



CAFÉ LAURENT  
PARIS

Le Café Laurent a ouvert en 1690 et a toujours été  
Un haut lieu de la vie littéraire et artistique parisienne.

En 1947, il devient, de manière éphémère, le Tabou,  
Rendez-vous des Intellectuels les plus célèbres de l'après-guerre  
& berceau mythique du jazz parisien.

**Nous avons le plaisir de vous accompagner du lundi au samedi  
Avec nos soirées Jazz Live.**

*Café Laurent have been the headquarters of literary & artistic life  
In Saint Germain des Près since 1690.*

*In 1947, after the second world war, it became the Tabou,  
A meeting place for famous intellectuals  
& one of the Jazz birthplaces in Paris.*

***We are pleased to welcome you from Monday to Saturday  
With our evening Live Jazz sessions.***

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à minuit tous les jours  
Opening hours from 4.30pm to midnight every day

Informations, [www.hoteldaubusson.com](http://www.hoteldaubusson.com)

Prix nets en euros. A consommer avec modération

# JAZZ EN FÊTE

## *Créations du Barman*

<b>Spirit of St. Louis</b>	19
Champagne Geoffroy Empreinte, Clément Select Barrel, Amaretto Di saronno, Nectar de Cranberry, Sirop Cerise, Jus de Citron vert frais	
<b>Grape &amp; Berry</b>	18
Liqueur de châtaigne, Martini Ambrato, Santenay	

## *Formules des fêtes*

<b>The Grand d'Aubusson Hotel</b>	180
Champagne Gosset Grande Réserve, 2 Caviars Sibestra Petrossian 12g, 2 Foie Gras	
<b>Orient Express</b>	70
1 Caviar Sibestra Petrossian 12g, 2 verres de vodka Nikka Coffey	

## *Selection du Sommelier*

<b>Champagne Geoffroy Empreinte 1<sup>er</sup> Cru Millésimé</b>	87
Blanc de Noir, Brut	
<b>Champagne Geoffroy Blanc de Rose 1<sup>er</sup> Cru</b>	110
Rosé d'assemblage, Extra Brut	

Les soirs de Concert, la première consommation est au tarif minimum de 13 € par personne.  
Les suivantes aux tarifs de la Carte.

*During the concerts, the minimum charge for the first drink is 13 € per person. All other drinks are charged as noted on the Bar Menu.*

# NOS GOURMANDISES SUCREES & SALEES

## **Caviar Sibestra Petrossian** *de Bulgarie*

Les 12 grammes avec 2 coupes de champagne Deutz Brut	64
Les 12 grammes avec 1 coupe de champagne Deutz Brut	54
Les 12 grammes	39

## FORMULES

---

<b><i>Midnight à Paris</i></b> (2 personnes)	50
2 coupes de Champagne Deutz Brut, 2 salés au choix parmi foie gras, taramas et tartinables.	<i>2 glasses of Champagne Deutz Brut, 2 chosen salted items among those available on the next page.</i>

---

<b><i>Cercle des Poètes</i></b> (3-4 personnes)	120
1 bouteille de Champagne Deutz Brut, 4 salés au choix parmi foie gras, taramas et tartinables.	<i>1 bottle of Champagne Deutz Brut, 4 chosen salted items among those available on the next page.</i>

---

<b><i>Afternoon Tea</i></b>	21
1 boisson chaude & une assiette de 8 macarons (pour chocolat chaud, supplément de 2 €).	<i>1 hot drink &amp; 8 macarons (2€ Extra fee for a hot chocolate instead).</i>

---

## SALES / SALTED ITEMS

### Tarama Kaviari

16

**Blanc** 90g

**Au Corail d'Oursin** 90g

*Urchin Coral*

**A la Truffe** 90g

*Truffle flavored*

Recettes à base d'Œufs de Cabillaud avec biscuit croquant

*Recipe made of codfish roe, served with rye crackers.*

### Les Tartinables Végétariens de La Chambre Aux Confitures 90gr

**Artichaut** - *Artichoke*

**Aubergine & Romarin** - *Eggplant & Rosemary*

**Poivron & Piment d'Espelette** - *Sweet Pepper & Espelette Pepper*

**Olive Noire & Tomate Séchée** - *Dark Olive & Sun Dried Tomato*

**Olive Verte & Amande** - *Green Olive & Almond*

**1 pot** 13      **2 pots** 18      **3 pots** 24

### **Foie Gras Tradition & Gourmandises** 50g

17

De Canard entier et son chutney de mangue et épices.

*Paté of duck with mango and spices chutney.*


## SUCRES / SWEET ITEMS

### Assiette de 8 macarons

14

# CHAMPAGNES – AOP

---

	BOUTEILLE 75CL	COUPE 17CL	
 Champagne <b>DEUTZ</b> <small>FONDÉ EN 1838</small>	<b>BRUT</b>	72	16
	<b>MILLESIME</b>	90	19
	<b>ROSE BRUT</b>	90	19
	<b>BLANC DE BLANC</b>	100	
	<b>AMOUR DE DEUTZ</b>	170	

---

	BOUTEILLE 75CL
<b>MOËT &amp; CHANDON</b>	90
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b>	90
<b>MOËT &amp; CHANDON GRAND VINTAGE</b>	100
<b>VEUVE CLICQUOT ROSE VINTAGE</b>	120
<b>CUVÉE DOM PERIGNON</b>	195
<b>GRANDE DAME VEUVE CLICQUOT</b>	195

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.  
Prix nets en euros. A consommer avec modération.

### VINS BLANCS / WHITE WINES

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 15CL
<b>SAINT AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU AOP</b> EN REMILLY - DOMAINE VINCENT GIRARDIN	74	18
<b>PERNAND-VERGELESSES AOP</b> VIEILLES VIGNES - DOMAINE VINCENT GIRARDIN	68	16
<b>SANCERRE AOP</b> ROC DE L'ABBAYE - DOMAINE MOLLET	62	15
<b>POUILLY-FUME AOP</b> CHATEAU DE TRACY - DOMAINE COMTESSE D'ASSAY	60	15
<b>SAUTERNES AOP</b> LES BRUMES DE LA TOUR BLANCHE	51	14

### VINS ROUGES / RED WINES

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 15CL
<b>MEDOC AOP</b> LA GOULEE BY COS D'ESTOURNEL	70	17
<b>POMEROL AOP</b> CHATEAU TAILLEFER - LES HERITIERS BERNARD MOUEIX	65	16
<b>SAINT ESTEPHE AOP</b> LES PELERINS- LAFONT ROCHER	63	15
<b>CHATEAUNEUF DU PAPE AOP</b> DOMAINE HAUTE PIERRE - MAISON DELAS	63	15
<b>SANCERRE AOP</b> DOMAINE MOLLET - L'ANTIQUE	57	14

### VINS ROSES / ROSES WINES

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 15CL
<b>BANDOL AOP</b>  CHATEAU SALETTES	56	14
<b>COTES DE PROVENCE AOP</b> MINUTY CUVÉE OR	62	15

Les soirs de Concert, la première consommation est au tarif minimum de 13 € par personne.

Les suivantes aux tarifs de la Carte.

*During the concerts, the minimum charge for the first drink is 13 € per person. All other drinks are charged as noted on the Bar Menu.*

# COCKTAILS SIGNATURES 14cl

19

## FLEGETON

CAMPARI  
MARTINI RISERVA RUBINO  
LIQUEUR DE PAMPLEMOUSSE  
LIQUEUR D'ÉPICES MANGALORE

A l'image du voyage de Dante dans les cercles de l'enfer, chaque artiste doit traverser tourmente, haut et bas, doute et courage. Suivez-les juste un soir, en abandonnant tout espoir, pour voguer sur un lac de flammes.

## ZIMA

SIROP EPICES HIVERNALES  
VODKA ZUBROWKA  
TONIC

L'hiver Parisien peut s'avérer mordant, et le meilleur remède semble être un coin hors du temps. Les épices d'hiver et la vodka polonaise à l'herbe de bison gardent les effluves hivernaux intacts dans un cocktail, tout en vous réchauffant au coin de notre feu, ou devant l'un de nos concerts.



## FALL TODDY

JUS DE CITRON  
SIROP D'ÉRABLE  
WHISKY CROWN ROYAL  
CANNELLE

Les feuilles tombent et virevoltent dans les rues désertes d'un automne près de la Seine. Une boisson chaude aux allures de bière, et au réconfort d'un chocolat chaud.

## INTER SPINAS FLORET

SIROP DE ROSE  
GIN THOMPSON'S  
CHAMPAGNE DEUTZ ROSE

Au milieu de l'agitation et de l'air frais mais lourd d'un siècle de mouvements et de changements, existe un jardin hors du temps dans lequel il est dit que les fleurs poussent toute l'année. Havre de paix, ou ode au printemps, la légèreté et les arômes ne pourront que vous transporter.

# COCKTAILS SOMMET 14cl

24

## LA COSMOPOLITE

VODKA GREY GOOSE VX  
JUS DE CITRON VERT FRAIS  
NECTAR DE CANNEBERGE  
COINTREAU

## WHISKY ACIDE

WHISKY BELLEVOYE BLANC  
SIROP DE SUCRE DE CANNE  
JUS DE CITRON FRAIS

## LES BULLES

CHAMPAGNE DEUTZ MILLESIME  
COGNAC RICHARD DELISLE XO  
ANGOSTURA BITTER  
SUCRE

## LE SECOND SIEGE

COGNAC RICHARD DELISLE XO  
JUS DE CITRON FRAIS  
COINTREAU NOIR

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.  
Prix nets en euros. A consommer avec modération.

# COCKTAILS CHAMPAGNE 16cl

18

## BELLINI (ROSSINI)

CHAMPAGNE, NECTAR DE PECHE FRAIS (OU NECTAR DE FRAMBOISE FRAIS)

## CHAMPAGNE COCKTAIL

CHAMPAGNE, COGNAC HENNESSY VS, ANGOSTURA BITTER, SUCRE

## FRENCH 75

CHAMPAGNE, GIN CITADELLE, JUS DE CITRON FRAIS, SUCRE

## LAURENT

CHAMPAGNE, CAMPARI, MANDARINE NAPOLEON

## RISERVA SBAGLIATO

CHAMPAGNE, MARTINI RISERVA RUBINO, CAMPARI, LIQUEUR DE CASSIS

## PIMM'S CHAMPAGNE

CHAMPAGNE, PIMM'S N°1

## ST GERMAIN COCKTAIL

CHAMPAGNE, LIQUEUR ST GERMAIN

## SWEET DREAMS

CHAMPAGNE, COINTREAU, CREME DE FRAMBOISE, JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS

# COCKTAILS *Non ALCOOLISES* 15cl

15

## PRIMAVERA

JUS D'ANANAS, JUS DE PASSION, JUS DE BANANE, CREME DE COCO

## QUADRILLE

NECTAR DE PECHE FRAIS, JUS DE PASSION, JUS DE CITRON, SIROP DE FRAISE, PERRIER

## LE PARESSEUX

HIBISCUS, SIROP MENTHOLE, JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS, PERRIER

## SONATINE

JUS DE FRAMBOISE FRAIS, JUS D'ORANGE FRAIS, JUS DE BANANE

# AFTER DINNER 14cl

18

## BRANDY ALEXANDER

COGNAC HENNESSY VS, CRÈME FRAICHE, CRÈME DE CACAO BRUN

## BLACK RUSSIAN (WHITE RUSSIAN)

VODKA KETEL ONE, KAHLUA, (LAIT)

## BOUQUET

GIN BOMBAY SAPPHIRE, BLANC D'ŒUF, JUS DE CITRON, SIROP DE ROSE, LIQUEUR DE VIOLETTE, LIQUEUR DE CASSIS

## ESPRESSO MARTINI

VODKA KETEL ONE, KAHLUA, DISARONNO, ESPRESSO

## TATIN

CALVADOS, BLANC D'ŒUF, SUCRE, JUS DE CITRON FRAIS, NOIX DE MUSCADE

## FRENCH CONNECTION

COGNAC HENNESSY VS, DISARONNO

## GOD FATHER

WHISKY JW BLACK LABEL, DISARONNO

## GOD MOTHER

VODKA GREY GOOSE, DISARONNO

## GRASSHOPPER

GET 27, CREME DE CACAO BLANC, CREME FRAICHE

## RUSTY NAIL

WHISKY JW BLACK LABEL, LIQUEUR DRAMBAUIE

## STINGER

GET 31, COGNAC HENNESSY VS



*NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR TOUS LES CLASSIQUES.  
THE STAFF WILL BE DELIGHTED TO MAKE ANY OF YOUR FAVORITE CLASSIC COCKTAILS.*

## AMERICANO

CAMPARI, NOILLY PRAT, MARTINI RISERVA RUBINO

## BOULEVARDIER

BOURBON BULLEIT, MARTINI RISERVA RUBINO,  
CAMPARI

## BOURBON OLD FASHIONED

BOURBON BULLEIT, ANGOSTURA BITTER, SUCRE

## BRAMBLE

GIN BOMBAY SAPPHIRE, CRÈME DE MÛRE, JUS DE  
CITRON FRAIS, SIROP DE SUCRE

## DARK N' STORMY

RHUM DARK, CITRON VERT PILÉ, GINGER BEER

## DARK CHERRY BRANDY

COINTREAU NOIR, LIQUEUR CHOCOLAT MOZART,  
CHERRY BRANDY

## FRENCH MARTINI

VODKA GREY GOOSE, CHAMBORD, JUS D'ANANAS

## HORSES NECK

BOURBON BULLEIT, GINGER ALE, ANGOSTURA  
BITTER

## LA POIRE GRAND FIZZ

GREY GOOSE LA POIRE, JUS DE CITRON VERT FRAIS,  
ST GERMAIN, PERRIER

## MAÏ TAÏ

RHUM BLANC & BRUN CLEMENT, COINTREAU,  
SIROP D'ORGEAT, JUS DE CITRON VERT FRAIS

## MARGARITA

TEQUILA SAUZA, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT  
FRAIS, SEL

## MOSCOW MULE

VODKA KETEL ONE, CITRON VERT PILÉ, GINGER  
BEER

## NEGRONI

GIN CITADELLE, MARTINI RISERVA RUBINO,  
CAMPARI

## MARTINI COCKTAIL

GIN BOMBAY SAPPHIRE OU VODKA KETEL ONE, MARTINI DRY

ALCOOL AU CHOIX

## NIGHTS SIDE

LIQUEUR DE THÉ VERT MATÉ, CITRON, SIROP DE  
ROSE, PIMM'S N°1, GIN B. SAPPHIRE, PERRIER

## PIMM'S N°1

PIMM'S N°1, SODA OU GINGER ALE

## PISCO SOUR

PISCO, ANGOSTURA BITTER, JUS DE CITRON FRAIS  
& SIROP DE SUCRE

## RISERVA TONIQUE

MARTINI RISERVA AMBRATO, VODKA GREY GOOSE  
LA POIRE, TONIC

## ROUTE DU T

LIQUEUR DE THE FUME, CAMPARI, RHUM CLEMENT  
CANNE BLEUE

## SAZERAC

WHISKY CROWN ROYAL, BITTER, ABSINTHE, SUCRE

## SIDE CAR

COGNAC HENNESSY VS, COINTREAU, JUS DE  
CITRON FRAIS

## SINGAPORE SLING

GIN B. SAPPHIRE, CHERRY BRANDY, JUS DE CITRON  
FRAIS, PERRIER

## TAMPICO

COINTREAU, CAMPARI, JUS DE CITRON, TONIC

## T&T

LIQUEUR DE THE FUME, CREME DE PECHE, TONIC

## THE LAST WORD

GIN CITADELLE, MARASQUIN,  
CHARTREUSE VERTE, JUS DE CITRON VERT FRAIS

## VIEUX CARRE

BOURBON BULLEIT RYE, COGNAC HENNESSY VS,  
MARTINI RISERVA RUBINO, ANGOSTURA,  
BENEDICTINE

## WHISKEY SOUR

BOURBON BULLEIT, SUCRE, JUS DE CITRON

17

19

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.  
Prix nets en euros. A consommer avec modération.

## APERITIFS




14

 ABSINTHE 5cl	
CAMPARI 8cl	
 LILLET BLANC 12cl	
MARTINI RUBINO & AMBRATO 8cl	
 MUSCAT RIVESALTES AOP 12cl	
 NOILLY PRAT 8cl	
 PASTIS HENRI BARDOUIN 6cl	
 RICARD 6cl	
PORTO BURMESTER 10 ANS 8cl	16
20 ANS 8cl	26
40 ANS 8cl	34



## GINs 6cl

BEEFEATER 24	17
 CITADELLE	
HENDRICK'S	
STAR OF BOMBAY	
KI NO BI KYOTO DRY GIN	19
NIKKA COFFEY GRAIN GIN	
 THOMPSON'S GIN	
TANQUERAY TEN	
MONKEY 47	

## VODKAS 6cl






BELVEDERE NATURE	17
 GREY GOOSE ORIGINAL	
ZUBROWKA BISON GRASS	
 GREY GOOSE VX	19
 THOMPSON'S VODKA	
NIKKA COFFEY GRAIN VODKA	

## RHUMS 6cl

BACARDI 8 ANS - PORTO RICO	15
DIPLOMATICO 12 ANS - VENEZUELA	16
EL PASADOR 52 - GUATEMALA	16
 CLEMENT CANNE BLEUE - MARTINIQUE	16
 CLEMENT CUVÉE HOMÈRE - MARTINIQUE	21
MATUSALEM 23 ANS - R. DOMINICAINE	22
SANTA TERESA 1796 - VENEZUELA	19
MOUNT GAY XO - BARBADES	17
ZACAPA 23 ANS - GUATEMALA	17

## DIGESTIFS

### ARMAGNACS, COGNACS & CALVADOS 6cl

 ARMAGNAC XO	19
 CALVADOS C. DROUIN 15 ANS	20
 COURVOISIER XO	18
 RICHARD DELISLE XO	23
 HENNESSY XO	27

### EAUX DE VIE 6cl 18

#### GRAPPA

#### PISCO

 POIRE WILLIAM'S	
--	--

### LIQUEURS 6cl 16

#### AMARETTO

#### BAILEY'S

 CHARTREUSE VERTE	
--	--

 COINTREAU	
---	--

 COINTREAU NOIR	
--	--

#### DRAMBUË

 GET 27	
--	--

 GET 31	
--	--

#### LIMONCELLO

 MARIE BRIZARD	
---	--

 SAINT GERMAIN	
---	--


 GRAND MARNIER ROUGE	16
---	----

ALEXANDRE	18
-----------	----

100 ANS	22
---------	----

# WHISKIES 6cl

## FRANCE

 BELLEVOYE BLEU, BLANC	17
BELLEVOYE ROUGE, NOIR	18

## JAPAN

HIBIKI JAPANESE HARMONY	19
NIKKA COFFEY GRAIN WHISKY	17

## SCOTCH

CHIVAS MIZUNARA	19
DALMORE CIGAR MALT	22
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	16
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	34

## SINGLE MALT

AULTMORE 18 ANS	23
ARBEG CORRYVRECKAN	20
CRAIGELLACHIE 17 ANS	20
GLENFIDDICH 12 ANS	18
HIGHLAND PARK VALKYRIE	20
KNOCKANDO 18 ANS	20

## IRISH

JAMESON	16
METHOD & MADNESS	19

## BOURBON & RYE

BULLEIT BOURBON	16
BULLEIT RYE	16
BLANTON'S GOLD EDITION	19

## CANADIAN

CROWN ROYAL	16
-------------	----

## TENNESSEE

JACK DANIEL'S SINATRA SELECT	34
------------------------------	----

## THE GLENMORANGIE'S

LASANTA 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE XERES)	18
NECTAR D'OR 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE SAUTERNES)	20
QUINTA RUBAN 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE PORTO)	18
SONNALTA 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE PEDRO RIMENEZ)	19
SIGNET (VIEILLIT EN FUT DE SHERRY OLOROSO)	28
18 ANS	20


## THE DISTILLERS EDITION

DOUBLE MATURATION	19
-------------------	----




CAOL ILA
DALWHINNIE
LAGAVULIN
OBAN
TALISKER

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.  
Prix nets en euros. A consommer avec modération.

## SODAS

 ORANGINA 25cl	9
COCA COLA 33cl	
COCA COLA ZERO 33cl	
FEVER-TREE TONIC, GINGER BEER, GINGER ALE, LIMONADE, 20cl	




## EAUX MINERALES

 EVIAN 100cl	8
 BADOIT 100cl	
EVIAN 50cl	6
 BADOIT 50cl	
PERRIER 33cl	

## BIERES BOUTEILLES

CURTIUS BIÈRE LIEGOISE 37.5cl	12	 LA PARISIENNE 33cl	10
LINDENMANS CERISE 37.5cl	10	BLANCHE, BLONDE, ROUSSE, BRUNE	

## JUS DE FRUITS

<b>PATRICK FONT</b> 25cl	10	<b>FRAIS</b> 25cl	10
ABRICOT - NECTAR		CITRON - PUR JUS	
 ANANAS - PUR JUS		FRAMBOISE - NECTAR	
BANANE - NECTAR		ORANGE - PUR JUS	
FRUIT DE LA PASSION - NECTAR		PAMPLEMOUSSE - PUR JUS	
MANGUE SAUVAGE - NECTAR		PECHE - NECTAR	
MYRTILLE SAUVAGE - NECTAR			
 POIRE WILLIAM'S - NECTAR			
 POMME COING - PUR JUS			
TOMATE NOIRE DE CRIMEE - PUR JUS			

## BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO BRÉSIL, GUATEMALA	6	DOUBLE ESPRESSO / CAFÉ AU LAIT	8
CAPPUCCINO	9	FRENCH COFFEE (GRAND MARNIER)	15
CHOCOLAT CHAUD	10	IRISH COFFEE	15
CHOCOLAT ORANGE OU FRAMBOISE	11	CHOCOLAT LAURENT	15
DECAFEINE	6	AU CHOIX : AMARETTO, GRAND MARNIER, CHARTREUSE VERTE	

Les soirs de Concert, la première consommation est au tarif minimum de 13 € par personne.  
Les suivantes aux tarifs de la Carte.

*During the concerts, the minimum charge for the first drink is 13 € per person. All other drinks are charged as noted on the Bar Menu.*

**LES THES NOIRS** 

BREAKFAST INTENSE  
DARJEELING IMPERIAL  
REVE D'ORIENT  
EARL GREY INTENSE

**LES THES VERTS** 

SENCHA YAMATO  
JASMIN

**LE THE ROOIBOS** 

ROOIBOS NATURE

**LES TISANES** 

VERVEINE, TILLEUL, CAMOMILLE, MENTHE POIVREE  
*VERVENA, LINDEN, CAMOMILLE, PEPPER MINT*

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.  
Prix nets en euros. A consommer avec modération.

## DAYTOX

LA RACINE DE PISSENLIT ET LES GRAINES DE CHARDON MARIE SONT DES PUISSANTS PROTECTEURS DES ORGANES D'ELIMINATION. AVEC LE SOUTIEN TONIQUE DU ROMARIN ET LES ANTIOXYDANTS DE LA FLEUR D'HIBISCUS ET DES ECORCES D'ORANGE DOUCE.

*FUEL YOUR PHYSICAL FEATS WITH TONIC/ANTIOXYDANT EFFECTS CONTAINED IN ROSEMARY & HIBISCUS FLOWERS, AND PROTECT ELIMINATION ORGANS WITH THE POWER OF DANDELION ROOTS & MILK THISTLE SEED. SUPPORTED BY ROSMARY'S TONIC AND HIBISCUS FLOWER'S ANTIOXYDANTS ALONGSIDE SOFT ORANGES PEELS.*

## SCULPT

ACTIVEZ VOTRE METABOLISME AVEC LE MELANGE DES DEUX THES, VERT ET PU-ERH. L'ORTIE ET LA MENTHE SONT DES EXCELLENTS SOUTIENS MINERAUX DANS L'EFFORT. LE GINGEMBRE ET LE PIN DES FORTIFIANTS.

*THE MIX OF GREEN & PU-ERH TEAS BOOSTS YOUR METABOLISM WHILE THE STRENGTHENING EFFECTS OF GINGER & PINE RESTORE AND AMPLIFY YOUR ENERGY COMBINED WITH THE EXCELLENT MINERAL SUPPORT OF NETTLE AND MINT.*

## CAFE DES PLANTES

L'ALLIANCE DU CAFE VERT, DU MATE, DES RACINES DE CHICOREE, DU GINSENG ET DE LA REGLISSE, ONT DES VERTUS TONIFIANTES FORMANT UNE ALTERNATIVE SAVOUREUSE AUX EXCITANTS TRADITIONNELS.

*THE COMBINATION OF GREEN COFFEE, CHICORY ROOTS, MATE, GINSENG & LIQUORICE PROVIDES A SAVORY INNOVATIVE ALTERNATIVE TO TRADITIONAL STIMULANTS.*

## BEAUTE

SA SYNERGIE DE PLANTES VITAMINEES, BAIES DE CYNORHODON ET ECORCES DE CITRON, EN FONT LE COMPAGNON PARFAIT D'UN RITUEL BEAUTE. LE THE BLANC ET LE CURCUMA NEUTRALISENT L'ACTIVITE DES RADICAUX LIBRES DONC DU VIEILLISSEMENT. IL EST FAIBLE EN THEINE, AVEC LA FEUILLE DE CASSIS, ILS JOUENT LE ROLE D'UN PARFAIT ANTI STRESS.

*THE SYNERGY OF VITAMIN PLANTS MAKES BEAUTÉ THE PERFECT COMPANION OF BEAUTY RITUALS. WHITE TEA AND TURMERIC ACT AS AN ANTI-AGING BY NEUTRALIZING THE ACTIVITY OF FREE RADICALS, WHILE LOW LEVEL OF THINE COMBINED WITH BLACKCURRANT LEAVES RESULT IN A TASTY AND ANTI-STRESS INFUSION.*

Les soirs de Concert, la première consommation est au tarif minimum de 13 € par personne.

Les suivantes aux tarifs de la Carte.

*During the concerts, the minimum charge for the first drink is 13 € per person. All other drinks are charged as noted on the Bar Menu.*