



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 accueillir à nos concerts de Jazz
du Lundi au Samedi soir.**

*Café Laurent have been the headquarters of literary & artistic life
In Saint Germain des Prés 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 to our Jazz concerts
from Monday through Saturday nights.***

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

Improvisations de Saison 14cl

HARUKAZE - 春風

19

SEIJAKU - 静寂

Tequila infusée à l'hibiscus, wasabi,
jus de pomme-coing, jus de citron

MAKO RO- 魔晄炉

Clément canne bleue, wasabi, chartreuse verte,
jus citron vert, ginger beer



William Kidd

20

Gun Powder

Hendrick's, baie de timur, concombre frais,
poivre noir

Quedagh Merchant

Hendrick's Orbium, passion,
myrtille



Rafraîchissements

12

LA CITRONNADE

Jus de citron frais, eau minérale pétillante, sirop de sucre de canne

L'ORANGEADE

Jus d'orange frais, eau minérale pétillante

LE THE FROID

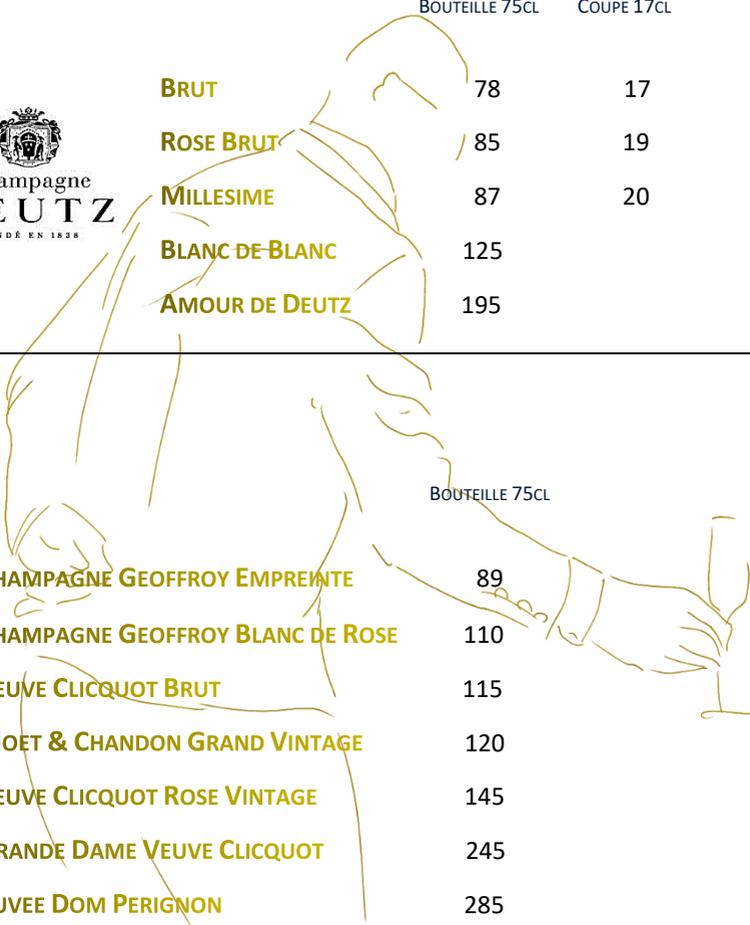
Thé noir citron vert gingembre Patrick Font

Prix nets en euros. A consommer avec modération.
Net prices in euros. Drink responsibly.

CHAMPAGNES – AOP



	BOUTEILLE 75CL	COUPE 17CL
BRUT	78	17
ROSE BRUT	85	19
MILLESIME	87	20
BLANC DE-BLANC	125	
AMOUR DE DEUTZ	195	



	BOUTEILLE 75CL
CHAMPAGNE GEOFFROY EMPREINTE	89
CHAMPAGNE GEOFFROY BLANC DE ROSE	110
VEUVE CLICQUOT BRUT	115
MOET & CHANDON GRAND VINTAGE	120
VEUVE CLICQUOT ROSE VINTAGE	145
GRANDE DAME VEUVE CLICQUOT	245
CUVEE DOM PERIGNON	285

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.

Prix nets en euros. A consommer avec modération.

Le Café Laurent welcomes you from 4:30 P.M to Midnight every day.

Net prices in euros. Drink responsibly.

COCKTAILS SIGNATURES 14cl

21

VIEILLE CHANSON DU JEUNE TEMPS

CALVADOS 15 ANS
CRANBERRY
MENTHE-PASTILLE

Traversez les sous-bois en flânant l'espace d'un instant, et admirez la poésie du moment. Pensez à cueillir le jour, avant de pour toujours, y penser.

ZIMA - ЗИМА
ÉPICES HIVERNALES
ZUBROWKA
CITRON FRAIS
TONIC

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

MAHOGANY

RHUM BARCELO IMPERIAL
MONTAGNY 1^{ER} CRU
LIQUEUR DE CHATAIGNE

Les feuilles tombent et virevoltent dans les rues désertes d'un automne près de la Seine. Les notes de fruits à coque tourbillonnent de concert avec le vin, et viennent se glisser le long d'un rhum aux arômes de cacao.

INTER SPINAS FLORET

GIN THOMPSON'S
DEUTZ ROSÉ
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

25

MARGUERITE

HERRADURA REPOSADO
CITRON VERT FRAIS
COINTREAU
SEL ROUGE D'HAWAII

LA COSMOPOLITE

GREY GOOSE VX
CITRON VERT FRAIS
CANNEBERGE
COINTREAU

WHISKY ACIDE

BELLEVOYE BLANC
SUCRE DE CANNE
CITRON FRAIS

SPIRIT OF ST LOUIS

GEOFFROY EMPREINTE
DISARONNO
CITRON VERT
CERISE
CANNEBERGE
CLEMENT SELECT BARREL



PARTITION de COCKTAILS MAISON 14cl

19

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

FLEGETON

MANGALORE, MARTINI RUBINO,
CAMPARI, LIQUEUR DE PAMPLEMOUSSE

PIAZZOLLA

TEQUILA, BAIE DE TIMUR, COINTREAU,
CITRON VERT, TONIC

LA POIRE GRAND FIZZ

GREY GOOSE LA POIRE, CITRON VERT,
ST GERMAIN, EAU PÉTILLANTE

RISERVA TONIQUE

MARTINI RISERVA AMBRATO,
GREY GOOSE LA POIRE, TONIC

NIGHTS SIDE

LIQUEUR DE THE VERT MATE,
CITRON FRAIS, BOMBAY SAPHIRE, MENTHOL,
EAU PETILLANTE, PIMM'S N°1, CONCOMBRE

T&T

LIQUEUR DE PÊCHE, LIQUEUR DE THÉ FUMÉ,
TONIC, PAMPLEMOUSSE FRAIS



MARTINI COCKTAIL 14cl

GIN BOMBAY SAPHIRE OU VODKA KETEL ONE, MARTINI DRY

ALCOOL AU CHOIX

ALCOOL PREMIUM

19

21

26

MANHATTAN 14cl

BULLEIT BOURBON, OU BULLEIT RYE

ALCOOL AU CHOIX

ALCOOL PREMIUM

19

22

26

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.

Prix nets en euros. A consommer avec modération.

Le Café Laurent welcomes you from 4:30 P.M to Midnight every day.

Net prices in euros. Drink responsibly.

Les « CHAMPAGNE » 16cl

20

RISERVA SBAGLIATO

CHAMPAGNE, MARTINI RISERVA RUBINO, CAMPARI,
LIQUEUR DE CASSIS

LAURENT

CHAMPAGNE, CAMPARI, LIQUEUR DE MANDARINE

SWEET DREAMS

CHAMPAGNE, COINTREAU, LIQUEUR DE FRAMBOISE,
PAMPLEMOUSSE FRAIS

ST GERMAIN COCKTAIL

CHAMPAGNE, ST GERMAIN

Les « SANS ALCOOL » 15cl

15

INTERMEZZO

THÉ FROID CITRON VERT GINGEMBRE, MYRTILLE,
FRAMBOISE, CRANBERRY

VIRGIN TONIC

MARTINI FLOREALE, TONIC

SWEET VELVET

CITRON VERT, FRAMBOISE, GINGER ALE

LE PARESSEUX

HIBISCUS, MENTHOL, PAMPLEMOUSSE FRAIS,
EAU PETILLANTE

SONATINE

FRAMBOISE, ORANGE, POIRE

RONDO

BITTER, MARTINI FLOREALE, EAU PETILLANTE

Les « CODA » 14cl

19

BOUQUET

BOMBAY SAPPHIRE, BLANC D'ŒUF,
CITRON FRAIS, ROSE, VIOLETTE, CASSIS

ESPRESSO MARTINI

KETEL ONE, LIQUEUR DE CAFÉ,
AMARETTO, ESPRESSO

TATIN

CALVADOS 15 ANS, BLANC D'ŒUF, SUCRE,
CITRON FRAIS, NOIX DE MUSCADE

FANTASIE IMPROMPTUE

FRUITS DES BOIS FRAIS, CANNELLE, CRANBERRY,
PORTO 10 ANS, BELLEVOYE ROUGE, ABSINTHE



FRENCH COFFEE

GRAND MARNIER, ESPRESSO, CHANTILLY



FALL TODDY

TULLAMORE DEW CIDER CASK, SIROP D'ÉRABLE,
CITRON FRAIS, CHANTILLY, CANNELLE, CACAO

18



IRISH COFFEE

TULLAMORE DEW, ESPRESSO, CHANTILLY



CHOCOLAT LAURENT

AU CHOIX : AMARETTO OU GRAND MARNIER,
OU CHARTREUSE VERTE, CHOCOLAT

NOS GOURMANDISES SUCRES & SALES

Caviar Baeri Royal *par Kaviari*

Les 20 grammes avec 2 coupes de champagne Deutz Brut	84
Les 20 grammes avec 1 coupe de champagne Deutz Brut	68
Les 20 grammes	53

FORMULES

MIDNIGHT A PARIS (2 personnes) 62

2 coupes de Champagne Deutz Brut, 2 salés ou sucrés au choix parmi foie gras, taramas, tartinables et gourmandises sucrées.

2 glasses of Champagne Deutz Brut, 2 salted or sweet items to choose among those available on the next page.

CERCLE DES POETES (3-4 personnes) 130

1 bouteille de Champagne Deutz Brut, 4 salés ou sucrés au choix parmi foie gras, taramas, tartinables et gourmandises sucrées.

1 bottle of Champagne Deutz Brut, 4 salted or sweet items to choose among those available on the next page.

AFTERNOON TEA 24

1 boisson chaude & une assiette de mini macarons ou mignardises (pour un chocolat chaud, supplément de 2 €).

1 hot drink & a set of mini-macarons or mignardises (2€ Extra fee for a hot chocolate instead).

Vous êtes invitées à vous rapprocher de nos équipes afin de renseigner vos contraintes alimentaires.

You're invited to reach out to our staff with your dietary requirements.

Plaisirs Salés / Salty Treats

TARAMA KAVIARI

16

BLANC 90g

AU CORAIL D'OURSIN 90g

Urchin Coral

A LA TRUFFE 90g

Truffle

Recettes à base d'Œufs de Cabillaud avec craquants au Seigle.

Recipe made of codfish roe, served with rye crackers.

FOIE GRAS TRADITION & GOURMANDISES

19

40g

Foie gras de Canard entier, et sa confiture.

Paté of duck with its marmalade.

LES TARTINABLES VEGETARIENS

90g

ARTICHAUT - *Artichoke*

AUBERGINE & ROMARIN - *Eggplant & Rosemary*

POIVRON & PIMENT D'ESPELETTE - *Sweet Pepper & Espelette Pepper*

OLIVE NOIRE & TOMATE SECHEE - *Dark Olive & Sun-Dried Tomato*

OLIVE VERTE & AMANDE - *Green Olive & Almond*

1 POT 16 **2 POTS** 25 **3 POTS** 32

Gourmandises Sucrées / Sweet Items

8 MINI-MACARONS

17

9 MIGNARDISES GOURMANDES *Truffes en chocolat, Pommes d'amour, Caramels* 17

9 MIGNARDISES FRUITEES *Pâtes de fruits, Calironds (à base d'Amandes), Nougats* 17

VINS – AOP

VINS BLANCS / WHITE WINES

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 16CL
SAINT AUBIN AOP 1^{ER} CRU LES CORTONS - DOMAINE ROUX	95	22
SANCERRE AOP ROC DE L'ABBAYE - DOMAINE MOLLET	77	18
MONTAGNY AOP 1^{ER} CRU LES COERES - DOMAINE FEUILLAT JUILLOT	76	18
SAUTERNES AOP LIONS DE SUDUIRAUT	67	16
POUILLY-FUME AOP CHATEAU DE TRACY - DOMAINE COMTESSE D'ASSAY	64	16

VINS ROUGES / RED WINES

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 16CL
POMEROL AOP CHATEAU TAILLEFER - LES HERITIERS BERNARD MOUEIX	85	20
MEDOC AOP LA GOULEE BY COS D'ESTOURNEL	83	20
CHATEAUNEUF DU PAPE AOP DOMAINE HAUTE PIERRE - MAISON DELAS	84	19
SAINT ESTEPHE AOP LES PELERINS - LAFONT ROCHER	73	18
SANCERRE AOP DOMAINE MOLLET - L'ANTIQUE	69	17

VINS ROSES / ROSES WINES

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 16CL
COTES DE PROVENCE AOP MINUTY CUVÉE OR	68	17
 COTES DE PROVENCE AOP LES MESCLANCES - CUVÉE FAUSTINE	58	15

VODKAS ^{6CL}

 BELVEDERE NATURE	17
 GREY GOOSE ORIGINAL ZUBROWKA BISON GRASS	
 THOMPSON'S VODKA	19
 NIKKA COFFEY GRAIN VODKA	
 GREY GOOSE VX	24

RHUMS ^{6CL}

BACARDI 8 ANS <i>Porto rico</i>	15
BARCELO GRAN ANEJO <i>R.Dominicaine</i>	17
BARCELO IMPERIAL <i>R.Dominicaine</i>	22
 CLEMENT CANNE BLEUE <i>Martinique</i>	16
 CLEMENT SELECT BARREL <i>Martinique</i>	16
 CLEMENT CUVÉE HOMERE <i>Martinique</i>	25
DIPLOMATICO 12 ANS <i>Venezuela</i>	16
EL PASADOR 52 <i>Guatemala</i>	16
MATUSALEM 23 ANS <i>R.Dominicaine</i>	23
MOUNT GAY XO <i>Barbades</i>	17
SANTA TERESA 1796 <i>Venezuela</i>	19
ZACAPA 23 ANS <i>Guatemala</i>	17

APERITIFS

 ABSINTHE ^{5CL}	14
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 / HENDRICK'S ORBIUM TANQUERAY TEN	
KI NO BI KYOTO DRY GIN	19
STAR OF BOMBAY MONKEY 47 NIKKA COFFEY GRAIN GIN	
 THOMPSON'S GIN THE BOTANIST	

DIGESTIFS ^{6CL}

AMARETTO DISARONNO	16
BAILEY'S	
 CHARTREUSE VERTE	
 COINTREAU/ COINTREAU NOIR	
 GET 27 LIMONCELLO	
 MENTHE PASTILLE	
 SAINT GERMAIN POIRE WILLIAM'S	
GRAPPA PISCO	18
 ARMAGNAC XO	19
 CALVADOS C. DROUIN 15 ANS	22
 RICHARD DELISLE XO	26
 COURVOISIER XO	30
 HENNESSY XO	33
 REMY MARTIN XO	33
 GRAND MARNIER ROUGE	16
ALEXANDRE	18
100 ANS	24

WHISKIES 6CL

FRANCE

BELLEVOYE BLEU, BLANC	17
BELLEVOYE ROUGE, NOIR, VERT	18
ALFRED GIRAUD HERITAGE	26

JAPAN

NIKKA COFFEY GRAIN WHISKY	17
HIBIKI JAPANESE HARMONY	22

SCOTCH

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	16
MONKEY SHOULDER	19
CHIVAS MIZUNARA	21
DALMORE CIGAR MALT	27
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	37

SINGLE MALT

GLENFIDDICH 12 ANS	18
ARBEG CORRYVRECKAN	23
KNOCKANDO 18 ANS	24
CRAIGELLACHIE 17 ANS	28

IRISH

TULLAMORE DEW	16
TULLAMORE DEW CIDER CASK	16
METHOD & MADNESS	22

BOURBON & RYE

BULLEIT BOURBON	16
BULLEIT RYE	16
BLANTON'S GOLD EDITION	24

TENNESSEE

JACK DANIEL'S SINATRA SELECT	38
------------------------------	----

THE GLENMORANGIE'S

LASANTA 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE XERES)	18
QUINTA RUBAN 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE PORTO)	18
SONNALTA 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE PEDRO RIMENEZ)	19
NECTAR D'OR 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE SAUTERNES)	20
18 ANS	23
SIGNET (VIEILLIT EN FUT DE SHERRY OLOROSO)	32

THE DISTILLERS EDITION DOUBLE MATURATION

CAOL ILA	19
DALWHINNIE	19
OBAN	19
TALISKER	19

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.

Prix nets en euros. A consommer avec modération.

Le Café Laurent welcomes you from 4:30 P.M to Midnight every day.

Net prices in euros. Drink responsibly.

SODAS

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

EAUX MINERALES

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

BIERES BOUTEILLES

 LA PARISIENNE 33CL	10	CURTIUS BIERE LIEGOISE 37.5CL	13
BLANCHE, BLONDE, ROUSSE, BRUNE, IPA			

JUS DE FRUITS

PATRICK FONT 25CL	11		
 ANANAS - PUR JUS		FRAIS 25CL	11
 FRAMBOISE - NECTAR		CITRON - PUR JUS	
FRUIT DE LA PASSION - NECTAR		ORANGE - PUR JUS	
MYRTILLE- NECTAR		PAMPLEMOUSSE- PUR JUS	
PECHE DE VIGNE- NECTAR			
 POMME COING - PUR JUS			
 TOMATE NOIRE DE CRIMEE - PUR JUS			

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO BRESIL, GUATEMALA	6	CHOCOLAT CHAUD	10
DECAFEINE	6	CHOCOLAT ORANGE	11
CAFE NOISETTE	7	CHOCOLAT FRAMBOISE	11
DOUBLE ESPRESSO	8	MOCCHA	9
CAFE LATTE	8	MOCCHA CERISE	10
CAFE AU LAIT	8	MOCCHA CHAÏ	10
CAPPUCCINO	9	MOCCHA CREME BRULEE	10

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.

PALAIS DES THÉS



THÉS & TISANES

10



LES THÉS NOIRS

BREAKFAST TEA

GOLDEN DARJEELING

BLUE OF LONDON

THÉ DU LOUVRE: COTÉ COUR

LES THÉS VERTS

SENCHA YAMA

GENMAICHA

GRAND JASMIN IMPERIAL

THE DU LOUVRE: COTE JARDIN

LE THE ROOIBOS

ROOIBOS DES VAHINES

LES INFUSIONS

VERVEINE, CAMOMILLE, MENTHE

VERVENA, CAMOMILLE, MINT

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.

Prix nets en euros. A consommer avec modération.

Le Café Laurent welcomes you from 4:30P.M to Midnight every day.

Net prices in euros. Drink responsibly



Chic des Plantes!

INFUSIONS

10

BELLE PLANTE – DETOX

MELANGE FLORAL DE ROSES DE DAMAS, FRENE, FRAMBOISES, ORTIE, BAIES ROSES ET TILLEUL.

FLORAL BLEND OF DAMASK ROSES, ASH, RASPBERRY, NETTLE, PINK PEPPER AND LINDEN.

CHIC CHAÏ – DOUCEUR

MELANGE CHALEUREUX DE CANNELLE CASSIA, CARDAMOME, GINGEMBRE, CITRONNELLE ET GIROFLE.

WARM BLEND OF CASSIA CINNAMON, CARDAMOM, GINGER, LEMONGRASS AND CLOVE.

MORPHEE – DETENTE

MELANGE FRAICHEUR DE TILLEUL, SAUGE, RONCES, MENTHE NANAH ET FLEURS D'ORANGER.

FRESH BLEND OF LIME TREE, SAGE, BRAMBLE, SPEARMINT AND ORANGE BLOSSOM.

LA RADIEUSE – VITALITE

MELANGE FRUITE DE CITRONNELLE, ORANGE, POMME, CITRON ET BERGAMOTE.

ZESTY BLEND OF LEMONGRASS, SWEET ORANGE, APPLE, LEMON AND BERGAMOT.

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.