



## The Paris Club Classics

- PICON BIÈRE -8  
IPA Beer, Picon, Orange
- SLOPPY MOE'S MOJITO -10  
Paxton Nario Rum, Pomegranate, Mint
- PARIS CLUB SPRITZ -12  
Homemade French Aperitif liqueur  
Crémant Rosé, Soda
- PINEAPPLE EXPRESS -13  
Plantation Pineapple, Passionfruit  
Hibiskus

## Club Experimental

- GIMLET DE MAMAN -11  
Saffron Gin, Rosemary, Pear
- PANDAN DAIGUIRI -12  
Rum, Lime, Pandan leaves
- BELLE FRAMBROISE -12  
Gin, Raspberry, Lime
- FRENCH WHISKY SOUR -15  
Eddu Whisky, Sugar, Lemon

## French Gin & Tonics

- served with French Archibald Tonic
- Citadelle -8.50
- Citadelle Old Tom -9.50
- Thompson's -11
- G'vin Floraison -11
- G'vin Nonaison -10
- Magellan blue Gin -9.50
- Ungava Canadian -9.50
- Mistral Pink Gin -11
- Citadelle Réserve -11

## Au Verre

Laurent Perrier "La Cuvée"  
0.1L - 14 / 0.75L - 85

### BLANC

2018 "La Circulade" - D. de Bassac  
Pays d'Or 0.125L - 6 / 0.75L - 35

2016 L. Moreau Chardonnay  
Bourgogne 0.125L - 8 / 0.75L - 47

### ROUGE

2018 Côtes du Rhône "Selection"  
Saint Cosme 0.125L - 7 / 0.75L - 41

2017 Leiner "Fusion"  
Pfalz 0.125L - 6 / 0.75L - 34

### ROSÉ

2019 Duo des plages  
Languedoc 0.125L - 6 / 0.75L - 32

## Beer

- Fischchen Alt 0.33L - 4.50
- Demory Paris Ale Pils 0.33L - 4.50
- Demory IPA 0.33L - 5
- Demory Roquette Blanche 0.33L - 5
- Lammsbräu organic beer 0.33L - 1.50  
non-alcoholic

## Bar Food

- Tomates - 9.50  
Urtomaten auf geröstetem Sauerteigbrot  
mit Basilikum
- Crabe - 12.50  
Crab Cake mit Sauce Tartare
- Boeuf Plumé - 13.50  
Gezupftes Ochsenfleisch im Schmorfond  
mit geröstetem Sauerteigbrot
- Tartare - 23  
Tartare du Chef (200g) avec Frites
- Charakterie - 10.50  
Bayonne Schinken, Lardo, Fenchelsalamie  
mit Cornichons und Oliven
- Fromage 3 Sorten - 12.50 / 6 Sorten - 19.50