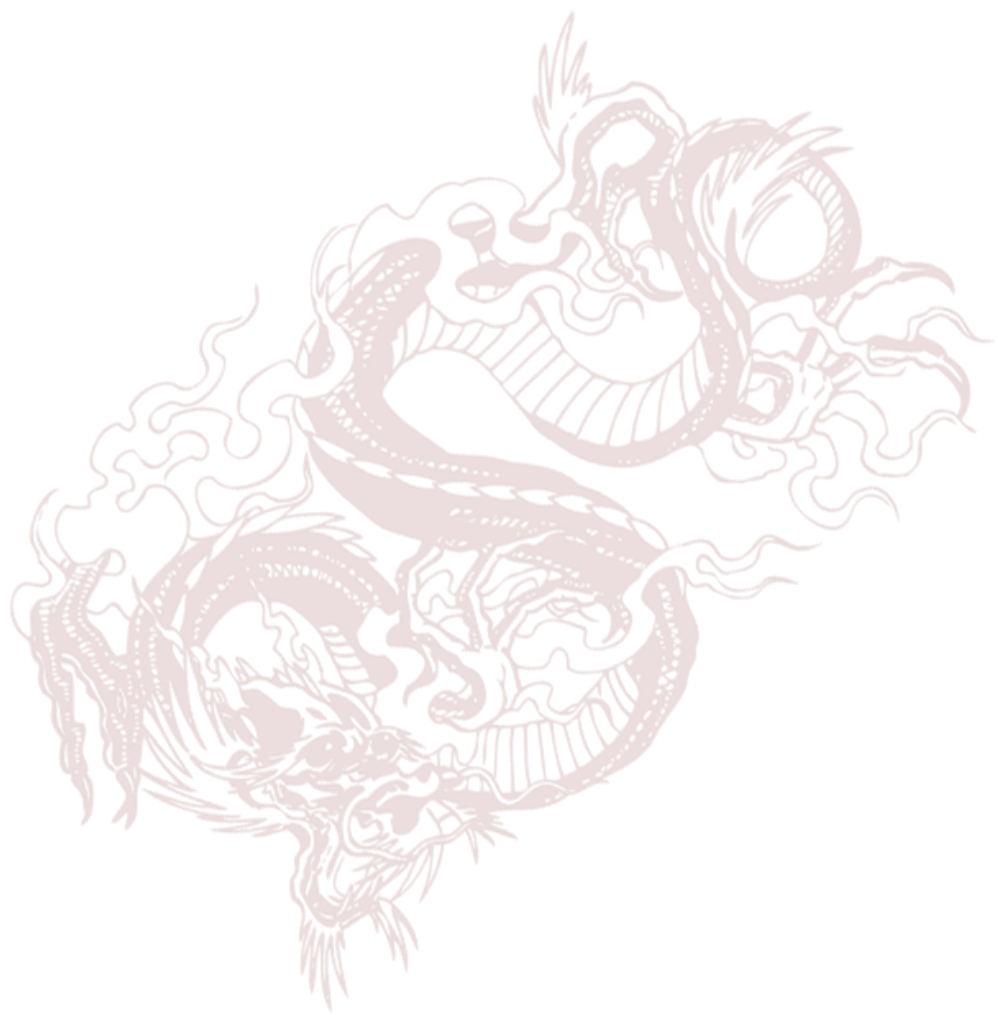


QUATRE
LOUNGE BAR



L'EAU

RAMUSAWA 10cl 28 €

Zacapa 23, H-Theoria Hysterie, sirop de piment maison,
bitter plum, yuzu

*Zacapa 23, H-Theoria Hysterie , homemade chilli pepper syrup,
plum bitter, yuzu juice*

LA PISTE ROUGE 14cl 22 €

St Raphael, H-Theoria Perfidie, citron vert, Sprite

St Raphael, H-Theoria Perfidie, lime juice, Sprite

GISHIKI 8cl 22 €

Ketel One Citroën, maraschin, umeshu, citron vert,
sirop thé vert maison

*Ketel One Citroën, maraschino, umeshu, lime juice,
homemade green tea syrup*

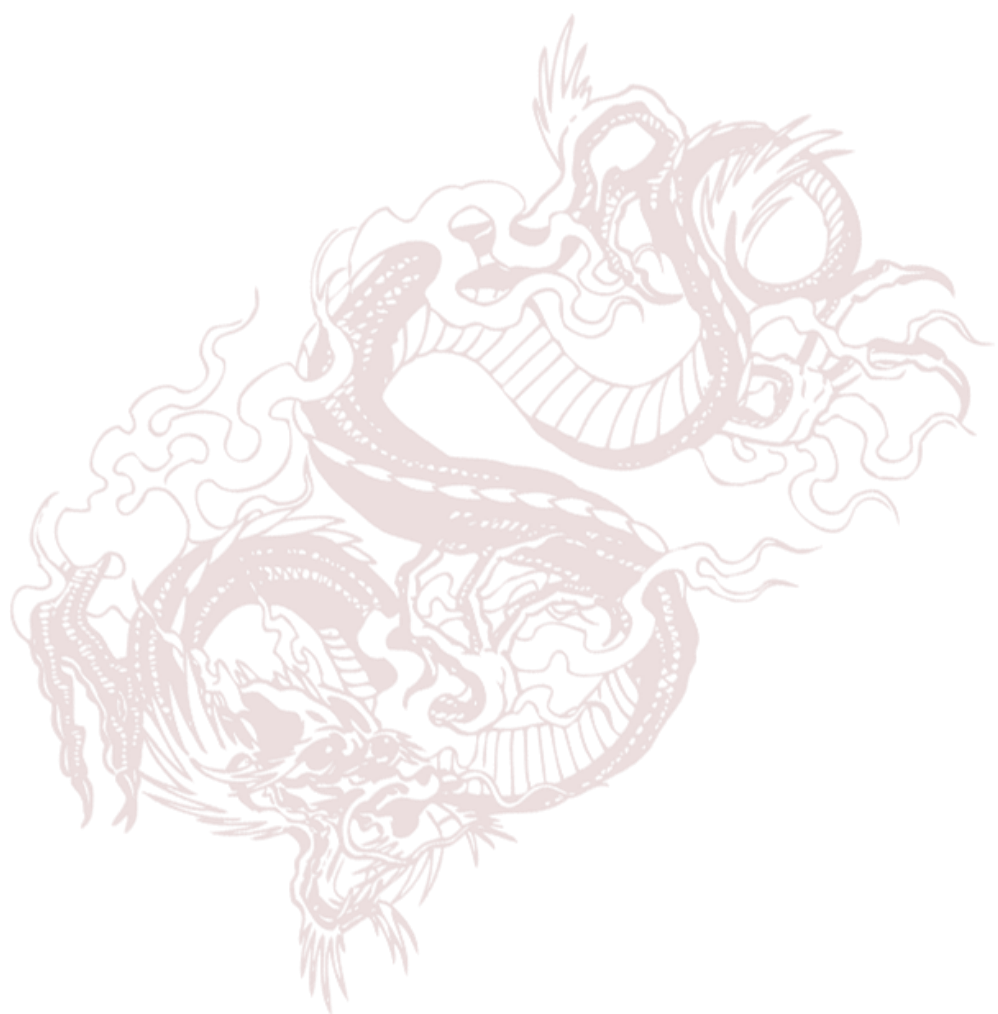
BOND 2K2 9cl 26 €

Belvedere Smogory forest, Copper Head Gibson, Aéro d'or

Belvedere Smogory forest, Copper Head Gibson, Aéro d'or

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

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



LA TERRE

OAXACA LIBRE 10cl 26 €

Patron silver, Mezcal, citron vert, sirop d'agave/thym maison,
piment, bitter hopped grapfruit

*Patron silver, Mezcal, lime juice, homemade thyme/agave syrup,
chilli pepper, hopped grapefruit bitter*

NOTTING HILL MULE 13cl 22 €

Tanqueray, crème de cassis, citron vert,
sirop de régliss maison, ginger beer

*Tanqueray, black currant liquor, lime juice,
homemade liquorice syrup, ginger beer*

OLD MEN 8cl 22 €

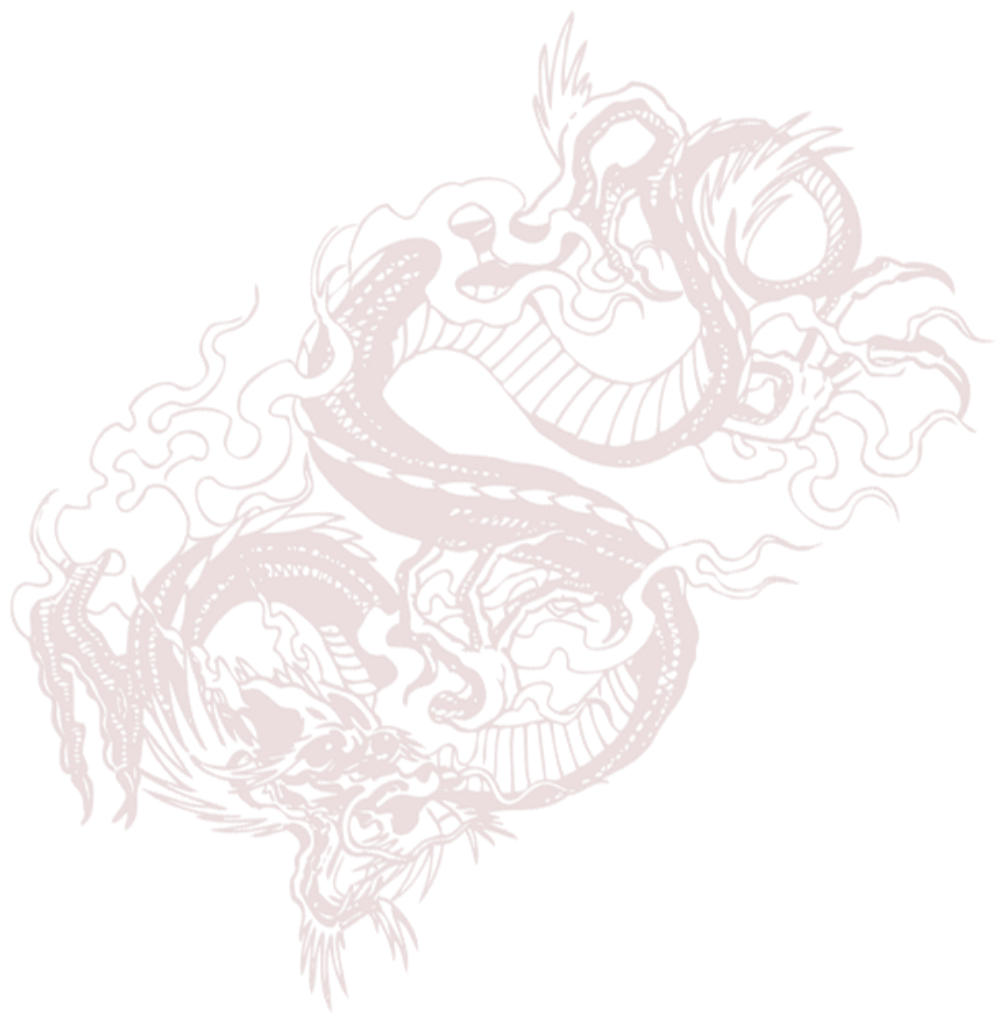
Laubade VSOP, Aéro d'or, Noilly Prat, Angostura,
sirop de tonka maison, walnut bitter

*Laubade VSOP, Aéro d'or, Noilly Prat, Angostura, homemade
tonka syrup, walnut bitter*

CLAUS 9cl 22 €

Santa Teresa, Grand Marnier, Mozart Black, Martini Bitter, bitter
chocolat Santa Teresa

*Santa Teresa, Grand Marnier, Mozart Black, Martini bitter, Santa
Teresa chocolate bitter*



LE FEU

L'OPULENT OLD FASHIONED 7cl 30 €

Remy Martin XO, sirop de miel maison, bitter whisky barrel et son accompagnement

Remy Martin XO, homemade honey syrup, whisky barrel bitter and its food pairing

LEXINGTON 8cl 22 €

Blanton's original, Perique, Montenegro, sirop de cumin, bitter abbot's, bitter chocolat Santa Teresa, bitter orange, solution saline au sel noir d'Oregon

Blanton's original, Perique, Montenegro, homemade cumin syrup, abbot's bitter, Santa Teresa Chocolate bitter, orange bitter, Oregon black salt solution

GRINGO 10cl 22 €

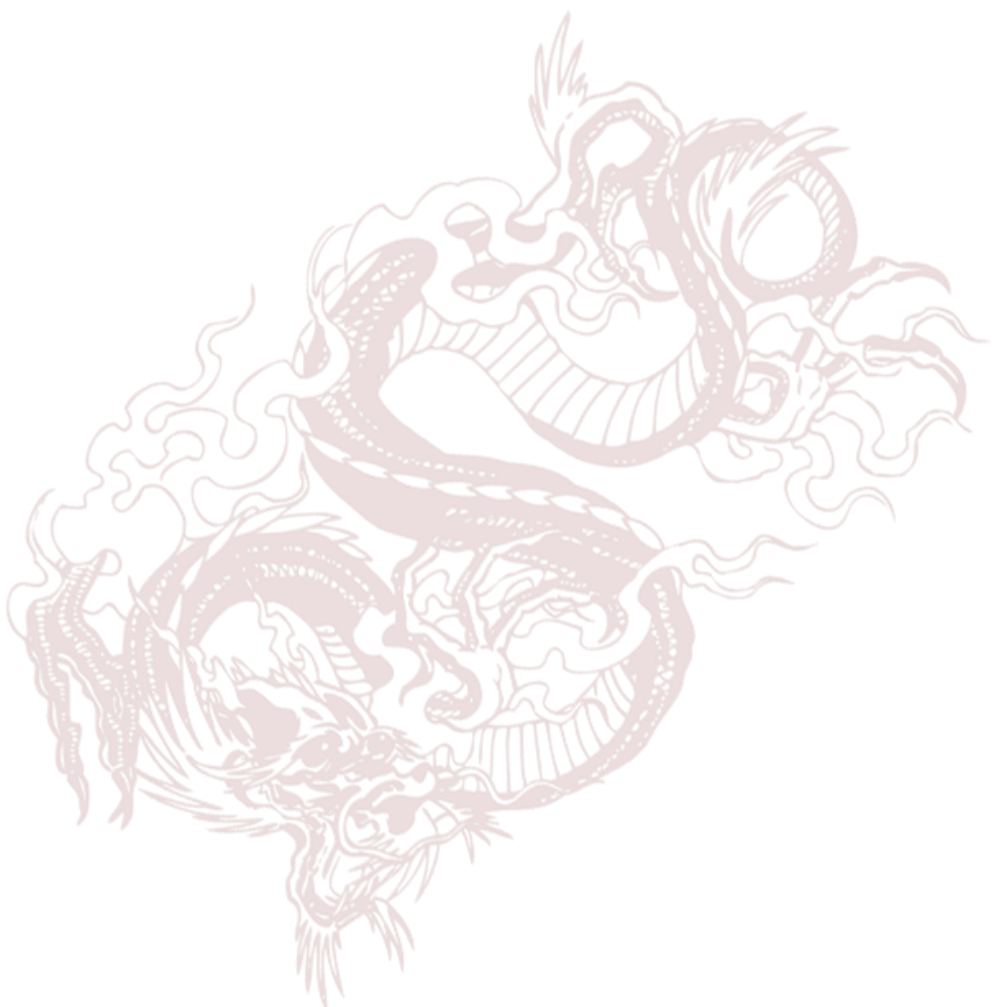
Patron silver, Patron reposado, Elixir de la dame, citron vert, sirop paprika fume maison

Patron silver, Patron reposado, Elixir de la dame, lime juice, homemade smoked paprika syrup

THE ONLY ALNESS 10cl 28 €

Dalmore Port wood reserve, Antica formula, Mandarine Napoleon, coulis clementine/tonka/cannelle, sexy bitter

Dalmore Port wood reserve, Antica formula, Mandarine Napoleon, tonka/cinnamon/clementine coulis



L'AIR

WINTER SPRITZ 14cl

24 €

Chartreuse verte, St Germain, ginger cordial, citron vert, menthe fraîche, Champagne Barons de Rothschild extra brut

Green Chartreuse, St Germain, ginger cordial, lime juice, fresh mint, Barons de Rothschild extra Brut Champagne

CRAZY MONKEY 14cl

22 €

Monkey 47 sloe, H-Theoria Hysterie, citron vert, sirop, thé du Hammam

Monkey 47 sloe, H-Theoria Hysterie, lime juice, syrup, Hammam green tea

BARANOKI 14cl

24 €

Bulleit bourbon, Chambord, citron vert, coulis de pêche, Champagne Veuve Clicquot rosé

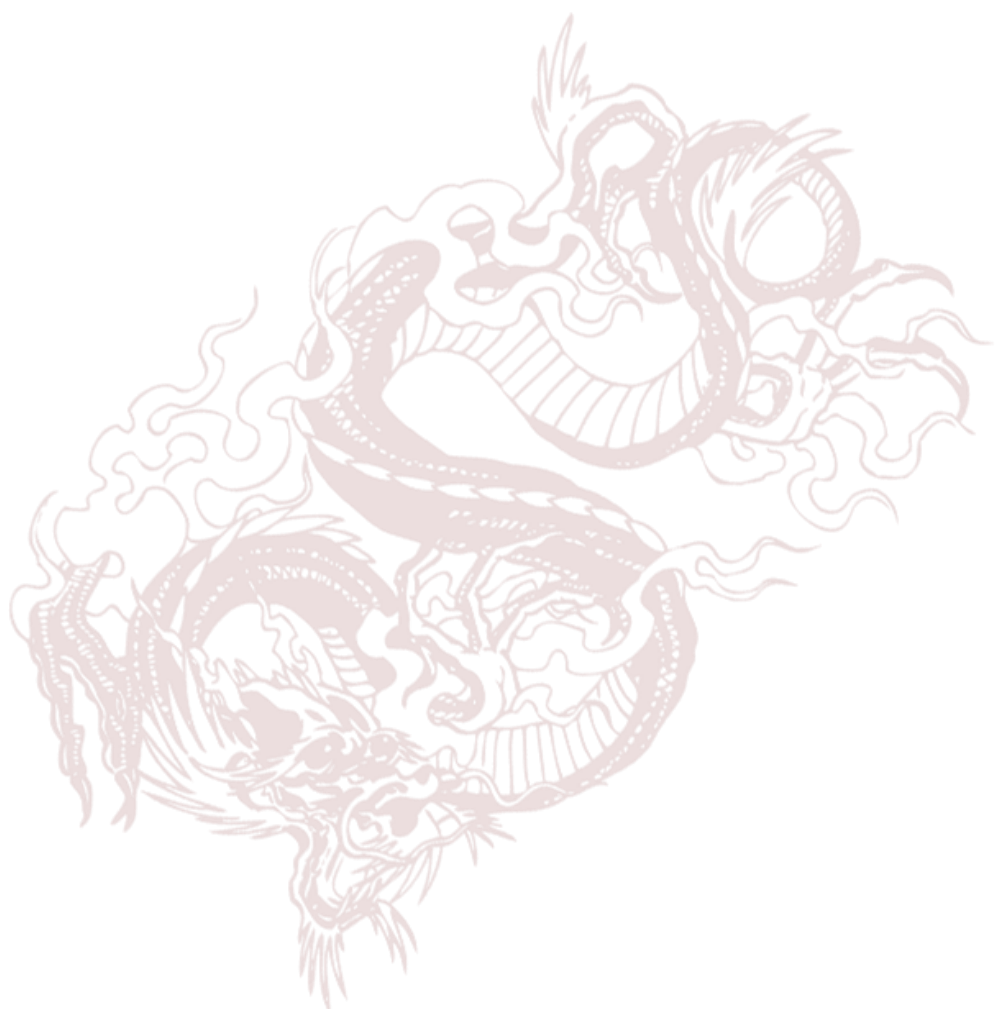
Bulleit bourbon, Chambord, lime juice, peach coulis, Veuve Clicquot rosé Champagne

LE CREPUSCULE 14cl

22 €

Martini Ambrato, St Germain, jus de litchi, citron vert, Prosecco

Martini Ambrato, St Germain, litchi juice, lime juice, Prosecco



LES RETROS / OLD SCHOOL

EARL GREY MAR'TEANI 12cl 22 €

Gin Botanist infuse thé earl grey,
citron vert sirop, Peychaud bitter

Botanist gin infused with earl grey tea, lime juice, Peychaud bitter

HARVARD 10cl 22 €

Camus VS, Martini Rubino, Benedictine, bitter orange

Camus VS, Martini Rubino, Benedictine, orange bitter

BLUE BLAZER 14cl (hot drink) 22 €

Bulleit Rye, thé de Noël, sirop de piment maison, Angostura

Bulleit Rye, Christmas tea, homemade chilli pepper syrup,

Angostura

ESPRESSO MARTINI 14cl 22 €

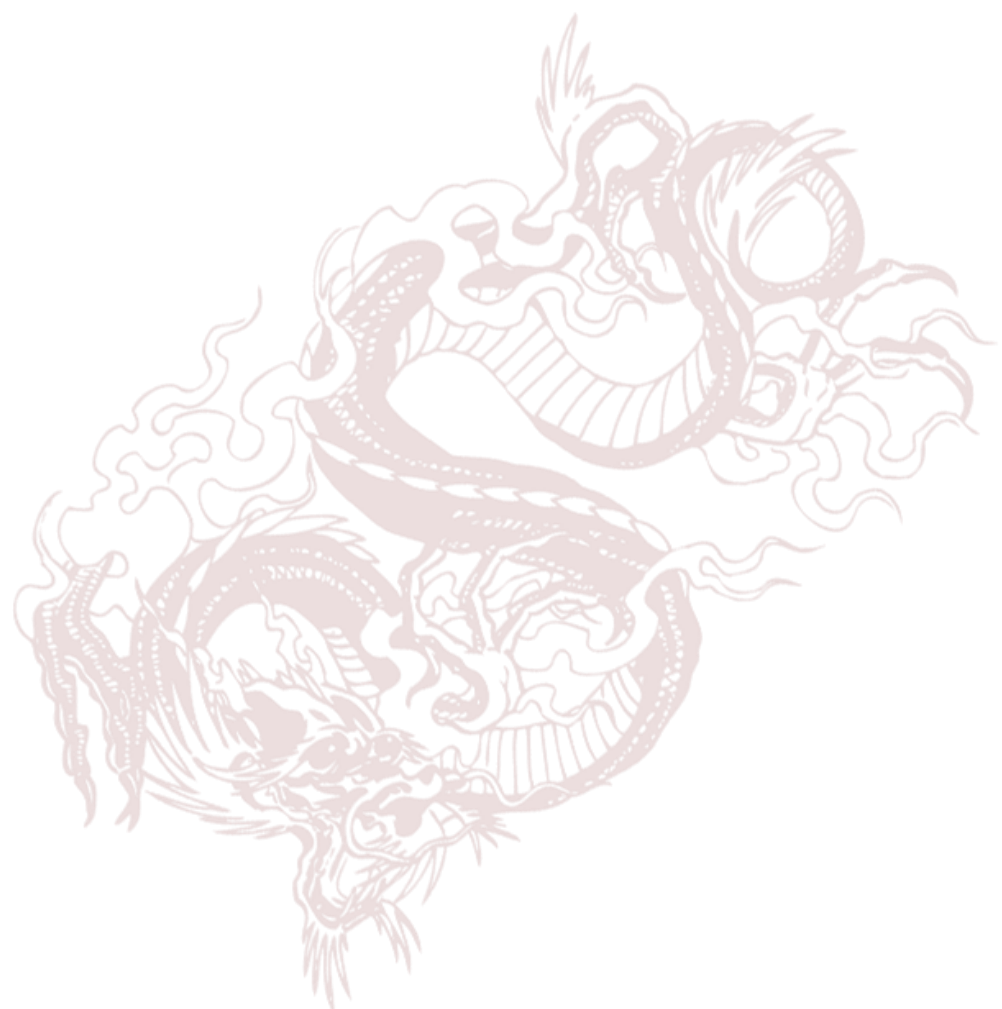
Grey Goose vanilla, Kahlua, Amaretto, Espresso,
sirop de vanille maison

Grey Goose Vanilla, Kahlua coffee liquor, Amaretto, espresso,

homemade vanilla syrup

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

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



SANS MODÉRATION

SHINGURU 14cl

14 €

D'JIN, rooibos vahiné, yuzu, Venezzio, sirop de piment maison,
sirop de menthe sauvage Grec maison

D'JIN, rooibos vahiné, yuzu juice, Venezzio bitter,

homemade chilli pepper syrup, homemade wild mint syrup

MANA'O'ALUNU 14cl

14 €

Jus de fraise, jus de litchi, jus de cranberry,
crème de coco, citron vert

Strawberry juice, litchi juice, cranberry juice,

coconut cream, lime juice

L'AUORE 15cl

14 €

Ginger cordial, thé Darjeeling, coulis de pamplemousse,
Venezzio, Fever Tree tonic light

Ginger cordial, Darjeeling tea, grapefruit coulis, Venezzio bitter,

Fever Tree tonic water light

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

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

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

ROSÉ	
Veuve Clicquot Rosé	22 €
Billecart Salmon Rosé	24 €

BLANC DE BLANCS	
Ruinart Blanc de Blancs	28 €
Billecart-Salmon Blanc de Blancs	26 €

VINS	14cl
BLANCS	
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 €

ROUGES	
Lubéron 2015, Château La Verrerie, Famille Descours	12 €
Sancerre 2017, Pascal Jolivet	13 €
Lalande De Pomerol 2014, Château Siaurac, Baronne Guichard	15 €
Maranges Premier Cru « Les Loyères » Château Pommard	16 €

ROSÉS	
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 €

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

BIÈRES	33cl
Vedett Blonde / White (Belgique)	10 €
Carlsberg (Danemark)	10 €
Duvel (Belgique)	12 €
Corona (Mexique)	12 €

CHAMPAGNES

75cl 150 cl

BRUT

Charles Heidsieck – Brut classic	90 €	
Taittinger millésimé 2013	110 €	
Barons de Rothschild – Extra Brut	110 €	
Veuve Clicquot	150 €	
Billecart Salmon Extra Brut	120 €	
Bollinger Grande Année 2004	365 €	
Piper Heidsieck Rare 2002	280 €	
Krug Grande Cuvée	335 €	

BLANC DE BLANCS

Billecart-Salmon Blanc de Blancs	170 €	
Ruinart Blanc de Blancs	170 €	360 €
Dom Ruinart Blanc de Blancs 2006	215 €	

ROSÉS

Veuve Clicquot	150 €	
Billecart Salmon	170 €	360 €
Ruinart	180 €	
Dom Ruinart 1998	350 €	
Dom Ruinart 1996	550 €	
Cristal Roederer 2005	695 €	

VINS

75cl 150 cl

BLANCS

Petit Chablis 2017, William Fèvre	55 €	
Sancerre 2018, Pascal Jolivet	59 €	
Pouilly Fuissé 2016 « Tête de cru », Château de Fuissé	74 €	
Sauternes 2015, Clos des Princes (liquoreux)	73 €	

ROUGES

Lubéron 2015, Château La Verrerie, Famille Descours	55 €	
Sancerre 2017, Pascal Jolivet	59 €	
Lalande De Pomerol 2014, Château Siaurac, Baronne Guichard	64 €	
Maranges Premier Cru « Les Loyères » Château Pommard	78 €	

ROSÉS

Côtes de Provence 2017, « S de Laffite »	44 €	88 €
Côtes de Provence 2018, 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 €	

VODKA

	5cl	70cl
Belvedere (Pologne)	20 €	260 €
Grey Goose (France)	20 €	260 €
Belvedere Smogory Forest ET Lake Bartezock (Pologne)	22 €	280 €
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 €
Grey Goose La Poire, Orange et Vanille (France)	20 €	260 €
Guillotine Caviar Petrossian (France)	35 €	490 €

GINS

	5cl	70cl
Tanqueray (Angleterre)	19 €	250 €
Bombay Sapphire (Angleterre)	19 €	250 €
Roku (Japon)	19 €	250 €
The Botanist Gin (Ecosse)	20 €	260 €
Plymouth Gin (Angleterre)	20 €	260 €
Hendrick's (Ecosse)	20 €	260 €
Mare (Espagne)	22 €	280 €
The island spirit L'Origine (France)	22 €	280 €
	5cl	50cl
Copper Head (Belgique)	21 €	200 €
Copper Head Gibson (Belgique)	22 €	200 €
The island spirit Aged Barrel Spicy (France)	22 €	200 €
Monkey 47 (Allemagne)	22 €	200 €
Monkey 47 Sloe (Allemagne)	22 €	200 €
Elephant Gin (Allemagne)	22 €	200 €
Koval Barreled (USA)	22 €	200 €

RHUMS & CACHAÇAS

	5cl	70cl
Cachaça Leblon (Brésil)	19 €	240 €
Bacardi Quatro (Porto Rico)	19 €	240 €
Sailor Jerry (USA)	19 €	240 €
Boukman (Haïti)	20 €	260 €
Plantation Pineapple (Caraïbes)	20 €	260 €
Mount Gay XO (Barbade)	21 €	270 €
Bacardi 8 ans (Porto Rico)	21 €	270 €
Santa Teresa (Venezuela)	21 €	270 €
Clément single cask cane bleu (Martinique)	21 €	270 €
HSE Sherry Pedro Ximenez 2005 (Martinique)	25 €	310 €
Flor de Caña 18 ans (Nicaragua)	25 €	310 €
Zacapa 23 ans (Guatemala)	25 €	310 €
Zacapa XO (Guatemala)	35 €	490 €
El Dorado 21 ans (Guyane)	35 €	490 €
Flor de Caña 25 ans (Nicaragua)	45 €	600 €

TÉQUILAS / MEZCAL / PISCOS

	5cl	70cl
Pisco La Diablada	19 €	240 €
Jose Cuervo Blanco	19 €	240 €
Jose Cuervo Reposado	21 €	270 €
Mezcal Del Maguey Vida	21 €	270 €
Patròn Sliver	21 €	270 €
Patròn Reposado	24 €	290 €
Patròn Anejo	28 €	350 €
Mezcal Del Maguey Chichicapa	24 €	290 €
Tapatio Excellencia	35 €	

COGNACS

	5cl	70cl
Camus VS	20 €	240 €
Camus Ile de Ré Fine Island	20 €	240 €
Frapin 1988, 25 ans d'âge	22 €	280 €
O'Tebily XO	23 €	290 €
Hennessy XO	28 €	450 €
Rémy Martin XO	28 €	450 €
O'Tebily Extra Vieux	65 €	800 €
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		
Amaro Montenegro		
Italicus Rosolio		
Bailey's, Kahlua		
Bénédictine, Saint-Germain		
Chartreuse verte		
Cointreau, Chambord		
Drambuie Southern Comfort		
Get 27, Get 31		
Jägermeister		
Limoncello villa massa		
Patròn XO Café		
Sambuca luxardo		

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

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

WHISKIES

5cl 70cl

SINGLE MALT - PURE MALT

Talisker Port Ruhige (Ecosse - Skye)	20 €	260 €
Caol Ila 12 ans (Ecosse - Islay)	22 €	280 €
Fettercairn 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 €
Octomore 10.1 (Ecosse - Islay)	35 €	490 €
Dalmore Port Wood Reserve (Ecosse - Highland)	40 €	560 €
Dalmore Cigar Malt Reserve (Ecosse - Highland)	40 €	560 €
Dalmore King Alexander III (Ecosse - Highland)	67 €	900 €
Dalmore Quintessence (Ecosse - Highland)	200 €	2600 €

BLEND

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

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 €

BOURBON

	5cl	70cl
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 €

5cl 75cl

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

	5cl	70cl
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 €
--------------------------------	------	-------

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

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

LES CIGARES DU QU4TRE

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 : Ichiro Malt	
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	
Horacio III Classic (NICARAGUA)	38 €
Notes fruitées, poivre rouge et cèdre	
Accompagnement : Flor de Cana 18 ans	
Temps de dégustation : 80 minutes	

TAPASIAN

Edamame *** <i>Edamame</i>	7 €
Nems légumes (6pcs) *** <i>Vegetables springs (6pcs)</i>	13 €
Tacos de gambas, guacamole citronné (4pcs) <i>Kingprawn tacos, lemon-flavored guacamole (4pcs)</i>	12 €
Sucettes de Foie gras, pain de mie brioché matcha, chutney exotique <i>Foie gras lollipops, matcha brioche bread, exotic chutney</i>	22 €
Rolls végétariens aux légumes grillés Farofa, teriyaki et aji amarillo (8 pcs) <i>Vegetarian rolls with grilled vegetables, farofa, teriyaki and aji amarilo</i>	18 €
Rolls de crevettes & saumon, avocat, concombre & gingembre (8pcs) <i>Shrimp & salmon rolls, avocado, cucumber & ginger (8pcs)</i>	24 €
Rolls de foie gras poêle, confit d'oignons au porto Coriandre thaï, bœuf brulé (8 pcs) <i>Foie gras rolls, onions confit with porto, Thai coriander, glazed beef</i>	24 €
Tempura de gambas, sauce aigre-douce (6pcs) <i>Kingprawn tempura, sweet chili sauce (6pcs)</i>	16 €

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 & Thai peanut sauce</i>	26 €

SANDWICHS

Club sandwich poulet <i>Chicken club sandwich</i>	28 €
Croque-monsieur à la truffe <i>Truffle croque-monsieur</i>	19 €
Cheeseburger au boeuf Wagyu, frites maison <i>Wagyu cheeseburger, homemade fries</i>	32 €

CAVIAR

Caviar de Sologne 15g	60 €
<i>Sologne caviar 15g</i>	
Avec une coupe Barons de Rothschild extra brut	70 €
<i>With 1 glace of champagne Barons de Rothschild extra brut</i>	
Caviar de Sologne (30g)	130 €
<i>Sologne caviar (30g)</i>	
Avec deux coupes de Barons de Rothschild extra brut	150 €
<i>With 2 glaces of champagne Barons de Rothschild extra brut</i>	

À PARTAGER

Team Spirit 24 pcs	58 €
4 tempuras de gambas, 2 brochettes de bœuf au fromage, 4 nems légumes, 4 lollipops, 4 rolls vegetarian, 4 rolls de crevettes, 2 tacos de gambas <i>4 tempura prawns, 2 beef skewers with cheese, 4 vegetables springs, 4 lollipops, 4 vegetarian rolls, 4 shrimp rolls, 2 prawns' tacos</i>	
Jambon ibérique Bellota-Bellota	16 € / 30 €
<i>Bellota-Bellota Iberian ham</i>	

Planche de fromages	15 € / 19 €
<i>Cheese platter</i>	

GYOZA

(crevette, poulet, légume***)	
5 pièces / 10 pièces	17 € / 32 €
<i>(shrimp, chicken, vegetable ***)</i>	
5 pieces / 10 pieces	

DIM SUM

(gambas & volaille, boeuf & satay, edamame & truffe***)	
5 pièces / 10 pièces	19 € / 34 €
<i>(prawns & poultry, beef & satay, edamame & truffle***)</i>	
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

Assortiment de glaces et sorbet du moment (3 boules) <i>Ice cream & sorbet (3 scoops)</i>	9 €
Éclair au chocolat, sorbet chocolat-agrumes Chocolat éclair, chocolat-citrus sorbet	13 €
Vacherin déstructuré, émulsion menthe-chocolat blanc & sorbet chocolat-agrumes <i>Deconstructed vacherin, mint-white chocolate emulsion & chocolate-citrus sorbet</i>	14 €
Pavlova gourmande, caramel beurre salé et meringue chocolat <i>Pavlova, salted butter caramel & chocolate meringue</i>	15 €
Assiette de fruits frais, sirop de galanga & menthe « façon thaï » <i>Fresh fruit platter, Galanga syrup & mint "Thai way</i>	16 €
Mochis glacés, coulis de mangue (3 pcs) Vanille, coco, sésame, mangue, yuzu, chocolat <i>Ice mochis, mango coulis (3 pcs)</i> <i>Vanilla, coconut, sesame, mango, yuzu, chocolate</i>	16 €

BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS DU QU4TRE

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, tomate 8 €
Apple, pineapple, litchi, maracuja, cranberry, strawberry, tomato

Jus de fruits pressés

Orange, pamplemousse, citron vert 12 €

Freshly squeezed juices

Orange, grapefruit, lime

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 €

