

TRINQUER

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



LE BAR

MATHUZAR

TRINQUER & DÉGUSTER

SIROTER



## LES SPRITZ - 18cl

APEROL SPRITZ	12€
FIORANTE 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

<b>SODAS :</b>	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 &amp; 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


<b>EAUX PLATES &amp; GAZEUSES :</b>	
VITTEL - SAN PELLEGRINO 50cl	4€
VITTEL - SAN PELLEGRINO 33cl	6€
PERRIER 33cl	5€
<b>L'EAURIGINALE "PUREZZA" : 75cl</b>	4€
PLATE OU GAZEUSE - Eau filtrée et embouteillée par nos soins	

## LES NECTARS & JUS DE FRUITS

<b>GRANINI : 25cl</b>	5€
JUS DE POMME, TOMATE, ORANGE, NECTAR D'ABRICOT, PAMPLEMOUSSE, ANANAS, FRAISE	
<b>ALAIN MILLAT : production locale, 20cl</b>	7€
NECTAR DE MANGUE, POIRE WILLIAMS, PÊCHE BLANCHE	
<b>UN ZESTE DE FRAÎCHEUR :</b>	
THÉ GLACÉ MAISON	6€
JUS D'ORANGE PRESSÉ / JUS DE CITRON PRESSÉ	7€
JUS DETOX "MATHUZAR"	5€




## LES BOISSONS CHAUDES/HOT DRINKS

<b>CAFÉS :</b>	
EXPRESSO	3€
DOUBLE EXPRESSO	4€
CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO	5€
<b>THÉS KUSMI TEA BIO : </b>	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>	
<b>INFUSIONS KUSMI TEA BIO : </b>	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>	
<b>CHOCOLAT BIO : </b>	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

LES HUÎTRES FINES DE CLAIRES N°3 MARENNES D'OLERON <i>6 pièces servies avec beurre fouetté aux éclats de sel fumé &amp; vinaigre échalotes</i>	12€
LES HUÎTRES GILLARDEAU N°3 <i>6 pièces servies avec beurre fouetté aux éclats de sel fumé &amp; vinaigre échalotes</i>	19€
JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA <i>Jambon espagnol d'exception affiné 24 mois accompagné de ses «Pan con tomate»</i>	12€
AVOCADO TOAST AU SAUMON <i>Avocat, saumon fumé, tomates confites &amp; mayonnaise safranée</i>	12€
FLEURS DE COURGETTES EN BEIGNET  <i>Sauce aigre-douce</i>	7€
CECINA DE LEÒN IGP <i>Jambon de boeuf espagnol de la province de Leòn accompagné de son beurre fouetté aux éclats de sel fumé</i>	11€
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.