

TRINQUER

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



LE BAR

MATHUZAR

TRINQUER & DÉGUSTER

SIROTER

ON
T
R
I
N
Q
U
E



LES SPRITZ - 18cl

APEROL SPRITZ	12€
FIORENTE SPRITZ, À LA FLEUR DE SUREAU	12€
KIYOTO SPRITZ, AU YUZU	12€
CAMPARI SPRITZ	12€
MELON SPRITZ	12€
NECTARINE SPRITZ	12€

LES MOJITOS - 18cl

MOJITO CLASSIQUE	12€
MOJITO ROYAL	16€
<i>Au champagne tsarine</i>	
MOJITO FRAISE	12€
MOJITO MANGUE	12€
MOJITO FRUIT DE LA PASSION	12€
MOJITO FRAMBOISE	12€

LES COCKTAILS CREATIONS

By Gabriele De Grossi

Demandez nous les classiques ! / Please ask us for the classic cocktails !

LADIES FIRST 12cl	12€
<i>Gin brick Bio, Cherry Brandy, sirop de pamplemousse, Bourgoin Verjus, Blanc d'oeuf</i>	
RASPBERRY SAKE 12cl	12€
<i>Kyoko (Sake au Yuzu), Martini Fiero, purée de framboise, jus de citron vert</i>	
EXOTIC VIBES 15cl	12€
<i>Rhum Duppy Share, liqueur de banane, purée de fruit de la passion, jus d'Ananas et de citron vert, huiles essentielles de mandarine verte</i>	
LE VAUDOUDOU 10cl	12€
<i>Rhum ambré, Martini rouge, Cordial Timur, citron vert, jus de pomme</i>	
TROPIC SUMMER 15cl	12€
<i>Mezcal Verde, purée de fruit de la passion, jus de citron vert, Ginger Beer</i>	

LES MOCKTAILS

HONEYROSE (VIRGIN SPRITZ) 20cl	10€
<i>Crodino, hydrolat de rose, sirop de miel</i>	
LE FRUITÉ 20cl	10€
<i>Kusmi Tea earl grey, sirop de framboise, jus de cranberry</i>	
LE GOURMAND 20cl	10€
<i>Jus de mangue, purée de coco, jus de citron vert</i>	
SPANISH SUNRISE 20cl	10€
<i>Jus de Goyave, d'ananas et de citron vert, sirop de pêche et d'orgeat</i>	



Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.



Produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio.
100% organic products or products containing at least 95% organic agricultural products.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

L'APÉRO / THE APERITIF


RICARD 4cl	6€
PASTIS 51 4cl	6€
PASTIS 12/12 4cl	6€
MARTINI BIANCO / MARTINI ROSSO 6cl	6€
CAMPARI 6cl	6€
PORTO ROUGE GRAHAM'S FINE TAWNY 6cl	6€
ST RAPHAËL ROUGE 6cl	6€
KIR 12cl	7€
<i>Crème de cassis, mûre ou framboise de Bourgogne, Maison Cartron</i>	
LILLET ROUGE / BLANC 6cl	6€

LES ELIXIRS

RHUM : 4cl

BACARDI CARTA ORO	6€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA (<i>Fruits confits, caramel</i>)	7€
HSE MARTINIQUE CUVÉE FEDERICA MATTA (<i>Exotique, structuré, élégant</i>)	10€
HSE MARTINIQUE VSOP (<i>Généreux, structuré, élégant</i>)	12€
HSE KILCHOMANN CASK FINISH (<i>Rond, bois fumé, mélasse</i>)	15€
RUM & CANE GRENADA XO (<i>épices douces, fruits frais, fleurs</i>)	30€
RUM & CANE ASIA PACIFIC XO (<i>Mélasse, caramel, fruits exotiques, amandes</i>)	13€
RUM & CANE FRENCH OVERSEAS XO (<i>Vanille, tabac, caramel, coco</i>)	14€
DUPPY SHARE AGED, BARBADE / JAMAÏQUE (<i>Rond, frais, exotique</i>)	10€
DUPPY SHARE SPICED, BARBADE / JAMAÏQUE (<i>Épice, léger, gourmand</i>)	10€
SAMAROLI SPQR, SALVADOR / GUATEMALA (<i>Riche, expressif, équilibré</i>)	17€
SAMAROLI FIDJI PACIFIC OBLIVION	24€
RHUMS ARRANGÉS "La Fabrique" AOC Martinique demandez notre sélection	8€

GIN : 4cl

GIN BULLDOG	10€
GIN BRICK BIO	10€
GIN GIBSON (<i>Végétal, sec</i>)	7€
GIN MONKEY 47 DRY (<i>Notes camphrées, épicées et d'agrumes</i>)	12€
BOMBAY SAPPHIRE (<i>Léger, végétal et fin</i>)	6€
TANQUERAY 10 (<i>Agrumes intenses, frais</i>)	12€
MALFY (<i>Pamplemousse rose, rhubarbe, genévrier</i>)	7€
GIN GENEROUS CORIANDRE & COMBAVA - Made in France 	11€
<i>(Fruité, épicé, léger et frais)</i>	
AN DULAMAN	8€
BROCKMANS (<i>Frais, agrumés</i>)	12€

VODKA : 4cl

ABSOLUT (<i>riche, complexe, moelleuse</i>)	6€
SMIRNOFF	6€
GREY GOOSE (<i>onctueuse, ronde, florale</i>)	12€
PARTISAN GREEN BIO (<i>douce, minérale, florale</i>)	9€

TEQUILA : 4cl

TEQUILA OLMECA BLANCO (<i>acidulée, douce, légèrement fumée</i>)	7€
PATRON SILVER (<i>aromatique, riche</i>)	12€
AMORES VERDE (<i>frais, fumé, épices</i>)	9€

WHISKY : 4cl

WHISKY BLEND

AGITATOR SWEDISH BLENDED (<i>Généreux, gourmand, épicé</i>)	9€
CHIVAS REGAL 12 ANS (<i>Fruité, élégant</i>)	8€
WHISKIE J&B RARE (<i>Doux, sec et léger</i>)	6€

WHISKY FRANÇAIS

FONTAGARD SINGLE MALT COGNAC CASK FINISH (<i>Vanille, tabac, boisé</i>)	12€
FONTAGARD SINGLE MALT ST. EMILION CASK FINISH (<i>Raisin confit, boisé, généreux</i>)	15€

WHISKY JAPONAIS

KUJIRA 10 YEARS OLD (<i>Herbacé, fruité et équilibré</i>)	25€
KUJIRA INARI (<i>Puissant, riche, boisé, épicé</i>)	15€

WHISKY CLASSIC MALT

ABERLOUR 10 ANS (<i>Doux, mielleux, épicé</i>)	7€
TALISKER 10 ANS (<i>Poivré, iodé, tourbé</i>)	10€
SAMAROLI ISLAY MALT 2007 (<i>Cuir, iodé, herbes officinales</i>)	49€

WHISKEY AMERICAINS

JACK DANIEL'S (<i>Boisé aux notes de tabac</i>)	8€
REDEMPTION RYE (<i>Épicé, floral, légèrement mentholé</i>)	9€
REDEMPTION BOURBON (<i>Caramel, anis, poivre noir</i>)	9€
BULLEIT RYE (<i>Boisé, épicé, notes de biscuit</i>)	12€

WHISKY IRLANDAIS

SILKIE "THE LEGENDARY" PEATED (<i>Équilibré, généreux, note de miel</i>)	10€
SILKIE "DARK" PEATED (<i>Tourbé, caramel, fruits frais</i>)	10€
JAMESON (<i>Fruité, épicé, onctueux</i>)	7€

SCOTCH WHISKEY

HAIG CLUB CLUBMAN (<i>gourmand, frais, caramélisé</i>)	9€
--	----

ON SE RAFRAÎCHIT



LES BIÈRES PRESSION/DRAUGHT BEERS

HEINEKEN (LAGER)

15cl	25cl	50cl
3,5€	4,5€	8€

SÉLECTION BRASSERIE DE LA PLEINE LUNE :

Bières locales, artisanales et bio

MALTHUZAR LAGER

4€ 5,5€ 8,5€

WICCA TRIPLE

4€ 5,5€ 8,5€

Puissante, gourmande, végétale

BIÈRE DU MOMENT

4€ 5,5€ 8,5€

LES BIÈRES BOUTEILLES/BOTTLED BEERS

33cl	66cl

GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE / BLONDE

7€

MORT SUBITE KRIEK / WHITE

7€

DESPERADOS

7€

HEINEKEN 0.0

7€

CORONA EXTRA

8€

SÉLECTION BRASSERIE DE LA PLEINE LUNE :

Bières locales, artisanales et bio

LA MALTHUZAR

7€ 14€

BIÈRE DU MOMENT

7€



CIDRE :

CIDRE BRUT BIO "SASSY" de Normandie

6€

LES DIGESTIFS

COGNAC : 4cl

HENNESSY XO

20€

LARSEN AQUA IGNIS

15€

FONTAGARD XXO HERITAGE

19€

FONTAGARD XXO SHERRY CASK FINISH

25€

FONTAGARD XXO BOURBON CASK FINISH

25€

ARMAGNAC : 4cl

CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'AGE

8€

CALVADOS : 4cl

DROUIN VSOP

8€

AVALLEN

9€

EAUX DE VIE : 4cl

POIRE WILLIAMS CARTRON

8€

MIRABELLE CARTRON / FRAMBOISE CARTRON

8€

LIQUEURS : 4cl

COINTREAU

7€

GET 27 / GET 31

7€

KALHUA

7€

BAILEYS

7€

MEUNIER GRAND-OLAN

9€

GÉNÉPI MEUNIER N.1

9€

GÉNÉPI MEUNIER SUC DES GLACIERS

9€

GENEPI MEUNIER HERITAGE

9€

AMARETTO

7€





LIMONCELLO

7€







Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande
Free carafe or glass of water on request


LES SODAS & TONICS

SODAS :	5€
ORANGINA 25cl	
SCHWEPES AGRUM / SCHWEPES INDIAN TONIC 25cl	
FINLEY GINGER ALE / FINLEY GINGER BEER 20cl	
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / COCA-COLA CHERRY 33cl	
FANTA ORANGE / SPRITE 25cl	
FUZE TEA PÊCHE 25cl	
TONIC BIO ARTONIC 	
<i>Lavande, concombre, mandarines, pamplemousse & Indian Tonic</i>	
LIMONADE BIO BRASSERIE PLEINE LUNE 33cl 	
LIMONADE MONA CITRON VERT BIO 33cl 	6€
LIMONADE MONA PÉTILLANT DE POMME BIO 33cl 	6€

LES EAUX/WATERS

EAUX PLATES & GAZEUSES :	
VITTEL - SAN PELLEGRINO 	4€
VITTEL - SAN PELLEGRINO 	6€
PERRIER 	5€
L'EAURIGINALE "PUREZZA" : 	4€
PLATE OU GAZEUSE - Eau filtrée et embouteillée par nos soins	

LES NECTARS & JUS DE FRUITS

GRANINI :	5€
JUS DE POMME, TOMATE, ORANGE, NECTAR D'ABRICOT, PAMPLEMOUSSE, ANANAS, FRAISE	
ALAIN MILLAT : <i>production locale,</i> 	7€
NECTAR DE MANGUE, POIRE WILLIAMS, PÊCHE BLANCHE	
UN ZESTE DE FRAÎCHEUR :	
THÉ GLACÉ MAISON	6€
JUS D'ORANGE PRESSÉ / JUS DE CITRON PRESSÉ	7€
JUS DETOX "MATHUZAR"	5€




LES BOISSONS CHAUDES/HOT DRINKS

CAFÉS :	
EXPRESSO	3€
DOUBLE EXPRESSO	4€
CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO	5€
THÉS KUSMI TEA BIO : 	5€
THÉ VERT DE CHINE	
THÉ ENGLISH BREAKFAST	
DÉTOX <i>Maté, thé vert et citronnelle</i>	
THÉ EARL GREY <i>Thé noir à la bergamote</i>	
PRINCE WLADIMIR <i>Thé noir, agrumes, vanille et épices</i>	
THÉ VERT À LA MENTHE NANAH <i>Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah</i>	
INFUSIONS KUSMI TEA BIO : 	5€
BE COOL <i>Mélange de plantes, menthe poivrée, verveine et réglisse</i>	
AQUAROSA <i>Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes</i>	
CHOCOLAT BIO : 	5€
Monbana	



Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.


 Produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio.
100% organic products or products containing at least 95% organic agricultural products.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.



TAPAS & PLANCHES APÉRITIVES / BOARDS TO SHARE

Servis avec pain toasté / Served with toasted bread

JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA <i>Jambon espagnol d'exception affiné 24 mois accompagné par ses «Pan con tomate»</i>	12€
AVOCADO TOAST AU SAUMON <i>Avocat, saumon fumé, tomates confites & mayonnaise safranée</i>	12€
FLEURS DE COURGETTES EN BEIGNET  <i>Sauce aigre-douce</i>	7€
SAUMON GRAVLAX AUX SAVEURS SICHUAN <i>Crème montée yuzu wasabi</i>	12€
LA PLANCHE MATHUZAR <i>Serrano «Grande Réserve», tapenade, gressins, Comté AOP, Picodon AOP</i>	19€

LES PLAISIRS SUCRÉS / SWEET PLEASURES

SALADE DE FRUITS	7€
SPHÈRE MAGIQUE AU CHOCOLAT VALRHONA <i>Glace artisanale vanille «Pierre chauvet»</i>	10€

LES CHAMPAGNES

	 12cl	 75cl	 150cl
LAURENT PERRIER «BRUT»		74€	
TSARINE «PREMIER BRUT»	12€	55€	
LOUIS ROEDERER «BRUT PREMIER»			150€
EPC «BLANC DE BLANCS»	16€	89€	
BRUNO PAILLARD «BLANC DE BLANCS»		120€	
BRUNO PAILLARD «ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE»		95€	
BRUNO PAILLARD «2004 ASSEMBLAGES»		230€	
LOUIS ROEDERER «CRISTAL»		299€	




MATHUZAR

TRINQUER & DÉGUSTER

RETROUVEZ NOUS SUR :



Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

 Plats végétariens / *Vegetarian dishes*

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.
The origin of our beef is indicated in this restaurant.

Liste des Allergènes disponible sur demande / *List of Allergens available on request.*

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.