

PETIT DÉJEUNER / *BREAKFAST*

08:30 – 11:00

Le petit déjeuner à la Française (Corbeille de pains et viennoiseries, beurre, confiture, café ou thé au choix et jus de fruits frais)
Breakfast French-style (Breads & pastries basket, butter, jam, coffee or tea & fresh fruit juice)

La sélection d'œufs (2 œufs au choix + 2 garnitures) Œufs brouillés, au plat ou en omelettes
Eggs selection (2 eggs of your choice + 2 sides) Scrambled eggs, fried or omelette

Garnitures Jambon de dinde, fromage, tomate, champignons, bacon de bœuf, saucisse de volaille
Sides Turkey ham, cheese, tomato, mushroom, beef bacon, chicken sausage

Garnitures en supplément
Extra sides

Le toast avocat et saumon fumé sauce ponzu
Avocado and smoked salmon toast

Les œufs Bénédictines façon «Joël Robuchon»
Eggs benedict «Joël Robuchon»-style

Croissant aux amandes
Almond croissant

Brioche nature
Plain brioche

Pain au chocolat & amandes café
Pain au chocolat & almonds coffee

Pain aux raisins
Raisin bread

Pain Suisse Vanille
Swiss Vanilla Bread

Pain Suisse Chocolat
Swiss Chocolate Bread

Chausson aux pommes
Apple turnover

Danish crème brûlée
Danish crème brûlée

Danish pistache framboise
Danish pistache framboise

Pain suisse au jambon emmental
Swiss bread with Emmental ham

La corbeille de pain (pour une personne)
Baguette tradition, pain de mie tranché toasté, pain brioché, pain aux céréales
Bread basket (for one person)
French bread baguette, grilled French toast, brioche bread, cereals bread

Boissons chaudes

Espresso
Espresso Décafeiné <i>decaffeinated espresso</i>
Double espresso
Cappuccino
Café Latté
Frappuccino
Chocolat chaud «Joël Robuchon» <i>Hot chocolate «Joël Robuchon»</i>
Chocolat chaud Viennois Joël Robuchon <i>Hot chocolate Viennese Joël Robuchon</i>
Attay Thé marocain à votre convenance <i>Moroccan mint tea to your taste</i>
Jus de fruit frais pressé <i>Freshly squeezed juices</i>
Orange, citron <i>Orange, lemon</i>
Carotte, citron-gingembre, pomme <i>Carrot, lemon-ginger, apple</i>
Cafés Moulu 100% Arablca et Thés Joël Robuchon / <i>Ground Coffee 100% Arabica and Tea Joël Robuchon</i>
Guatemala Région de Huehuetenango
Costa Rica Région de la Vallée Centrale
République Dominicaine Région du Ocoa
Mexique région de la Chiapas (Décaféiné)

Thés noirs / *Black Teas*

Intense breakfast (Thé noir du Rwanda / *Black tea from Rwanda*)
Royal Earl Grey (*Thé noir à la bergamote /Bergamot black tea*)

Thé blanc / *White Teas*

Perles de Jasmin, fleurs de jasmin / *Jasmin flower*

Infusion / *Infusions*

Pure Verbena (Verveine du Maroc / *Verbena from Morocco*)

MENU / *MENU*

12:00 – 22:00

Les entrées / *STARTERS*

Le caviar d’aubergine à l’huile d’olive Bio “ Les Domaines”, méli-mélo de légumes croquants V
Eggplant caviar with “Les Domaines” Bio olive oil and its medley of crunchy vegetables

La salade César au poulet et bacon de bœuf
Caesar salad with chicken and beef bacon

Le saumon fumé norvégien, crème de curry à la ciboulette, toasts chauds
Smoked Norwegian salmon, curry cream with chives, warm toasts

La feta croustillante en salade d’avocat et concombre
Crispy feta in avocado and cucumber salad

Le Gaspacho de tomate et framboise à l’huile d’olive du domaine
The estate’s tomato and raspberry gazpacho with olive oil

La burrata crémeuse et ses tomates de saison, basilic
Creamy burrata with seasonal tomatoes and basil

La Fraicheur de tomate au thon confit, légèrement citronnée et œuf de caille
Tomato freshness with tuna confit, slightly lemony and quail egg

Le haricot vert bio ‘les Domaines’ en salade et ses artichaut marinés, tomates confites
Organic green beans ‘les Domaines’ in salad and marinated artichokes, candied tomatoes

Le carpaccio de sériole sur un fin guacamole, vinaigrette orange relevée au yuzu
Amberjack carpaccio on a fine guacamole, orange vinaigrette spiced with yuzu

La daurade Royal en carpaccio citronnée et piment d’Espelette
Royal sea bream in lemon carpaccio and Espelette pepper

Le Ceviche de bar à l’avocat, relevé d’un jus de tomate au paprika fumé
Sea bass ceviche with avocado, spiced up with tomato juice with smoked paprika

Le tartare de saumon à la mange sur ses toasts briochés
The salmon tartare eaten on brioche toast

Les sandwiches / *SANDWICHES*

Le burger de bœuf Joël Robuchon à l’emmental, pickles de cornichons et sauce BBQ
Classic Beef burger Joël Robuchon with Emmental, pickles and BBQ sauce

Le club sandwich au poulet et son croustillant de bœuf fumé
The chicken club sandwich and its crispy smoked beef

Le croque-millefeuille au jambon de volaille et vieux Comté
Croque-millefeuille with turkey ham and aged Comté cheese

Le club sandwich au saumon fumé, accompagnée de salade mesclun
The smoked salmon club sandwich with mixed salad

Les pâtes / *PASTAS*

À la tomate et basilic
With tomato and basil

Façon “ bolognaise”
“Bolognese” style

Le Risotto aux gambas et estragon
Risotto with prawns and tarragon

La Carbonara
The Carbonara

Les plats chauds / *HOT DISHES*

L’escalope de volaille façon “ Milanaise” aux copeaux de parmesan et salade de roquette
Chicken breast “Milanese” style with Parmigiano shavings and arugula salad

Les côtelettes d’agneau rôties aux herbes, caviar d’aubergine et mesclun de salades
Roasted lamb chops with herbs, eggplant caviar and mixed salads

Le filet de bœuf sauce poivre, écrasé de brocolis au beurre noisette
Beef fillet with pepper sauce, mashed broccoli with brown butter

Le Pavé de saumon au petit pois et citronnelle
Salmon steak with peas and lemongrass

La Sole meunière, accompagnement aux choix
Sole meunière, accompagnement to choices

Les Goujonnettes de sole, sauce tartare , Accompagnement aux choix
Sole goujonnettes, tartar sauce , Accompaniment of your choice

Le Magret de canard laqué aux épices et endives glacé à l’orange
Duck breast lacquered with spices and orange-glazed endives

LES GARNITURES / *GARNISH*

Les frites fraîches
Homemade French Fries

L’Assiette de légumes sautés
Sauteed vegetables

La Pommes de terre écrasée
Potato crushed

Salade verte
Green salad

Menu enfant / *KIDS MENU*

Le classique burger de bœuf “ avec ou sans fromage” et ses frites maison
Classic Beef burger “ with or without cheese” and homemade fries

Ou/**Or**
Les aiguillettes de volaille croustillantes
Crusted chicken aiguillettes

Ou/**Or**
Rigatoni Façon «Bolognaise»
Rigatoni «Bolognese» style

Assortiment de glaces et sorbets
Assorted ice-creams and sorbets

Desserts / *DESSERTS*

La Tarte citron KACHKOL since 1970
The lemon pie KACHKOL since 1970

Le cheese cake soufflé au citron rafraîchi au yuzu
Lemon cheese cake soufflé with its yuzu ice cream

L’assortiments de glaces et sorbets
Fresh Assorted ice-creams and sorbets

La Crème brûlée à la vanille
Vanilla crème brûlée

Les profiteroles Croustillant au amlou de Taliouine et sa glace à la vanille
Taliouine’s Crispy amlou Profiteroles with vanilla ice cream

La Tarte fine aux pommes et sa glace vanille maison
Thin apple pie and homemade vanilla ice cream

Le Nocci ’ramisu au saveurs de noisettes
Hazelnut flavored Nocci’ramisu

La Mousse au chocolat chaude et sa glace pistache
Hot chocolate mousse with pistachio ice cream

La Salade de fruit de saison
Seasonal Fruit Salad

TEA TIME / TEA TIME

17:00 – 20:00

LA PÂTISSERIE COLLECTION / THE PASTRY COLLECTION

La Tarte pomme caramélisée, pointe de cannelle
The Caramelized Apple Pie, Cinnamon Tip

Cafés et Thés / COFFEES & TEAS

Nous utilisons des cafés gourmets 100% Arabica, issus des quatres coins du globe et torréfiés par nos soins spécialement pour vous faire plaisir
We use only 100% Arabica coffees, selected from all over the globe and roasted by our care in order for you to enjoy the best cup of coffee

- Espresso
- Double Espresso
- Espresso Décaféiné
Decaffeinated espresso
- Cappuccino
- Café Latté
- Frappuccino
- Chocolat chaud Joël Robuchon
Hot chocolate Joël Robuchon
- Chocolat chaud Viennois Joël Robuchon
Viennese Hot chocolate Joël Robuchon
- Attay
Thé marocain à votre convenance
Moroccan mint tea to your taste

TEA TIME CLUBHOUSE

- Sandwiches
Le club sandwich au saumon et avocat
Navette aux rillettes de thon
Gougère au chèvre frais
Le croque millefeuille au jambon de volaille
- Pâtisserie
Barre chocolat cacahuètes façon « snickers »
Macaron pop-corn
Tartelette au citron meringuée
Carotte cake et son coulis de fruits exotiques

TEA TIME CHOCOLATÉ

- Sandwiches
Le club sandwich au saumon et avocat
Navette aux rillettes de thon
Gougère au chèvre frais
Le croque millefeuille au jambon de volaille
- Pâtisserie
Barre chocolat cacahuètes façon « snickers »
Macaron pop-corn
Tartelette au citron meringuée
Carotte cake et son coulis de fruits exotiques
2 Chocolats chaud Viennois Robuchon

TEA TIME LAURENT PERRIER

- Sandwiches
Le club sandwich au saumon et avocat
Navette aux rillettes de thon
Gougère au chèvre frais
Le croque millefeuille au jambon de volaille
- Pâtisserie
Barre chocolat cacahuètes façon « snickers »
Macaron pop-corn
Tartelette au citron meringuée
Carotte cake et son coulis de fruits exotiques
2 Coupes de Champagne Laurent Perrier

LES TAPAS A PARTAGER / *TAPAS TO SHARE*

17:00 – 20:00

Le Crostini Trio Méditerranéen

Tapenade, guacamole et tomatade sur pain croustillant

The Mediterranean Trio Crostini Tapenade, guacamole and tomato on crusty bread

Le Patatas Bravas, à la façon espagnole

Dés de pommes de terre dorés au four, enrobés d'une sauce brava relevée

Patatas Bravas, the Spanish way Diced potatoes browned in the oven, coated in a spicy brava sauce

Le Pois chiches & feta

Salade fraîche aux herbes, feta, citron et huile d'olive

Chickpeas & feta Fresh salad with herbs, feta, lemon and olive oil

La Tortilla thon & épinards

Omelette épaisse au thon, épinards frais et oignons

The Tuna & Spinach Tortilla Thick omelette with tuna, fresh spinach and onions

L'Anchois marinés

Filets marinés maison à l'huile d'olive, ail et citron

Marinated anchovies Homemade marinated fillets in olive oil, garlic and lemon

Le Poulpe grillé & piquillos

Paprika fumé, coulis de poivrons doux

Grilled octopus & piquillo peppers Smoked paprika, sweet pepper coulis

Le Trio de mini sandwiches

Trois petits sandwiches aux saveurs variées, préparés avec des produits frais et gourmands

The Mini Sandwich Trio Three small sandwiches with a variety of flavours, prepared with fresh and gourmet products

VINS AUX VERRES / WINE BY THE GLASS

Champagne et Petillant / *Champagne & Sparkling*

N.M. Laurent-Perrier – 'La Cuvée' – Brut 18,7 cl

N.M. Prosecco – Anna Spinato – Brut

Vins blancs / *White wines*

N.M. Médaille Sauvignon – Domaine des Ouled Thaleb

2021 Pouilly-Fumé – André Dezat & Fils

2020 Chablis – La Monale – Domaine de Ligny

2017 Côtes du Rhône – les Abeilles – Jean-Luc Colombo 'Vin Bio'

Vins rosés et gris / *Rosé & gris wines*

2019 Côtes de Provence – Pétale de Rose – La Tour d'Evêque

N.M. Médaille Rosé – Domaine des Ouled Thaleb

N.M. Médaille Gris – Domaine des Ouled Thaleb

Vins rouges / *Red wines*

2018 A.O.G. Beni M'tir – Beauvallon – Les celliers de Meknès

2017 Espagne – Rioja – Altos Ibericos Crianza – Torres

2019 Médaille Cabernet Sauvignon – Domaine des Ouled Thaleb

2017 Côtes du Rhône – Domaine E. Guigal

2020 Brouilly – Les Jarrons Thorin

Vins moelleux / *Sweet wines*

2018 M17 – Les celliers de Meknès

COCKTAILS SIGNATURES / SIGNATURE COCKTAILS

Pour le Plaisir

Martini Fiero, gin, orange soda, concombre

Aperol Aperitivo, gin, orange soda, cucumber

Watermelon Dream

Gin, Campari, jus de citron, miel, pastèque

Gin, Campari, lemon juice, honey, watermelon

Orange Mojito

Rhum, jus de citron, jus d'orange, menthe fraîche, soda

Rum, lemon juice, orange juice, fresh mint, club soda

Tequila Mimosa

Tequila, jus de citron, sirop d'agave, jus de pamplemousse, prosecco

Tequila, lemon juice, agave syrup, grapefruit juice, prosecco

Tiki Tuesday

Jack Daniels Honey, jus de citron, fruit de la passion, grenadine

Jack Daniels Honey, lemon juice, passion fruit, grenadine

Gin Basil Smash

Bombay original gin, jus de citron vert, miel, feuilles de basilic

Bombay original gin, lime juice, honey, fresh basil leaves

The Flying Monkey

Vodka, Grand Marnier, orgeat, jus de citron vert

Vodka, Grand Marnier, almond syrup, lime juice

The Klubhouse

Amaretto Disaronno, jus de citron, miel bio

Amaretto Disaronno, lemon juice, organic honey

Coconut Negroni

Dry gin, Vermouth rouge, Martini Bitter, lait de coco

Dry gin, sweet vermouth, Italian bitter, coconut milk

Sunset Vibes

Bourbon, Martini bitter, jus d'ananas, jus de citron

Bourbon, Martini bitter, pineapple juice, lemon juice

Banana Colada

Banana rhum, jus d'ananas, crème de coco, jus de citron

Banana rum, pineapple juice, coconut cream, lime juice

COCKTAILS CLASSIQUES / VINTAGE COCKTAILS

Nos barmen seront ravis de réaliser les cocktails classiques de votre choix

Our bartenders will be delighted to prepare the classic cocktails you desire

Old Fashioned

Bourbon, Angostura bitters, sucre roux, soda

Bourbon, Angostura bitters, Brown sugar, soda water

Martini

Gin / Vodka, Vermouth sec

Gin / Vodka, dry Vermouth

Mint Julep

Bourbon, sirop d'agave, menthe fraîche

Bourbon, agave syrup, fresh mint leaves

Americano

Vermouth rouge, Campari, orange, citron, eau gazeuse

Red vermouth, Campari, orange, lemon, soda water

SÉLECTION DES VINS / WINE SELECTION

CHAMPAGNE

N.M. Laurent-Perrier – 'La Cuvée' – Brut

N.M. Laurent-Perrier – Blanc de Blancs

N.M. Laurent-Perrier – Cuvée Rosé

N.M. Laurent-Perrier – Grand Siècle

N.M. Ruinart-Blanc de Blanc

N.M. Prosecco – Anna Spinato – Brut

VINS BLANCS / WHITE WINES

MAROC/MOROCCO

N.M. A.O.G. Beni M'tir – Beauvallon – Les Celliers de Meknès

N.M. Médaillon Sauvignon – Domaine des Ouled Thaleb

2020 S de Siroua Blanc – Domaine des Ouled Thaleb

2020 CB Signature – Domaine des Ouled Thaleb

2019 Ait Souala – Grande Réserve – Domaine des Oued Thaleb

2019 A.O.C. Les Coteaux de l'Atlas – Château Roslane

Odyssée – Château La ferme rouge

Le Blanc Kosher – Château La ferme rouge

Terres Sauvages – Château La ferme rouge

FRANCE/FRANCE

BOURGOGNE /BURGUNDY

2019 Chablis – 1er Cru Fourchaume – Domaine Gérard Tremblay

2019 Chablis – La Monale – La Maison de Ligny

2018 Puligny-Montrachet – Domaine Jean-Marc Boillot

2018 Chassagne Montrachet – Domaine Jean Marc Boillot

LA LOIRE /LOIRE

2020 Sancerre – Domaine André Dezat & Fils

2019 Pouilly-Fumé – Domaine André Dezat & Fils

2020 Touraine – Sauvignon – Domaine Joël Delaunay

LE RHONE /RHONE

2018 Condrieu – La Petite Côte – Cave Yves Cuilleron
2015 Côtes du Rhône – Domaine E. Guigal
2020 Côtes du Rhône – La Vieille Ferme – Famille Perrin
2017 Côtes du Rhône – les abeilles – Jean-Luc Colombo

ITALIE/ITALY

2018 Campania – Fiano di Avellino – Feudi

ESPAGNE/SPAIN

2020 Rias Baixas – Albarino – Pazo de San Mauro

ROSÉ T GRIS / ROSÉ & GRIS

MAROC/MOROCCO

Le Gris – Château La ferme rouge
N.M. Médaille Rosé – Domaine des Ouled Thaleb
N.M. Tandem Rosé – Domaine des Ouled Thaleb
N.M. Médaille Gris – Domaine des Ouled Thaleb
Terres Rosé – Château La ferme rouge

FRANCE/FRANCE

2020 Côtes de Provence – Pétale de Rose – La Tour de l'Évêque
2019 Côtes de Provence – Minuty

VINS ROUGES / RED WINES

MAROC/MOROCCO

2016 Azayi – Les Celliers de Meknès
2018 CB Signature – Domaine des Ouled Thaleb
2018 A.O.C. Les coteaux de l'Atlas – Château Roslane
2019 Médaille Rouge – Domaine des Ouled Thaleb
2018 Tandem – Domaine des Ouled Thaleb
2018 A.O.G. Beni M'tir – Beauvallon – Les Celliers de Meknès
Ithaque – Château La ferme rouge
Terres Sauvages – Château La ferme rouge
Terre Rouge – Château La ferme rouge
Ithaque 150 CI – Château La ferme rouge
Terres Sauvages 150 CI – Château La ferme rouge
Terre Rouge 150 CI – Château La ferme rouge

ITALIE/ITALY

2015 Barolo – Pechemej – Maronne
2019 Chianti Superiore – Castello del Trebbio

ESPAGNE/SPAIN

N.M Ribera del duero – Pingus PSI
2017 Ribera del Duero – Celeste Crianza – Torres
2017 Rioja – Altos Iberico Crianza – Torres
2016 Rioja – Roda I – Bodegas Roda
2018 Rioja – Sela – Bodegas Roda

CHILI/CHILI

2018 Vallée de Maipo – Escudo Rojo – Baron Philippe de Rothschild

ARGENTINE/ARGENTINA

2016 Mendoza – clos de los Siete – Michel Roland

FRANCE/**FRANCE**

BORDEAUX/**BORDEAUX**

2017 Margaux – Blason d'Issan

2014 Saint-Emilion – Château de Ferrand

2019 Saint-Emilion – Château Cotes du Gros Caillou

2013 Pauillac – Dopratt2013 Pauillac – Pauillac de Latour

2011 Pauillac – Château Lynch-Bages

2014 Saint-Julien – Château Gloria

2019 Saint-Julien – Château Lalande-Borie2011 Saint-Julien – Château Beychevelle

2015 Saint-Estèphe – Château Haut-Marbuzet

2013 Pessac-Léognan – Château Malartic Lagravière

2018 Médoc – Château Peyredon Lagravette

2016 Haut-Médoc – L'héritage de Chasse Spleen

BOURGOGNE/**BURGUNDY**

2017 Bourgogne – Le Renard – Domaine Devillard

2019 Mercurey – Château de Chamirey

2018 Vosne-Romanée – Domaine des Perdrix

2018 Nuits-Saint-Georges – Domaine des Perdrix

2014 Echezeaux – Echezeaux Grand Cru – Domaine Devillard

2018 Pommard – Domaine Jean Marc Boillot

BEAUJOLAIS/**BEAUJOLAIS**

2020 Brouilly – Les Jarrons Thorin

LOIRE/**LOIRE**

2019 Chinon – Le Temps des Cerises – Domaine de la Noblaie

RHÔNE /**RHÔNE**

2019 Châteauneuf-du-Pape – Les Sinards – Famille Perrin

2017 Côtes du Rhône – Les Abeilles – Jean-Luc Colombo 'vin bio'

2020 Côtes du Rhône – La Veille Ferme – Famille Perrin

2018 Crozes-Hermitage – Alain Graillot

2015 Côtes-Rôtie – Brune & Blonde – E. Guigal

2017 Cornas – Terres Brulées – Jean-Luc Colombo

SÉLECTION DES BIÈRES / **BEER SELECTION**

Casablanca – 33 cl

Casablanca Pression / **Casablanca Draft** – 25 cl

Casablanca Pression / **Casablanca Draft** – 50 cl

Flag Special Pression / **Flag Special Draft** – 25 cl

Flag Special Pression / **Flag Special Draft** – 50 cl

Budweiser – 33 cl

Heineken – 25 cl

San Miguel – 25 cl

San Miguel Fresca – 33 cl

San Miguel sans alcool / **San Miguel non-alcoholic** – 25 cl

LA SÉLECTION DES SPIRITUEUX / **SELECTED SPIRITS**

APÉRITIFS /**APERITIFS**

Martini Fiero
Martini Bianco, Rosso, Rosato, Bitter
Pastis Berger Blanc / Berger Jaune

VODKA /**VODKA**

Grey Goose

GIN /**GIN**

Bombay Sapphire
Bombay Bramble
Bombay Original
Hendrick's

RHUM /**RUM**

Bacardi Carta Blanca – Bacardi Carta Oro

TEQUILA /**TEQUILA**

El Camino Real Silver
Patron Silver

BLENDED WHISKEY ÉCOSSAIS /**BLENDED SCOTCH WHISKEY**

Monkey Shoulder
Johnnie Walker Black Label
Johnnie Walker Double Black
Johnnie Walker Blue Label

WHISKEY IRLANDAIS /**IRISH WHISKEY**

Tullamore Dew

BOURBON WHISKEY /**BOURBON WHISKEY**

Jack Daniel's Single Barrel
Jack Daniel's Old N°7 – Jack Daniel's Honey
Woodford réserve

COGNAC ET BAS ARMAGNAC /**COGNAC & BAS ARMAGNAC**

ABK6 – VS
ABK6 – V.S.O.P.
ABK6 – XO
Château de Laubade V.S.O.P.
Château de Laubade XO

LIQUEUR /**LIQUOR**

Chartreuse Jaune – Chartreuse Verte
Amaretto Disaronno
Fernet Branca
Limoncello Cellini

COCKTAILS SANS ALCOOL / **ALCOHOL FREE COCKTAILS**

Berry Blossom

Framboise, fruit de la passion, jus d'orange, miel
Raspberr y, passion fruit, orange juice, honey

Cucumber mint Mojito

Menthe fraîche, jus de citron vert, concombre, eau gazeuse
Fresh mint, lime juice, cucumber, soda water

Virgin Banana Colada

Lait de coco, jus d'orange, jus d'ananas, banane
Coconut milk, orange juice, pineapple juice, banana

Rabat by night

Purée de banane, purée de mûres, lait de coco
Banana purée, blackcurrant purée, coconut milk

No-jito

Menthe fraîche, jus de citron vert, pomme verte, eau gazeuse
Fresh mint, lime juice, Granny-Smith apple, soda water

JUS DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUIT JUICES

Jus d'orange pressé / Fresh squeezed oranges

Jus de citron pressé / Fresh squeezed lemons

Jus de citron gingembre / Lemon ginger juice

Jus de carottes / Carrot juice

Jus de pomme / Apple juice

EAUX PLATES / STILL WATERS

Sidi Ali – 75 cl

Sidi Ali – 50 cl

Evian – 75 cl

Evian – 33 cl

EAUX GAZEUSES / SPARKLING WATERS

Oulmes – 75 cl

Oulmes – 50 cl

Perrier – 75 cl

Perrier – 33 cl

SODAS / SODAS

Coca-Cola – Coca-Cola Zero – 33 cl

Orangina – 50 cl

Schweppes Tonic – Schweppes Citron – 33 cl

Sprite – 33 cl

Red bull – Red Bull sans sucre (Sugar Free) – 25 cl

CAFÉS ET THÉS / COFFEES & TEAS

*Nous utilisons des cafés gourmets 100% arabica, issus des quatrescoins du globe et torréfiés par nos soins spécialement pour vous faire plaisir
We use only 100% Arabica coffees, selected from all over the globe and roasted by our care in order for you to enjoy the best cup of coffee*

Espresso

Double Espresso

Espresso Décaféiné / Decaffeinated Espresso

Cappuccino – Café latté

Frappuccino

Chocolat chaud Joël Robuchon / Hot Chocolate Joël Robuchon

Chocolat chaud Viennois Joël Robuchon / Viennese Hot Chocolate Joël Robuchon

Attay (thé marocain à votre gout / Moroccan tea to your taste)

ICED TEAS

Le thé glacé est la boisson estivale parfaite, non seulement il est rafraîchissant, mais il contient aussi des électrolytes dont vous avez besoin pour vous hydrater. Sans sucre, faible teneur en glucides. Absolument Délicieux.

Ice tea is the perfect summer drink, not only is it refreshing, but it has the electrolytes you need to stay hydrated. Sugar free, low carb & healthy drink. Absolutely delicious

Lemonada

Un mélange de thé vert, citronnelle et écorces de citron.

A blend of green tea, lemongrass & lemon peel

Happy Forest (ne contient pas de théine)

Hibiscus, églantier, morceaux de pommes, raisins secs et cerises sauvages

Hibiscus, wild roses, apple chips, dry raisins & wild cherries

Mojito

Menthe, menthe poivrée, hibiscus, zeste de citron, réglisse, myrte citronné, feuille de mûre sucrée, jus de citron granulé

Mint, Peppermint, hibiscus, lemon peel, lemon myrtle, sweet blackberry leaves, lemon juice granulate

Pina Colada

Citronnelle, morceaux d'ananas, noix de coco, réglisse, maté, feuilles de mûre douce

Lemongrass, Pineapple pieces, coconut, licorice, maté, sweet blackberry leaves

CAFÉS / COFFEES

Sélection des cafés 100% Arabica aux arômes délicats et des mélanges subtiles.

A selection of 100% Arabica coffees with delicate aromas & a subtle blend.

Café Costa Rica – Vallée Centrale

Café aux notes de fraises, de figues et un final gourmand chocolaté, caramel et sirop d'érable.

Coffee with a hint of strawberries, figs, chocolate, caramel & maple syrup

Café République Dominicaine – Ocoa

Café généreux et rond avec des notes de noisette et de chocolat avec une pointe de vanille et de citron en fin de bouche.

Rich flavored coffee with a hint of hazelnut & chocolate with traces of vanilla & lemon at the end

Café Décaféiné Mexique – Chiapas

Café au profil rond avec des notes de caramel.

Round with a hint of caramel

Guatemala- Huehuenango

Belle attaque corsée, un agréable final chocolaté aux notes d'agrumes

Strong & full-bodied, with a remarkable finish, chocolate & citrus notes

Brésil Cerrado

Ce café offre un par fum boisé, doux et équilibré avec une attaque aux notes boisées

Woody flavor, soft & well balanced

Bolivie-Calama

Des notes suaves de chocolat noir et de bergamote avec un superbe final en bouche

A nice finish in the mouth, a smooth chocolate & Bergamote flavors

Equateur-Pichincha

Notes gourmandes et boisées, notes d'agrumes, de chocolat noir et de caramel

Full body, taste of dark chocolate, caramel & citrus

THÉS / TEAS

Sélection de tisanes & de thés gourmets Joël Robuchon

A selection of herbal & gourmet teas Joël Robuchon

THÉS NOIRS /BLACK TEAS

Intense Breakfast

Intense mélange de thés Noirs

Intense blend of black teas

Royal Earl Grey

Thé Noir avec huile de Bergamote

Black tea with Bergamot oil

Ceylon Silver Tips

Thé blanc rare au goût léger et sucré

Rare white tea with a flavor that's light and sweet

Lapsang Souchoung

Thé noir fumé et boisé originaire de Fujian en Chine

Smoky and woody black tea from Fujian in China.

Darjeeling Imperial

Thé noir d'Inde aux arômes fleuries et Fruités

Black tea from India with floral, and fruity aromas

THÉS VERTS /GREEN TEAS

Sencha Ginger

Thé vert au gingembre, doux et délicat

Green tea with subtle sweet and delicate ginger flavor

Fukamushi Ichibancha Sencha

Thé pensé pour offrir toute l'intensité des sencha fukamushi, tout en conservant une tasse fraîche et élégante de citronnelle

Beauté d'orient

Thé bleu-vert de Taiwan

Blue-green tea from Taiwan

THÉS BLANCS /WHITE TEAS

Perles de Jasmin

Un superbe thé parfumé aux véritables fleurs de jasmin

A superb tea flavored with real jasmine flowers

INFUSIONS /INFUSIONS

Pure Verveine

Pure Verbena