



# The Club

Cocktails Classiques & Créations

2015 ~ 2025

## Les Vins Blancs

(12cl) (75cl)

Chardonnay Réserve Domaine Laroche	7€	32€
Chablis Saint Martin Domaine Laroche	8€	38€

## Les Vins Rouges

Pinot noir IGP d'OC Mas la chevalière	7€	32€
Château Relais de Patache Cru Bourgeois Médoc		38€

## Vin Rosé

Côtes de Provence Château Gassier Le Pas du Moine	7€	32€
---	----	-----

## Les Champagnes

(12cl) (75cl)

Champagne Irroy Extra Brut	13€	72€
Taittinger Blanc Prestige	15€	84€
Taittinger Rosé Prestige		90€

## A Grignoter

*de 18h à 22h45 / From 6 to 10.45PM*

Petit pot de saucisse sèche	7€
Duo de fromages, Comté et Crottin	8€
Petit pot de tapenade d'olive noire	7€
Crème fine de poivron rouge	8€
<i>Red pepper cream</i>	
Crème fine de pois chiche au citron et cumin	8€
<i>Chikpea cream with lemon and cumin</i>	
Crème fine de basilic AOP et parmesan	8€
<i>Basilic and parmesan cream</i>	
Rillettes de canard de barbarie	9€
<i>Duck rillettes</i>	
Rillettes de tourteaux	13€
<i>Crab rillettes</i>	

**Apéritifs** (7cl) / (Spritz 22cl)

Aperol Spritz, Italicus Spritz, St-Germain Spritz, Spritz Passion.	12€
Campari, Lillet blanc, Aperol, Suze, Noilly Prat dry, Vermouth, Ricard	8€

**Gins** (5cl) (Gin accompagnement 12€ / 16€)

Bombay Original	10€
Hendrick's, Gin Mare, Bombay Sapphire, Christian Drouin, Citadelle	14€
Tanqueray Ten, Kinobi (Kyoto), Etsu (Hokkaido)	16€

**Vodka** (5cl) (Vodka accompagnement 12€ / 14€)

Eristoff,	10€
Zubrowska, Belvedere, Greygoose	12€

**Rhum** (5cl) (Rhum accompagnement 12€ / 14€)

Havana 3 ans, Rhum HSE	10€
Sailor Jerry, 3 Rivières cuvée de l'Océan, Bayou	12€
Mount Gay black barrel, Diplomatico, Ryoma (Japon)	16€

**Whisky Blend** (5cl) (Whisky accompagnement 12€ / 14€)

Red label, Nikka Blended, Monkey Shoulder	12€
---	-----

**Whisky Single Malt** (5cl)

Laphroaig, Jura 10 ans Origin, Rebreast 12 ans	14€
Lagavulin 16 ans, Nikka Coffey grain, Aberlour	16€

**Bourbons & Rye** (5cl)

Jack Daniel's, Jim Beam rye	12€
Woodford Réserve	16€

**Cocktails** (12 à 25cl)

14€

**The Club**

Cingembre frais, Citron vert, Sirop aux épices, Bourbon au miel, Angostura.

**Très grand Garibaldi**

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

**Mojito de Paris**

Rhum blanc Havana 3 ans, Menthe fraîche, Jus de citron vert,  
Liqueur de fleur de sureau, Eau gazeuse.

**South Passion**

Rhum blanc, Jus de citron vert, Fruit de la passion frais, Sucre,  
Jus de fruit de la passion.

**Popcorn Martini**

Vodka, Jus de citron vert, Sirop de popcorn, Jus de pomme.

**Dark and Stormy**

Rhum brun « spicy », Citron vert, Sucre, Ginger Beer.

**Red Russian**

Liqueur de cerise, Vodka, Jus de cranberry.

**Cocktails Champagne** (12 à 20cl)

15€

**Royal Red Lady**

Crème de cassis, Liqueur de framboise, Jus de fraise, Champagne.

**Rive Gauche**

Citron vert, Myrtille, Liqueur de fleur de sureau, Champagne.

**Cinnamon Cocktail**

Liqueur de cannelle, Jus d'orange, Grenadine, Citron vert, Champagne.

**Pisco Passion**

Pisco, fruit de la passion frais, Sucre, Jus de fruit de la passion, Citron vert.

**Spicy Bloody Mary**

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

**Impasse Mexicaine**

Citron vert, Crème de cassis, Tequilla, Pimento.

**Perfect Manhattan**

Vermouth rouge « Dollin », Noilly Prat, Angostura bitter, Rye Whiskey.

**Afterwork**

Rhum brun Sailor Jerry, Sirop aux épices, Amaretto, Citron vert, Angostura.

**Gator Head**

Chartreuse Verte / Ermitage, Jus de citron vert, Sirop d'angélique,  
Jus d'ananas, Aloe vera.

**Campari S'éveille**

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

**P'tit George**

Bourbon, Liqueur de pêche, Jus de citron, Sirop épicé, Angostura.

**B'erry Good**

Myrtille, Liqueur de framboise, Citron vert, Rhum brun, Ginger beer.

**Vieux Carré**

Bénédictine, Vermouth rouge, Bourbon, Cognac, Angostura.

**Winter Fizz**

Concombre, Liqueur de sureau, Citron vert, Gin, Soda.

**Cocktails Desserts** (12 à 25cl)

15€

**Crème Brulée**

Vodka et infusion de vanille, Caramel, Sucre, Crème fraîche.

**Squirrel**

Liqueur de fruits rouges, Liqueur de noisette Framgéllico, Vodka, Crème.

**Forêt-noire**

Liqueur de cerise, Rhum, Cranberry, Sirop de chocolat, Crème fouettée.

**Cocktails sans alcool** (14 à 33cl)

11€

**Cocktail des Iles**

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

**Cocktail Madame**

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

**Macaron Rose**

Eau de rose, Sirop aux amandes, Crème fraîche, Tanqueray gin « alcohol free ».

**Soleil Vert**

Jus de citron vert, Sirop d'angélique, Ananas, Aloe vera, Graines de fenouil.

**Bonbon Piment**

Citron vert, Menthe fraîche, Sirop épicé, Jus de pomme, Pimento.



**Les Bières** (33cl)

7€

*Direction le réfrigérateur « SMEG NOIR »*

**Liqueurs & crèmes** (5cl)

Amaretto, Bailey's, Cointreau, Chambord, Grand Marnier, 12€

Crème de framboise, Crème de cassis, Crème de pêche, Kahlua,

Liqueur de menthe verte, St Germain, Frangelico ...

Chartreuse Verte, Hermitage. 16€

**Eaux de vie** (5cl)

Cognac Remy Martin VSOP, Poire Williamine, Calvados. 12€

**Jus de fruits** (33cl)

Fruit de la passion, Tomate, Cranberry, Fraise, Pomme, Ananas. 6€

**Les Eaux** (33cl)

Evian, Badoit. 5€

**Les Sodas** (20, 25, 33cl)

Coca-Cola, Coca Zero, Ginger Beer, Tonic water Fever Tree, 6€

Pimento, Limonade.



*English menu & Pictures*

[contact@the-club.fr](mailto:contact@the-club.fr)  
24 rue Surcouf 75007 Paris  
Tél: (+33) 1 45 50 31 54