

Cocktails 14.00

MOJITO CLASSIC

Havana 3 ans, menta, azucar, limón, soda

DAÍQUIRI

Havana 3 ans, limón, azucar

MARGARITA

Jose Cuervo Reposado, Cointreau, limón

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, agua con gas

HUGO SPRITZ

Liqueur de Sureau, Prosecco, agua con gas

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, agua con gas

CAÏPIROSKA

Zubrowska, azucar, limón

GIN FIZZ

Bombay Sapphire, citron, Perrier, azucar

GIN TONIC

Bombay Sapphire, Tonic Water

PORN STAR MARTINI

Zubrowska, Maracuja, Prosecco, sirop de vanille, Prosecco

EXPRESSO MARTINI

Zubrowska, Espresso, Liqueur de Cafe

MOSCOW MULE

Zubrowska, ginger beer, limón, azucar

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	185.00
RUINART Blanc de Blanc	280.00

Vins

Les Blancs	15cl	50cl	75cl
Chardonnay IGP Pays d' Oc Lorgeril	6.30	23.00	32.00
Pouilly Fumé AOC Blondelet	7.70	27.00	40.00
Chablis AOP Laroche	12.50	42.00	62.00
Monbazillac AOP Château Beautrand (moelleux)	7.70	27.00	40.00
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			68.00
Crozes Hermitage AOP E.Guigal	12.50	42.00	62.00
Beaujolais			
Brouilly AOP Château les Tours	7.70	27.00	40.00

Bourgogne

Hautes-côtes de Nuits AOP Domaine Cornu	12.50	42.00	62.00
Pommard 1er Cru Les Grands Epenots			105.00

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			62.00

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
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	9.80

JUS DE FRUITS 25cl

abricot, orange, pomme, ananas, tomate	5.20
--	------

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
Vodka 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,
élaboré à partir de produits frais.

Notre Tartare de Boeuf servi avec des pommes sautées ou comme nos
habités 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
Élysées 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 ...