

**BAR DE L'ESCADRILLE**



# COCKTAILS

## AVEC ALCOOL

**Campari tonic** 10 €

campari, schweppes tonic

**Mojito classique** 14 €

Rhum blanc Bacardi, citrons verts, feuilles de menthe, sucre de canne, perrier

**Strawberry basil mojito** 16 €

Rhum blanc bacardi, sirop de basilic, citrons verts, fraises fraîches, basilic frais,

**Signature : Spritz façon Fouquet's** 16 €

Apérol, triple sec, champagne «fouquet's», sirop de sucre de canne, zeste d'orange

**Caipirinha** 16 €

Cachaça, sucre de canne, citrons verts

**Summer Martini** 16 €

Vodka Grey Goose poire, purée de passion, sirop de basilic, egg white, jus de citron vert

**Frozen strawberry** 16 €

Tequila sauza, liqueur fraise des bois, citrons verts, fraises fraîches

**Jack on Lime** 16 €

Whisky Jack Daniel's, citrons verts, sirop de sucre de canne, framboises fraîches

**Saint Germain spritz** 16 €

Liqueur Saint germain, prosecco, eau gazeuze, citron vert

## SANS ALCOOL

**Green Pink** 12 €

Jus de fraise, jus d'orange, feuilles de basilic

**Virgin Mojito** 12 €

Citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, limonade

**Bora Bora** 12 €

Jus ananas, jus de mangue, jus de citron vert, sirop de fraise

**Cucumber Fizz** 12 €

Concombre, basilic frais, jus de citron vert, sirop de concombre, eau gazeuze

## DETOX

**Cocktail Detox** 12 €

du moment

## SMOOTHIES

**Le smoothie du moment** 10 €

## APÉRITIFS

<b>Porto</b> Sandeman blanc ou rouge 8cl	8 €
<b>Martini</b> Rouge, Extra Dry, Bianco 8cl	8 €
<b>Anisés</b> Pastis, Ricard 2cl	8 €
<b>Amers</b> Apérol, Suze, Campari 4cl	8 €
<b>Kir au vin blanc Chardonnay</b> 15cl	9,50 €
<b>Kir Royal Fouquet's</b> 15cl	16 €

## CHAMPAGNES

	15cl	75cl
<b>Fouquet's « Cuvée Tradition »</b>	15 €	75 €
<b>Fouquet's Rosé</b>	17 €	85 €
<b>Moët et Chandon Brut Impérial</b>	19 €	99 €
<b>Moët et Chandon Rosé</b>	21 €	119 €
<b>Thienot Brut</b>		89 €
<b>Thienot Rosé</b>		99 €
<b>Veuve Clicquot carte jaune</b>		115 €
<b>Ruinart Brut</b>		150 €
<b>Ruinart Rosé</b>		180 €
<b>Ruinart Blanc de blanc</b>		200 €
<b>Dom Pérignon</b>		280 €
<b>Cristal Roederer</b>		350 €

## MAGNUMS

	150cl
<b>Magnum Fouquet's "Cuvée Tradition"</b>	130 €
<b>Magnum Moët et Chandon brut</b>	200 €

## LES PISCINES

	15cl
<b>Enghiennoise Fouquet's</b> Zeste orange, mandarine Impériale	19 €
<b>Moët Ice Imperial</b> Citron vert	21 €
<b>Veuve Clicquot Rich</b> Concombre ou pamplemousse	24 €

## NOS VINS AU VERRE - 15CL

### BLANCS

■ **Chardonnay IGP**

Les Bories Blanques Dourthe

15cl

8 €

■ **Sancerre AOC**

Alphonse Mellot BIO

11 €

■ **Loupiac AOC**

Chateau de Ricaud

8 €

### ROSÉ

■ **Côtes de Provence AOC**

La Source Gabriel

15cl

8 €

### ROUGES

■ **Saint-Nicolas de Bourgueil AOC**

Domaine de la Cabernelle "Signature"

15cl

8 €

■ **Sancerre AOC**

Domaine des Claireneaux

12 €

■ **Haut-Médoc AOP**

Diane de Belgrave 2011

11 €

# BOISSONS FRAÎCHES

## BIÈRES

	25cl	50cl	brle
Affligem	9 €	12 €	9 €
Heineken	9 €	12 €	9 €
Panaché, Monaco	9 €	12 €	
Desperados, Pelforth Brune, Sol			9 €

## SODAS

Schweppes Agrum, Schweppes Tonic	25cl		9 €
Perrier	33cl		8 €
Limonade pression (sup sirop 1€)	25cl		8 €
Nestea Pêche	25cl		9 €
Coca-Cola, Light, Zero	33cl		9 €
Fanta Orange	33cl		9 €

## JUS DE FRUITS

	25cl
Orange, Ananas, Multivitaminé, Pomme	8 €
Tomate, Framboise, Cranberry, Fraise, Pêche	8 €

## EAUX MINÉRALES

	25cl	50cl	100cl
Vittel	4.5 €	7 €	
Evian		7 €	
Badoit		7 €	
San Pellegrino		7 €	

## ALCOOLS

	4cl
<b>Gin</b> Bombay, Gordon's	9 €
<b>Gin Bulldog</b>	13 €
<b>Noilly Prat, Malibu</b>	8 €
<b>Vodka</b> Smirnoff Red	9 €
<b>Vodka</b> Absolut, Zubrowka Bison Gras	11 €
<b>Vodka</b> Belvédère, Grey Goose, Grey Goose poire	14 €
<b>Tequila</b> Sauza Blanco	9 €
<b>Rhum</b> Bacardi, Havana Club 3 ans	9 €
<b>Rhum</b> Havana Club Anejo Especial	12 €
<b>Rhum</b> Zacapa 23	16 €

## WHISKIES

	4cl
<b>J&amp;B Rare, Jack Daniel's</b>	11 €
<b>Johnnie Walker Black</b>	12 €
<b>Aberlour 10 ans</b>	13 €
<b>Canadian club</b>	14 €
<b>Yamazaki single malt whisky Japonnais</b>	16 €
<b>Monkey Shoulder</b>	16 €
<b>Glenmorangie Malt, Knockando</b>	18 €
<b>Laphroaig</b>	25 €
<b>Hakushu</b>	28 €
<b>Hibiki</b>	28 €
<b>Macallan</b>	32 €

## DIGESTIFS

	4cl
<b>Calvados Drouin</b>	9 €
<b>Cointreau, Grand Marnier</b>	9 €
<b>Get 27, Get 31</b>	9 €
<b>Bailey's</b>	9 €
<b>Eaux-de-Vie</b> Poire Williamine , Mirabelle, Framboise sauvage	9 €
<b>Manzana Verde, Limoncello</b>	9 €
<b>Armagnac</b> Chateau de Laubade VSOP	12 €
<b>Hennessy Fine de Cognac VSOP</b>	14 €
<b>Cognac Hennessy XO</b>	34 €

## BOISSONS CHAUDES

### THÉS BY PASCAL HAMOUR

<b>Vanille Intense Bio</b>	8 €
<b>Vert Sencha du Japon Bio</b> Thé vert pauvre en théine	8 €
<b>Vert 4 Fruits Rouges Bio</b> Thé vert équilibré	8 €
<b>Lapsang Souchong Bio</b> Thé noir fumé avec du corps	8 €
<b>Rêve d'Orient</b> Thé noir aromatisé aux épices orientales	8 €
<b>Grand Thé Vert Darjeeling Menthe Bio</b> Thé vert à la menthe poivrée	8 €
<b>Darjeeling Imperial Bio</b> Thé noir léger et aromatique	8 €
<b>Grand Thé Vert Darjeeling Jasmin Bio</b> Thé équilibré et harmonieux	8 €
<b>Earl Grey Intense Bio</b> Thé noir aromatisé à la bergamote	8 €

### INFUSIONS BARRIÈRE BY PASCAL HAMOUR

<b>Verveine Bio</b>	8 €
<b>Camomille Bio</b>	8 €

### BOISSONS CHAUDES

<b>Café, Déca, Allongé</b>	8 €
<b>Café crème, Noisette</b>	8 €
<b>Cappuccino</b>	9 €
<b>Café Viennois</b>	9 €

# PLANCHES

## Douceur du jour

Demandez la douceur du jour

11€

## Terrine de foie gras de canard confit

Toast de pain de campagne

26€

## Caviars 10g / 30g

Blinis, oeuf, crème épaisse et oignon doux

38€/97€

## Calamars frits

Sauce gribiche

21€

## La déclinaison canaille à partager

Jambon ibérique, rillettes, chorizo, saucisse sèche, beurre,  
La composition peut varier en fonction du choix du chef

16€

## La déclinaison de fromages à partager

16€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Prix nets, service compris.

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil

