

Cocktails 14.00

MOJITO CLASSIC

Havana 3 ans, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, soda **DAÍQUIRI**

Havana 3 ans, citron vert, sucre de canne

MARGARITA

Jose Cuervo Reposado, Cointreau, citron

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

HUGO SPRITZ

Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, eau gazeuse

CAÍPIROSKA

Zubrowka, sucre de canne, citron vert

GIN FIZZ

Bombay Sapphire, citron, Perrier, sucre de canne

GIN TONIC

Bombay Sapphire, Tonic Water

PORN STAR MARTINI

Zubrowka, maracuja, sirop de vanille, Prosecco

EXPRESSO MARTINI

Zubrowka, expresso, liqueur de café

MOSCOW MULE

Zubrowka, ginger beer, citron vert, sucre de canne

Nos cocktails premium 17.00

Avec Havana 7 ans, Belvedere, Hendricks

Champagnes

Pierre Moncuit Grand Cru blanc de Blanc	90.00
Pierre Moncuit Grand Cru blanc de blanc La coupe 15cl	17.00
Champagne Gourmand	32.00
RUINART "R" de RUINART	150.00
RUINART Blanc de Blanc	220.00

Vins

Les Blancs	15cl	50cl	75cl
Chardonnay IGP Pays d' Oc Lorigeril	6.30	23.00	32.00
Pouilly Fumé AOC Blondelet	7.70	25.00	38.00
Chablis AOP Laroche	12.00	40.00	60.00
Monbazillac AOP Château Beautrand (moelleux)	7.50	25.00	38.00
Prosecco	7.50		38.00
Les Rosés			
Coteaux d'Aix AOP Château Calissanne	6.30	23.00	32.00
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige	12.00	40.00	60.00
Les Rouges			
Vallée du Rhône			
Côtes du Rhône AOP Les 3 garçons	7.00	25.00	35.00
Châteauneuf-du-Pape AOP Pierre Troupel			65.00
Crozes Hermitage AOP E.Guigal	12.00	40.00	60.00
Beaujolais			
Brouilly AOP Château les Tours	7.50	26.50	37.00
Bourgogne			
Hautes-côtes de Nuits AOP Domaine Cornu	12.00	40.00	60.00
Pommard 1er Cru Les Grands Epenots			97.00
Bordeaux			
Bordeaux AOP Moulin de Labordes	6.00	22.00	30.00
Haut-Médoc AOP Victoria II second vin Château Victoria	7.20	26.00	35.00

Côte-Rôtie AOP E. Guigal Côte Brune et Blonde	115.00
Saint Julien AOP Connétable de Talbot	72.00
Moulis AOP N° 2 de Maucaillou	54.00

Bières à la Pression

Astra	25cl	6.00	50cl	12.00
Abbaye de Grimbergen	25cl	6.50	50cl	13.00
Corona 33cl				7.00

Apéritifs

Anis 4cl	5.30
Martini 5cl	8.50
Campari 5cl	8.50
Porto 10cl	6.30
Kir Chardonnay 15cl	7.50

WHISKYS 4cl

Ballantines	10.00
Nikka	12.00
Jameson	9.00
Jack Daniels	10.00
Johnnie Walker Black	12.00
Label Bourbon Four Roses	10.00

Boissons Chaudes

Café ou décaféiné	3.00
Double express	5.80
Café crème	5.80
Chocolat	5.80
Capuccino	6.50
Chocolat ou Café Viennois	6.50
Thés, Infusions	5.50
Grog	9.00
Irish coffee Jameson	15.00

Boissons Fraîches

Coca cola, Coca Zéro 33cl	5.20
Fever tree, Limonade pression, Diabolo, Orangina, Ice Tea, Ginger Beer 25cl	5.20
Fruits pressés minute 10cl Orange, Citron ou Pamplemousse	8.00
EAUX MINÉRALES	
Vittel 25cl	5.20
Vittel 50cl	6.00
Vittel 1L	8.30
Perrier 33cl	5.20
Perrier fines bulles 50cl	6.00
Perrier fines bulles 1L	8.30
Chateldon 75cl	9.50
JUS DE FRUITS 25cl	5.20
abricot, orange, pomme, ananas, pamplemousse, tomate	
Café ou Thé frappé 20 cl	10.00
Cocktails de fruits sans alcool	7.00

Digestifs & Alcools 4cl

Bailey's, Get 27	8.00
Amaretto Cognac VS, Bas Armagnac, Calvados	12.00
Eaux de Vie	8.00
Belvedere	15.00
Vodka Absolut	9.00
Gin Hendricks	17.00
Gin Bombay Sapphire	11.00
Gin Gordon's	9.00
Rhum Diplomatico	15.00

L'équipe vous accueille avec attention dans un cadre cosy et élégant. nous vous proposons un choix à la carte ainsi qu'un plat du jour, élaborés à partir de produits frais.

Notre Tartare de Boeuf servi avec des pommes sautées ou, comme nos habitués aiment à le dire, "Moitié/Moitié", demeure un incontournable de la carte depuis plus de cinquante ans.

Cette Belle Maison fut créée après guerre, dans un esprit convivial et familial.

Elle reste le rendez-vous après les spectacles du Théâtre des Champs Elysées pour un dîner entre amis.

Vous pourrez parfois retrouver les artistes que vous avez applaudis aux tables voisines...

Un grand merci à nos clients fidèles qui font perdurer le Bar des Théâtres depuis 80 ans ...