



LE BAR

LOU PINET



MAISONS  PARIENTE

Prix net en euros, taxe et service compris — L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

COCKTAILS SIGNATURES

26 €

Madrague

25 cl

Vodka Guillotine infusée à la verveine – Sherry Oloroso – Citron vert – Sirop de gingembre – Blonde de Saint-Tropez

Vervena infused vodka – Sherry Oloroso – Lime – Ginger syrup – Blonde de Saint-Tropez

Moutte

20 cl

Vodka Guillotine Heritage – Chutney de mange – Citron vert – Poudre de Yaourt – Curry – Gingembre

Vodka – Mango chutney – Lime – Yogurt powder – Curry – Ginger

Graniers

12 cl

Gin – Saint-Germain – Eau de concombre – Citron vert – Teinture de piment

Gin – Saint-Germain – Cucumber water – Lime – Chili tincture

Pampelonne

12 cl

Gin infusé au citron noir d'Iran – Campari Cask Tales – Vermouth rouge – Essence de pamplemousse

Black lime infused gin – Campari Cask Tales – Red vermouth – Grapefruit essence

Salins

25 cl

Aperol infusé à la vanille et fève de tonka – Tequila – Fruit de la passion – Citron vert – Prosecco

Vanilla and tonka bean infused Aperol – Tequila – Passion fruit – Lime – Prosecco

Canoubiers

15 cl

Mezcal – Kumquat – Citron vert – Nectar d'agave au chipotle – Coriandre

Mezcal – Kumquat – Lime – Chipotle infused agave nectar – Cilantro

Escalet

15 cl

Rhum – Bourbon – Ananas – Petit Lait – Sirop d'épices et Earl Grey – Eau de coco – Citron jaune

Rum – Bourbon – Pineapple – Clarified Milk – Earl Grey and spices syrup – Coconut Water – Lemon

Cruchot

12 cl

Rhum Plantation Ananas – Oleo saccharum de banane – Citron vert

Pineapple Plantation rum – Banana oleo saccharum – Lime

Fougasse

15 cl

Bourbon – Absinthe infusée à la noix de coco – Sorbet menthe – Bitter chocolat

Bourbon – Coconut infused absinthe – Mint sorbet – Chocolate bitter

Merlot

20 cl

Cognac – Amaretto – Melon – Fleur d'oranger – Eau pétillante

Cognac – Amaretto – Melon – Orange blossom – Soda water

Berlicot

15 cl

Eau de vie de figue – Purée de figue au poivre de Penja – Champagne

Fig brandy – Fig and Penja pepper puree – Champagne

COCKTAILS CLASSIQUES

20 €

A votre demande, notre barman se fera un plaisir de préparer votre cocktail préféré.

On request, our Barman will be pleased to create the cocktail of your choice.



- POOL MENU -
12H30 - 20H

STREET FOOD

Super kale, avocat, Parmesan, tomates cerise, zestes de citron 30

Tiradito fruit de la passion passion Dorade, fruit de la passion, huile de poivre de Sichuan 30

Crispy rice Tartare de thon sur riz croquant & crème de sésame 28

Avocado houmous tahini, chips de socca spinach 22

Salade d'épinards, omelette japonaise, flocons de bonite, sauce miso yuzu
26

Beef jambon d'entrecôte Prosciutto de bœuf & panettone salato 28

Prosciutto prosciutto de kobe beef Jambon de Kobe beef exclusivité mondiale & panettone salato 65

Signature carpaccio Fine tarte de filet de bœuf Black Angus, za'atar & sirop d'érable 30

Tartare & tartine Bouchées de veau, praline, gaufrette au sésame 24

Mini big k Mini Kobe beef bacon burger, truffe, chimichurri, sauce secrète 32

Iconic pizza 30

La classique, roquette, Parmesan, crème de truffe & truffe d'été

- Supp. Jambon de Kobe beef +20

COMFORT FOOD

Iconic steak Le superbe steak-frites maison, Sauce à base de beurre, de truffe d'été & d'extrait de Sauce Originale Relais de Paris 42

Haché big k Double cheesburger, pickles & sauce Beefbar volontairement fast food 40

Wagyu bolognese pâte Pappardelle au ragoût de bœuf Wagyu maison, Parmesan 40

Pâte Tartufata Mafaldine à la crème de truffe 26 Supp. truffe + 10

Dorade au gingembre Filet au soja impérial & gingembre frais 36

SIDES

La purée classique 10 Truffe d'été 22

La purée sauce beefbar 12

Nos frites fraîches Nature, cuites au beurre de Kobe 10

Nos frites fraîches Parmesan & truffe d'été 20

Les Légumes de saison 12

Tarte aux fruits du jour / Fruit pie of the day 20

DESSERTS

Noix de coco fraîche / Fresh coconut 20

Ice cream bar : 1 boule 8 / 2 boules 14 / 3 boules 18 glace :
Chocolat / Vanille / Pistache / Yaourt sorbet / Citron de Menton / Fraise /
Framboise / Mangue Passion & toppings

Assiette de fruits rouges 22

Assiette de fruits 20

MOCKTAILS

25 cl - 18 €

Pitchoun

Framboise – Cordial de shiso – Soda aux fruits rouges
Raspberry – Shiso cordial – Red berries soda

Lardier

Thé vert jasmin – Pêche blanche – Citron jaune
Jasmin green tea – White peach – Lemon

Camarat

Pomme – Citron vert – Eau de concombre – Sirop de gingembre – Menthe – Eau pétillante
Apple – Lime – Cucumber water – Ginger syrup – Mint – Soda water

Taillat

Cordial de sureau – Menthe – Citron vert – French Bloom
Elderflower cordial – Mint – Lime – French Bloom

Capon

Orange – Carotte – Citron – Gingembre
Orange – Carrot – Lemon – Ginger

Rabiou

Ananas – Céleri – Pomme – Concombre – Citron vert
Pineapple – Celeri – Apple – Cucumber – Lime



CHAMPAGNES

	75cl	150cl
BRUT NON MILLÉSIMÉ		
NV TAITTINGER Brut Réserve	95	
NV BILLECART-SALMON Brut Nature	145	
NV JEEPER Extra Brut Naturel	165	
NV GUSTAVE EIFFEL	150	
NV KRUG 169ème Edition	500	
BRUT MILLÉSIMÉ		
2008 HENRIOT Brut	150	
2007 TAITTINGER Comte de Champagne	285	
2002 GOSSET Célibris Extra Brut	380	
2008 DOM PÉRIGNON	450	
2005 HENRIOT « Cuvée Hemera »	480	
2013 LOUIS ROEDERER « Cristal »	490	
ROSÉ NON MILLÉSIMÉ		
NV BILLECART-SALMON Rosé	185	375
NV TAITTINGER Rosé	150	
NV PERRIER JOUET BLASON ROSE	270	
NV GOSSET GRAND ROSE		450
ROSÉ MILLÉSIMÉ		
2009 MOËT & CHANDON Grand Vintage Rosé	155	
2009 POL ROGER Rosé	290	
1999 DEUTZ Rosé Brut	700	
2010 KRUG 22ème Édition Rosé	840	
BLANC DE BLANCS		
PERRIER-JOUËT Blanc de Blancs	240	
RUINART Blanc de Blancs	260	

LES VINS AU VERRE — BY THE GLASS

CHAMPAGNE

15cl

Taittinger Brut Prestige	20
Jeeper Extra Brut	22
Taittinger Brut Rosé	26
Perrier Jouët Blanc de Blancs	28

VIN BLANC - WHITE WINE

Clos Bagatelle	14
Château Font du Broc	16
Sancerre Thomas	18
Bourgogne Aegerter Cuvée Domaine	20
Chablis Aegerter Les Opales	24
La Sélection de Sandra	22

VIN ROSE - ROSE WINE

Château Font du Broc	14
Bareyrolles Pétales de Roses	16
Château d'Esclan Rock Angel	18
Château Minuty Rose & Or	20

VIN ROUGE - RED WINE

Fiulot Barbera d'Asti DOCG Prunotto	14
Crozes-Hermitage Jolivet	16
Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Les Petites Corvées	18
Château de Brane Margaux	20
Château Lafitte Heritage	24

LES ALCOOLS

4cl

GINS

Bombay Sapphire	16
Citadelle	16
Gin Mare	18
Roku	20
Hendrick's	22
Tanqueray 10	22
Bartolomeo	24
Botanist	28
Monkey 47	30
44°N	32

VODKAS

Ketel One	16
Fair	18
Belvedere	19
Grey Goose	19
Guillotine	19
Guillotine Heritage	24
06 Vodka	22

TEQUILAS

Patron Silver	25
Patron Reposado	40
Patron Añejo	55
Grand Patron Platinum	120
Don Julio 1942	80
Amor Mio Blanco	35
Amor Mio Reposado	65
Amor Mio Añejo	130
Mezcal Del Maguey	25

RHUMS

Diplomatico	20
Gun's Bell	20
Don papa	22
Hee Joy	22
Eminente 7 ans	24
1731 Belize - 7 ans	24
1731 Barbados - 8 ans	24
Zacapa 23 ans	26
Zacapa XO	40
Rhum Nation Panama 21 ans	60

WHISKY

BLENDED WHISKY

Monkey Shoulder	16
Johnnie Walker Black Label	18
Johnnie Walker Blue Label	80

WHISKY JAPONAIS

Toki	18
Hibiki Harmony	28
Yamazaki 12 ans	38
Hakushu 12 ans	38

SINGLE MALT

Cardhu Amber Rock	20
Laphroaig	20
Aberlour 12 ans	22
Caol Ila 12 ans	24
Caol Ila Moch	24
Bruichladdich Classic Laddie	26
Bruichladdich Islay Barley 2012	28
Lagavulin 16 ans	30
Glenfiddich 18 ans	38

IRISH

Jameson Premium	18
Green Spot	24
Red Brest 12	27

BOURBON & RYE

Bulleit Bourbon	18
Bulleit Rye	18
Marker's Mark	18
Jack Daniel	20

DIGESTIFS

Eaux de vie	18
Liqueurs	18
Hennessy VS	20
Hennessy Cognac XO	55
Hennessy Paradis	180

APÉRITIFS

Pastis, Ricard	12
Aperol, Campari, Vermouth Rouge, Vermouth Blanc	12
Porto Quinta Do Noval Tawny, Fine White	16
Porto Quinta Do Noval Tawny 10 ans	22
Porto Quinta Do Noval 20 ans	32

BIÈRES

Heineken Zero 33cl	9
Heineken 33cl	12
Corona 33cl	12
Blonde de Saint-Tropez 33cl	12
Hoegaarden White 33cl	12
Noam	12

NON ALCOOLISÉES

LES SOFTS – SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite	33cl	9
Orangina, Fuze Tea	25cl	9
Swiss Mountain Tonic, Rosemary Tonic	20cl	9
Swiss Mountain Ginger Ale, Ginger Beer	20cl	9
Swiss Mountain Salty Grapefruit, Red Berry, Bitter Lemon	20cl	9

LES EAUX - WATER	33cl	75cl
Evian, Badoit	7	10
Perrier	8	
Swiss Mountain Soda Water (20cl)	9	
San Pellegrino, Chateldon		12

LES JUS DE FRUITS - JUICES

Jus de Fruits Frais Pressés : Orange, Pamplemousse, Citron 25cl		9
Noix de coco fraîche		20
Jus de Fruits Alain Millat 33 cl		12
Ananas, Fraise, Pêche Blanche, Pomme, Mangue, Tomate		

LES BOISSONS CHAUDES – HOT BEVERAGES

Expresso		7
Café Latte, Capuccino, Chocolat Chaud, Double Expresso		9
Sélection de la Maison Palais des thés		9

UN CIGARE « HASTA SIEMPRE »

Partagas – Short – 40

Cigare d'une belle couleur cannelle aux saveurs d'épices, de poivre, de cèdre et de cuir.

Eminente 7 ans

Hoyo de Monterrey – Epicure N°2 – 60

Doux avec des saveurs florales délicatement mêlées de notes de gingembre et d'épices