



CARTE

Espace Bar



GREY GOOSE



BAR FOOD

MONAKA FORESTIER

12€

Champignons rôtis, crémeux châtaigne-miso blanc, duxelles de shiitaké, jus forestier, shiitaké pickles & citron noir.

Allergènes : soja, lait, gluten

CHAWANMUSHI — POTIMARRON RÔTI

10€

Flan japonais au dashi, potimarron rôti, jus corsé de courge, pomme verte, yuzu & graines torréfiées.

Allergènes : œuf, poisson, soja, sésame.

GYOZAS DE CANARD

8€ / 12€

Canard confit, shiitakés, chou, gingembre, jus de canard-dashi, cébette & citron noir. Par 3 ou 5 pièces

Allergènes : gluten, soja, sésame.

KOMBUJIME DE MAIGRE

13€

Poire brûlée, jus clair de maigre, peau croustillante, shiso & citron noir.

Allergènes : poisson, soja.

LOBSTER ROLL

19€

Homard aburi, jus de carcasses monté au beurre, kewpie yuzu-kosho, navet, chou, tenkasu homard-kombu-sansho & shiso.

Allergènes : crustacés, œuf, lait, gluten, soja, poisson.

TACOS COCHON

9€ / 13€

Tortilla maison, crème de maïs brûlée-miso, cochon confit croustillant, tare de jus de porc, chou pointu acidulé, graines de moutarde marinées.

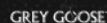
Allergènes : soja, sésame, gluten

ONIGIRI — LAPIN CONFIT, UMEBOSHI & SANSHO

9€ / 13€

Riz japonais, lapin confit et rôti, cœur d'umeboshi, gelée de jus de lapin, nori croustillant & sansho.

Allergènes : soja, gluten



BAR FOOD

TATIN D'OIGNONS DOUX DES CÉVENNES 10€

Oignon confit et rôti au four, jus brun d'oignon, glace au lait rôti & miso blanc, sobacha torréfié.

Allergènes : lait, gluten, soja

ŒUF LAQUÉ 12€

Céleri-rave, jus de volaille, beurre noisette-kombu

Allergènes : œufs, lait, soja, gluten

ANGUILLE FUMÉE AU CHARBON 14€

Nashi acidulé, châtaigne brûlée, jus d'anguille au vin, sansho : poisson, lait (beurre),

Allergènes : soja, sulfites, gluten

WAGYU CATEGORIE A5, JAPONAISE 29€

Soja & wasabi 100 grammes

CROQUETAS DE CÔTE DE BOEUF MATURÉE 9/13€

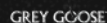
par 3 ou 5

Allergènes : Gluten, Lait, Oeuf

CRISPY PORK BELLY 12€

Poitrine de cochon grillée, Sauce sucrée, cacahuètes

Allergènes : Soja, Fruits à coques (possible sans)



LES PLATS

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Sauce vierge, Légumes croquants,

25 €

DOS DE CABILLAUD FRANÇAIS

180 gr français, blettes & poireaux

26 €

PASTA PACCHERI HOMARD

Homard entier décortiqué, Bisque Maison, Herbes fraîches

39 €

BURGER STEAK WAGYU & GALICE

Confit d'oignons déglacé soja, Lard fumé, Cornichons, Sauce Cocktail

22 €

POITRINE D'AVEYRON CONFITE

Cacahuètes frites Hoisin

24 €

MAGRET IGP SUD-OUEST

Jus corsé, Sauce soja balsamique, Amarena, Mini carottes fanes, Grenailles

29 €

CÔTE DE BŒUF ESPAGNOLE 1,1KG

Mestiza cat. deluxe, Accompagnement au choix

95 €

EPAULE DE COCHON DE LAIT DE SÉGOVIE

Fondante et craquante, jus réduit, accompagnement au choix

39 €

RIS DE VEAU

Sauce Cèpes & Foie Gras toasté, Purée.

34 €

SÉLECTION DU MOMENT

ACCOMPAGNEMENT SEUL

(Compris pour les plats) Légumes de saison, Purée, Frites

6 €



SOFT

PEPSI	4 €
PEPSI MAX	4 €
ORANGINA	4 €
SEVEN UP	4 €
RED BULL	6 €
ICE TEA	4 €
FENTIMAN'S TONIC WATER	6 €
FENTIMAN'S GINGER BEER	6 €
SAN PELLEGRINO 50CL	4 €
SAN PELLEGRINO 1L	6 €
VITTEL 50CL	4 €
VITTEL 1L	6 €

BIÈRES

TIGRE BOCK BLONDE

Demi	4 €
Pinthe	7 €

BROOKLYN IPA

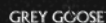
Demi	5 €
Pinte	9 €

CORONA / CORONA CERO

La bouteille 33cl	6 €
-------------------	-----

DELIRIUM TREMENS OU CHIMAY

La bouteille 33cl	7 €
-------------------	-----



COCKTAILS CLASSIQUES

5CL ALCOOL

MULE & LA FRENCH GINGER BEER

Moscow, Jamaican, London

10 €

Fruitée (Mangue, Framboise, Fraise, Passion, Coco, Mûre)

11 €

MOJITO

Classique

10 €

Fruité (Mangue, Framboise, Fraise, Passion, Coco, Mûre)

11 €

Option Havana Especial ou 7 ans

+ 1/2 €

CAÏPIRINHA, CAÏPIROSKA

Classique

10 €

Fruitée (Mangue, Framboise, Fraise, Passion, Coco, Mûre)

11 €

Option Vodka Belvedere

+ 2 €

SPRITZ

Villa Geli, Lillet Blanc

10 €

St Germain, Italicus

12 €

NEGRONI

Classique (Carpano, Vermouth Lillet, Bombay ou Beefeather)

10 €

Premium (Carpano Bitter, Punt e Mes, Citadelle)

14 €

Super Premium (Carpano Bitter, Antica Formula Vermouth, Monkey 47)

18 €

BLOODY MARY

Vodka infusée au choix (Bacon, Fenouil, Basilic, ou Nature)

11 €

+ Sel parfumé au choix (Thym, Rose, Citron) + Piment au choix Force 1/2/3

LES SOURS

Pisco, Amaretto, Gin, Whisky...

11 €

MARGARITA TEQUILA PATRÒN

Classique

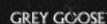
11 €

Mezcal, Fruitée (Mangue, Framboise, Mûre, Passion, Coco)

12 €

Option Tequila Patròn Reposado

+4 €



COCKTAILS CLASSIQUES

5CL ALCOOL

PORNSTAR MARTINI

Vodka, Passion, Citron vert, Sirop de Vanille Maison

12 €

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Café, Liqueur de Café Borghetti, Sirop de Vanille Maison

12 €

WHITE RUSSIAN

Vodka, Borghetti, Lait

11 €

LONG ISLAND

Tequila, Gin, Vodka, Rhum blanc, Cointreau, Citron, Pepsi

12 €

SEX ON THE BEACH

Vodka, Sirop de pêche, Jus d'orange et de cranberry

12 €

COSMOPOLITAN

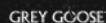
Vodka, Cointreau, Citron vert et Jus de Cranberry

12 €



UNE ENVIE D'UN COCKTAIL EN PARTICULIER QUI N'EST PAS À LA CARTE ?

Pas de problème : si vous connaissez déjà votre cocktail favori ou si vous souhaitez créer une recette personnalisée, parlez-en à l'équipe et on vous le prépare sur demande.



COCKTAILS SIGNATURE

6CL ALCOOL



_____ Mandarine



_____ Gingembre

Tokyo After Dark

Gin Japonais, Mandarine,
Gingembre et Saké

Existe en sans alcool 9€
16 €



_____ Pomme



_____ Oignon

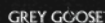


_____ Miel

Cévennes sour

Bourbon, Pomme, Oignon et
Miel

Existe en sans alcool 9€
14 €



COCKTAILS SIGNATURE

6CL ALCOOL



_____ Poire



_____ Miel

Pear & kombu

Calvados, Saké, Poire,
Kombu, Miel

Existe en sans alcool 9€
14 €



_____ Champignon



_____ Châtaigne

Forest Negroni

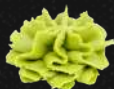
Gin, Amaro, Champignon,
Vermouth Châtaigne.

Existe en sans alcool 9€
14 €



COCKTAILS SIGNATURE

6CL ALCOOL



Wasabi



Yuzu

Wasabi Martini

Liqueur de wasabi maison,
Pisco, Italicus et Yuzu

16 €



Pistache

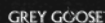


Fleur d'oranger

Mouhallabié dessert

Bumbu, Crème de whisky,
Pistache, Fleur d'oranger

14 €



APÉRITIFS 4CL

RICARD

Le verre 2CL

3 €

La bouteille 1L

100 €

SUZE

Le verre 6CL

5 €

LILLET BLANC / ROSÉ

Le verre 6CL

7 €

VERMOUTH BLANC NOILLY PRAT DRY

Vermouth sec français. Sec, complexe subtilement salin

6 €

Le verre 6CL

CARPANO PUNT E MES

Vermouth rouge italien, douceur et amertume, complexe, aromatique.

7 €

Le verre 6CL

CARPANO ANTICA FORMULA

Vermouth rouge de prestige, élégance et profondeur.

8 €

Le verre 6CL

CARPANO BOTANIC BITTER

Bitter italien artisanal. douceur, fraîcheur végétale, amertume raffinée.

8 €

Le verre 6CL

JÄGERMEISTER

Le verre, RedBull +1€

6 €

BAILEY'S

Le verre

6 €

MALIBU

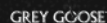
Le verre

6 €

LIQUEUR 43

Le verre

6 €



WHISKY/WHISKEY 4CL

BALLANTINE'S

Le verre

6 €

La bouteille

80 €

JAMESON

Irish. Fraîcheur, rondeur, épices légères.

Le verre

8 €

La bouteille

100 €

JACK DANIEL'S

Tennessee whiskey. Douceur remarquable grande rondeur en bouche.

Le verre

8 €

La bouteille

100 €

MAKER'S MARK

Kentucky bourbon, blé rouge, doux et équilibré.

Le verre

8 €

TOGOUCHI

Japon, blended, douceur et élégance des grands whiskys japonais.

Le verre

10 €

AKASHI

Japon, blended whisky japonais.

Profil délicat, harmonieux et accessible.

Le verre

10 €

YAMAZAKURA

Japon, doux, délicat et soyeux.

Le verre

12 €

MONKEY SHOULDER

Écosse, blended malt, assemblage de trois single malt prestigieux.

Accessible et généreux.

Le verre

8 €

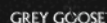
BUSHMILLS 10 ANS

Écosse, single malt, vielli minimum dix ans en fûts de bourbon.

Élégant et délicat.

Le verre

10 €



WHISKY/WHISKEY 4CL

SCAPA 10 ANS

Écosse, single malt, fût de chêne américain. Doux, fruité, subtilement maritime.
Le verre

10 €

LAGAVULIN 16 ANS

Écosse, très tourbé, fumé & iodé.
Le verre

16 €

THE DEACON

Écosse, tourbe douce & arômes d'agrumes.
Le verre

9 €

OBAN 14

Écosse, léger fumé, fruits cuits, noisette caramélisée.
Le verre

13 €

SPRINGBANK 10 ANS

Écosse, floral, fruité, marin, épicé, un grand nom d'Écosse.
Le verre

12 €

CHIVAS XV

Écosse, vanillé et sucré, fruits secs & épices.
Le verre

12 €

DOMAINE DES HAUTES GLACES "INDIGÈNE"

Alpes françaises, sensuel, aérien & floral
Le verre

14 €

DOMAINE DES HAUTES GLACES "VULSON"

Alpes françaises, hors whiskey, eau de vie de seigle français d'exception.
Le verre

14 €

CUVÉE INTRAVAGAN'ZA

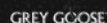
Michel Couvreur (France)
Arômes délicats d'agrumes et de vanille, légèrement fumé.
Le verre

14 €

CUVÉE VJ MATURATION

Michel Couvreur (France)
Présence d'oxydatif du vin jaune, ample, structuré et chaleureux.
Le verre

16 €



GIN 4CL

BEEFEATER

Londres, neuf plantes aromatiques. Vif et équilibré.

Le verre

6 €

La bouteille

80 €

BOMBAY SAPPHIRE

London Dry gin premium. Dix plantes aromatiques. Finesse aromatique, floral et épicé.

Le verre

6 €

La bouteille

80 €

CITADELLE

Gin artisanal français. 19 plantes et épices. Complexe, frais et équilibré.

Le verre

9 €

La bouteille

90 €

CITADELLE JARDIN D'ÉTÉ

Artisanal français. Agrumes, melon et fleurs. Lumineux, délicat et frais.

Le verre

9 €

La bouteille

90 €

PLYMOUTH

Gin anglais. Plus rond et plus doux qu'un London Dry classique.

Le verre

8 €

CAVIAR BLEU

Gin gastronomique français. Raffiné, frais, élégant, intense.

Le verre

9 €

La bouteille

100 €

MALFY

Original, Citron, Orange, Pamplemousse. Élégant et équilibré

Gin italien, genièvre italien et agrumes de la Côte Amalfitaine.

Le verre

9 €

La bouteille

100 €

NORDES

Gin premium de Galice. Distillat de raisin Albariño, botaniques de Galice.

Frais tout en finesse.

Le verre

10 €

La bouteille

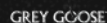
100 €

BREWDOG MEXICAN LIME

Gin artisanal écossais. Genièvre et citron vert mexicain. Vif, équilibré et expressif.

Le verre

9 €



GIN 4CL

HENDRICK'S ORIGINAL

Gin écossais d'exception. Pétales de rose et infusion de concombre. Frais herbacé.

Le verre	11 €
La bouteille	120 €

HENDRICK'S

Cabinet des Curiosités du moment

Le verre	12 €
La bouteille	140 €

LE BLUE DENIM

Gin biologique français. Méditerranéen, élégant, doux.

Le verre	10 €
La bouteille	120 €

AKAYANE AUTOMNE AKI

Gin artisanal japonais. Frais, fin. Yuzu, genièvre thé vert.

Le verre	10 €
----------	------

MARE

Gin espagnol. Méditerranéen. Olive, thym, romarin, basilic.

Le verre	10 €
----------	------

MONKEY 47

Gin allemand, 47 plantes. Complexe, puissant, élégant

Le verre	14 €
----------	------

KI NO BI ORIGINAL (JAPON)

Le verre	14 €
La bouteille	200 €

KI NO BI TEA

Le verre	14 €
----------	------

KI NO BI SEI

Le verre	14 €
----------	------

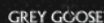
BAIGUR (VIET-NAM)

Le verre	10 €
----------	------

AVIATION (USA)

Le verre	10 €
----------	------

Option TONIC PREMIUM FENTIMAN'S sur tous les Gins	+3 €
---	------



RHUM/RON/RUM 4CL

HAVANA 3 ANS

Le verre

6 €

La bouteille

80 €

HAVANA ESPECIAL

Cuba, vieilli 7 ans, équilibré, rond et puissant.

Le verre

6 €

La bouteille

80 €

HAVANA 7 ANS

Le verre

9 €

La bouteille

100 €

BOTRAN 18 ANS RESERVA LA FAMILIA

Guatemala, hors d'âge, riche, équilibré et d'une grande élégance.

Le verre

12 €

La bouteille

120 €

ANGOSTURA 1919

Trinidad & Tobago, gourmand et fin, tout en rondeur

Le verre

10 €

ANGOSTURA 1787

Trinidad & Tobago, complexe, généreux, d'une grande richesse aromatique

Le verre

14 €

ZACAPA XO

Guatemala, hors d'âge, exceptionnel, vieilli jusqu'à 25 ans, richesse & douceur.

Le verre

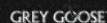
25 €

DIPLOMATICO SINGLE VINTAGE

Vénézuëla, millésime unique, rare, richesse aromatique & élégance.

Le verre

20 €



RHUM/RON/RUM 4CL

LA FAVORITE CŒUR DE CANNE

Le verre

8 €

A1710 BÊTE À FEU

La Favorite Millésime 2015 (Martinique, richesse, authenticité d'un grand rhum vieux agricole).

Le verre

8 €

A 1710 CHEVAL BONDIEU

Martinique, grand rhum agricole d'assemblage.

Le verre

14 €

A 1710 LA DÉLIVRANDE

Martinique, 6 ans d'élevage, fruits noirs, menthe, macadamia, tabac blond.

Le verre

25 €

A 1710 SOLEIL DE MINUIT

Édition limitée, vanille, rancio, moka et sous-bois.

Le verre

20 €

SANTIAGO DE CUBA AMBRÉE

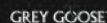
Le verre

6 €

SANTIAGO DE CUBA 11 ANS

Le verre

10 €



VODKA 4CL

ABSOLUT

Nature, vanille, pêche, framboise, mangue, passion

Le verre, Redbull +1€

La bouteille

Option 4 Redbull

6 €

80 €

+ 10€

ABSOLUT ELYX

Arôme riche et complexe aux subtiles notes d'agrumes

Le verre, Redbull +1€

La bouteille

4 Redbull

10 €

120 €

+ 10€

BELVEDÈRE

Quadruple distillation, douce et crémeuse.

Le verre Redbull +1€

La bouteille

Option 4 Redbull

9 €

120 €

+ 10 €

GREY GOOSE

Vodka au blé français de Picardie, soyeuse et douce.

Le verre

La bouteille

Option 4 Redbull

12 €

130 €

+ 10 €

GREY GOOSE ALTIUS

Distillation à très basse température, réalisée à l'eau de source des Alpes françaises.

Le verre

La bouteille

Option 4 Redbull

20 €

300 €

Offertes

BELUGA NOBLE

Velouté et pureté exceptionnels.

Le verre

La bouteille

Option 4 Redbull

14 €

160 €

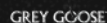
+ 10 €

BELUGA GOLD LINE

Nez fin, gras, herbacé

Le verre

20 €





UNE ENVIE DE FÊTER UN ÉVÉNEMENT ?

Vous avez la possibilité de privatiser Mauvais Quartier.

Pour un anniversaire, une soirée d'équipe ou une fête entre amis, l'équipe s'occupe de tout.

Pour plus d'informations, dirigez-vous vers le bar ou contactez-nous pour organiser votre soirée sur mesure.

TEQUILLA 4CL

PATRÓN SILVER

Vive, élégante, parfaitement équilibré. Agave et herbe fraîche, agrumes, poivre blanc.

Le verre

7 €

La bouteille

100 €

PATRÓN REPOSADO

Vieillies en fûts de chêne. Douce, ronde, élégante.

Le verre

12 €

La bouteille

160 €

PATRÓN EL ALTO REPOSADO

Assemblage extra anejo, anejo et reposado. Vieillis dans 11 fûts de chêne américain et français

Le verre - 2cl/4cl

10/20 €

La bouteille

300 €

SAN MATIAS REPOSADO TAHONA

Méthode traditionnelle tahona (roue de pierre volcanique qui écrase lentement l'agave), agave cuite, vanille, miel, agrumes, chêne délicat.

Le verre

12€

La bouteille

140€

SAN MATIAS ANEJO TAHONA

Méthode tahona, caramel, vanille, chêne toasté, épices douces, agave cuite.

Le verre

12 €

La bouteille

140€

CLASE AZUL REPOSADO

Agaves bleus Weber à maturité, vieillis plusieurs mois en fûts de chêne, vanille, caramel, agave cuite, cannelle, fruits secs. Finale longue et soyeuse - 2cl

Le verre

17 €

La bouteille

400 €

DON JULIO 1942

Agaves bleus Weber à maturité. Plus de 2 ans en fûts de chêne. Vanille caramel, chocolat noir, chêne toasté, finale longue et veloutée - 2cl

Le verre

17 €

La bouteille

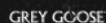
400 €

CODIGO ROSA

Vieillie 1 mois en fûts de chêne de vin français, raffinée, fruitée, élégante.

Le verre

10 €



MEZCAL 4CL

DEL MAGUEY VIDA

Distillé selon la méthode traditionnelle. Finale longue et légèrement fumée

Le verre

10€

La bouteille

120€

DEL MAGUEY LAS MILPAS

Distillé selon la méthode traditionnelle. Agave rôti, expressif et généreux.

Le verre

12€

DEL MAGUEY WILD TEPEXTATE

Elaboré à partir de Tepextate, un agave sauvage réputé pour sa croissance pouvant dépasser 20 ans. Complexe et singulier.

Le verre

12€

DEL MAGUEY CHICHICAPA

Méthode traditionnelle, produit dans le village de Chichicapa. Profond et expressif.

Le verre

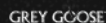
14€

DEL MAGUEY SAN PABLO

Produit artisanalement dans le village de San Pablo Ameyaltepec, savoir-faire ancestral. Complexe, minéral, belles nuances végétales.

Le verre

16€



NOS DIFFÉRENTES CHARTREUSES 4CL

L'histoire de la Chartreuse débute en 1084 avec la fondation de l'ordre des Chartreux. En 1605, les moines développent à Paris la formule d'un mystérieux élixir aux nombreuses plantes.

Perfectionnée près de Grenoble et préservée au fil des siècles, notamment à Tarragone en Espagne, la Chartreuse est aujourd'hui l'une des liqueurs françaises les plus emblématiques et renommées.

CHARTREUSE VERTE

Le verre

9 €

CHARTREUSE JAUNE

Le verre

9 €

CUVÉE DES MOF SOMMELIERS

Meilleur Ouvrier de France en sommellerie.

Le verre

12 €

CHARTREUSE 1605 LIQUEUR D'ELIXIR

Le verre

14 €

CHARTREUSE 9ÈME CENTENAIRE

Le verre

16 €

CHARTREUSE VEP VERTE

Vieillessement exceptionnellement prolongé.

Le verre

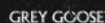
25 €

CHARTREUSE VEP JAUNE

Vieillessement exceptionnellement prolongé.

Le verre

30 €



DIGESTIFS FRANÇAIS 4CL

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN

Le verre

9 €

CALVADOS COQUEREL 4 ANS

Le verre

9 €

COGNAC ABK6 XO

Le verre

16 €

COGNAC ABK6 VSOP

Le verre

10 €

COGNAC HINE RARE VSOP

Le verre

14 €

RÉMY MARTIN COGNAC XO

Le verre

25 €

ARMAGNAC MONLUC 1980

Le verre

16 €

ARMAGNAC MONLUC 1985

Le verre

14 €

ARMAGNAC MONLUC 1995

Le verre

12 €

ABSINTHE FERRONI

Le verre

12 €

EAUX DE VIE METTÉ

Distillerie alsacienne créée en 1960 par Jean-Paul Mettè, familiale et artisanale.

Framboise sauvage / Poire / Vieille prune / Noix / Griotte / Cédrot / Café / Sureau. 12 €

VILLA GELI

Le verre crème de menthe / citron.

5 €

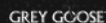
GET 27 / 31

Le verre

6 €

La bouteille

80 €



DESSERTS

CHOCOLAT NOIR

10 €

Cèpe, miso, caramel brûlé, beurre noisette & gruë de cacao
Allergènes : lait, soja, gluten

FINANCIER NOISETTE

10 €

Praliné coulant, glace sésame noir, noisettes soja & sucre de palme
Allergènes : fruits à coque (amande, noisette), lait, œufs, gluten, soja, sésame

POIRE

10 €

Poire laquée au tamarin & sucre de palme, shiso, gingembre & riz croustillant
Allergènes : soja

RIZ AU LAIT

10 €

Lait grillé, prune-yuzu & riz soufflé au sucre de palme
Allergènes : lait

