



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 jeudi 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 Thursday 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

Prix nets en euros. A consommer avec modération

Romance (Duet)

Compositions du Barman 16cl

Fleurs et épices

Maharani 19

Paragon Baie de Timur, Chambord, Lillet Blanc, Gin Tanqueray,
Jus de Citron Vert Frais

Maharaja 19

Paragon Baie de Timur, Benedictine, Liqueur de Violette,
Lillet Blanc, Gin Ki No Bi, Jus de Citron Frais, Absinthe

La Régence 18

Jus de Citron Vert Frais, Jus de Pomme-Coing, Lindenmans Cerise

Sans Alcool 16cl

Sweet Velvet 15

Citron Vert Frais, Nectar de Framboise Frais, Ginger Ale

Selection du Sommelier

Amour de Deutz Millésimé 16cl 20

Grands Crus Chardonnay

Amour de Deutz Millésimé 75cl 110

Grands Crus Chardonnay

Champagne Geoffroy « Blanc de Rose » 1^{er} Cru 75cl 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 SUCRES & SALES

Caviar Baeri Royal *par Kaviari*

Les 20 grammes avec 2 coupes de champagne Deutz Brut	66
Les 20 grammes avec 1 coupe de champagne Deutz Brut	55
Les 20 grammes	44

FORMULES

Midnight à Paris (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>	

Cercle des Poètes (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>	

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

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

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

BRUT	72	16
MILLESIME	90	19
ROSE BRUT	90	19
BLANC DE BLANC	100	

BOUTEILLE 75CL

MOËT & CHANDON	90
VEUVE CLICQUOT BRUT	90
MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE	100
CHAMPAGNE GEOFFROY EMPREINTE	98
CHAMPAGNE GEOFFROY BLANC DE ROSE	110
VEUVE CLICQUOT ROSE VINTAGE	120
CUVÉE DOM PERIGNON	195
GRANDE DAME VEUVE CLICQUOT	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
SAINT AUBIN 1^{ER} CRU AOP EN REMILLY - DOMAINE VINCENT GIRARDIN	75	19
PERNAND-VERGELESSES AOP VIEILLES VIGNES - DOMAINE VINCENT GIRARDIN	69	17
SANCERRE AOP ROC DE L'ABBAYE - DOMAINE MOLLET	62	16
POUILLY-FUME AOP CHATEAU DE TRACY - DOMAINE COMTESSE D'ASSAY	62	16
SAUTERNES AOP LES BRUMES DE LA TOUR BLANCHE	55	15

VINS ROUGES / RED WINES

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 15CL
MEDOC AOP LA GOULEE BY COS D'ESTOURNEL	70	18
POMEROL AOP CHATEAU TAILLEFER - LES HERITIERS BERNARD MOUEIX	68	17
SAINT ESTEPHE AOP LES PELERINS- LAFONT ROCHER	64	16
CHATEAUNEUF DU PAPE AOP DOMAINE HAUTE PIERRE - MAISON DELAS	63	16
SANCERRE AOP DOMAINE MOLLET - L'ANTIQUE	57	15

VINS ROSES / ROSES WINES

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 15CL
BANDOL AOP  CHATEAU SALETTES	56	15
COTES DE PROVENCE AOP MINUTY CUVÉE OR	62	16

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 SAPPHERE, CRÈME DE MÔRE, 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 TAI

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 SAPPHERE 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. SAPPHERE, 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. SAPPHERE, 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
		BLANCHE, BLONDE, ROUSSE, BRUNE, IPA	

JUS DE FRUITS

<i>PATRICK FONT</i> 25cl	10	<i>FRAIS</i> 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 

SENGHA 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.