à son élevage en fût de chêne.

NOTRE SÉLECTION DE DIGESTIFS PRESTIGES

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

Lachanenche Limoncello Bio

12€

Distillerie artisanale 100% française.

Lachanenche Menthe Bio

12€

Distillerie artisanale 100% française.

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 du 900ème anniversaire de la chartreuse.

Chartreuse Verte Vep

39€

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

Calvados Morin VSOP

11€

Calvados du pays d'auge appellation contrôlée.

Eau de vie Reserve de Famille Vieille Prune

20€

Eau de vie Reserve de Famille Mirabelle d'Alsace

20€

Martell Cognac VSOP

15€

Hennessy Cognac XO

30€

Laubade Armagnac XO Hors d'âge n°5

30€

Laubade Armagnac Millésime 1998

20€

NOTRE SÉLECTION DE VINS

VINS ROUGES

12cl/75cl

Cuvée Carlton

6€/29€

Bordeaux

9€/40€

AOP Bordeaux Supérieur " Château Lalande-Labatut" 2018

Pays d'OC

9€/40€

Amy-2021-Grenache & Syrah

VINS BLANCS

12cl/75cl

Cuvée Carlton

6€/29€

Viognier

Bordeaux

6€/29€

AOP entre deux mers " Château Lalande-Labatut"

Pays d'OC

9€/40€

Suzy-2022-Chardonnay

Loire

-/48€

AOC Sancerre Domaine " La Mercy Dieu"

VINS BLANCS MOELLEUX

12cl/75cl

Loire

9€/38€

AOP Côteau du Layon

Alsace

-/52€

AOP Gewurtztraminer Vendanges Tardives " Wolfberger"

VIN ROSÉ

12cl/75cl

Côte de Provence

9€/40€

AOP Château Minuty " M de Minuty"

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	

COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANC « GRANDS CRUS »

La Bouteille	180€
75cl	

BIÈRES

EN BOUTEILLE

The View IPA 6° 33 CL	7€
Anosteke Blonde 7.5° 33CL	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	

BOISSONS CHAUDES

Nespresso Ristretto	2.5€
Nespresso Espresso	3.5€
Nespresso Lungo	4€
Cappuccino	6€
Thé Damman au Choix	6€
Irish Coffee	12€
(French, Jamaican, Russian, Normandian, Italian, British, Baileys, Mexican, etc)	

SÉLECTIONS GOURMANDES FOOD

Olives vertes & noires de Kalamata
8€

Houmous maison assortiment de gressins
8€

Guacamole tortillas croquantes panecarasso
8€

Tartinable de tomates assortiment de gressins
8€

Tapenade d'olives noires ou vertes
10€

Saucisse sèche chorizo
10€

Poivrons chèvres
12€

Ventricina Chorizo d'Abruzzes en Italie
14€

Mortadelle à la truffe parsemée de truffes noires
15€

Jambon serrano 17 mois d'affinage
17€

Saucisson mignon 2 pièces
8€

Assiette de saumon servie avec du pain grillé et citron
20€

La planche végétarienne
21€

Houmous maison, olives noires et vertes, tartinable de tomate, poivron chèvre, guacamole, tapenade d'olive

La planche ibérique
24€

Ventricina, jambon serrano, mortadelle à la truffe, saucisson mignon, saucisse sèche de chorizo

Sélection de fromages
22€

By Philippe Olivier

La planche mixte
27€

Ventricina, jambon serrano, mortadelle à la truffe, saucisson mignon, saucisse sèche de chorizo et notre sélection de fromages
by Philippe Olivier

UNE QUESTION ?

**NOS BARMEN SONT À VOTRE
DISPOSITION POUR VOUS
CONSEILLER ET RÉPONDRE À
TOUTES VOS INTERROGATIONS.**



**LAISSEZ-NOUS
VOTRE AVIS**

