

Kombucha feuilles de clémentine 33cl "Archipel" - 6€

Hard Seltzer 33cl "Fefe" - 8€

Bière bouteille 33cl "Deck & Donohue" - 9€

Hydromel extra brut "Bulles de Ruche" Au verre 12cl - 9€ Bouteille 75cl - 45€

Saké "Wakaze"

The Classic : Au verre 12cl - 9€

Bouteille 75cl - 45€

Barrel - Pinot noir : Au verre 12cl - 12€

Bouteille 75cl - 75€

Umeshu : Au verre 12cl - 12€

Bouteille 75cl - 75€

Demandez la carte de notre sommelier

$S \quad H \quad \stackrel{\text{THE}}{E} \quad L \quad L$

"I like to have a martini, two at the very most."

After three I'm under the table, after four I'm under my host."

Dorothy Parker



www.grandsboulevardshotel.com 17 boulevard Poissonnière 75002 Paris

Prix net en euros - service compris





NO SHELL

(sans alcool)

EAST INDIA - 10€

Masala chai, citron jaune, ginger beer & baie de Timut

PANDAN CE TEMPS... - 10€

Plante tropicale indonésienne, verjus & soda Mastiqua

L'ORANGERIE - 10€

Orange acidulée, miel de fleur & vanille

NICE TEA - 10€

Kombucha feuilles de clémentine, earl grev & combawa



ONE SHELL

(volume d'alcool modéré)

RAMOS - 15€

Gin Plymouth, Amaretto Adriatico, citron jaune, lait concentré, fleur d'oranger & eau gazeuse

FRUIT DU MARIACHI - 14€

Mezcal Vida del Maguey, Campari, mûres, citron vert, soda pamplemousse & coriandre

VELVET CHAMP' - 14€

Saké Wakaze, Covert Audemus feuilles de figuier, verjus & pommes gazéifiées

BACK TO THE ROOTS - 15€

Liqueur de réglisse maison, Skinos Mastiha, citron jaune, eucalyptus & blanc d'œuf



TWO SHELLS

(volume d'alcool classique)

CARROT CAKE - 16€

Rhum Planteray Original Dark, Strato, shochu, carottes, noix de pécan & petit lait

PEPPER HOUR - 16€

Vodka Fair, kiwi, citron vert, menthe & poivre blanc

EXPRESSO NORMANDIE - 16€

Calvados Christian Drouin Sélection, liqueur de café Fair, expresso & tonka

ROASTED & FASHION - 16€

Bourbon Buffalo Trace, vermouth rouge Dolin, bois de chêne & érable fumé en solera

FOOD

Olives de sicile - 4€

Planche de charcuterie italienne & focaccia au romarin - 15€

Taleggio & confiture de coings - 10€

Bruschetta, champignons du moment & scamorza fumée - 14€

Cocotte de polenta au parmesan, ragoût de joue de bœuf à la vaccinara - 16€

Croquettes de brandade de haddock, mayonnaise - 13€

