

VILLA -DES- PRÉS

PARIS

*Saint-Germain-des-Prés est le quartier historique de Paris
lié à l'art et à la littérature.*

*De nombreux artistes célèbres ont puisé leur inspiration dans
ce lieu romantique, nous donnant des œuvres sensationnelles.*

*Nos cocktails sont basés sur le style et les émotions
que l'on ressent en observant les peintures
de nos artistes contemporains français ici présents.*

L'équipe du Bar est à votre disposition pour tous vos besoins.



*Saint-Germain-des-Prés is the historic district of Paris , known for
its art and literature.*

*Many famous artists have drawn inspiration from this romantic place,
giving us sensational works.*

*Our cocktails are based on the style and emotions felt when observing
the paintings of our contemporary French artists featured here.*

The Bar team remains at your disposal for all your needs.

COCKTAILS SIGNATURE

(9 cl - 15 cl)

POSSIBLE

23

Cognac Rémy Martin VSOP - Crème de cacao - Crème fraîche - Citron - Épices
Frais et crémeux / *Fresh and creamy*

- Inspiré du tableau de la chambre n° 501 de l'artiste **Pola Carmen** -

BETWEEN THE DOORS

24

Woodford Reserve Bourbon - Cannelle - Citron - Miel - Saint-Emilion AOP - Blanc d'œuf
Épicé et doux / *Spicy and sweet*

- Inspiré par la collection « Forme Contre Forme » de l'artiste **Heurlier Cimolai** -

CREAMY NEGRONI

25

Campari - Vermouth Antica Formula - Mousse de Champagne Deutz Brut
Crémeux et épicé / *Creamy and spicy*

- Inspiré du tableau de la chambre n° 701 de l'artiste **Ludovic Philippon** -

PRÉSENCE

24

Gin Botanist - Camomille - Cornichon - Fever Tree Tonic - Chartreuse Verte
Amer et aromatique / *Bitter and aromatic*

- Inspiré du tableau de la chambre n° 405 de l'artiste **Virginie Hucher** -

COLLAGE

23

Vodka MEZ Framboise Rose - Citron - Thé Rooibos - Blanc d'œuf
Frais et délicat / *Fresh and refined*

- Inspiré par la collection « Collage » de l'artiste **Vincent Lemaitre** -

THAT GOLDEN SPRITZ

23

Pimm's N°1 - Aperol - Réduction de Bière - Prosecco - Agrumes
Sec et citronné / *Dry and citrusy*

- Inspiré par l'œuvre « That Golden Time » de l'artiste **François Bonnel** -



SIGNATURE AVEC CHAMPAGNE

(9 cl - 15 cl)

SIXIÈME

24

St-Germain - DOM Bénédicte - Orange Bitter - Champagne Deutz Rosé
Rafraîchissant et floral / Refreshing and floral

FRAISE 75

23

Tanqueray Ten - Citron - Oleo Saccharum aux fraises - Champagne Deutz Brut
Sec et fruité / Dry and fruity

COCKTAIL CHAMPAGNE IMPÉRIAL

23

Champagne Deutz Brut - Mandarine Napoléon - Mix Bitter - Sucre
Effervescent et d'agrumes / Effervescent and citrusy

Tous les cocktails classiques que vous souhaitez sont disponibles au prix de 21 €. Un supplément peut être appliqué si vous souhaitez modifier le spiritueux de base.

All the classic cocktails you want are available for 21 €. A surcharge may be applied if you wish to modify the base spirit.



SIGNATURE SANS ALCOOL

(9 cl - 15 cl)

19

ROSEBUD

Fruit de la passion - Framboise - Jus de cranberry - Jus de pomme - Citron - Oleo Saccharum
Sec et fruité / Dry and fruity

PRINCESS PEACH

Purée de pêches - Menthe - Lait d'amande - Cordial de sureau - Citron - Granadine
Frais et crémeux / Fresh and creamy

BARBARIAN MULE

Figue de Barbarie - Oleo Saccharum aux fraises - Citron - Basilic - Ginger Beer
Pétillant et fruité / Sparkling and fruity



MARTINI Cocktail 21

GIN PREMIUM

Tanqueray Ten	+ 1
The Botanist	+ 1
Nikka Coffey	+ 2
Hendrick's	+ 2
Mirabeau	+ 2
Monkey 47	+ 3

VODKA PREMIUM

Beluga Noble	+ 1
Grey Goose	+ 1
MEZ Signature	+ 2
Belvedere	+ 2
Guillotine	+ 2

VODKA 5cl (+3€ avec Soda ou Tonic Fever Tree)

Ketel One	14	MEZ Signature	16
Beluga Noble	15	Belvedere	16
Grey Goose	15	Guillotine	16

VODKA AROMATISÉE

Grey Goose Poire	17	MEZ Framboise Rose	17
MEZ Passion Hibiscus	17	MEZ Café	19

GIN 5cl (+3€ avec Tonic Fever Tree)

Bulldog	14	Anaë	15
Citadelle	15	Mirabeau	16
Tanqueray Ten	15	Nikka Coffey	16
The Botanist	15	Hendrick's	17
The Gardener	15	Monkey 47	22



COGNAC 5cl

Hennessy VS	17	Camus VSOP	23
Rémy Martin VSOP	18	Camus XO Borderies	35

ARMAGNAC 5cl

Bas-Armagnac Laubade XO	20	Uby 20 ans	22
-------------------------	----	------------	----

MILLÉSIME

Laubade 1978	30
--------------	----

CALVADOS 5cl

Pays d'Auge Drouin VSOP	14	Morin Horse d'Age 15 ans	15
-------------------------	----	--------------------------	----

PORTO 5cl

Cruz Tawny	14	Sandeman Tawny	15
------------	----	----------------	----



TEQUILA 5cl

Calle 23 Blanco	14	Patrón Silver	20
Calle 23 Reposado	15	Patrón Añejo	24

MEZCAL 5cl

Mahani Joven	15	Del Maguey Clásico	16
--------------	----	--------------------	----

RHUM & CACHAÇA 5cl

AMÉRIQUE CENTRALE

Havana Club 7 años	13	El Pasador de Oro XO	17
Flor de Caña 12 años	14	Zacapa XO	28
Brugal 1888	15		

AMÉRIQUE DU SUD

Diplomatico Reserva	14	Santa Teresa 1796	15
Cachaça Leblon	14		

ROYAUME-UNI

Sailor Jerry	14		
--------------	----	--	--

PISCO 5cl

La Caravedo Quebranta	14		
-----------------------	----	--	--



WHISKY 5cl

SCOTCH SINGLE MALT

Aberlour 10 ans	14	Aberlour 12 ans	15
Glenfiddich 12 ans	14	Glenfiddich 15 ans	18
Glenmorangie 10 ans	14	Glenmorangie 18 ans	29
Laphroaig 10 ans	15	Talisker 10 ans	16
Aultmore 12 ans	17	Oban 14 ans	21
The Macallan 12 ans	26	The Macallan 15 ans	32
Lagavulin 12 ans Sp. Edition	35	Lagavulin 16 ans	28

SCOTCH BLENDED

Johnnie Walker Red Label	13	Monkey Shoulder Smokey	15
--------------------------	----	------------------------	----

BOURBON & RYE

Maker's Mark	14	Angel's Envy Port Barrels Finish	22
Woodford Reserve	15	Bulleit Rye	14
Eagle Rare 10 ans Single Barrel	18	Whistle Pig Rye 10 ans	23
Duke Kentucky Straight	20		

IRISH WHISKEY

Jameson	13	Bushmills 10 ans	15
The Sexton Copper Pots	14		

JAPANESE MALT (+3€ avec Soda Fever Tree)

The Tottori	20	Nikka From the Barrel	20
Hatozaki 12 ans Umeshu Cask	23	Nikka Miyagikyo	21



SÉLECTION DE WHISKY EN DÉGUSTATION - 2,5 cl

SPEYSIDE SCOTCH

28

Aultmore 12 ans Single Malt - *Herbacé, fruité / Herbaceous, fruity*
Glenfiddich 15 ans Single Malt Solera - *Souple, vanillé / Soft, vanilla*
Monkey Shoulder Smokey Monkey - *Fumé, crémeux / Smoked, creamy*

*Speyside est une zone située au nord de l'Écosse qui borde en grande partie la mer.
Les caractéristiques de cet endroit donnent aux distillats un goût particulièrement épicé et fruité.*

*Speyside is an area located in the north of Scotland borders by the sea.
The characteristics of this place give spirits a particularly spicy and fruity taste.*

KENTUCKY STRAIGHT BOURBON

33

Duke Kentucky Straight 5 ans - *Fruité, épicé / Fruity, spicy*
Angel's Envy Port Barrels Finish - *Vineux, boisé, doux / Vinous, woody, sweet*
Eagle Rare 10 ans Single Barrel - *Fruité, doux / Fruity, soft*

*Les Bourbons américains contiennent principalement un ingrédient qui les caractérise : le maïs.
Cette céréale donne de la douceur au distillat, le reste se fait par le vieillissement.*

*American Bourbon contain mainly one ingredient that characterizes them: corn.
This cereal gives sweetness to the spirit, the rest comes from the aging process.*

JAPANESE MALTED WHISKY

35

The Tottori - *Épicé, grillé, fruité / Spicy, toasted, fruity*
Hatozaki 12 ans Umeshu Cask Finish - *Fruité, grillé / Fruity, toasted*
Nikka Miyagikyo - *Fruité, malté, épicé / Fruity, malted, spicy*

*Les whiskies japonais se distinguent par leur élégance et leur raffinement,
parfois vieillis dans de fins fûts de chênes qui poussent uniquement au Japon.*

*The japanese whiskeys stand out for their elegance and refinement,
sometimes aged in fine oak barrels that only grow in Japan.*



APERITIFS 5cl

Ricard	10	Pastis des Alpes	11
Campari	10	Lillet Blanc	11
Aperol	10	Noilly Prat	11
Suze	10	Kir	11
Picon	10	Kir Royale	12
Pastis Bardouin	11	Antica Formula	12

LIQUEURS & DIGESTIFS 5cl

Baileys	10	Drambuie	11
Mandarine Napoléon	10	Italicus	11
DOM Bénédicte	10	Galliano	11
Grand Marnier	10	Fernet Branca	11
Disaronno	10	St-Germain	12
Mangalore	10	Chartreuse vert/jaune	12

BIERES BOUTEILLES & CIDRES 33cl

La Parisienne Pils	10	Brewdog IPA	11
La Parisienne Blanche	10	Cidre Fils de Pomme Brut	10




NOTRE SÉLECTION DE VINS

VINS BLANCS

12 cl 75 cl

Châteauneuf-du-Pape AOP, Famille Brunier BIO 		120
Mercurey AOP, Domaine François Raquillet	20	90
Ladoix AOP, Domaine Edmond Cornu et Fils		110
Luberon AOP, Domaine Le Novi BIO 	15	65
Saint-Aubin 1er cru AOP, Olivier Leflaive		195

VINS ROUGES

Châteauneuf-du-Pape AOP, Famille Brunier		110
Rully AOP, Antonin Roder		75
Saint-Emilion grand cru AOP, Château Grand Corbin-Despaigne BIO 	22	110
Crozes-Hermitage AOP, Domaine Chapuotier	16	70
Saint-Joseph AOP, Yves Cuilleron		115

VINS ROSES

Côtes de Provence AOP, Minuty		85
Côtes de Provence AOP, Miraval Famille Perrin	16	70



NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

CUVÉES

15 cl 75 cl

Deutz Brut

19 83

Frais et fruité, parfum élégant / *Fresh and fruity, elegant perfume*

Deutz Rosé

22 97

Riche et puissant, nez fruité / *Rich and powerful, fruity nose*

Bérèche Brut Réserve

110

Notes fruitées d'amandes et fruits rouges. Corps crémeux et élégant, fin minérale.

Fruity notes of almond and red fruits. Creamy and elegant body, subtle mineral.

Moët et Chandon Brut Impérial Blanc

120

Savoureux et fondu, délicatement frais. Notes de fruits à pépins.

Tasty and melted, delicately fresh. Notes of pome fruits.

Ruinart R De Ruinart Blanc

165

Frais et complexe. Les fruits blancs et jaunes se mêlent aux fruits secs.

Parfum fleuri et épicé.

Fresh and complex. White and yellow fruits blend with dried fruits.

Floral and spicy perfume.

Bollinger Rosé

175

Structuré, velouté. Jolie notes de fruits rouges avec une touche épicée.

Structured, velvety. Pretty notes of red fruits with a spicy touch.



MILLÉSIMES

Bollinger Grande Année 2015

La Grande Année 2015 est une cuvée d'exception née du savoir-faire
de Champagne Bollinger et d'un millésime d'excellence.

Au nez des petits fruits à noyau, gourmand en bouche, rappelant la confiture de mirabelle.

*La Grande Année 2015 is an exceptional cuvée vintage resulting from the know-how
of Champagne Bollinger.*

Scent of small stone fruits, delicious on the palate, reminding the mirabelle plum jam.

300

Veuve Clicquot Grande Dame 2012

Créée en hommage de Madame Clicquot, la Grande Dame est une excellence de la
Maison de Champagne Veuve Clicquot.

Côté minéral équilibré par la fraîcheur du mélange.

*Created in tribute to Madame Clicquot, the Grande Dame is an excellence of the Maison
Champagne Veuve Clicquot.*

Mineral notes balanced by the freshness of the mixture.

390



ASSIETTES & TARTINABLES

Tartinables végétariens « Les Nicettes » (80g)

LES
NICETTES
DEPUIS 1935
ARTISAN CARAMELLIER

Délice d'olive noire, tomate et oignon <i>Dark olive, tomato and onion delight</i>	16
Délice d'artichaut à la truffe noire du Périgord <i>Artichoke delight with Périgord black truffle</i>	16
Caviar d'aubergine <i>Eggplant caviar</i>	16

Assiettes gourmandes :

Moyenne Grande

Assiette de fromages / <i>Cheese plate</i>	19	28
Assiette de charcuterie / <i>Cold cuts plate</i>	17	25
Assiette mixte de fromages et charcuterie / <i>Cheese and cold cuts plate</i>	18	27
Assiette de saumon fumé / <i>Smoke salmon plate</i>	24	30

Salades gourmandes :

Salade Villa-des-Prés Salade verte, jambon Italien, mozzarella, olives, tomates cerises, œufs durs <i>Green salad, Italian ham, mozzarella, cherry tomatoes, hard boiled eggs</i>	21
Salade Norvégienne Salade verte, saumon fumé, concombres, tomates cerises, crème fraîche <i>Green salad, smoked salmon, cucumbers, cherry tomatoes, fresh cream</i>	25



JUS & THÉS - *JUICES & TEA* - 25 cl



11

Jus d'Ananas / *Pineapple juice*

Jus de Pomme / *Apple juice*

Jus d'Orange / *Orange juice*

Jus de Tomate / *Tomato juice*

Nectar de Fraise / *Strawberry nectar*

Nectar de Pêche de vigne / *Vine Peach nectar*

Thé glacé noir aromatisée / *Black ice tea*

Thé glacé vert aromatisée / *Green ice tea*

JUS DE FRUITS FRAIS - *FRESH JUICES*

12

Orange

Pamplemousse / *Grapefruit*

Citron / *Lemon*

EAUX - *WATER*

Evian 33cl

7

Perrier 33cl

7

Evian 50cl

9

San Pellegrino 50cl

9

SODAS - *SOFT DRINKS*

9

Coca Cola 33cl

Coca-Cola Sans Sucre 33cl

Fever Tree Tonic Water 20cl

Fever Tree Ginger Ale 20cl

Fever Tree Ginger Beer 20cl

Lorina VP Limonade 33cl

BOISSONS CHAUDES - *HOT DRINKS*

Espresso

6

Café Américain / *Americano*

7

Décaféiné

7

Double Espresso

8

Allongé / *Large Coffee*

7

Cappuccino

9

Noisette / *Espresso Macchiato*

7

Chocolat Chaud / *Hot Chocolate*

10





THÉS NOIRS — *BLACK TEA*

- **Golden Darjeeling**
Thé noir de l'Himalaya / *Organic tea from the Himalayas*
- **Grand Yunnan Impérial**
Thé noir doux et miellé / *Mellow and honeyed black tea*
- **Blue of London Earl Grey**
Thé noir du Yunnan et Bergamote / *Black tea from Yunnan and Bergamote*
- **Saint James O.P.**
Thé noir puissant et corsé / *Strong black tea*

THÉS VERTS — *GREEN TEA*

- **Thé Vert à la Menthe**
Thé vert bio à la marocaine / *Organic green tea, moroccan style*
- **Genmaicha Yama**
Thé vert et riz grillé / *Green tea and roasted rice*
- **Paris for You**
Thé vert, rose et framboise / *green rose and raspberry tea*
- **Sencha Ariake**
Thé vert bio frais et tonique / *Fresh and organic green tea*

THÉS ROUGES — *RED TEA*

- **Rooibos des Vahinés**
Thé rouge Tahitien, vanille et amande / *Red Tahitian tea, vanilla and almond*

INFUSIONS — *HERBAL TEA*

- **Verveine** / *Verbena*
- **Camomille** / *Camomile*
- **Menthe Poivrée** / *Pepper Mint*

