

Cocktails 14.00

MOJITO CLASSIC

Rhum, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, soda

DAÍQUIRI

Rhum, citron vert, sucre de canne

MARGARITA

Téquila, Cointreau, citron, sucre de canne

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

HUGO SPRITZ

Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, eau gazeuse

CAÏPIROSKA

Vodka, sucre de canne, citron vert

GIN FIZZ

Gin, citron, Perrier, sucre de canne

GINTONIC

Gin, Tonic Water

PORN STAR MARTINI

Vodka, maracuja, sirop de vanille, Prosecco

EXPRESSO MARTINI

Vodka, expresso, liqueur de café

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, citron vert

A Partager

Planche de charcuteries et fromages	25.00	CHAMPAGNE GOURMAND	32.00
Foie gras de canard, chutney d'oignons Duck Foie gras, chutney	22.00	Une coupe 15cl, foie gras, saumon fumé, toast	
Saumon fumé, crème fraîche et toast Smoked salmon, fresh cream and toast	22.00	Champagne, duck Foie Gras, Smoked Salmon, toast	

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	5.00
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

Bières à la Pression

Astra	25cl	6.00	50 cl	12.00
Abbaye de Grimbergen	25cl	6.50	50 cl	13.00

Apéritifs

Anis 4cl	5.30
Martini Bianco, Rouge 5cl	8.50
Campari 5cl	8.50
Porto rouge, blanc 10cl	6.30
Kir Chardonnay 15cl	7.50

WHISKYS 4cl

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

Champagnes

Domaine Pierre Moncuit – Delos Cuvée	90.00
Pierre Moncuit-Delos Grand Cru La coupe 15cl	15.00
Kir Royal 15cl	16.00
(Crème cassis, pêche, mûre, framboise) Champagne	
RUINART "R" de RUINART	150.00
Champagne RUINART Blanc de Blanc	220.00

Vins

Les Blancs

Chardonnay IGP Pays d' Oc Lorgèril	6.30	15 cl	50cl	75cl	32.00
Pouilly Fumé AOC Blondelet	7.50				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

Méditerranée IGP Le roi Soleil	6.30	23.00	32.00
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
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 Moulis			72.00
AOP N° 2 de Maucaillou			54.00

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 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...