



The Club

A CITY

<u>Les Vins Blancs</u>	(12cl)	(75cl)
IGP Côtes Catalane Muscat Viognier BIO Domaine Cazes 2017	6€	26€
Chablis Saint Martin Domaine Laroche 2017	7€	32€

Les Vins Rouges

Pinot noir IGP d'OC Mas la chevalière 2017	6€	26€
Château Lacombe Noillac Médoc 2015	7€	32€

Vin Rosé

Côtes de Provence Château Gassier Le Pas du Moine 2017	6€	26€
--	----	-----

A Grignoter de 17h à 22h45 / From 5 to 10.45 PM

Petit pot de Saucisse sèche 6€

Duo de fromages 7€
Comté 12 mois & Crottin.

Petit pot de Tapenade d'Olive Noire 8€
Tapenade d'olive noire, Pain toasté.

Œufs de Saumon sauvage Petrossian (50gr) 16€
Œufs de saumon sauvage « façon Russe »
Blinis, Crème fraîche.

Crème fine de poivron rouge 8,5€
Red pepper cream

Crème fine de pois chiche au citron et cumin 8,5€
Chickpea cream with lemon and cumin

Crème fine de basilic AOP et parmesan 8,5€
Basil and parmesan cream

Rillettes de canard de Barbarie 9,5€
Duck rillettes

Rillettes de maquereaux à la moutarde bio 9,5€
Mackerel rillettes

Rillettes de tourteaux 13€
Crab rillettes



Les Champagnes

(12cl) (75cl)

Champagne Veuve Olivier & Fils	12€	68€
Taittinger Blanc Prestige	14€	78€
Taittinger Rosé Prestige		84€

Grandes Cuvées

Ruinart Blanc de Blancs		112€
Taittinger Comtes de Champagne Blanc		150€

Apéritif (7cl)

Aperol, Campari, Lillet blanc, Noilly Prat dry, Suze, Vermouth rouge, Vermouth blanc, Pimm's N°1, Pastis.		8€
--	--	----

Gins (4cl)

Bombay Original,		9€
Hendrick's, Gin Mare, Bombay Sapphire, Gin Christian Drouin,		12€
Tanqueray Ten, Kinobi.		14€

Vodkas (4cl)

Russian Standard,		9€
Greygoose, Ketel One, Zubrowka, Belvedere,		12€

Rhums (4cl)

Havana 3 ans, Rhum HSE,		9€
Sailor Jerry, 3 Rivières cuvée de l'océane, Bayou,		12€
Mount Gay black barrel, Ron ambré Diplomatico.		14€

Whisky Single Malt (4cl)

Laphroaig 48°, Jura 10 ans Origin,		14€
Redbreast 12 ans, Nikka coffey grain, Dalmore 12 ans.		

Whisky Blend (4cl)

Johnnie Walker red label,		9€
Nikka blended, Monkey Shoulder.		12€

Bourbons & Rye (4cl)

Jack Daniel's,		9€
Jim Beam rye, Bulleit, Woodford Réserve.		12€

Cocktails « The Club » Collection Automne ~ Hiver

(20cl) 12€

Très Grand Garibaldi

Vodka & infusion d'orange, Campari, Fruit de la passion, Tonic.

Natice

Cognac, Liqueur de framboise noire, Cranberry, Citron vert.

Winter Fizz

Citron vert, Concombre, Sucre, Sureau, Gin Bombay, Soda.

Capsicum

Aperol, Citron vert, Tequilla, Blanc d'œuf, Poivron rouge.

B'erry Good

Myrtille, Framboise, Citron vert, Rhum brun, Ginger Beer.

Vieux Carré

Vermouth rouge Dollin, Bénédictine, Cognac, Bourbon, Angostura.

Red Manhattan

Marasquin, Vermouth rouge, Bourbon, Vin rouge.

Champagne Cocktails

(16cl) 12€

Royal Red Lady

Jus de fraise, Crème de cassis, Framboise, Champagne brut.

Rive Gauche

Citron vert, Myrtille, Liqueur Saint-Germain Elderflower,
Champagne brut.

French Daisy

Cognac, Sureau, Citron, Crème de cassis, Champagne brut.

Cocktails

(20cl) 12€

The Club

Citron vert, Gingembre frais, Bourbon au miel Jack Honey.

Spicy Bloody Mary

Jus de citron, Moutarde de radis noir, Jus de tomate, Assaisonnement, Céleri, Vodka à l'ail ou Vodka nature.

Impasse Mexicaine

Citron vert, Crème de cassis, Tequilla Blanco Calle 23, Pimento.

Perfect Manhattan

Angostura bitter, Vermouth rouge Dolin, Noilly Prat, Rye Whiskey Jim Beam.

Mojito de Paris

Rhum blanc Havana 3 ans, Menthe fraîche, Jus de citron vert, Sucre, Liqueur Saint-Germain Elderflower, Eau gazeuse.

South Passion

Fruit de la passion frais, Citron vert, Sucre, Rhum Blanc Cuvée de l'Océan.

Afterwork

Rhum brun Sailor Jerry, Amaretto, Citron vert, Sirop spicy.

B. Martini

Marmelade d'orange, Jus de citron vert, Vermouth rouge Dolin, Gin.

Campari S'éveille

Campari, Gin, Liqueur de pêche de vigne, Jus d'ananas, Cointreau.

Tous nos cocktails sont réalisés avec des produits rigoureusement sélectionnés, alcools «premium».
Certains cocktails peuvent contenir des traces de fruits à coques, lait, œuf, céleri, moutarde.

Crème Brulée

Vodka et infusion de vanille, Liqueur de caramel, Jaune d'œuf,
Crème.

Red Russian

Vodka, Liqueur de cerise, Cranberry.

Squirrel

Liqueur de fruits rouges Chambord, Liqueur de noisettes Frangélico,
Vodka, Crème.

P'tit George

Bourbon Woodford réserve, Liqueur de pêche, jus de citron, miel & romarin.

Cocktails de Fruits

(33cl) 11€

Cocktail Madame

Jus de citron vert, Jus de fraise, Menthe fraîche, Jus de cranberry,
Sucre, Eau gazeuse.

Bourbon Piment

Quartiers de citron vert, Menthe fraîche, Jus de pomme, Sucre,
Pimento.

Cocktail des Îles

Jus de citron vert, Jus d'ananas, Fruit de la passion frais, Sirop
Spicy, Jus de fruit de la passion.

Soleil Vert

Jus de citron vert, Sirop d'angélique, Jus d'aloë vera, Ananas, Fenouil.

Les Bières

(33cl) 6€

*Direction le frigo SMEG NOIR , ouvrez la porte
et choisissez parmi notre sélection de bières du monde.*

Liqueurs et Crèmes (4cl)

12€

Amaretto, Bailey's, Cointreau, Chambord, Grand Marnier,
Crème de framboise, Crème de cassis, Crème de pêche, Kahlúa,
Liqueur de menthe verte, Peter Heering, St Germain, Frangelico,
Jack Honey, Grand Marnier, Patron XO Café, Cacao Blanc.

Digestifs et Eaux de Vie (4cl)

12€

Cognac Remy Martin VSOP, Poire Williamine Morand 43,
Calvados Christian Drouin.

Produits D'Exception (4cl)

Grand Marnier cuvée du centenaire,

17€

Cognac Pierre Ferrand Sélection des anges.

25€

Nos Jus de Fruits

Orange, Mangue, Poire, Fraise. (*Alain Milliat*) (33cl)

7€

Fruit de la passion, Cranberry, Pomme, Ananas. (*Caraiïbos*) (25cl)

6€

Les Eaux (33cl)

Evian, Badoit.

5€

Les Sodas (20, 25 & 33cl)

5€

Coca-Cola, Coca Zero, Ginger Beer,
Tonic Schweppes ,Tonic water Fever Tree,

24 rue Surcouf 75007 Paris


the
club



www.the-club.fr
Paris



24 rue Surcouf 75007 Paris
(+33) 1 45 50 31 54

Join us on  The-Club Paris