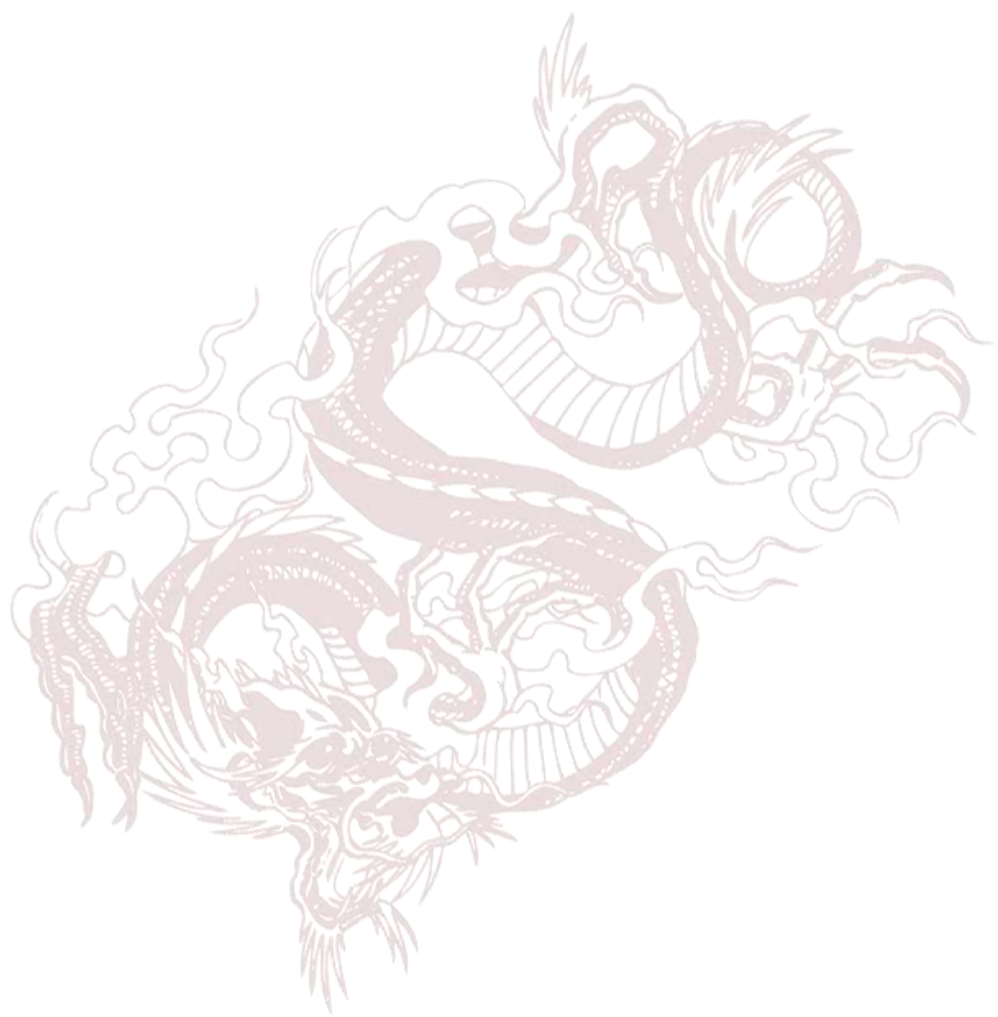


QUATRE  
LOUNGE BAR



## L'EAU

**LAVENDER SOUR** 12cl 22 €

Santa Teresa, sirop de lavande maison,  
bitter bergamote maison, citron vert

*Santa Teresa, homemade lavender syrup,  
homemade bergamot bitter, lime juice*

**GRAND LARGE** 7cl 30 €

Guillotine caviar Pétroussian, limoncello, lagavulin

*Guillotine Petrossian caviar, limoncello, lagavulin*

**BARRELED MARTINI** 8cl 28 €

Guillotine heritage, koval barreled, noilly prat

*Guillotine heritage, koval barreled, noilly prat*

**PARFUM** 16cl 22 €

The botaniste, sirop de lavande maison, pamplemousse,  
citron vert, peychaud bitter, méditerranéen tonic

*The botaniste, homemade lavender syrup, grapefruit, Lime  
juice, peychaud bitter, mediterranean tonic*

Prix Nets, l'établissement n'accepte pas les chèques  
*Net Prices, we do not accept cheques*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
*Alcohol abuse endangers health, Drink only in moderation.*



## LA TERRE

**FRENCH SAKURA** 12cl 26 €

Camus Ile de Ré, umeshu, sirop rose/framboises maison,  
citron vert, bitter prune

*Camus Ile de Ré, umeshu, homemade rose/raspberry syrup,  
lime juice, bitter plum*

**BLACK PEAR** 8cl 24 €

Grey Goose poire, amaretto,  
mozart black, bitter chocolat

*Grey Goose pear, amaretto,  
mozart black, chocolate bitter*

**EL PHENOMENO** 10cl 22 €

Cachaça leblon arrangée, fruit de la passion,  
citron vert, cassonade

*Homemade cachaça, passion fruit, lime, brown sugar*

**TAAROA** 18cl 22 €

Camus VS, coulis mangue/cajun maison, eau de coco,  
citron vert, sirop de piment maison, elemakuletiki bitter

*Camus VS, homemade mango/cajun grout, coco water,  
lime juice, homemade chilli peper syrup, elemakuletiki*

Prix Nets, l'établissement n'accepte pas les chèques  
*Net Prices, we do not accept cheques*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
*Alcohol abuse endangers health, Drink only in moderation.*



## LE FEU

**SMOKE BLUEGRASS OLD FASHIONED 8cl** 28 €

*Vainqueur du Blanton's*

*Gold Fashioned Race to Kentucky 2019*

Blanton's original, sirop de cigare maison, bitter cerise,  
bitter whisky barreled, fumé à la vanille

*Blanton's original, homemade cigar syrup, cherry bitter,  
whisky barreled bitter, vanilla smoked*

**DIRTY NEGRONI 10cl** 24 €

Mezcal, noilly prat, amaretto,  
campari, antica formula, saumur

*Mezcal, noilly prat, amaretto, campari,  
antica formula, saumur*

**SUMBAWA 14cl** 22 €

Pisco, benedictine, citron vert, sirop de kaffir maison,  
sirop de curry thaï maison

*Pisco, benedictine, lime juice, homemade kaffir syrup,  
homemade Thai curry syrup*

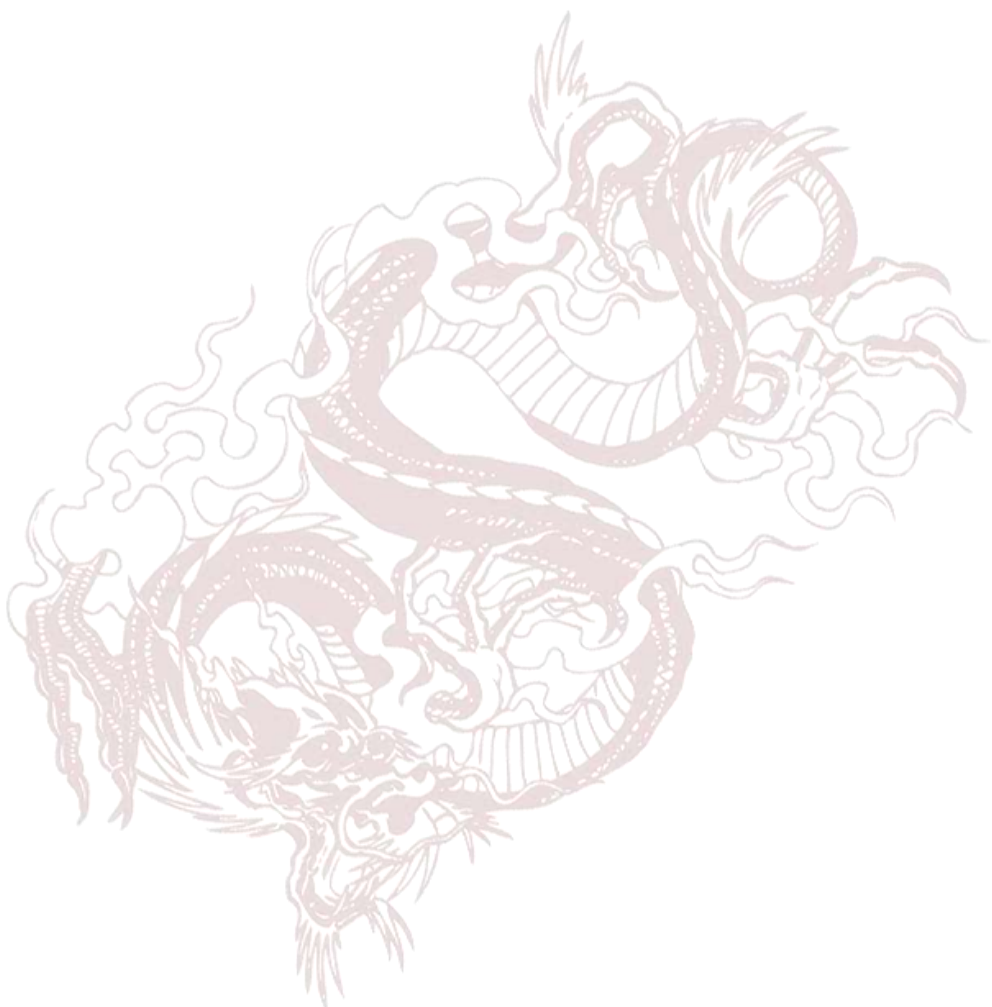
**RED FIRE 9cl** 24 €

Monkey 47, hysterie, campari, sirop de rose/framboises  
maison, sirop de piments maison

*Monkey 47, hysterie, campari, homemade rose/raspberry  
syrup, homemade chilli peper syrup*

Prix Nets, l'établissement n'accepte pas les chèques  
*Net Prices, we do not accept cheques*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
*Alcohol abuse endangers health, Drink only in moderation.*





## L'AIR

**UZUME** 14cl 28 €

Guillotine hritage, yuzu shu, italicus,  
saké pétillant "John"

*Guillotine heritage, yuzu shu, italicus,  
sparkling saké "John"*

**HARU'SHU** 18cl 28 €

Cachaça leblon, umeshu, yuzu shu,  
Veuve Clicquot rosé

*Cachaça leblon, umeshu, yuzu shu,  
Veuve Clicquot rosé*

**RED PARADISE** 18cl 28 €

Belvedere, hysterie, aperol, fraise,  
cranberry, Veuve Clicquot rosé

*Belvedere, hysterie, aperol, strawberry juice,  
cranberry juice, Veuve Clicquot rosé*

**SUBLIMESS** 10cl 22 €

Mont Gay XO, umeshu, jus de yuzu, bitter prune

*Mont Gay XO, umeshu, yuzu juice, plum bitter*

Prix Nets, l'établissement n'accepte pas les chèques  
*Net Prices, we do not accept cheques*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération  
*Alcohol abuse endangers health. Drink only in moderation.*



## LES RETROS / OLD SCHOOL

**GRAPEFRUIT & THYME** 15cl 22 €

Belvedere, lillet blanc, tonic, eau gazeuse

*Belvedere, lillet blanc, tonic water, soda water*

**BIJOU** 9cl 22 €

The botaniste, chartreuse verte,

martini rubino, bitter orange

*The botaniste, green chartreuse,*

*martini rubino, orange bitter*

**EL DIABLO** 15cl 22 €

Tequila patron, crème de cassis,

citron vert, ginger ale

*Patron tequila, blackcurrant liquor,*

*lime juice, ginger ale*

**OLD CUBAN** 15cl 22 €

Bacardi cuatro, ginger cordial, citron vert,

menthe, angustura, champagne Barons de Rothschild extra brut

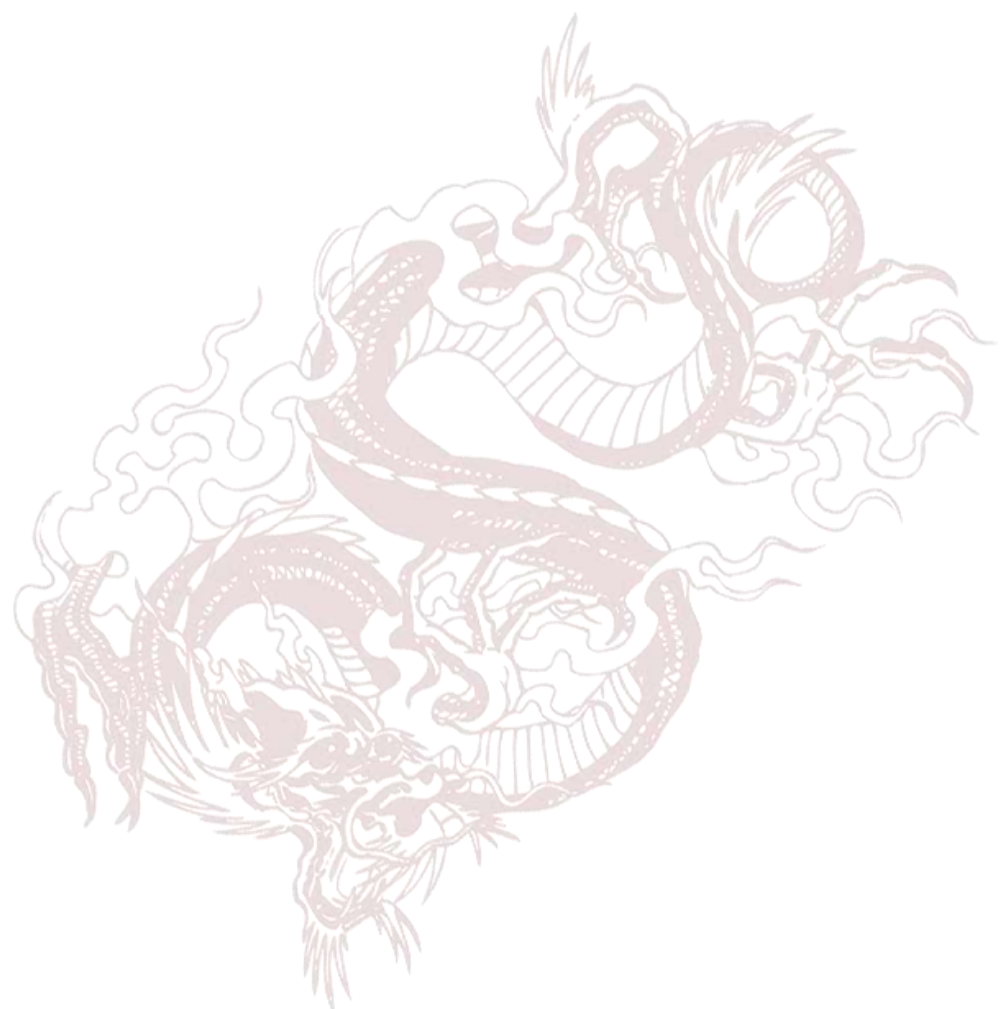
*Bacardi cuatro, ginger cordial, lime juice, mint leaves,*

*angostura bitter, extra dry*

*Barons de Rothschild champagne*

Prix Nets, l'établissement n'accepte pas les chèques  
*Net Prices, we do not accept cheques*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
*Alcohol abuse endangers health, Drink only in moderation.*



## SANS MODÉRATION

### NO GIN & TONIC 20cl

14 €

Venezio bitter, citron vert, cranberry,  
mediterranean tonic

*Venezio bitter, lime juice, cranberry juice,  
mediterranean tonic water*

### SENCHA SOUR 1 l cl

14 €

Thé sencha, sirop de sucre, jus de yuzu

*Sencha tea, sugar syrup, yuzu juice*

### SUNNY TIKI 14cl

14 €

Sirop de vanille, sirop de violette, citron vert, maracuja,  
purée de fruits rouge, ginger ale

*Vanilla syrup, violet syrup, lime juice, maracuja juice,  
red fruits grout, ginger ale*

Prix Nets, l'établissement n'accepte pas les chèques  
*Net Prices, we do not accept cheques*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
*Alcohol abuse endangers health, Drink only in moderation.*

<b>CHAMPAGNES</b>	14cl
<b>BRUT</b>	
Charles Heidsieck brut réserve	20 €
Taittinger millésimé 2013	22 €
Barons de Rothschild - Extra brut	22 €

<b>ROSÉ</b>	
Veuve Clicquot Rosé	28 €
Billecart Salmon Rosé	28 €

<b>BLANC DE BLANCS</b>	
Ruinart Blanc de Blancs	28 €
Gosset Blanc de Blancs	28 €

<b>VINS</b>	14cl
<b>BLANCS</b>	
Petit Chablis 2017, William Fèvre	12 €
Sancerre 2018, Pascal Jolivet	13 €
Pouilly Fuissé 2016 « Tête de cru », Château de Fuissé	16 €
Sauternes 2015, Clos des Princes (liquoreux)	14 €

<b>ROUGES</b>	
Lubéron 2015, Château La Verrerie, Famille Descours	12 €
Sancerre 2017, Pascal Jolivet	13 €
Lalande De Pomerol 2014, Château Siaurac, Baronne Guichard	15 €
Julienas 2016 « Domaine de la Conseillère » Château Fuissé	14 €

<b>ROSÉS</b>	
Côtes de Provence 2018, « Whispering Angel » Caves d'Esclans	12 €
Côtes de Provence 2017, « S de Laffite » Sébastien Laffite	12 €
Côtes de Provence 2017, « Les Clans » Château d'Esclans	16 €

<b>APÉRITIFS</b>	7cl
Martini Riserva Speciale Rubino ou Ambrato, Noilly Prat	13 €
Campari, Apérol, Martini Bitter	13 €
Ricard / Ricard Plantes Fraiches (3cl)	13 €
Lillet rouge ou blanc	13 €
Porto rouge ou blanc	13 €
Kir vin blanc	14 €
Kir royal au Champagne	22 €

<b>BIÈRES</b>	33cl
Corona (Mexique)	12 €
Vedett Blonde (Belgique)	10 €
Vedett White (Belgique)	10 €
Duvel (Belgique)	12 €
Liefman's Kriek (Belgique)	12 €

<b>CHAMPAGNES</b>	75cl	150 cl
<b>BRUT</b>		
Charles Heidsieck – Brut classic	110 €	
Taittinger millésimé 2013	120 €	
Barons de Rothschild – Extra Brut	120 €	
Veuve Clicquot	150 €	
Billecart Salmon Extra Brut	170 €	
Bollinger Grande Année 2004	365 €	
Piper Heidsieck Rare 2002	380 €	
Krug Grande Cuvée	560 €	
<b>BLANC DE BLANCS</b>		
Gosset Blanc de Blancs	165 €	
Ruinart Blanc de Blancs	180 €	330 €
Dom Ruinart Blanc de Blancs 2006	285 €	
<b>ROSÉS</b>		
Veuve Clicquot	150 €	
Billecart Salmon	150 €	330 €
Ruinart	180 €	
Dom Ruinart 1998	350 €	
Dom Ruinart 1996	550 €	
Cristal Roederer 2005	695 €	
<b>VINS</b>	75cl	150 cl
<b>BLANCS</b>		
Petit Chablis 2017, William Fèvre	44 €	
Sancerre 2017, Pascal Jolivet	49 €	
Pouilly Fuissé 2015 « Tête de cru », Château de Fuissé	76 €	
Sauternes 2015, Clos des Princes (liqueux)	73 €	
<b>ROUGES</b>		
Lubéron 2013, Château La Verrerie, Famille Descours	48 €	
Sancerre 2017, Pascal Jolivet	52 €	
Lalande De Pomerol 2014, Château Siaurac, Baronne Guichard	64 €	
Julienas 2015 « Domaine de la Conseillère » Château Fuissé	62 €	
<b>ROSÉS</b>		
Côtes de Provence 2017, « S de Laffite »	44 €	98 €
Côtes de Provence 2017, Château d'Esclans «Whispering Angel»	68 €	
Côtes de Provence 2017, Château Minuty cuvé or rose	76 €	120 €
Côtes de Provence 2017, Château d'Esclans « Les Clans »	86 €	

Prix Nets, l'établissement n'accepte pas les chèques  
*Net Prices, we do not accept cheques*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
*Alcohol abuse endangers health. Drink only in moderation.*

## VODKA

	5cl	70cl
Ketel One (Hollande)	18 €	240 €
Belvedere (Pologne)	20 €	260 €
Belvedere Lake Bartezeck (Pologne)	18 €	240 €
Belvedere Smogory Forest (Pologne)	18 €	240 €
Grey Goose (France)	20 €	260 €
Guillotine Heritage (France)	22 €	280 €
Grey Goose VX (France)	28 €	400 €

## VODKAS AROMATISÉES

	5cl	70cl
Ketel One Citröen (Hollande)	19 €	250 €
Zubrowka (Pologne)	19 €	250 €
Guillotine Caviar Petrossian (France)	35 €	490 €
Grey Goose La Poire (France)	20 €	260 €
Grey Goose Cherry noir (France)	20 €	260 €

## GINS

	5cl	70cl
HTK (Belgique)	18 €	240 €
Tanqueray (Angleterre)	19 €	250 €
Bombay Sapphire (Angleterre)	19 €	250 €
The Botanist Gin (Angleterre)	20 €	260 €
Plymouth Gin (Angleterre)	20 €	260 €
Hendrick's (Ecosse)	20 €	260 €
Tanqueray Ten (Angleterre)	21 €	280 €
	5cl	50cl
Copper Head (Belgique)	21 €	260 €
Copper Head Gibson (Belgique)	22 €	270 €
Monkey 47 (Allemagne)	22 €	270 €
Monkey 47 Sloe (Allemagne)	22 €	270 €
Elephant Gin (Allemagne)	22 €	270 €
Koval Barreled (USA)	22 €	270 €

## RHUMS & CACHAÇAS

	5cl	70cl
Saint James (Martinique)	19 €	240 €
Pampero blanco (Venezuela)	19 €	240 €
Cachaça Leblon (Brésil)	19 €	240 €
Bacardi Quatro (Porto Rico)	19 €	240 €
Sailor Jerry (USA)	19 €	240 €
Plantation Pineapple (Caraïbes)	20 €	260 €
Mont Gay XO (Barbade)	21 €	280 €
Bacardi 8 ans (Porto Rico)	21 €	280 €
Santa Teresa (Venezuela)	21 €	280 €
Clément single cask cane bleu (Martinique)	21 €	280 €
Flor de Caña 18 ans (Costa Rica)	25 €	310 €
Zacapa 23 ans (Guatemala)	25 €	310 €
Zacapa XO (Guatemala)	35 €	490 €
El Dorado 21 ans (Guyane)	35 €	490 €
Foursquare Principia 62% (Barbades)	42 €	580 €
Flor de Caña 25 ans (Costa Rica)	45 €	600 €



## TÉQUILAS / MEZCAL / PISCOS

	5cl	70cl
Pisco La Diablada	19 €	240 €
Don Julio blanco	19 €	240 €
Don Julio Reposado	21 €	280 €
Patròn Sliver	21 €	280 €
Patròn Reposado	24 €	290 €
Patròn Anejo	28 €	350 €
Mezcal Del Maguey Chichicapa	24 €	290 €
Tapatio Excellencia	35 €	

## COGNACS

	5cl	70cl
Camus VS	20 €	240 €
Frapin 1988, 25 ans d'âge	22 €	280 €
O'Tebily XO	23 €	290 €
Hennessy XO	28 €	450 €
Rémy Martin XO	28 €	450 €
Frapin Extra	68 €	900 €
Rémy Martin Louis XIII	250 €	3000 €

## CALVADOS

	5cl	70cl
Adrien Camut 12 ans	22 €	300 €
Adrien Camut Rareté	44 €	600 €

## ARMAGNAC

	5cl	70cl
Château Laubade Bas Armagnac VSOP	19 €	240 €
Baron Gaston Legrand 1982	24 €	320 €

## LIQUEURS

	19 €	5 cl
Amaretto Disaronno		
Italicus Rosolio		
Bailey's		
Bénédictine		
Chambord		
Chartreuse verte		
Cointreau		
Drambuie		
Fernet Branca		
Get 27, Get 31		
Jägermeister		
Kahlua		
Limoncello villa massa		
Patròn XO Café		
Saint-Germain		
Sambuca luxardo		
Southern Comfort		
Saint Raphaël		

Prix Nets, l'établissement n'accepte pas les chèques  
*Net Prices, we do not accept cheques*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
*Alcohol abuse endangers health, Drink only in moderation.*

## WHISKIES

### SINGLE MALT - PURE MALT

	5cl	70cl
Sexton (Irlande)	20 €	260 €
Talisker Port Ruhige (Ecosse - Skye)	20 €	260 €
Caol Ila 12 ans (Ecosse - Islay)	22 €	280 €
Oban 14 ans (Ecosse - Highland)	22 €	280 €
Macallan 12 ans Fine oak (Ecosse – Highland)	22 €	280 €
Aultmore 12 ans (Ecosse – Speyside)	22 €	280 €
Craigellachie 17 ans (Ecosse- Speyside)	26 €	310 €
Lagavullin 16 ans (Ecosse - Islay)	26 €	310 €
Glenmorangie Nectar d'Or (Ecosse - Highland)	28 €	330 €
Arran The Port Cask Finish (Ecosse - Highland)	28 €	330 €

### BLEND

Johnnie Walker Black Label (Ecosse - Kilmarnock)	19 €	240 €
Dewar's 12 ans (Ecosse)	19 €	240 €
Johnnie Walker Blue Label (Ecosse - Kilmarnock)	30 €	530 €
Bushmills Red Bush (Irlande)	19 €	240 €
Chivas 12 ans (Ecosse)	19 €	240 €
Big Peat (Ecosse)	20 €	260 €
Peat Monster (Ecosse)	22 €	280 €

### BOURBON

Bulleit (USA - Kentucky)	19 €	240 €
Blanton's Original (USA - Kentucky)	22 €	280 €
Smooth Ambler (USA - Kentucky)	24 €	300 €
Michter's Bourbon (USA - Kentucky)	28 €	330 €
Michter's Bourbon 10 ans (USA - Kentucky)	35 €	490 €
Blanton's single barrel #882, 68.3% (USA - Kentucky)	40 €	560 €
Blanton's single barrel #884, 55% (USA - Kentucky)	40 €	560 €
George T. Stagg Straight 64.6% (USA - Kentucky)	67 €	950 €
William Larue Weller Straight 64.1% (USA - Kentucky)	67 €	950 €
Rip Van Winkle 12ans Straight 45.2% (USA - Kentucky)	110 €	1800 €

### RYE WHISKEY

Bulleit Rye (USA - Kentucky)	19 €	240 €
Lot 40 Rye (Canada)	21 €	260 €
Michter's Rye (USA - kentucky)	28 €	330 €
Michter's Rye 10 ans (USA - kentucky)	40 €	560 €

### AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's (USA -Tennessee)	19 €	240 €
--------------------------------	------	-------

### JAPANESE WHISKY

Nikka From The Barrel	19 €	240 €
Yamasaki 12 ans Single malt	22 €	300 €
Hakushu Distiller's Reserve Single Malt	22 €	300 €
Ichiro's Malt	28 €	380 €

## LES CIGARES DU QUATRE

ROMEO Y JULIETTA PETIT CHURCHILL	19 €
Notes de noisettes grillées & de cuir	
Accompagnement : Nikka from barrel	
Temps de dégustation : 30/40 minutes	
HOYO DE MONTERREY PETIT ROBUSTO (CUBA)	18 €
Notes boisées & de zeste d'orange	
Accompagnement : Bulleit Bourbon	
Temps de dégustation : 30/40 minutes	
HOYO DE MONTERREY EPICURE ESPECIAL (CUBA)	27 €
Notes épicées, de force moyenne	
Accompagnement : Hibiki 17 ans	
Temps de dégustation : 60 minutes	
ROMEO Y JULIETTA WIDE CHURCHILL (CUBA)	28 €
Notes épicées, poivrées & légèrement boisées	
Accompagnement : Rhum El Dorado 21 ans	
Temps de dégustation : 60 minutes	
PARTAGAS P2 (CUBA)	28 €
Notes de sous-bois, arômes de poivre rouge & épices	
Accompagnement : Whisky Oban 14 ans	
Temps de dégustation : 75 minutes	
PARTAGAS D4 (CUBA)	27 €
Notes de poivre corsé, arômes boisés	
Accompagnement : Mount gay XO, double expresso sans sucre	
Temps de dégustation : 45 minutes	
MONTECRISTO OPEN EAGLE (CUBA)	35 €
Notes de terres, arômes de bois précieux & muscade	
Accompagnement : Cognac Frapin Extra	
Temps de dégustation : 80 minutes	
JUAN LOPEZ PUNTOS 55 Editions Française (CUBA)	38 €
Notes fraîche d'agrumes, dégustation cacaotée & épicée	
Accompagnement : Yamazaki 12 ans	
Temps de dégustation : 75 minutes	



## TAPASIAN

Edamame épicé*** <i>Spicy edamame</i>	9 €
Nems légumes (6pcs) *** <i>Vegetables springs (6pcs)</i>	13 €
Tacos de gambas, guacamole citronné (4pcs) <i>Kingprawn tacos, lemon-flavored guacamole (4pcs)</i>	12 €
Lollipops de poulet aigre doux, sésames (6pcs) <i>Chicken lolipops sweet &amp; sour glaze, sesame seeds (6pcs)</i>	11 €
Rolls neige rouge, salsa verte, fromage frais aux herbes (8pcs) ** <i>"Neige rouge" rolls, cream cheese &amp; salsa verde sauce (8pcs) **</i>	20 €
Rolls de crevettes & saumon, avocat, concombre & gingembre (8pcs) <i>Shrimp &amp; salmon rolls, avocado, cucumber &amp; ginger (8pcs)</i>	24 €
Tempura de gambas, sauce aigre-douce (6pcs) <i>Kingprawn tempura, sweet chili sauce (6pcs)</i>	16 €
Sashimi de saumon grenade, coriandre, & sauce thaï <i>Salmon sashimi pomegranate, coriander, &amp; Thai sauce</i>	18 €
Brochettes de bœuf au fromage (4pcs) <i>Beef skewers with cheese</i>	17 €

## SALADE

Salade de poulet Buddha-Bar <i>Buddha-Bar chicken salad</i>	24 €
Salade thaï au homard, œufs de caille, papaye verte & sauce thaï cacahuète <i>Thai lobster salad, quail eggs, green papaya &amp; Thai peanut sauce</i>	26 €

## SANDWICHS

Club sandwich poulet <i>Chicken club sandwich</i>	28 €
Cheeseburger au boeuf Wagyu, frites maison <i>Wagyu cheeseburger, homemade fries</i>	32 €

## CAVIAR

Caviar de Sologne 15g 60 €

*Sologne caviar 15g*

Avec une coupe Barons de Rothschild extra brut 70 €

*With 1 glace of champagne Barons de Rothschild extra brut*

Caviar de Sologne (30g) 130 €

*Sologne caviar (30g)*

Avec deux coupes de Barons de Rothschild extra brut 150 €

*With 2 glaces of champagne Barons de Rothschild extra brut*

## À PARTAGER

**Team Spirit 24 pcs** 58 €

4 tempuras de gambas, 2 brochettes de bœuf au fromage,

4 nems légumes, 4 lollipops, 4 rolls neige,

4 rolls de crevettes, 2 tacos de gambas

*4 tempura prawns, 2 beef skewers with cheese, 4 vegetables springs,*

*4 lollipops, 4 rolls "neige", 4 shrimp rolls, 2 prawns tacos*

## GYOZA

(crevettes, poulet, légumes\*\*\*)

5 pièces / 10 pièces 17 € / 32 €

*(shrimp, chicken, vegetables \*\*\*)*

*5 pieces / 10 pieces*

## DIM SUM

(gambas & volaille, boeuf & satay, edamame & truffe\*\*\*)

5 pièces / 10 pièces 19 € / 34 €

*(prawns & poultry, beef & satay, edamame & truffle\*\*\*)*

*5 pieces / 10 pieces*

vegetarien\*\*

vegan\*\*\*

Si vous présentez une intolérance ou allergie, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

*Please inform us upon ordering should you have any allergies to certain products.*

Prix Nets • L'établissement n'accepte pas les chèques

*Net Prices • We do not accept cheques*

## DOUCEURS SUCRÉES

Éclair au chocolat, sorbet chocolat-agrumes Chocolat éclair, chocolat-citrus sorbet	13 €
Panna cotta amande, curd de mandarine, confit de fruits rouges, sorbet pamplemousse <i>Almond panna cotta, mandarin curd, candied red fruits, grapefruit sorbet</i>	15 €
« L'air agrumes » & sorbet thym-citron <i>"L'air agrumes" &amp; lemon thyme sorbet</i>	15 €
Vacherin déstructuré, émulsion menthe-chocolat blanc & sorbet chocolat-agrumes <i>Deconstructed vacherin, mint-white chocolate emulsion &amp; chocolate-citrus sorbet</i>	15 €
Assiette de fruits frais, sirop de galanga & menthe « façon thaï » <i>Fresh fruit platter, Galanga syrup &amp; mint "Thai way"</i>	16 €
Mochis glacés, coulis de mangue (3 pcs) Vanille, coco, sésame, mangue, framboise <i>Ice mochis, mango coulis (3 pcs) Vanilla, coconut, sesame, mango, raspberry</i>	16 €

## BOISSONS CHAUDES

### LES CAFÉS DU QUATRE

Expresso, décaféiné, ristretto	7 €
Double Expresso	10 €
Café Crème	10 €
Cappuccino	12 €
Café Latte	12 €
Chocolat Chaud	12 €

### THÉ VERT / GREEN TEA

12 €

#### LONG JING (Thé vert chinois)

Originaire de la province de Zhejiang

un thé aux parfums délicats, & goût légèrement sucré & soyeux

*(Chinese green tea) Originating from Zhejiang province*

*it has delicate fragrances, a slightly sweet flavor & a silky texture*

#### SENCHA ARIAKE

Un thé japonais fleuri, produit dans la province de Kyushu

à la fois doux et tonique, riche en antioxydant.

*produced in the province of Kyushu*

*very invigorating and flowery, rich in anti-oxidants*

#### GRAND JASMIN MAO FENG

La douceur du thé vert s'harmonisant à merveille  
avec la subtilité du jasmin

*The sweetness of green tea balancing beautifully*

*with subtle jasmine notes*

#### THÉ DU HAMMAM

Inspiré d'une recette turque, délicieux mélange fruité évoquant les aromates  
qui parfument le hammam :

rose, datte verte, fruits rouges & fleur d'oranger

*Inspired by a Turkish recipe, a fruity blend which evokes*

*the fragrances used to perfume the hammam:*

*roses, green dates, red berries & orange flower water*



## THÉ BLEU / OOLONG

12 €

### DONG DING

Ce thé originaire de Taiwan a un parfum à la fois soyeux & vif, un aspect à la fois fleuri et boisé

*This Taiwanese tea scent both silky and lively  
its taste has both flowers & wood notes*

## THÉ NOIR / BLACK TEA

12 €

### BIG BEN

Mélange de thés du Yunnan et d'Assam  
il est à la fois doux et tonique, rond & épicé

*Blend of Yunnan and Assam tea  
it is both mild and invigorating, round & spicy*

### THÉ DES LORDS

Un parfum de bergamote prononcé  
agrémenté de pétales de carthame

*A classic Earl Grey with a strong Bergamot flavour,  
supplemented by safflower petals*

### DARJEELING MARGARET'S HOPE

Thé aux notes fruitées & boisées avec beaucoup de caractère,  
tonique & sombre

*A darejeeling full of character, with fruit & wood note  
giving a dark & reviving brew*

### ASSAM HATTIALI

Un thé noir d'Inde corsé, à l'arôme prononcé & très épicé  
*A full-bodied Indian black tea with a distinctive & spicy flavor*

## THÉ ROUGE, INFUSION/RED TEA, INFUSION

12 €

### ROOIBOS VAHINÉ OU TILLEUL-MENTHE

Originaire d'Afrique du Sud, le "Rooibos bush" est une plante  
sans aucune théine et quasiment dépourvue de tannin

*From South Africa the Rooibos bush is a caffeine-free plant  
with almost no tannins  
it is flavoured with either Chamomile, Vanilla or Lime&Mint*

### INFUSION CAMOMILLE, VERVEINE OU MENTHE

*CAMOMILE, VERBENA OR MINT INFUSION*

## BOISSONS FRAÎCHES

### JUS DE FRUITS 35cl

Pomme, ananas, litchi, maracuja, Cranberry, fraise, pêche, tomate 8 €  
*Apple, pineapple, litchi, maracuja, cranberry, strawberry, peach, tomato*

Jus de fruits ou de légumes pressés

Orange, pamplemousse, citron, carotte 12 €  
*Freshly squeezed juices*  
*Orange, grapefruit, lemon, carrot*

Cocktail de fruits Buddha-Bar Hotel

(orange, pamplemousse, goyave, gingembre) 12€  
*Buddha-Bar Hotel fruit cocktail*  
*(orange, grapefruit, guava, ginger)*

### SOFT

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro, Sprite 33 cl 8 €  
Orangina 25 cl 8 €  
Fever-tree tonic water, Refreshing light, ou Mediterranean 20 cl 8 €  
Fever-tree Ginger Ale, ou Ginger Beer 20 cl 8 €  
Red Bull 25 cl 9 €

### EAUX

Evian, Badoit Rouge 33 cl 6 €  
Evian, Badoit 75 cl 8 €  
Chateldon 75 cl 9 €

