

DOSES DE SERVICE POUR NOS ALCOOLS LISTÉS

VOLUME OF LISTED ALCOHOLS PER DOSE

Gin	5 cl
Vodka	5 cl
Rhum	5 cl
Tequila, Cachaça	5 cl
Whisky, Bourbon	5 cl
Bières Beers	33 cl
Apéritifs Before-dinner	7 cl
Champagne à la coupe Glass of Champagne	15 cl
Vin au verre Glass of wine	12 cl
Liqueurs & Digestifs After-dinner	5 cl
Cocktail short-drink	7 cl
Cocktail long-drink	15 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink responsibly and with moderation.

Prix net, TVA et service inclus.
La Maison n'accepte pas les chèques.

Net prices in Euro, taxes and service included. Please note that checks are not accepted for payment.



LE
DAMANTIN
HOTEL SPA PARIS

1 Rue Bayard, 75008 Paris | +33 (0) 1 53 75 62 62

www.ledamantin.com

Le BAR



LA CARTE
BAR

NOTRE CAVE OUR CELLAR

VINS ROUGES | RED WINES



LOIRE

Saumur-Champigny "cuvée Ferry" Château de Targé 2018 14 € | 56 €

BOURGOGNE

Mercurey Vieilles Vignes – Louis Jadot – 2021 14 € | 56 €

Chorey les Beaune – Domaine Arnoux – 2021 75 €

Gevrey-Chambertin – Maison Goichot – 2017 130 €

VALÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » Bio 2020 – Michel Chapoutier 14 € | 56 €

Châteauneuf du Pape « Clos de l'oratoire » 2020 – Domaine Ogier 75 €

BORDEAUX

Montagne Saint- Emilion, Château de Montalbret - 2019 14 € | 56 €

Lalande de Pomerol – Plaisir de Sauriac 2019 56 €

La Réserve de Léoville Barton – St Julien 2019 80 €

Pauillac , La Fleur de Haut Bages Liberal - Villars Merlaut 2016 130 €

Margaux - 3éme Cru Classé 140 €

Chateau Prieuré Lichine – Famille Ballande - 2016

VINS ROSÉS | ROSÉ WINES



CÔTES DE PROVENCE

Domaine Pey Blanc – Aix-en-Provence - 2022 14 € | 56 €

Whispering Angel – Château d'Esclans - 2022 56 €

ENCAS SUCRÉS | SWEET SNACKS

Panna cotta fruit rouges 12 €

Red fruits Panna cotta

Crème brûlée 18 €

Crème brûlée

Cheesecake 18 €

Cheesecake

Moelleux cœur caramel beurre salé 15 €

Caramel and salted butter heart cake

Assiette de fruits de saison 15 €

Seasonal fresh fruit salad

ENCAS SALÉS ET SUCRÉS SAVORY AND SWEET SNACKS

ENCAS SALÉS | SAVORY SNACKS

Sélection de Fromages affinés <i>Selection of matured Cheeses</i>	15 €
Assiette de charcuterie <i>Delicatessen selection</i>	15 €
Assiette de Saumon fumé, blinis, crème d'aneth <i>Smoked salmon aneth cream</i>	25 €
Salade César <i>Caesar Salad</i>	23 €
Pizza Margherita <i>Margherita pizza</i>	19 €
Croque-Monsieur <i>Croque-Monsieur</i>	18 €
Croque-Madame <i>Croque Madame</i>	19 €
Croque-Monsieur à la truffe <i>Truffle Croque-Monsieur</i>	22 €
Club sandwich saumon ou poulet et salade verte <i>Salmon or Chicken Club sandwich and salad</i>	24 €
Goulash de boeuf avec pomme de terre, jus de boeuf <i>Beef goulash with potatoes and beef gravy</i>	35 €
Cocotte de Saumon cuit à l'unilatéral, riz basmati à la crème citronnelle <i>Casserole dish, One sided cooked salmon, basmati rice with lemongrass cream</i>	35 €
Pâtes à la bolognese <i>Bolognese pasta</i>	28 €
Pennes au pistou <i>Pesto penne pasta</i>	25 €
Pâtes crémeuses à la truffe noire <i>Creamy pasta with black truffle</i>	35 €

NOTRE CAVE OUR CELLAR



VINS BLANCS | WHITE WINES

LOIRE

Saumur Blanc – Les Fresnettes – Château du Targé - 2019	14 € 56 €
Pouilly Fumé – Pascal Jolivet – 2022	14 € 56 €
Menetou-Salon – Isabelle et Pierre Clément – 2022	14 € 56 €

BOURGOGNE

Chablis – Domaine Billaud Simon - 2021	14 € 56 €
Pouilly Fuissé - Maison Goichot - 2021	75 €
Meursault – Les Vireuils – Maison Goichot – 2020	96 €
Corton-Charlemagne Grand Cru – Domaine Cauvard – 2017	210 €
Chassagne Montrachet – La Canière - 2021	110 €

CHAMPAGNE À LA COUPE | GLASS OF CHAMPAGNE 15 CL

Coupe de Champagne « Le Damantin » Grand Cru Blanc de Blancs	24 €
Coupe de Champagne « Le Damantin » Rosé	28 €

CHAMPAGNE

75 CL

« Le Damantin » Grand Cru Blanc de Blancs	120 €
« Le Damantin » Rosé	140 €
Ruinart Blanc de Blancs	210 €
Dom Pérignon	390 €

NOTRE SÉLECTION D'ALCOOLS

OUR SELECTION OF ALCOHOLS

BIÈRES | BEERS

IPA, par « Valmy » (Bio)	10 €
Heineken, Corona, La Belle Blonde française.	10 €

APÉRITIFS | BEFORE-DINNER

Vermouth « La Quintinye » – Blanc, Rouge, Dry <i>White, Red, Dry</i>	10 €
Porto « Graham's » – Blanc ou Rouge <i>White or Red</i>	10 €
Noilly Prat	10 €
Campari, Aperol	10 €
Pastis « Henri Bardouin »	12 €
Liqueur « Folle Envie »	14 €

RHUMS

Saint James Blanc (Martinique)	11 €
Sailor Jerry (Etats-Unis)	15 €
Mout Gay (La Barbade)	16 €
Diplomatico (Venezuela)	20 €
Rum XO « Fair » (Belize)	25 €

TEQUILA & CACHAÇA

Cachaça « Lebon » (Brésil)	16 €
Mezcal Union (Mexique)	19 €
Tequila Patron Silver (Mexique)	25 €
Tequila Patron « Anejo » (Mexique)	36 €

NOTRE SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS

OUR SELECTION OF TEAS & INFUSIONS

THÉS NOIRS | BLACK TEAS

10 €

Breakfast Tea – Corsé <i>Breakfast Tea – Strong</i>
Earl Grey Supérieur – Bergamote et fleurs de bleuet <i>Superior Earl Grey – Bergamot and cornflowers</i>
Ceylan O.P.H.G. – Délicat à feuilles fines <i>Ceylan O.P.H.G. – Delicate, fine leaves</i>
Darjeeling Himalaya – Vif et parfumé <i>Darjeeling Himalaya – Intense and fragrant</i>
Chine Extra – Délicatement fumé <i>Extra China – Slightly smoked</i>

THÉS VERTS | GREEN TEAS

10 €

Sencha – Feuilles larges <i>Sencha – Large leaves</i>
Chine Jasmin – Léger et équilibré <i>Jasmine China – Light and balanced</i>
Thé vert menthe <i>Whole leaf mint tea</i>

INFUSIONS | HERBAL TEAS

10 €

Rooibos des Tropiques – zestes d'orange, fruits rouges et pétales de noix de coco <i>Tropical Rooibos – orange zest, red fruits and coconut chips</i>
Infusion de fleurs de Camomille matricaire <i>Chamomile flowers Infusion</i>
Infusion de Verveine <i>Verbena Infusion</i>
4 Fruits Rouges <i>4 red berries</i>

NOTRE SÉLECTION DE WHISKIES & BOURBONS

OUR SELECTION OF WHISKIES & BOURBONS

SINGLE MALT

Glen Grant 12 ans	18 €
Glen Garioch 12 ans	22 €
Highland Park 12 ans	22 €
Auchentoshan « Three Wood »	26 €
Laphroaig « Quarter Cask »	28 €
Lagavulin 16 ans	30 €
The Maccalan « Triple Cask » 12 ans	32 €

BLENDED

Johnnie Walker Black Label	19 €
Nikka From the Barrel	20 €
Monkey Shoulder	20 €
Chivas Regal 12 ans	21 €
Hibiki	30 €

WHISKIES FRANÇAIS | FRENCH WHISKIES

Bellevoys, Triple Malt	19 €
Fin de Partie par Benjamin Kuentz, Single Malt	25 €

BOURBONS

Jack Daniel's N°7	16 €
Makers Mark	19 €

RYE WHISKY

Journeyman Last Feather	25 €
-------------------------	------

CANADIEN | CANADIAN

Canadian Club	16 €
---------------	------

NOS COCKTAILS

OUR COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURES | SIGNATURE COCKTAILS 26 €

Damantin

Gin – Sirop de grenadine – Liqueur Chambord – Blanc d'œuf – Emulsion ananas
Gin - Grenadine syrup - Chambord liqueur - Egg white - Pineapple emulsion

Bords de Seine

Rhum ambré – Vin rouge – Miel – Fruit de la Passion – Absinthe
Amber rum - Red wine - Honey - Passion fruit - Absinthe

Espresso Martini Mandarine

Vodka – Khalua- Mandarine impériale - Espresso
Vodka - Khalua - Mandarin imperial - Espresso

COCKTAILS CLASSIQUES | CLASSIC COCKTAILS 22 €

Spritz, Apérol ou Campari

Mojito, Moscou Mule, etc.

COCKTAILS SANS ALCOOL | ALCOHOL-FREE COCKTAILS 15 €

D-Tox

Citron vert – Citron jaune – Concombre – Sucre de canne – Eau gazeuse
Lime - Yellow lemon - Cucumber - Cane sugar - Sparkling water

Mocktail Passion-Basilic

Citron vert – Citron jaune – Passion – Basilic – Eau gazeuse
Lime - Yellow lemon - Passion - Basil - Sparkling water

L'Attier

Cramberry – Fraise – Ginger beer – Sirop d'amandes grillées
Cramberry - Strawberry - Ginger beer - Grilled almond syrup

BOISSONS SANS ALCOOL SOFT DRINKS

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

Eau minérale Vittel ou San Pellegrino (50 cl) <i>Vittel or San Pellegrino Water (50 cl)</i>	7 €
Eau gazeuse Perrier (33 cl) <i>Perrier sparkling water (33 cl)</i>	8 €
Eau plate ou gazeuse micro-filtrée (75 cl) <i>Micro-filtred water, still or sparkling (75 cl)</i>	4 €

JUS DE FRUITS | FRUIT JUICES

« Alain Millat », fabrication artisanale (33 cl) Traditionally crafted Pomme, Tomate, Poire, Fraise, Framboise, Lychee, Abricot, Mangue, Orange <i>Apple, Tomato, Pear, Strawberry, Raspberry, Lychee, Apricot, Mango, Orange</i>	12 €
Jus de fruits frais pressés (25 cl) Fresh fruits juices Orange, pamplemousse, pomme, citron <i>Orange, grapefruit, apple, lemon</i>	12 €

BOISSONS SANS ALCOOL | SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero (33 cl)	9 €
Orangina (25 cl), Ice Tea Pêche (33 cl)	9 €
Fever Tree Tonic (20 cl), Ginger Ale Fever Tree, Limonade (20 cl)	9 €
Red Bull (25 cl)	12 €

BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

Café de Cuba « La Reserva de Tierra! » : Espresso – Noisette - Allongé <i>Cuban Coffee « La Reserva de Tierra! » : Espresso – Noisette – American Coffee</i>	6 €
Double Espresso, Cappuccino, Latte macchiato <i>Double Espresso, Cappuccino, Latte</i>	12 €
Trésor de Chocolat, Chaud ou Froid « Maison Monbana » <i>Hot or Cold Chocolate "Maison Monbana"</i>	12 €

NOTRE SÉLECTION D'ALCOOLS OUR SELECTION OF ALCOHOLS

GINs

Bombay Sapphire (Angleterre)	14 €
Citadelle (France), Hendricks (Ecosse), Roku (Japon)	16 €
Brockmans (Angleterre)	22 €
N°3 Berry Bros & Rudd (Pays Bas)	25 €
Ki No Bi (Japon)	28 €

VODKAS

Stolihmaya (Russie)	16 €
Veuve Capet Original (France)	22 €
Guillotine (France)	22 €
Grey Goose (France)	22 €
Belveder (Pologne)	24 €

LIQUEURS

Bailey's, Pimms N°1, Get 27, Get 31	12 €
Amaretto Disaronno, Cointreau, Chambord	14 €
Anisette Marie Brizard, Benedictine, Mandarine Napoleon	14 €
Grand Marnier, Fernet Branca, Khaluà, Chartreuse Verte	16 €
Saint Germain	20 €

DIGESTIFS | AFTER-DINNER

Calvados Boulard	21 €
Armagnac Château Laubade VSOP	21 €
Hennessy VS	25 €
Hennessy XO	55 €
Poire Williamine Morand, Vieille Prune	21 €