



*LePetitBar*

*LePetitBeaumarchais*  
HOTEL PARIS

# Les Cocktails Signature

<b>Crazy Mai Tai Coco - GOURMAND &amp; ACIDULÉ</b> Coco, Triple sec , Citron vert, Amaretto, Rhum	12€
<b>Sunny Bloody Mary - ÉPICÉ &amp; FUMÉ</b> Tomate et Poivron jaunes, Epice, Citron, Whisky	12€
<b>Tasty Lemon Pie - FRAIS &amp; ACIDULÉ</b> Thé vert Mariages Frères, Oleo citron vert, Limoncello, Vodka	10€
<b>Hot Almond Blazer - PUISSANT &amp; GOURMAND</b> Thé rouge pleine lune, Cannelle, Amande, Rhum overproof	13€
<b>Winter in Chile - DOUX &amp; FRAIS</b> Pamplemousse, Agave, Citron vert, Vermouth Blanc, Pisco	11€
<b>Frenchy Old Fashioned - PUISSANT &amp; FRUITÉ</b> Muscovado, Double jus, Calvados	12€
<b>Just an Espresso Martini - TORRÉFIÉ &amp; BOISÉ</b> Liqueur Algebra, Pedro Ximenez, Cognac filtré au marc de café	13€
<b>Dark Chocolate Negroni - AMER &amp; GOURMAND</b> Cacao, Punt e Mes, Bitter, Gin	13€
<b>From Rio to Normandy - FRUITÉ &amp; RÉCONFORTANT</b> Poire, Sirop de Vin chaud, Citron vert, Cachaça	11€

# Les *Petits* Cocktails

<b>Le P'tit Ginto</b>	8€
Gin, Tonic water London Essence	
<b>Rosso e Rosmarino</b>	8€
Vermouth Cuciello Rosso, Grapefruit Tonic London Essence	
<b>St Raph's Tonic</b>	8€
St Raphaël Quina Ambré, Tonic water London Essence	
<b>Spritzee</b>	9€
Aperol, Hydromel Pétillant Bulles de Ruche	
<b>Death to the Honeymoon</b>	9€
Absinthe, Hydromel Pétillant Bulles de Ruche	

# Les *Petits* Shots Gourmands

<b>Forêt Noire</b>	4€
Cerise Griotte, Crème de Cacao, Chocolate bitters, Rhum	
<b>Rocher Coco</b>	4€
Coco, Tonka, Pedro Ximenez, Rhum Brun	
<b>Tarte Tatin</b>	4€
Beurre salé, Caramel, Cannelle, 30&40 Double Jus, Calvados	
<b>After Eight</b>	4€
Cacao, Menthe, Rhum	

## *Les Petites Assiettes*

<b>Tarama brut</b> 40% œufs de cabillaud	7€
<b>Petit Saucisson espagnol</b> « Fuet » & Pickles de légumes	8€
<b>Jambon San Daniele</b>	12€
<b>Pecorino à la Truffe</b>	11€
<b>Croque Maison,</b> avec jambon ou poulet	9€
<b>Tartine Maison</b> Chèvre chaud, Miel et pesto	10€
<b>Petites Sardines de Galice</b> & Beurre salé	8€
<b>Burrata des Pouilles</b>	12€