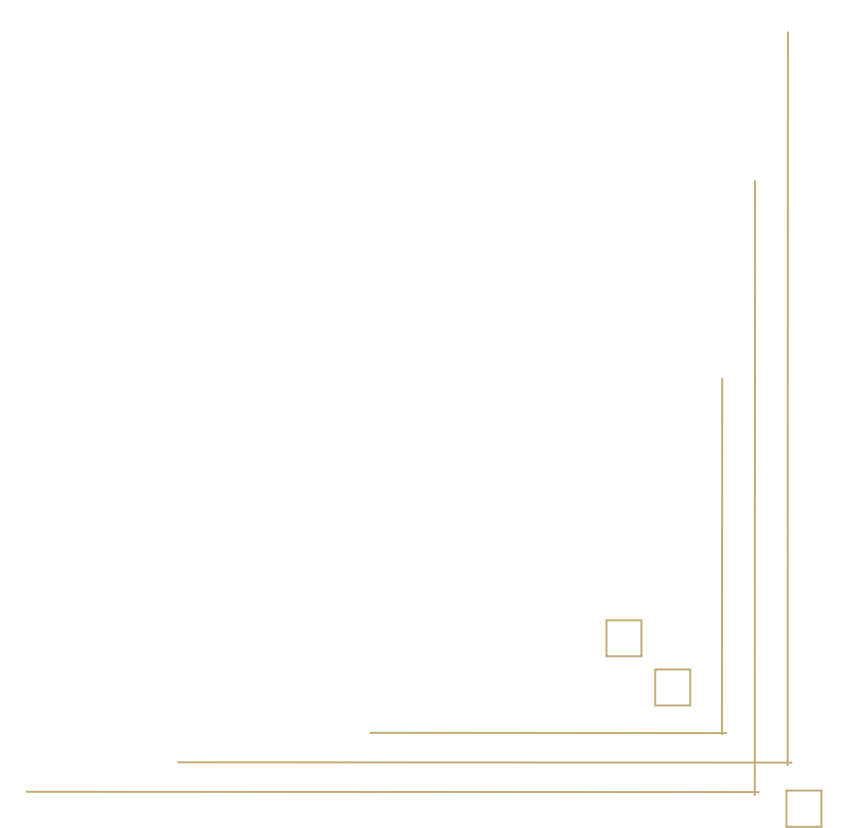


Les Cocktails Signature



Nos Cocktails Signature

SAKURA IRO

Un cocktail délicat et rafraîchissant, où les notes florales d'hibiscus rencontrent la vivacité subtile du yuzu. Une évasion tout en douceur, comme un printemps japonais en verre.

A delicate and refreshing cocktail, where hibiscus flowers bloom alongside the subtle zest of yuzu. A gentle escape, like a Japanese spring captured in a glass.

COMPOSITION

Gin, jus de yuzu, cordial hibiscus maison, Saké, bitter de lavande

Gin, yuzu juice, homemade hibiscus cordial, saké, lavender bitter



25

JAPAN SPRITZ

Douceur, légèreté et fines bulles pour ce spritz à la japonaise. Sucré juste ce qu'il faut, c'est le compagnon idéal du midi au coucher du soleil

Softness, lightness, and fine bubbles, this is a Japanese-style spritz. Just the right touch of sweetness, making it the perfect companion from midday to sunset.

COMPOSITION

Liqueur de melon, liqueur de pêche japonaise, jus de yuzu, jus de citron, saké pétillant

Melon liqueur, Japanese peach liqueur, yuzu juice, sugar syrup, sparkling Saké



25

UMESHU MARTINI

Un martini ensoleillé aux parfums de pêche et de prune, relevé par une touche de yuzu qui lui apporte une amertume subtile et élégante.

A sunny martini with peach and plum aromas, elevated by a touch of yuzu that adds a subtle and elegant bitterness.

COMPOSITION

Vodka, liqueur de prune, liqueur de pêche japonaise, purée de pêche, jus de yuzu

Vodka, plum liqueur, Japanese peach liqueur, peach purée, yuzu juice



25

Prix net en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.
La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans. Une pièce d'identité peut-être exigée.

Net prices in euros, taxes and service included. Payment by cheque is not accepted.
The list of allergens is available upon request from our team.
Excessive alcohol consumption is harmful to your health. Please drink responsibly.
The sale of alcohol is prohibited to minors under 18. Proof of age may be required.

Nos Cocktails Signature

TOKI NATTO

Une ambiance hivernale en bouche : le whisky s'allie au romarin pour une expérience chaleureuse, boisée et résolument réconfortante

A wintery sensation on the palate : whisky pairs with rosemary for a warm, woody, and deeply comforting experience.

COMPOSITION

Whisky infusé au romarin, frangelico, Soshu, Bitter chocolat

Rosemary infused whisky, frangelico, Soshu, Chocolate Bitter



25

COCKTAIL DU MOMENT | COCKTAIL OF THE MOMENT

Un cocktail unique, inspiré par la saison et la créativité de notre barman

A unique cocktail, inspired by the season and our bartender's creativity

25

SEEN

Cocktail 25th Anniversary

POUR CÉLÉBRER LES 25 ANS DE LA MARQUE ANANTARA, NOUS AVONS IMAGINÉ UN COCKTAIL SIGNATURE, CRÉÉ EN ÉDITION EXCLUSIVE, PENSÉ POUR SUBLIMER CET HÉRITAGE

TO CELEBRATE THE 25TH ANNIVERSARY OF THE ANANTARA BRAND, WE HAVE DEVISED A SIGNATURE COCKTAIL, CREATED AS AN EXCLUSIVE EDITION, DESIGNED TO CELEBRATE THIS HERITAGE

SUNSET

Une création fraîche et délicate, où les notes florales s'entrelacent avec une pointe d'acidité pour donner un cocktail léger, élégant et très rafraîchissant, parfait pour une dégustation tout en finesse.

A fresh and delicate creation, where floral notes intertwine with a hint of acidity to deliver a light, elegant and highly refreshing cocktail, perfect for a refined tasting experience.

COMPOSITION

Vodka Wyborowa, Vin rosé, Whispering Angel, Sirop de rose, Jus de citron jaune, Allongé au tonic à la fleur de sureau Fever-Tree

Wyborowa vodka, Whispering Angel rosé wine, rose syrup, fresh lemon juice, topped up with Fever-Tree elderflower tonic



22



SEEN

Dolce Riviera Cocktail

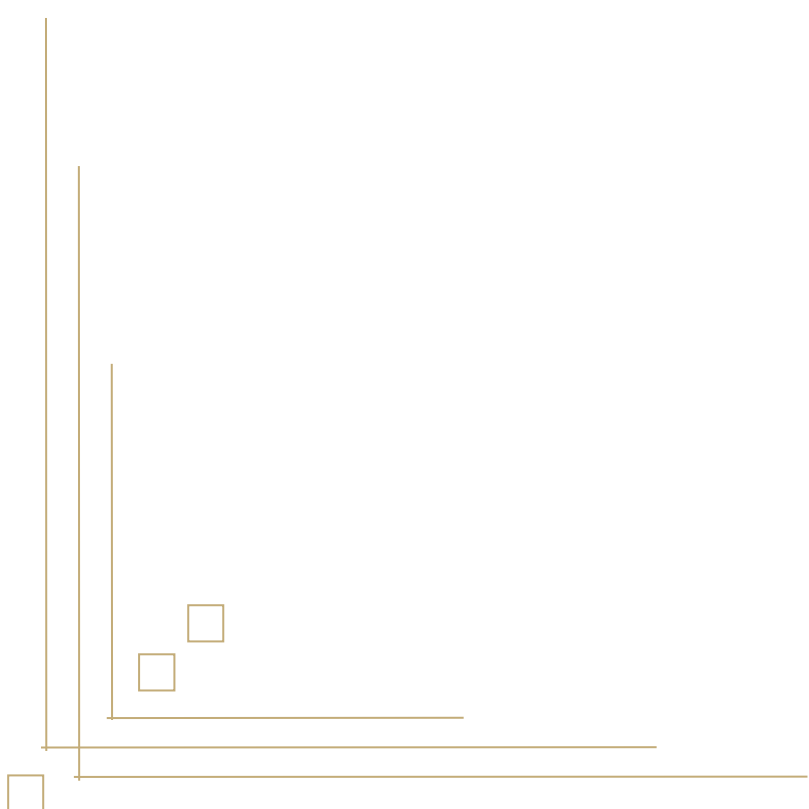
DANS LE CADRE DE NOTRE CAMPAGNE D'ÉTÉ SUR LE THÈME DOLCE RIVIERA, NOUS AVONS IMAGINÉ UN COCKTAIL SIGNATURE, EN ÉDITION EXCLUSIVE, INSPIRÉ DE L'ESPRIT DE LA RIVIERA ET DE SON ART DE VIVRE MÉDITERRANÉEN.

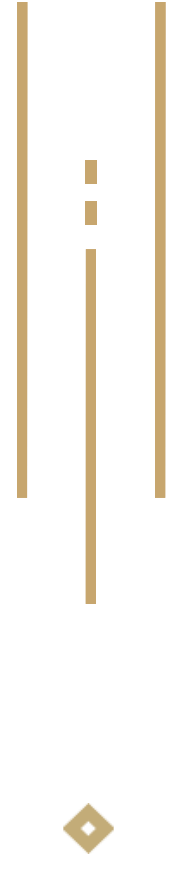
AS PART OF OUR SUMMER CAMPAIGN THEMED DOLCE RIVIERA, WE HAVE IMAGINED A SIGNATURE COCKTAIL, CREATED AS AN EXCLUSIVE EDITION, INSPIRED BY THE SPIRIT OF THE RIVIERA AND ITS MEDITERRANEAN ART OF LIVING.

LIMONCELLO SPRITZ

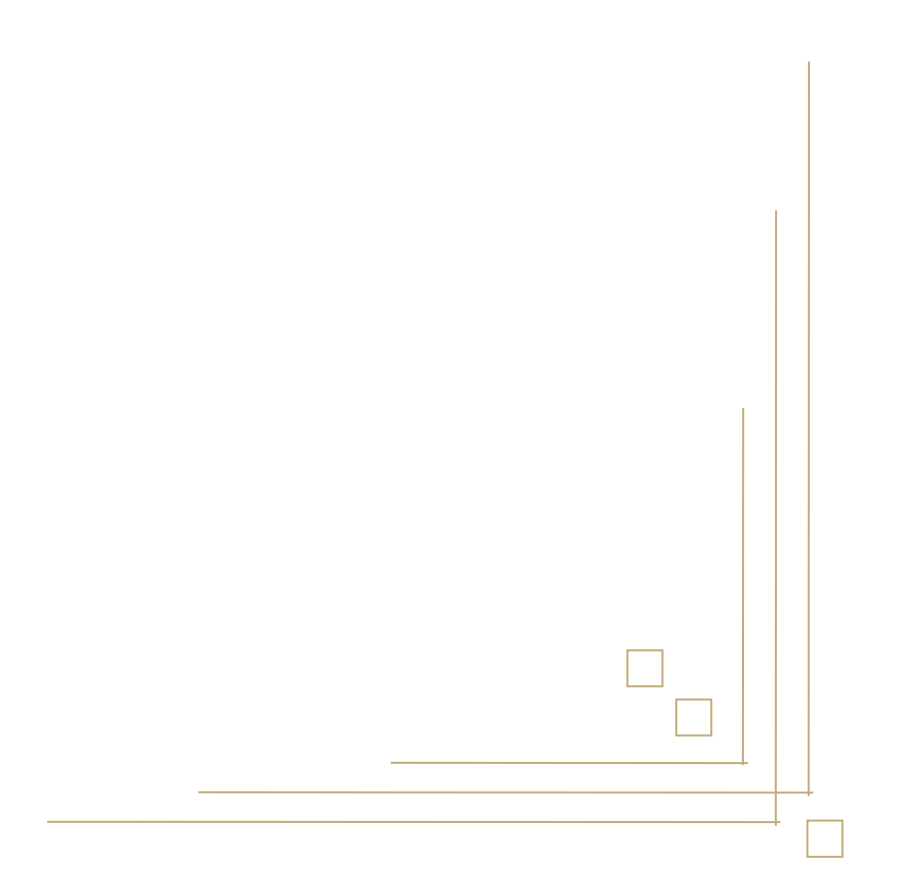
19

Limoncello, Soda, Prosecco





SEEN
Les Classiques



Cocktails Classiques

ARMY & NAVY GIN, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP D'ORGEAT GIN, LEMON JUICE, ORGEAT SYRUP	22
NAKED & FAMOUS MEZCAL, CHARTREUSE JAUNE, APEROL, JUS DE CITRON VERT MEZCAL, YELLOW CHARTREUSE, APEROL, LIME JUICE	22
LAST WORD GIN, CHARTREUSE VERTE, MARASCHINO, JUS DE CITRON VERT GIN, GREEN CHARTREUSE, MARASCHINO, LIME JUICE	22
MOJITO BACARDI, CITRON VERT, SUCRE, MENTHE, EAU GAZEUSE BACARDI, LIME, SUGAR, MINT, SPARKLING WATER	22
OLD CUBAN RHUM BRUN, CITRON VERT, MENTHE, SIROP DE SUCRE, CHAMPAGNE BROWN RUM, LIME, MINT, SUGAR SYRUP, CHAMPAGNE	22
CAÏPIRINHA CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE CACHAÇA, LIME, SUGAR	22
MAI TAI RHUM BLANC, RHUM AMBRÉ, COINTREAU, SIROP D'ORGEAT, CITRON VERT WHITE RUM, AMBER RUM, COINTREAU, ORGEAT SYRUP, LIME	22
PORNSTAR MARTINI VODKA, FRUITS DE LA PASSION, CITRON VERT VANILLE, SHOT DE CHAMPAGNE VODKA, PASSION FRUIT, VANILLA LIME, SHOT OF CHAMPAGNE	22
EXPRESSO MARTINI VODKA, KALHÚA, EXPRESSO, SUCRE VODKA, KALHÚA, ESPRESSO, SUGAR	22
TOM COLLINS GIN, CITRON JAUNE, SUCRE, EAU GAZEUSE GIN, LEMON, SUGAR, SPARKLING WATER	22
FRENCH 75 GIN, CITRON JAUNE, SUCRE, CHAMPAGNE GIN, LEMON, SUGAR, CHAMPAGNE	22
MOSCOW/LONDON/MEXICAN MULE VODKA/GIN/TEQUILA, CITRON VERT, GINGER BEER VODKA/GIN/TEQUILA, LIME, GINGER BEER	22
NEGRONI GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE GIN, CAMPARI, RED VERMOUTH	22

CLOVER CLUB GIN, FRAMBOISE, CITRON JAUNE, SUCRE GIN, RASPBERRY, LEMON, SUGAR	22
SOUTHSIDE GIN, MENTHE, CITRON, SUCRE GIN, MINT, LEMON, SUGAR	22
AMARETTO/WHISKY/PISCO SOUR AMARETTO/WHISKY/PISCO, CITRON, SUCRE, ANGOSTURA BITTERS AMARETTO/WHISKY/PISCO, LEMON, SUGAR, ANGOSTURA BITTERS	22
PALOMA TEQUILA, PAMPLEMOUSSE, CITRON, SUCRE, EAU GAZEUSE TEQUILA, GRAPEFRUIT, LEMON, SUGAR, SPARKLING WATER	22
OLD FASHIONED BOURBON, ANGOSTURA BITTERS, SUCRE BOURBON, ANGOSTURA BITTERS, SUGAR	22
BLOODY MARY VODKA, JUS DE TOMATE, CITRON, ÉPICES VODKA, TOMATO JUICE, LEMON, SPICES	22
COSMOPOLITAIN VODKA, CANNEBERGE, COINTREAU, CITRON VERT VODKA, CRANBERRY, COINTREAU, LIME	22
DRY MARTINI VODKA OU GIN, VERMOUTH SEC, OLIVE VODKA OR GIN, DRY VERMOUTH, OLIVE	22
DIRTY MARTINI VODKA OU GIN, DRY VERMOUTH, OLIVE, SAUMURE VODKA OR GIN, DRY VERMOUTH, OLIVE, BRINE	22
BLOOD AND SAND WHISKY, HEERING, JUS D'ORANGE, VERMOUTH ROUGE WHISKY, HEERING, ORANGE JUICE, RED VERMOUTH	22
HEMINGWAY DAÏQUIRI RHUM BLANC, JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS DE CITRON VERT, LIQUEUR LUXARDO WHITE RUM, GRAPEFRUIT JUICE, LIME JUICE, LUXARDO LIQUOR	22
MIDORI SOUR JUS DE CITRON VERT, JUS D'ANANAS, SUCRE LIME JUICE, PINEAPPLE JUICE, SUGAR	22
DARK & STORMY RHUM PLANTATION DARK, JUS DE CITRON, GINGER BEER PLANTATION DARK RUM, LEMON JUICE, GINGER BEER	22
LA VIE EN ROSE WHISPERING ANGEL, HIBISCUS, GIN MISTRAL WHISPERING ANGEL, HIBISCUS, GIN MISTRAL	22

Spritz

APEROL SPRITZ 19
APEROL, SODA, PROSECCO
APEROL, SODA, PROSECCO

CAMPARI SPRITZ 19
CAMPARI, SODA, PROSECCO
CAMPARI, SODA, PROSECCO

HUGO SPRITZ 19
SAINT-GERMAIN, SODA, PROSECCO, COINTREAU, MENTHE
SAINT-GERMAIN, SODA, PROSECCO, COINTREAU, MINT

EROS SPRITZ 19
RAMAZOTTI ROSATO, SODA, PROSECCO
RAMAZOTTI ROSATO, SODA, PROSECCO

LIMONCELLO SPRITZ DOLCE RIVIERA 19
LIMONCELLO, SODA, PROSECCO
LIMONCELLO, SODA, PROSECCO

Gin & Tonic

SEEN TONIC 20
BOMBAY SAPPHIRE, CITRON VERT
LIME & FEVER TREE INDIAN TONIC

BAMBOO 22
AKORI, ZESTE CITRON JAUNE ET VERT
LEMON AND LIME ZEST & FEVER TREE INDIAN TONIC

XP HENDRICK'S 23
HENDRICK'S, CONCOMBRE
CUCUMBER & FEVER TREE MEDITERRANEAN

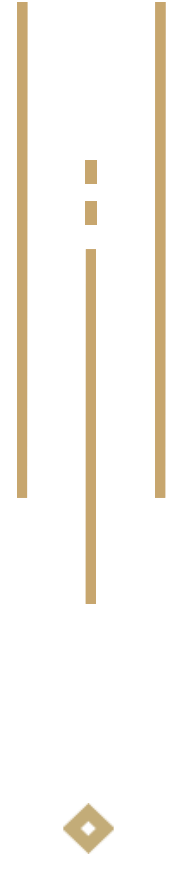
PIONNIER 23
CITADELLE ORIGINAL, ZESTE CITRON JAUNE
LEMON ZEST & FEVER TREE INDIAN TONIC

MINE MARE 23
MARE, ROMARIN, OLIVE
ROSEMARY, OLIVE / OLIVE & FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC

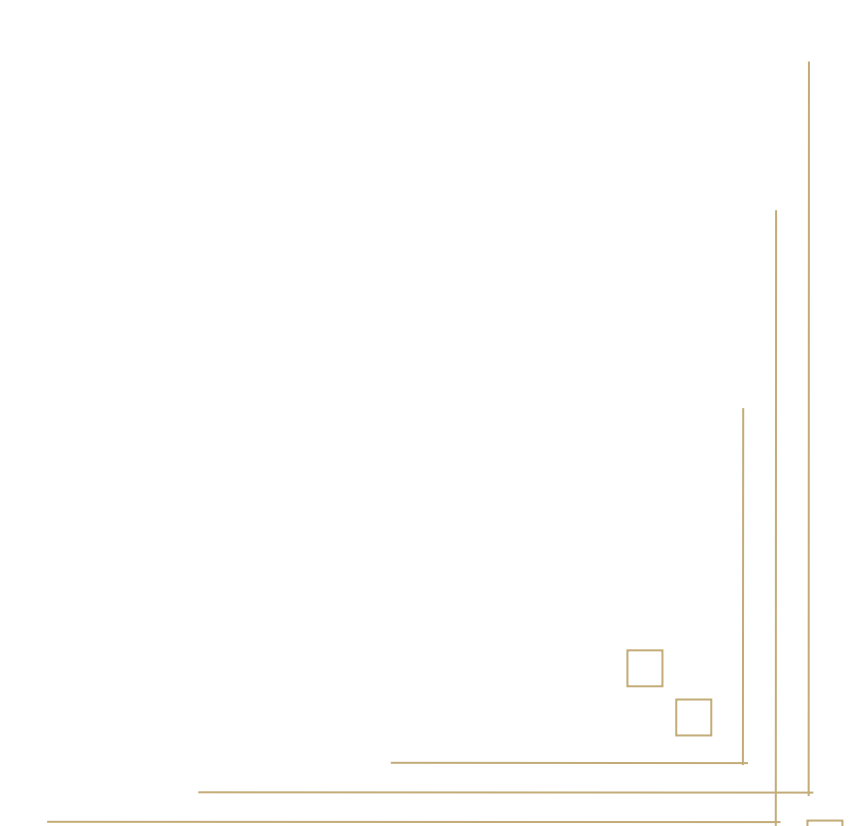
BACK TO 10 23
TANQUERAY N°10, PAMPLEMOUSSE
GRAPEFRUIT & FEVER TREE TONIC

FOREST 47 23
MONKEY 47, ZESTE DE CITRON JAUNE
LEMON ZEST, BAIES / BERRIES & FEVER TREE ELDERFLOWER

CÔTE D'AZUR 29
44° N & FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC, CARDAMOME, GENIÈVRE
44° N & FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC, CARDAMOM, GENEVER



SEEN
Les Mocktails



Nos Mocktails Signature

FRESH "SEEN"

NONA GIN SANS ALCOOL, ESPUMA DE CITRON GINGEMBRE
NON-ALCOHOLIC NONA GIN, LEMON GINGER ESPUMA

18

SPRITZ OR NOT SPRITZ

NONA APEROL INFUSÉ VANILLE, MARTINI VIBRANTE, GINGER ALE
NONA APEROL INFUSED VANILLA, MARTINI VIBRANTE, GINGER ALE

18

EXOTIQUE

MANGUE ET PASSION, VANILLE, CITRON VERT, GINGER BEER
MANGO AND PASSION FRUIT, VANILLA, LIME, GINGER BEER

18

VIRGIN MOJITO

MENTHE, CITRON VERT, SUCRE, JUS DE POMME, GINGER ALE
MINT, LIME, SUGAR, APPLE JUICE, GINGER ALE

18

VIRGIN COLADA

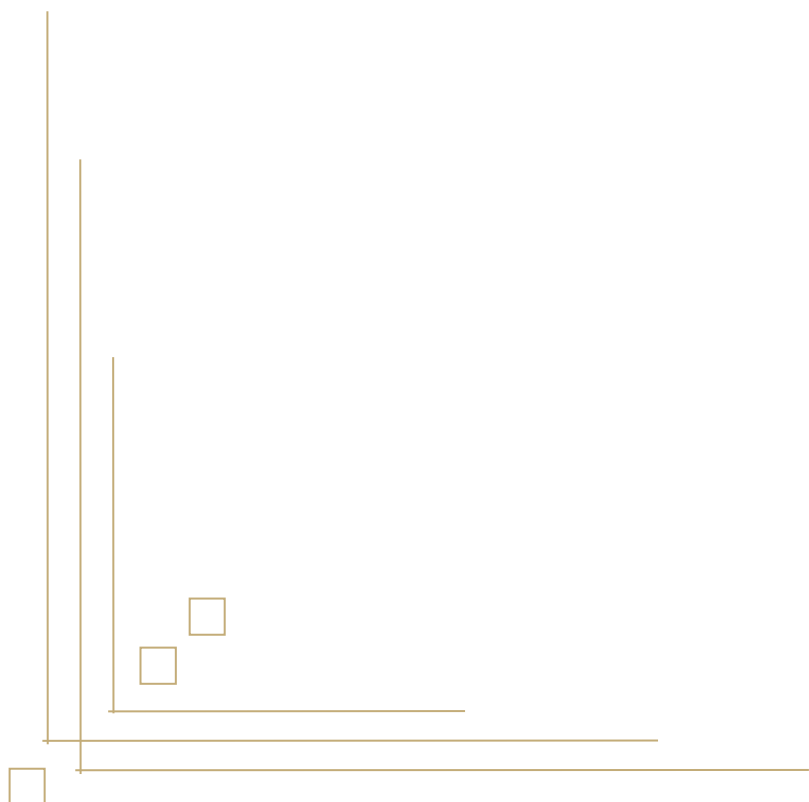
NOIX DE COCO, CITRON VERT, ANANAS, SIROP DE VANILLE
COCONUT, LIME, PINEAPPLE, VANILLA SYRUP

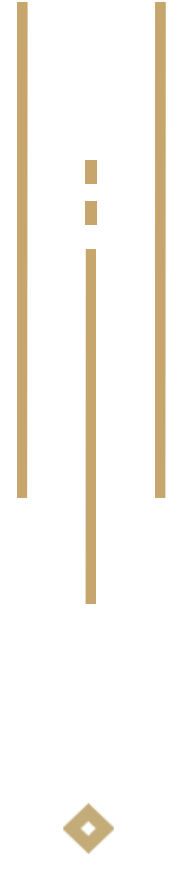
18

VIRGIN SEX ON THE BEACH

JUS D'ORANGE, JUS DE CANNEBERGE, SIROP DE PÊCHE
ORANGE JUICE, CRANBERRY JUICE, PEACH SYRUP

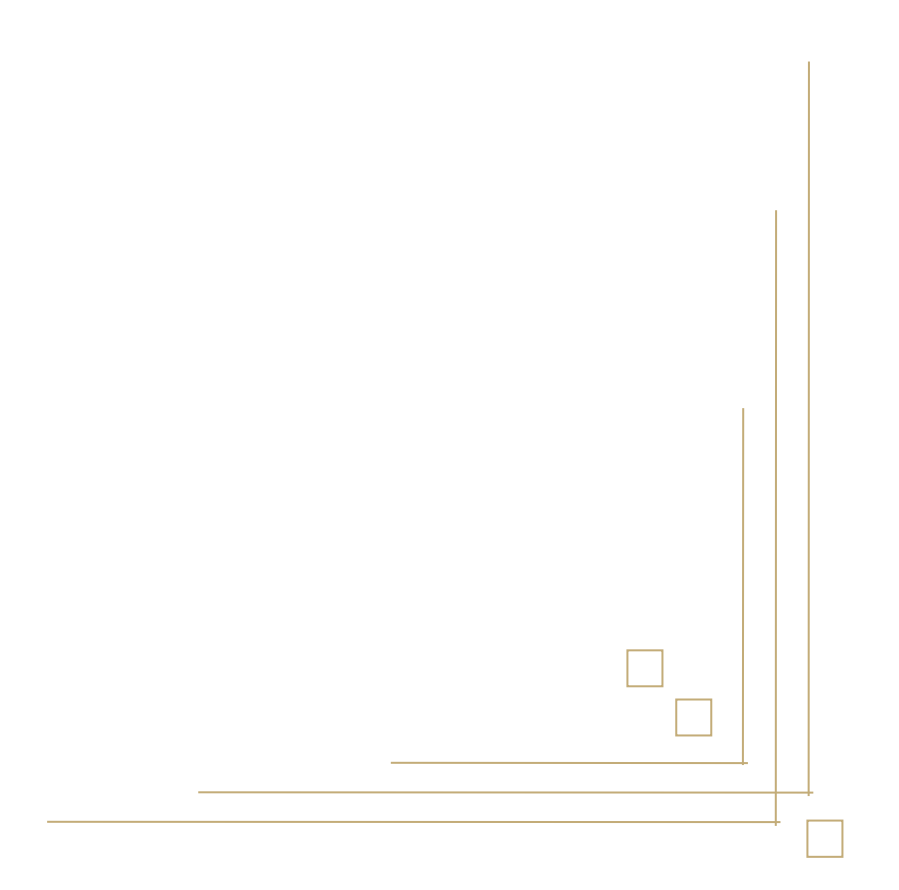
18





SEEN
Les Alcools

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE



Aperitifs

LILLET BLANC 6 CL	12
CAMPARI 6 CL	12
SUZE 6 CL	12
FERNET BRANCA 6 CL	12
RICARD/PASTIS 51 4 CL	12
MARTINI ROUGE/BLANC/DRY 6 CL	12

Gins

	4 CL
BOMBAY SAPPHIRE - ANGLETERRE	15
MISTRAL ROSE - FRANCE	17
AKORI - JAPON	18
HENDRICK'S - ÉCOSSE	18
G'VINE FLORAISON - FRANCE	19
GIN MARE - ESPAGNE	19
TANQUERAY NO.10 - ÉCOSSE	20
MONKEY 47 - ALLEMAGNE	22

Vodkas

	4 CL
KETTEL ONE - HOLLANDE	15
BELVEDERE - POLOGNE	18
GREY GOOSE - FRANCE	20
STOLICHNAYA ELIT - RUSSE	20
ABSOLUT ELIX - SUÈDE	20

Rhums

4 CL

HAVANA CLUB 3 ANS - CUBA	14
HAVANA CLUB 7 ANS - CUBA	16
TROIS RIVIÈRES - MARTINIQUE	16
PLANTATION DARK - BARBADE	16
DIPLOMATICO - VENEZUELA	17
BUMBU XO - BARBADE	18
EMINENTE 7 ANS - CUBA	20
DON PAPA - PHILIPPINES	22
XO GOUVERNEUR - SAINT-MARTIN	22
SANTA TERRESA 1786 - VENEZUELA	23
ZACAPA 23 - GUATEMALA	25
ZACAPA XO - GUATEMALA	38

Tequilas - Mezcales

4 CL

PATRÓN SILVER	16
PATRÓN ANEJO	18
PATRÓN RESPOSADO	20
PATRÓN PLATINIUM	38
DON JULIO 1942	42

Whisky Bourbon

4 CL

WOODFORD RESERVE	19
ANGEL'S ENVY	21

Whisky Tennessee

4 CL

JACK DANIEL'S

15



Whisky Scotch blend

4 CL

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

17

CHIVAS 12 ANS

17

CHIVAS 18 ANS

20

ROYAL SALUTE 21

32

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

60

Whisky Single malt

4 CL

ABERLOUR

18



Whisky Islay

4 CL

LAGAVULIN

19

Whisky Speyside

4 CL

GLENFIDDICH 18

27

Whisky Japonais

4 cL

◆	NIKKA FROM THE BARREL	16
	TOKI	18
	NIKKA COFFEY GRAIN	23

Whisky Français

4 cL

	ROZELIEURS	16
	BELLEVOYE TRIPLE MALT	16
	BELLEVOYE GRAND CRU	19

Digestifs

6 cL

◆	LIMONCELLO - ITALIE	12
	BAILEYS - IRLANDE	12
	AMARETTO DISARONNO - ITALIE	12
	GET 27/31 - FRANCE	13
	COINTREAU - FRANCE	13
	AMARO AVERNA - ITALIE	14
	CHARTREUSE VERTE - FRANCE	15
	CHARTREUSE JAUNE - FRANCE	15
	GRAND MARNIER CORDON ROUGE - FRANCE	15

Eaux de Vie

4 cL

	GRAPPA	14
	EAU DE VIE POIRE	14
	SAMBUCA	14
	PISCO	14

Porto

6 cL

PORTO ROZES TAWNY

12



PORTO ROZES BLANC

12

Cognacs

4 cL

HENNESSY VS

18

MARTELL VSOP

22

HENNESSY PARADIS

180

REMY MARTIN LOUIS XIII

350

Bières en Bouteille | Bottled Beers

33 cL

CORONA

10

FADA BLANCHE - BIÈRE LOCALE

10

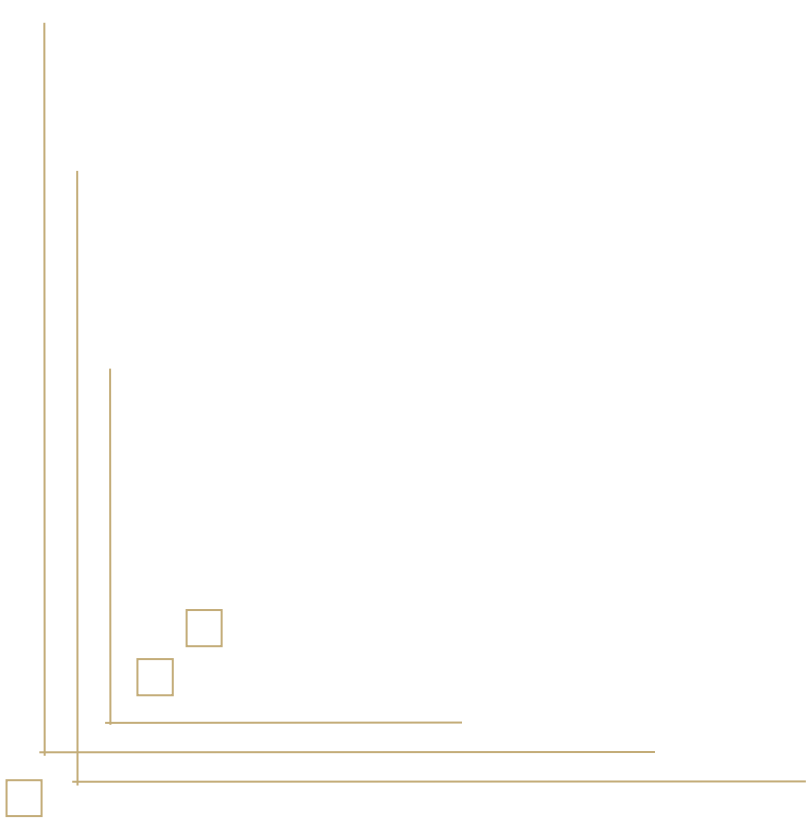


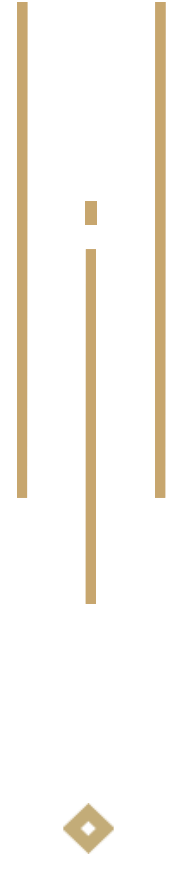
FADA IPA - BIÈRE LOCALE

10

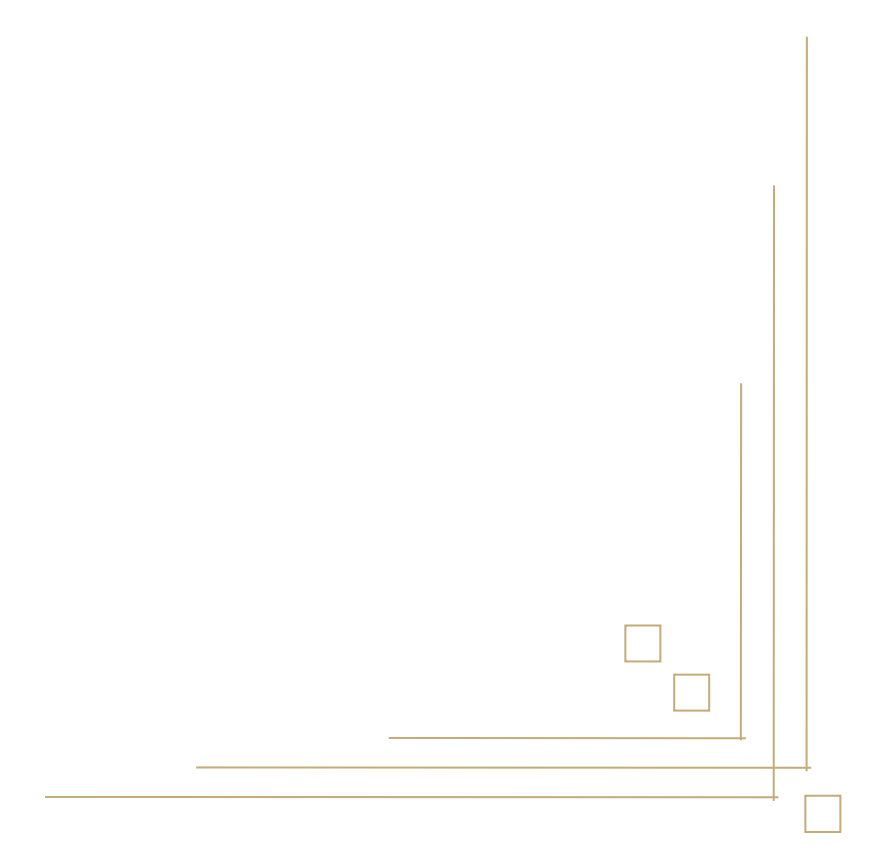
HEINEKEN 0.0

10





SEEN
Les Softs



Sodas

COCA-COLA 33 cL	12
COCA-COLA ZÉRO 33 cL	12
ICE TEA 25 cL	12
ORANGINA 33 cL	12
GINGER BEER 20 cL	10
GINGER ALE 20 cL	10
FEVER TREE TONIC WATER 20 cL	10
PERRIER 33 cL	12
RED BULL 25 cL	12

Jus de Fruits | Fruit Juice

25 cL

ABRICOT APRICOT	11
ANANAS PINEAPPLE	11
ORANGE	11
PAMPLEMOUSSE GRAPEFRUIT	11
POMME APPLE	11
TOMATE TOMATO	11

Jus de Fruits Frais | Fresh Fruit Juice

33 cL

ORANGE	14
PAMPLEMOUSSE GRAPEFRUIT	14
CITRON LEMON	14

Les Eaux | Waters

1 L

EAU PLATE VITTEL STILL WATER VITTEL	12
EAU PÉTILLANTE BADOIT SPARKLING WATER BADOIT	12

Les Boissons Chaudes | Hot Drinks

CAFÉS | COFFEES

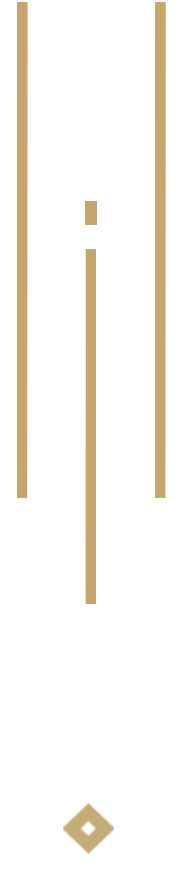
ESPRESSO	8
DOUBLE ESPRESSO	12
CAPPUCCINO	12
CAFÉ AU LAIT LATTE	12
CAFÉ ALLONGE LONG COFFEE	12
CAFÉ NOISETTE MACCHIATO	12
DÉCAFÉINÉ DECAFFEINATED	12

CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE	12
---------------------------------------	----

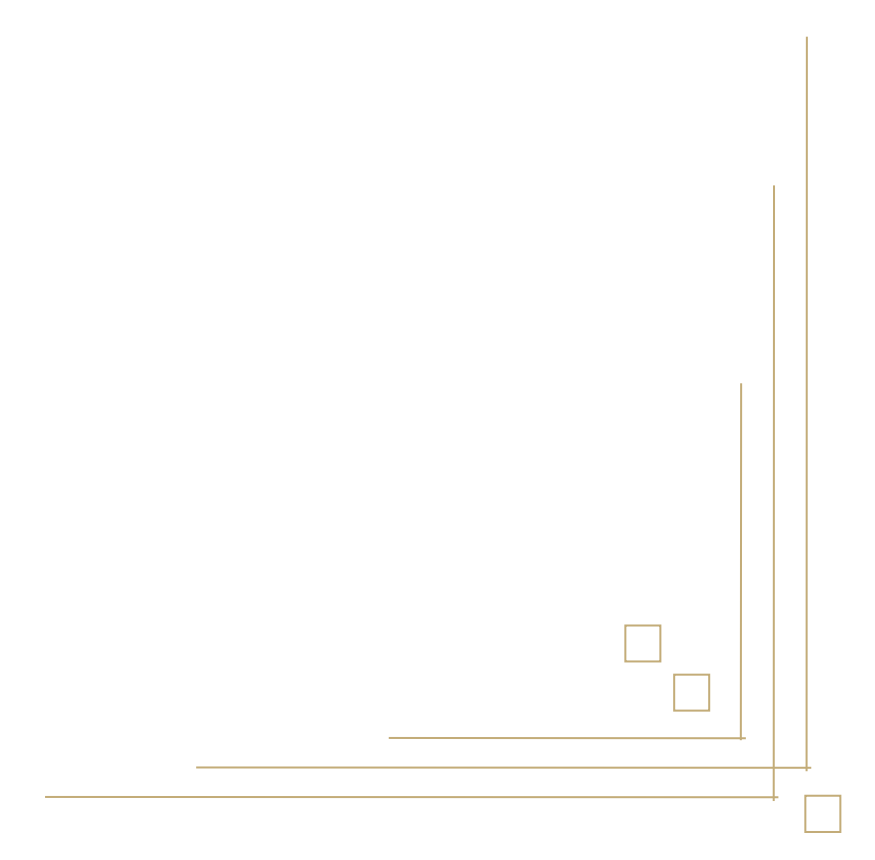
THÉS & INFUSIONS JING TEA | TEAS & HERBAL JING TEA

 10

THÉ NOIR ENGLISH BREAKFAST BLACK TEA ENGLISH BREAKFAST	
THÉ NOIR EARL GREY BLACK TEA EARL GREY	
THÉ NOIR DARJEELING BLACK TEA DARJEELING	
THÉ VERT SENCHA GREEN TEA SENCHA	
THÉ VERT JADE SWORD GREEN TEA JADE SWORD	
THÉ BLANC JASMIN WHITE TEA WITH JASMINE	
INFUSION CAMOMILLE CHAMOMILE INFUSION	
INFUSION MENTHE POIVRÉE PEPPERMINT INFUSION	
INFUSION CITRONNELLE & GINGEMBRE LEMONGRASS & GINGER INFUSION	
INFUSION CASSIS & HIBISCUS BLACKCURRANT & HIBISCUS INFUSION	



SEEN
Food Menu



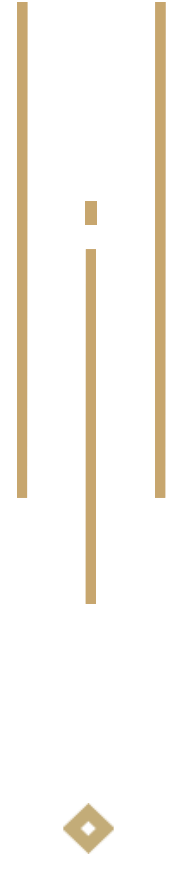
Anytime

PROFITEZ DE NOTRE SÉLECTION FINGER FOOD DE 15H00 À 19H00
ENJOY OUR FINGER FOOD SELECTION FROM 3 PM TO 7 PM

SEEN TACOS (1 UNIT) CEVICHE DE POISSON, GUACAMOLE, TOBIKO, MAYONNAISE JAPONAISE, CORIANDRE, POUSSES DE NORI FRESH DAILY FISH CEVICHE, GUACAMOLE, TOBIKO, JAPANESE MAYONNAISE, CILANTRO CRESS, NORI	22
SALADE CAESAR CAESAR SALAD SUCRINE, SUPRÊME DE VOLAILLE, PARMESAN, ESTRAGON SUCRINE LETTUCE, CHICKEN SUPREME, PARMESAN CHEESE, TARRAGON	27
SALADE CRUNCH CRUNCH SALAD LAITUE ICEBERG, ALGUES NORI, GRAINES DE TOURNESOL, SAUCE CROQUANTE ICEBERG LETTUCE, NORI KIZAMI SEAWEED, SUNFLOWER SEEDS, CRUNCH SAUCE	19
LINGUINE CAPRESE CAPRESE LINGUINI BURRATA, TOMATE, PESTO BURRATA, TOMATO, PESTO	32
RIGATONI À LA TRUFFE TRUFFLE RIGATONI CHAMPIGNONS, SAUCE IVOIRE ET TRUFFE NOIRE MUSHROOMS, IVORY SAUCE AND BLACK TRUFFLE	45
TARTARE DE BOEUF A LA TRUFFE TRUFFLE BEEF TARTAR MILLE-FEUILLE DE POMME DE TERRE CROUSTILANT CRISPY POTATO MILLEFEUILLE	31
CRABE ROLL CRAB ROLL BRIOCHE TIÈDE, CHAIR DE TOURTEAU & SPICY MAYO WARM BRIOCHE, CRAB MEAT & SPICY MAYO	26
TAPIOCA CROUSTILLANT CRISPY TAPIOCA FROMAGE AFFINÉ, CONDIMENT GOYAVE CURED CHEESE, GUAVA CONDIMENT 2 PIÈCES 2 UNITS	20
CROQUETTES D'AGNEAU LAMB CROQUETTES CHUTNEY DE MANGUE MANGO CHUTNEY 2 PIÈCES 2 UNITS	21
ASSIETTE DE FROMAGE AFFINÉS A SELECTION OF AGED CHEESES	20
JAMBON BELLOTA 100% IBÉRIQUE BELLOTA HAM 100% IBERIAN ACCOMPAGNÉ DE CROSTINIS TOMATÉS SERVED WITH TOMATO CROSTINIS.	29

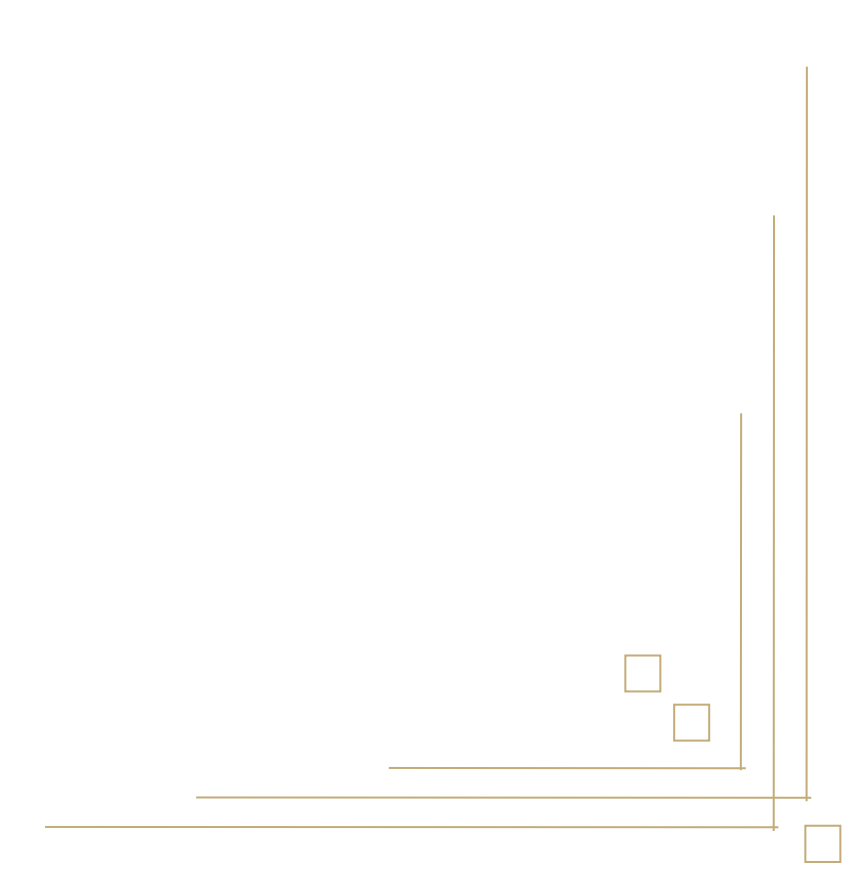
Prix nets en euros, taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés. La liste des allergènes est disponible sur demande.
L'origine des viandes est disponible sur demande. Net prices in euros, taxes and service included. Cheques are not accepted. The
list of allergens is available upon request

SEENDAE SUNDAE SAUCE CHOCOLAT, CAMEL, POP-CORN, CROUSTILLANT PRALINÉ CHOCOLATE SAUCE, CAMEL, POP CORN, CRIPSY PRALINE	21
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES EXOTIC FRUIT SALAD SIROP AUX BAIES DE GOJI, SORBET MANGUE GOJI BERRY SYRUP, MANGO SORBET	15
SÉLECTION DE PÂTISSERIES PHILIPPE TAYAC PHILIPPE TAYAC PASTRY SELECTION	17
GLACE GELATO SEEN 2 BOULES 2 SCOOPS 3 BOULES 3 SCOOPS CACAHUÈTE, CAFÉ, GIANDUJA, MARRON, NOISETTE, PISTACHE, VANILLE, COCO, SPÉCULOOS PEANUT, COFFEE, GIANDUJA, CHESTNUT, HAZELNUT, PISTACHIO, VANILLA, COCONUT, SPECULOOS	9 12
SORBET SORBET SEEN 2 BOULES 2 SCOOPS 3 BOULES 3 SCOOPS CITRON, MANDARINE, PASSION, MANGUE LEMON, TANGERINE, PASSION FRUIT, MANGO	9 12



SEEN
Cigares & Cigarettes

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE



CIGARES

Nicaragua

CAO CONSIGLIERE RED NOTES BOISÉES - PUISSANCE MOYENNE - 30-40 MINUTES DE DÉGUSTATION WOODY NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30-40 MINUTES TASTING TIME	20
MACANUDO INSPIRADO WHITE NOTES VÉGÉTALES - PUISSANCE MODÉRÉE - 30 MINUTES DE DÉGUSTATION VEGETAL NOTES - MODERATE INTENSITY - 30 MINUTES TASTING TIME	16
CAO GOLD ROBUSTO NOTES CACAO, CÈDRE, CANNELLE - PUISSANCE MOYENNE - 30-40 MINUTES DE DÉGUSTATION COCOA, CEDAR, CINNAMON NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30-40 MINUTES TASTING TIME	18
ALEC BRADLEY PROJECT NOTES DE CACAO, MIEL, NOISETTE - PUISSANCE MOYENNE - 30-40 MINUTES DE DÉGUSTATION COCOA, HONEY, HAZELNUT NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30-40 MINUTES TASTING TIME	16
DIESEL CASK AGED GRAND NOTES BOISÉES, CHOCOLATÉES, FRUITÉES- PUISSANCE MOYENNE - 40-50 MINUTES DE DÉGUSTATION COCOA, HONEY, HAZELNUT NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30-40 MINUTES TASTING TIME	30
HORACIO NOTES CHOCOLAT, BOIS TOASTÉ, CAFÉ, CUIR DOUX - PUISSANCE MOYENNE- 80-100 MINUTES DE DÉGUSTATION NOTES CHOCOLATE, TOASTED WOOD, COFFEE, SOFT LEATHER - MEDIUM STRENGTH- 80-100 MINUTES TASTING TIME	40
CAO PILON ROBUSTO NOTES LÉGÈRES DE CANNELLE ET DE CARAMEL - PUISSANCE MOYENNE- 30-40 MINUTES DE DÉGUSTATION LIGHT NOTES OF CINNAMON AND CARAMEL - MEDIUM STRENGTH-30-40 MINUTES TASTING TIME	28
JOHNNY TOBACCONAUT NOTES DE NOISETTE, CÈDRE, CACAO, CAFÉ - PUISSANCE MOYENNE - 60-80 MINUTES DE DÉGUSTATION NOTES OF HAZELNUT, CEDAR, COCOA, COFFEE - MEDIUM STRENGTH - 60-80 MINUTES TASTING TIME	20
OLIVA CONNECTICUT RESERVE ROBUSTO NOTES DE CRÈME, BOIS BLOND, NOIX, OIVRE DOUX - PUISSANCE LÉGÈRE- 45-60 MINUTES DE DÉGUSTATION NOTES OF CREAM, LIGHT WOOD, WALNUT, SWEET APPLE - LIGHT BODY - 45-60 MINUTES TASTING TIME	20
OLIVA SERIE V MELANIO NOTES CACAO AMER, TERRE, POIVRE NOIR, CUIR - PUISSANCE MOYENNE - 70 À 90 MINUTES DE DÉGUSTATION NOTES OF BITTER COCOA, EARTH, BLACK PEPPER, LEATHER - MEDIUM STRENGTH - 70 À 90 MINUTES TASTING TIME	42
OLIVA SERIE V DOUBLE NOTES CAFÉ, CHOCOLAT NOIR, BOIS, ÉPICE - PUISSANCE FORTE - 60-80 MINUTES DE DÉGUSTATION NOTES OF COFFEE, DARK CHOCOLATE, WOOD, SPICE - STRONG FLAVOUR- 60-80 MINUTES TASTING TIMES	30

Équateur | Ecuador

SAN PEDRO ECUADOR

18

NOTES BOISÉES - PUISSANCE MOYENNE - 30-40 MINUTES DE DÉGUSTATION
WOODY NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30-40 MINUTES TASTING TIME

Cameroon

CAO CAMEROON PERFECTO

20

NOTES CACAO, CÈDRE, CANNELLE - PUISSANCE MOYENNE - 30 MINUTES DE DÉGUSTATION
COCOA, CEDAR, CINNAMON NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30 MINUTES TASTING TIME

République Dominicaine | Dominican Republic

EL CREDITO SERIE R6

29

NOTES BOISÉES - PUISSANCE MOYENNE - 30-40 MINUTES DE DÉGUSTATION
WOODY NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30-40 MINUTES TASTING TIME

BALMOREL PURO DOMINICANA

21

NOTES BOISÉES - PUISSANCE MOYENNE - 30-40 MINUTES DE DÉGUSTATION
WOODY NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30-40 MINUTES TASTING TIME

Cuba

HOYO DE MONTERREY EPICURE N°2

60

NOTES MIEL, NOISETTE, CÈDRE, FLEURS SÉCHÉES - PUISSANCE LÉGÈRE - 50-70 MINUTE DE DÉGUSTATION
NOTES OF HONEY, HAZELNUT, CEDAR, DRIED FLOWERS - LIGHT STRENGTH - 50-70 MINUTES TASTING TIME

CIGARETTES

MARLBORO LIGHT

26

MARLBORO RED


26

VOGUE MINT

26

VOGUE BLEUE

26



*Selon l'article R-3353-2 du code de la santé publique
«Le fait pour les débitants de boissons de donner à boire
à des gens manifestement en état d'ébriété ou ayant consommé
une trop grande quantité d'alcool, ou de les recevoir dans leur établissement est
puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4ème classe.»
En conséquence, et afin de préserver la tranquillité et la santé de notre
clientèle, la direction se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool à des
clients dont elle considérerait qu'ils sont en état d'ébriété ou ayant trop consommé de
boissons alcoolisées.*

*Pursuant to public health code art R-3353-2
«The fact for licensed operators
to serve alcoholic beverages to people who are obviously intoxicated or who
have consumed too much alcohol, or to accept them in their establishment is
punishable by a fine for the amount provided for 4th class contraventions.»
Consequently, and in order to preserve the tranquility and health of our
customers, the management reserves the right to refuse to serve alcohol to
clients who are considered intoxicated or who have consumed too much
Alcohol.
ho have consumed too much
Alcohol.*

