

RESTAURANT  
LOUNGE BAR



CARTE DES BOISSONS

## NOTRE COUP DE CŒUR – OUR FAVOURITE ONE

	15 cl	37.5 cl	75 cl
« Bee Famous » IGP Pont du Gard	8 €		27 €

## NOS VINS DE CHAMPAGNE OUR CHAMPAGNE WINES

	15 cl	37.5 cl	75 cl
Moët & Chandon / Moët Impérial Brut Blanc	18 €		90 €
Moët & Chandon / Rosé Impérial / Brut Rosé	20 €		110 €
Veuve Clicquot - Carte Jaune - Brut Blanc	20 €		110 €

## NOS VINS BLANCS – OUR WHITE WINES

	15 cl	37.5 cl	75 cl
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
Touraine Sauvignon L'Eclos- Clos Roussely	8 €		28 €
Pouilly-Fume Boisfleury Domaine Caillourdin	10 €		48 €
<b>ALSACE</b>			
Gewurztraminer Les fous – Domaine Leon Boesch	12 €		50 €
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>			
Faugères L'impertinent – Château des Estanilles			35 €
<b>BOURGOGNE</b>			
Bourgogne Chardonnay – Domaine Maratray Dubreuil			40 €
Vire-Clesse – Domaine du Mont Epin			45 €
Chablis - Domaine de la Meulière	11 €	30 €	55 €

## NOS VINS ROUGES – OUR RED WINES

	15 cl	37.5 cl	75 cl
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
AOC Chinon Tradition – Domaine Hérault	8 €		30 €
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>			
Languedoc Le mas – Domaine Clavel	10 €		34 €
Pic Saint Loup tradition Mas de Fournel			50 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
Côtes du Rhône Les enfants du Vigneron – Clos St Michel	6 €		25 €
Crozes Hermitage – Les entrecoeurs Domaine. Mucyn	12 €		46 €
<b>BORDEAUX</b>			
Haut Médoc cru Bourgeois – Château de Braude	14 €		52 €

## NOS VINS ROSÉS – OUR ROSÉ WINES

	15 cl	37.5 cl	75 cl
<b>PROVENCE</b>			
AOC Côte de Provence – Sainte Victoire – Mas de Cadenet	8 €	25 €	38 €

## NOS VINS PÉTILLANTS OUR SPARKLING WINES WINES

	15 cl	37.5 cl	75 cl
La Vie en Rose – Methode Ancestrale AB Domaine Pas Saint Martin	9 €		41 €

Taxes et service compris

Taxes and service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.

Excessive alcohol drinking may endanger health, drink responsibly.

## COCKTAILS CHAMPAGNE CHAMPAGNE COCKTAILS

<b>Kir Royal</b>	16 €
Champagne, crème (abricot, pêche de vigne, framboise, cassis)	
<i>Champagne, cream (Apricot, vine peach, raspberry, black-currant)</i>	
<b>French 75</b>	16 €
Gin, Champagne, citron, sucre de canne	
<i>Gin, Champagne, lemon, cane sugar</i>	

## COCKTAIL DU MOMENT COCKTAIL OF THE MOMENT

<b>Spritz</b>	15 €
Aperol, Prosecco	
<i>Aperol, Prosecco</i>	
<b>Pina Colada</b>	15 €
Rhum, jus d'ananas, crème de noix de coco	
<i>Rum, pineapple juice, coconut cream</i>	

## COCKTAILS CLASSIQUES CLASSIC COCKTAILS

<b>Caipirinha</b>	14 €
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
<i>Cachaça, lime, cane sugar</i>	
<b>Bloody Mary</b>	14 €
Vodka, jus de tomate, citron jaune	
<i>Vodka, tomato juice, yellow lemon</i>	
<b>Margarita</b>	14 €
Tequila, Cointreau, citron vert	
<i>Tequila, Cointreau, lime</i>	
<b>Whisky Sour</b>	14 €
Whisky, citron jaune, sucre de canne, blanc d'œuf	
<i>Whisky, yellow lemon, cane sugar, egg white</i>	
<b>Manhattan</b>	14 €
Whisky, Martini rouge, angustura bitter, cerise	
<i>Whisky, red Martini, angustura bitter, cherry</i>	
<b>Mojito</b>	18 €
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe	
<i>Rum, cane sugar, lime, mint</i>	

## APÉRITIFS – APERITIVES

<b>Kir vin blanc – White wine kir</b>	15 cl
Cassis – Mûre – Pêche – Framboise	12 €
<i>Blackcurrant – Blackberry – Peach – Raspberry</i>	
<b>Anis – Anise</b>	4 cl
Ricard	12 €
Pastis Bardouin	14 €
<b>Portos &amp; Xéres</b>	7 cl
Sandeman Blanc	14 €
Ramos Pinto Rouge (Réserve Collector)	14 €
<b>Vermouth &amp; Bitters</b>	7 cl
Campari - Martini (Bianco, Rosso, Dry)	14 €

## ALCOOLS – ALCOHOLS \*

<b>Gin</b>	5 cl
Beefeater – Gordon's	15 €
Bombay Sapphire	17 €
Hendrick's	17 €
<b>Vodka</b>	5 cl
Stolishnaya – Smirnoff	15 €
Grey Goose	17 €
<b>Tequila</b>	5 cl
Sauza Bianco Silver	15 €
Sauza Bianco Gold	15 €
<b>Rhums – Rums</b>	5 cl
Clément – Vieux rhum brun 6 ans (Martinique)	18 €
Bacardi Superior Blanc (Martinique)	15 €
Havana Club Blanc – Anejo 3 ans (Cuba)	15 €
<b>Cachaça</b>	5 cl
Leblon	17 €

\* Accompagnement soda ou jus de fruit 4 €  
\* Soft drink extra 4 €

## WHISKIES – WHISKIES

<b>Single Grain Scotch Whisky</b>	5 cl
Haig Club (Lowlands)	15 €
<b>Blended Scotch Whisky</b>	5 cl
JW Black Label – Chivas Regal	17 €
JB	10 €
<b>Single Malt Scotch Whisky</b>	5 cl
Talisker 10 ans (Skye)	18 €
Oban 14 ans (Highland)	19 €
Lagavulin 16 ans (Islay)	20 €
<b>Bourbon</b>	5 cl
Jim Beam	16 €
<b>American Whisky</b>	5 cl
Jack Daniel's – Canadian Club	17 €

Taxes et service compris

Taxes and service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.

Excessive alcohol drinking may endanger health, drink responsibly.

## DIGESTIFS – DIGESTIVES

<b>Liqueurs – Liquors</b>	<b>5 cl</b>
Get 27	15 €
Cointreau	15 €
Grand Marnier	15 €
Amaretto	15 €
Limoncini	15 €
<b>Eaux de vie – Brandies</b>	<b>5 cl</b>
Framboise Sauvage, Coeur de Chauffe Miclo	18 €
<i>Wild Raspberry, Coeur de Chauffe Miclo</i>	
Poire William, Coeur de Chauffe Miclo	18 €
<i>William pear, Coeur de Chauffe Miclo</i>	
<b>Cognacs</b>	<b>5 cl</b>
Hennessy Fine de Cognac VSOP	18 €
Hennessy XO	30 €
<b>Armagnac</b>	<b>5 cl</b>
Bas Armagnac Château de Laubade VSOP	18 €
Marquis de Montesquiou	15 €

## BIÈRES – BEERS

	<b>33 cl</b>
Heineken – Carlsberg – I 664 – Kronenbourg	9 €
I 664 Blanche – Kronenbourg Blanche	10 €
Pelforth – Corona	11 €
Bière L'Or de Beauce – Brasserie Hönigmann	10 €

## CIDRE – CIDER

	<b>15 cl</b>	<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Cidre Brut Loïc Raison	12 €		

## COCKTAILS SANS ALCOOL ALCOHOL FREE COCKTAILS

<b>Péché Mignon</b>	<b>12 €</b>
Coulis de fruits rouges, jus d'orange, nectar d'abricot, vanille	
<i>Red berry coulis, orange juice, apricot nectar, vanilla</i>	
<b>Fizzy M</b>	<b>12 €</b>
Nectar de mangue, jus d'orange, nectar de pêche, Sprite	
<i>Mango juice, orange juice, peach nectar, Sprite</i>	
<b>Aquarelle</b>	<b>12 €</b>
Jus d'ananas, jus de mangue, nectar de banane	
<i>Pineapple juice, mango juice, banana nectar</i>	

## SOFTS – SOFTS

	<b>33 cl</b>
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro, Sprite	8 €
	<b>20 cl</b>
Schweppes Tonic, Orangina, Ice Tea	8 €
<b>Jus de fruits frais – Fresh fruits juices</b>	<b>10 €</b>
Pomme – Orange – Pamplemousse	
<i>Apple – Orange – Grapefruit</i>	
<b>Nectar de fruits – Fruits nectar</b>	<b>8 €</b>
Abricot – Ananas – Tomate – Mangue – Pêche	
Airelles – Banane	
<i>Apricot – Pineapple – Tomato – Mango – Peach</i>	
<i>Cranberry – Banana</i>	
<b>Eaux – Waters</b>	<b>75 cl</b>
Evian, Badoit, Ferrarelle	10 €
	<b>33 cl</b>
Evian	7 €
Badoit	7 €

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

<b>Cafés – Coffees</b>	
Expresso – Expresso Décaféiné	4 €
Double Expresso – Double Expresso Décaféiné	8 €
Capuccino	8 €
Café Crème	8 €
Café Latte	8 €
Café Américain	9 €
<b>Chocolat Chaud – Hot Chocolate</b>	<b>9 €</b>
<b>Thés verts – Green teas</b>	<b>8 €</b>
Nature – Menthe – Jasmin	
<i>Plain – Mint – Jasmin</i>	
<b>Thés noirs – Black teas</b>	<b>8 €</b>
Ceylan – Earl Grey – English Breakfast – Darjeeling	
Lapsang Souchong – Fruits rouges	
<b>Infusions – Infusions</b>	
Verveine – Camomille – Tilleul	7 €
<i>Verbena – Camomile – Lime-tree</i>	
Menthe fraîche	8 €
<i>Fresh mint</i>	

Taxes et service compris

Taxes and service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.

Excessive alcohol drinking may endanger health, drink responsibly.

Le M64, restaurant lounge bar  
64 avenue Marceau, 75008 Paris  
Tel : +33 | 44 43 36 50

Retrouvez nous sur :

