

QUATRE
LOUNGE BAR

L'EAU

SOFT WINTER WHEAT 7cl 28 €

Grey Goose VX, Koval Barreled Gin, Lillet blanc
Grey Goose VX, Koval Barreled Gin, Lillet white

HYSTERIA 13cl 22 €

Tanqueray, Liqueur Hysterie, Venezzio bitter, Framboises,
Peychaud's bitter
*Tanqueray, Hysterie Liqueur, Venezzio bitter, Raspberry,
Peychaud's bitter*

LOTUS POURPRE 8cl 22 €

Monkey Sloe Gin, Ciroc Vodka, Chambord,
Peychaud's bitter
*Monkey Sloe Gin, Ciroc Vodka, Chambord,
Peychaud's bitter*

SAZERAC'82 8cl 28 €

Absinthe, Armagnac Legrand 82, Marasquin,
Bitter Whisky Barrel
*Absinth, Armagnac Legrand 82, Maraschino,
Whisky Barrel bitter*

C
O
C
K
T
A
I
L
S

S
I
G
N
A
T
U
R
E

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

AKI 11cl 26 €

Elixir de la Dame, Liqueur Procrastination,
Saké Uno Shuzo, Umeshu, Sirop Shiitake maison
*Elixir de la Dame Vermouth, Procrastination liquor,
Uno Shuzo Sake, Umeshu, Homemade Shiitake syrup*

CHOCOLATE NEGRONI 8cl 22 €

Martini Rubino, Liqueur Mozart Black, Tanqueray
Martini Rubino, Mozart Black Liquor, Tanqueray

SWEET BUDDHA 7cl 22 €

Cognac Tonka, Belvedere, Frangelico, Bitter chocolat
*Cognac Tonka, Belvedere Vodka, Frangelico liquor,
chocolate bitter*

BLACK VELVET 10cl 22 €

Bacardi Cuatro, Grand Marnier, Liqueur Mozart Black,
Bitter orange, Mousse de lait
*Bacardi Cuatro, Grand Marnier, Mozart Black liquor,
Orange bitter, Milk cream*

C
O
C
K
T
A
I
L
S

S
I
G
N
A
T
U
R
E

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

CIGARE OLD FASHIONED 8cl 22 €

Santa Teresa, Sirop de cigare maison, Bitter chocolat,
Bitter Elemakule tiki, fumé à la vanille

*Santa Teresa ron, Homemade cigar syrup, Chocolate
bitter, Elemakule tiki bitter, Vanilla smoked*

PEAT FIRE 10cl 28 €

Mezcal, Peat Monster, Campari, Aero d'or,
Antica Formula

*Mezcal, Peat Monster, Campari, Aero d'or,
Antica Formula*

SPICED MULE 13cl 22 €

Bombay East, Chambord, Citron vert, Sirop de réglisse
maison, Sirop de piment maison, Bitter réglisse, Ginger
Beer

*Bombay East, Chambord liquor, Lime juice, Homemade
liquorice syrup and chilly syrup, Licorice bitter, Ginger
Beer*

BLACK FIRE 10cl 22 €

Gosling, Martini Rubino, Mandarine Napoléon,
Sirop de piment maison, Bitter chocolat

*Gosling ron, Martini Rubino, Napoleon Mandarin,
Homemade chilly syrup, Chocolate bitter*

C
O
C
K
T
A
I
L
S

S
I
G
N
A
T
U
R
E

L'AIR

PERILLA SOUR 14cl 22 €

Shizo vert, Chartreuse verte, Pisco, Citron vert, Sucre,
Bitter bergamote maison
*Green shizo leaves, Green Chartreuse, Pisco, Lime juice,
Simple syrup, Homemade bergamote bitter*

SHIROI SAKURA 21cl 28 €

Menthe fraîche, Jus de yuzu, Sauterne, St Germain,
Bitter rhubarbe, Barons de Rothschild extra brut
*Fresh mint leaves, Yuzu juice, Sauterne, St Germain liquor,
Rhubarbe bitter, Barons de Rothschild extra dry*

LE TUMULTUEUX 12cl 26 €

Sirop de cannelle, Sirop d'orgeat, Jus de citron vert, Purée
de pamplemousse, Veuve Cliquot rosé
*Cinnamon syrup, Orgeat syrup, Lime juice, Grapefruit,
Veuve Cliquot rosé*

FRENCH 4TH 10cl 22 €

Tanqueray, St Germain, Lillet Blanc, Citron vert
Tanqueray, St Germain, Lillet Blanc, Lime juice

C
O
C
K
T
A
I
L
S

S
I
G
N
A
T
U
R
E

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

VIEUX CARRE 10cl 22 €

Bulleit Bourbon, Hennessy VS, Bénédictine, Martini Rubino,
Angostura, Peychaud bitter

*Bulleit Bourbon, Hennessy VS, Bénédictine, Martini
Rubino, Angostura bitter, Peychaud bitter*

LAST WORD 11cl 22 €

Tanqueray, Chartreuse verte, Marasquin, Citron vert

Tanqueray, Green Chartreuse, Maraschino, Lime juice

L'AVIATION 11cl 22 €

Tanqueray, Liqueur de violette, Marasquin, Citron vert

Tanqueray, Violet liquor, Maraschino, Lime juice

DE LA LOUISIANE 10cl 22 €

Bulleit Rye, Bénédictine, Martini Rubino, Absinthe,
Peychaud's bitter

*Bulleit Rye, Bénédictine, Martini Rubino, Absinth,
Peychaud's bitter*

C
O
C
K
T
A
I
L
S

S
I
G
N
A
T
U
R
E

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

VINGIN TONIC 14cl

14 €

Menthe fraîche, Citron vert, Concombre, Sirop de gingembre, Venezzio bitter, Tonic

Fresh mint leaves, Lime juice, Cucumber, Ginger syrup, Venezzio bitter, Tonic water

LE MANELE 14cl

14 €

Thé de Noël, Sirop de cannelle, Ginger Ale

Christmas tea, Cinnamon syrup, Ginger Ale

CRAZY TIKI 19cl

14 €

Jus d'ananas, Jus de fraise, Jus de cranberry, Ginger Ale

Pineapple juice, Strawberry juice, Cranberry juice, Ginger Ale

C
O
C
K
T
A
I
L
S

S
I
G
N
A
T
U
R
E

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.

CHAMPAGNES

14cl

BRUT

Taittinger millésimé 2012	22 €
Barons de Rothschild - Extra brut	22 €

ROSÉ

Billecart Salmon Rosé	28 €
-----------------------	------

BLANC DE BLANCS

Ruinart Blanc de Blancs	28 €
Gosset Blanc de Blancs	28 €

VINS

14cl

BLANCS

Petit Chablis 2017, William Fèvre	12 €
Sancerre 2017, Pascal Jolivet	13 €
Pouilly Fuissé 2016 « Tête de cru », Château de Fuissé	16 €
Crozes Hermitage 2017 « Mule Blanche » Paul Jaboulet Aîné	15 €
Sauternes 2015, Clos des Princes (liquoreux)	14 €

ROUGES

Lubéron 2015, Château La Verrerie, Famille Descours	12 €
Sancerre 2017, Pascal Jolivet	13 €
Lalande De Pomerol 2013, Château Siaurac, Baronne Guichard	15 €
Julienas 2015 « Domaine de la Conseillère » Château Fuissé	14 €

ROSÉS

Côtes de Provence 2017, « 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 (3cl)	13 €
Lillet rouge ou blanc	13 €
Porto rouge ou blanc Kopke	13 €
Kir vin blanc	14 €
Kir royal au Champagne	22 €

BIÈRES

33cl

Corona (Mexique)	12 €
Vedett Blonde (Belgique)	10 €
Vedett White (Belgique)	10 €
Duvel (Belgique)	12 €
Liefman's Goudenband (Belgique)	12 €
Liefman's Kriek (Belgique)	12 €

CHAMPAGNES

75cl 150 cl

BRUT

Taittinger millésimé 2012	130 €
Barons de Rothschild – Extra Brut	130 €
Deutz – Brut classic	130 €
Veuve Clicquot	150 €
Billecart Salmon Extra Brut	170 €
Bollinger Grande Année 2004	365 €
Piper Heidsieck Rare 2002	380 €
Krug Grande Cuvée	560 €

BLANC DE BLANCS

Gosset Blanc de Blancs	165 €
Ruinart Blanc de Blancs	180 € 360 €
Dom Ruinart Blanc de Blancs 2006	285 €

ROSÉS

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

VINS

75cl 150 cl

BLANCS

Petit Chablis 2017, William Fèvre	44 €
Sancerre 2017, Pascal Jolivet	49 €
Pouilly Fuissé 2015 « Tête de cru », Château de Fuissé	76 €
Crozes hermitage 2016 « Mule Blanche » Paul Jaboulet Aîné	64 €
Sauternes 2015, Clos des Princes (liquoreux)	73 €

ROUGES

Lubéron 2013, Château La Verrerie, Famille Descours	48 €
Sancerre 2017, Pascal Jolivet	52 €
Lalande De Pomerol 2013, Château Siaurac, Baronne Guichard	64 €
Julienas 2015 « Domaine de la Conseillère » Château Fuissé	62 €

ROSÉS

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
Belvedere (Pologne)	20 €	260 €
Grey Goose (France)	20 €	260 €
Ciroc (France)	20 €	260 €
Absolut Elyx (Suède)	21 €	280 €
Stolichnaya Elit (Russie)	25 €	310 €
Grey Goose VX (France)	28 €	400 €

VODKAS AROMATISÉES

	5cl	70cl
Zubrowka (Pologne)	19 €	250 €
Ketel One Citröen (Hollande)	19 €	250 €
	5cl	1L
Grey Goose La Poire (France)	20 €	260 €
Grey Goose Cherry noir (France) 1L	20 €	260 €

GINS

	5cl	70cl
Tanqueray (Angleterre)	19 €	240 €
Bombay Sapphire (Angleterre)	19 €	240 €
H2B (France)	19 €	240 €
Plymouth Gin (Angleterre)	20 €	260 €
Hendrick's (Ecosse)	20 €	260 €
Tanqueray Ten (Angleterre)	21 €	280 €
	5cl	50cl
Copper Head (Belgique)	21 €	280 €
Monkey 47 (Allemagne)	22 €	290 €
Monkey 47 Sloe (Allemagne)	22 €	290 €
Elephant Gin (Allemagne)	22 €	290 €
Koval Barreled (USA)	22 €	290 €

RHUMS & CACHAÇAS

	5cl	70cl
Cachaça Leblon (Brésil)	19 €	240 €
Bacardi Quatro (Porto Rico)	19 €	240 €
Saint James (Martinique)	19 €	240 €
Bacardi Heritage (Porto Rico)	19 €	240 €
Sailor Jerry (USA)	19 €	240 €
Clairin Casimir (Haïti)	20 €	260 €
Plantation Pineapple (Caraïbes)	20 €	260 €
Mont Gay XO (Barbade)	21 €	280 €
Bacardi 8 ans (Porto Rico)	21 €	280 €
Santa téresa (Venezuela)	21 €	280 €
Zacapa 23 ans (Guatemala)	25 €	310 €
Zacapa Negra (Guatemala)	25 €	310 €
El Dorado 21 ans (Guyane)	35 €	490 €
Zacapa XO (Guatemala)	35 €	490 €
Foursquare Principia 62% (Barbades)	42 €	580 €

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.

TÉQUILAS / MEZCAL / PISCOS

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

CALVADOS

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

ARMAGNAC

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

LIQUEURS

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

WHISKIES

5cl 70cl

SINGLE MALT - PURE MALT

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 €
Glenmorangie Quinta Ruban (Ecosse - Highland)	28 €	330 €

BLEND

Dewar's 12 ans (Ecosse)	19 €	240 €
Johnnie Walker Black Label (Ecosse - Kilmarnock)	19 €	240 €
Johnnie Walker Blue Label (Ecosse - Kilmarnock)	30 €	530 €
Jameson (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 €
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 €

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 €
Hibiki 17 ans Blended Whisky	28 €	400 €

LES CIGARES DU QUATRE

ROMEO Y JULIETTA PETIT CHURCHILL	19 €	
Notes de noisettes grillées et de cuir		
Accompagnement : Nikka from barrel		
Temps de dégustation : 30/40 minutes		
HOYO DE MONTERREY PETIT ROBUSTO (CUBA)	18 €	S
Notes boisées et de zeste d'orange		E
Accompagnement : Bulleit Bourbon		L
Temps de dégustation : 30/40 minutes		E
 		C
HOYO DE MONTERREY EPICURE ESPECIAL (CUBA)	27 €	T
Notes épicées, de force moyenne		I
Accompagnement : Hibiki 17 ans		O
Temps de dégustation : 60 minutes		N
ROMEO Y JULIETTA WIDE CHURCHILL (CUBA)	28 €	D
Notes épicées, poivrées et légèrement boisées		E
Accompagnement : Rhum El Dorado 21 ans		
Temps de dégustation : 60 minutes		
PARTAGAS E2 (CUBA)	28 €	C
Notes boisés et épicées, aux arômes de noix, noisettes et fruits secs.		I
Accompagnement : Whisky Oban 14 ans		G
Temps de dégustation : 60 minutes		A
PARTAGAS D4 (CUBA)	27 €	R
Notes de poivre corsé, arômes boisés		E
Accompagnement : Mount gay XO, double expresso sans sucre		S
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 Edition 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 végétariens, sauce thaï (5pcs) <i>Vegetarian Spring rolls, Thai sauce (5pcs)</i>	12 €
Tacos de gambas, guacamole citronné (4pcs) <i>Kingprawn tacos, lemon-flavored guacamole (4pcs)</i>	12 €
Padron peppers au miso <i>Padron peppers with miso sauce</i>	11 €
Brochettes de poulet Tsukune (6pcs) <i>Tsukune chicken skewers (6pcs)</i>	14 €
Futomaki de légumes printaniers, fromage frais, sauce Wazabi (6pcs) <i>Spring vegetable futomaki, fresh cheese, Wazabi sauce (6pcs)</i>	18 €
Rolls de crevettes et saumon, avocat, concombre et gingembre (6pcs) <i>Shrimp and salmon rolls, avocado, cucumber and ginger (6pcs)</i>	20 €
Tempura de gambas, sauce aigre-douce (6pcs) <i>Kingprawn tempura, sweet chili sauce (6pcs)</i>	16 €
Rolls de foie gras de canard, champignons eryngii & shiitake, sauce teriyaki (8pcs) <i>Duck foie gras rolls, eryngii & shiitake mushrooms, Teriyaki sauce (8 pcs)</i>	26 €
Rolls rainbow, anguille fumée, Aji Amarillo (8pcs) <i>Smoked eel rainbow rolls, Aji amarillo sauce (8pcs)</i>	26 €
GYOZA (crevette, porc, légumes ou poulet) 5 pièces / 10 pièces	19 € / 34 €

SALADE

Salade de poulet Buddha-Bar <i>Buddha-Bar chicken salad</i>	26 €
--	------

SANDWICHS

Club sandwich poulet ou saumon fumé <i>Chicken or smoked salmon club sandwich</i>	28 €
Cheeseburger au boeuf Wagyu, frites maison / Pain Burger ou pain Bao <i>Dry aged Wagyu cheeseburger, homemade chips / Burger bun or Bao bun</i>	30 € / 33 €

CAVIAR

en-K de caviar Baeri - Maison Kaviari (15g)	60 €
Avec une coupe Barons de Rothschild extra brut <i>Baeri caviar en-K – Kaviari House (15g) / with 1 glass of champagne</i>	70 €
Caviar Kaviari Kristal Gold Selection (30g)	130 €
Avec deux coupes de Barons de Rothschild extra brut <i>Kaviari Kristal Gold Selection caviar (30g) / with 2 glasses of champagne</i>	150 €

À PARTAGER

Rolls expérience 22 pcs 65 €
6 Futomaki de légumes, 8 rolls de crevette et saumon,
4 Rolls de foie gras de canard, champignons eryngii & shiitake
4 Rolls rainbow, anguille fumée, Aji Amarillo
*6 Spring vegetable futomaki, 8 shrimp and salmon rolls,
4 duck foie gras rolls, eryngii & shiitake mushrooms
4 Smoked eel rainbow rolls, Aji amarillo sauce*

Team Spirit 24 pcs 56 €
4 tempura de gambas, 4 tacos de gambas, 4 nems,
4 brochettes de poulet tsukune, 4 futomaki, 4 rolls de crevettes
*4 King prawn tempura, 4 king prawn tacos, 4 Spring rolls,
4 tsukune chicken skewers, 4 futomaki, 4 shrimp rolls*

Okonomiyaki pizza / Okonomiyaki pizza 24 €
Confit de bœuf au soja et épices, mozzarella, coriandre, cebette
Pulled beef with soya & spice, mozzarella, coriander, Spring onion

Tempura mixte de légumes 26 €
Vegetable tempura

DOUCEURS SUCRÉES

Assiette de fruits frais, sirop de gingembre « façon thaï » 16 €
Sliced fresh fruit plate, ginger syrup "Thai way"

Baba au chocolat noir 70%, Streusel épicé, chantilly & sorbet 16 €
Cranberry-goji
*70% dark chocolate baba, spicy Streusel, whipped cream &
Cranberry-goji sorbet*

Tartare de fruits exotiques sur sa panna cotta coco, 15 €
sorbet yuzu & citron vert
Exotic fruit tartare on its coconut panna cotta, yuzu & lime sorbet

Entremets thé Matcha & huile d'olive, crème glacée au thé Rooibos 15 €
Matcha tea & olive oil, Rooibos vinedine ice cream

Mochis glacés, coulis de mangue (3 pcs) 16 €
Vanille, coco, sésame, mangue, framboise
*Iced mochis, mango coulis (3 pcs)
Vanilla, coco, sesame, mango, raspberry*

Instant gourmand 14 €
Selection of mini pastries

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

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, et goût légèrement sucré et soyeux.

(Chinese green tea) Originating from Zhejiang province. It has delicate fragrances, a slightly sweet flavor and a silky texture.

SENCHA ARIAKE

Un thé japonais fleuri, produit dans la province de Kyushu.

A 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 et 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 and orange flower water.

THÉ BLEU / OOLONG 12 €

DONG DING

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

This Taiwanese tea scent both silky and lively. Its taste has both flowers and 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 et épicé.

Blend of Yunnan and Assam tea. It is both mild and invigorating, round and 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 et boisées avec beaucoup de caractère, tonique et sombre.

A darejeeling full of character, with fruit and wood note giving a dark and reviving brew.

THÉ DES MOINES

Mélange de thés, de plantes et de fleurs du Tibet.

Blend of teas, plants and flowers from Thibet.

ASSAM HATTIALI

Un thé noir d'Inde corsé, à l'arôme prononcé et très épicé.

A full-bodied Indian black tea with a distinctive and spicy flavor

THÉ DES CONCUBINES

Thé noir et vert parfumé aux notes de cerise, de mangue et de vanille – Fruité & Gourmand

Black & green tea flavored with cherry, mango & vanilla – Fruity & Gourmet

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. Here it is flavoured with either Chamomile, Vanilla or Lime&Mint.

INFUSION CAMOMILLE, VERVEINE OU MENTHE CAMOMILE, VERBENA OR MINT HERBAL TEA

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 20 cl 8 €
Fever-tree Ginger Ale ou Ginger Beer 20 cl 8 €
Red Bull 25 cl 9 €
Evian, Badoit Rouge 33 cl 6 €
Evian, Badoit 75 cl 8 €
Chateldon 75 cl 9 €

