

OFFICINE BAC

Dans cette ancienne officine transformée en speakeasy, découvrez des cocktails aromatiques créés par nos barmans et une sélection de spiritueux, du mardi au samedi, de 18h00 à 1h00.

In this former apothecary turned speakeasy, discover aromatic cocktails crafted by our bartenders and a curated selection of spirits, from Tuesday to Saturday, 6:00 pm to 1:00 am.

FINGER FOOD

Œuf poché croustillant, rémoulade de céleri v. <i>Crispy poached egg, celeriac remoulade v.</i>	13.
Six Escargots de Bourgogne, Maison de l'Escargot, beurre persillé <i>Six Burgundy snails, Maison de l'Escargot, garlic and parsley butter</i>	19.
Tarama maison, sauce vierge, focaccia <i>Homemade tarama, virgin sauce, focaccia</i>	14.
Mikado de Crevettes au basilic (x5), mayonnaise au soja <i>Crispy basil shrimps (x5), soy mayonnaise</i>	19.
Caviar Kristal 30 g, crème citronnée, blinis tièdes <i>Kristal caviar (30 g), lemon cream, warm blinis</i>	95.
Sélection de fromages de la Maison Barthélémy <i>Selection of cheeses from Maison Barthélémy</i>	16.
Madeleines moelleuses au miel, crème anglaise <i>Honey madeleine, vanilla custard</i>	12.
Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar <i>Crème brûlée with Madagascar vanilla bean</i>	14.
Pavlova aux fruits rouges v. <i>Pavlova with red berries v.</i>	14.
Mousse au chocolat Nicolas Berger <i>Nicolas Berger chocolate mousse</i>	14.
Glaces et sorbets Le Bac à Glaces <i>Ice creams and sorbets by Le Bac à Glaces</i>	13.

A P É R I T I V O

22.

1 coupe de Moët & Chandon Brut Impérial
ou
1 Saint-Germain Spritz

&

Mikado de Crevettes au basilic (x2), mayonnaise au soja
Crispy Basil shrimps (x2) with soy mayonnaise

7cl

LIQUEURS

Luxardo Maraschino	10.
Luxardo Limoncello	10.
Chartreuse Verte 5cl	14.
Chartreuse Jaune 5cl	14.
Cherry Peter Heering	10.
Bénédictine	10.
Cointreau	10.
Saint-Germain	10.
Disaronno Amaretto	10.
Kahlua	10.
Skinos	10.
Italicus	10.
Menthe Pastille	10.
Mozart White	10.

BITTERS

Aperol	10.
Campari	10.
Averna Montenegro	10.
Suze	10.
Fernet Branca	10.
Branca Menta	10.

VERMOUTHS

Tio Pepe	10.
Martini Rubino	10.
Noilly Prat	10.
Martini Ambrato	10.
Lillet Blanc	10.
Otto's Vermouth	10.

ANISÉS

Ricard 5cl	10.
Absinthe Pernod 5cl	14.

RHUM

Eminente Ambar Claro, Cuba	11.
Eminente Reserva, Cuba	16.
Eminente Gran Reserva, Cuba	23.
Appleton Rare Blend 12ans, Jamaïque	12.
Brugal 1888, Republique Dominicaine	14.
Diplomatico Reserva 12ans, Vénézuëla	14.
J.M Rhum Vieux VSOP, Martinique	15.
Planteray XO, Barbade	17.
Mount Gay XO, Barbade	18.
Santa Teresa 1796, Vénézuëla	18.
Clément XO, Martinique	22.
Savanna Le Must, Réunion	23.
Zacapa 23, Guatemala	24.

CACHAÇA

Leblon	12.
--------	-----

MEZCAL

Union	12.
-------	-----

TEQUILA

Volcan Blanco	14.
Volcan Reposado	16.
Volcan Cristalino	24.
Volcan X.A	64.
Patrón Reposado	24.
Patrón Añejo	27.
Fortaleza Reposado	27.
Herradura Reposado	18.

COGNAC

Hennessy V.S	13.
Hennessy X.O	55.
Hennessy Paradis	150.

CALVADOS

Sassy Fine	13.
Sassy X.O	15.

PISCO

La Caravedo	12.
-------------	-----

COCKTAILS CRÉATION

21.

Red Room 9cl

Martini Rubino, Campari, Fords Gin infusion grain de café et orange sanguine (Fords Gin infused with coffee beans and blood orange)

Rose-Mary's Hideout 17cl

Volcan Blanco infusée Romarin (infused with rosemary), sirop de baie de timut et de baie rose maison (homemade Timut pepper and pink peppercorn syrup), jus de citron vert frais (fresh lime juice), jus de pamplemousse frais (fresh grapefruit juice), soda pamplemousse hysope (fresh grapefruit juice)

French Secret 13cl

Hennessy VS, Bénédictine, Otto's vermouth, Sirop d'épice maison (homemade spiced syrup), jus de citron jaune frais (fresh lemon juice), Blanc d'œuf (egg white)

Smoked Amber 7cl

Woodford Reserve Distiller's Select, Ardbeg Ten, Sirop d'érable (maple syrup), Angostura Bitter, Bob's Chocolate bitter

Bootlagger Mule 17cl

Belvedere coco, sirop de vanille maison (homemade vanilla syrup), jus de citron vert frais (fresh lime juice), ginger beer hysope, angostura bitter, absinthe

Scarlet Whisper 9cl

Eminente Ambar claro, eminente reserva, cointreau, sirop d'orgeat épicé maison (homemade spiced orgeat), jus de citron vert frais (fresh lime juice), framboise (raspberry), menthe (mint), angostura bitter, cherry bitter

Black Ink 11cl

Belvedere fève de tonka (tonka bean), espresso, Mozart white chocolate, Sirop de sucre maison (homemade sugar syrup), blanc d'oeuf (egg white)

Moonshine Martini 7cl

Fords Gin huile d'olive et olive noir (olive oil and black olive), Noilly Prat, Huile de basilic (basil oil)

Les grands classiques de la mixologie disponibles sur demande 19.
The great classics of mixology available upon request.

M O C K T A I L S

13.

L'Amandier

Sober Amaretto, paragon palo santo, jus de citron jaune frais (fresh lemon juice), Blanc d'œuf (egg white)

L'Ombre

Sober Bourbon, paragon labdanum, soda water

L'Encre Verte

Sober Gin, paragon white pepper penja, sirop de menthe Monin (Monin mint syrup), crème (cream), soda water

S P I R I T U E U X & L I Q U E U R S

5cl

VODKA

Belvedere	14.
Belvedere Ten	50.
Tito's	11.
Grey Goose	14.
Beluga Noble	14.

GIN

Bombay Sapphire	11.
Roku Sakura	12.
Anaë	13.
Hendrick's	13.
Tanqueray Ten	15.
Mare Capri	15.
London Dry Gin N°3	15.
Fords Gin	12.
Monkey 47	22.

WHISKY ECOSSAIS

Johnnny Walker Black Label	11.
Johnnny Walker Blue Label	44.
Highland Park 12ans	15.
Ardbeg Ten	16.
Talisker 10ans	17.
Glenfiddich 15ans Solera	19.
Glenmorangie Nectar d'or	20.
Dalmore 12ans	28.
The Macallan 12ans Double Cask	28.
Balvenie 14ans Caribbean cask	33.

WHISKY IRLANDAIS

Jameson	11.
---------	-----

WHISKY AMERICAIN

Woodford Reserve Distiller's Select	13.
Jack Daniel's Single Barrel	15.
Woodford Reserve Double Oaked	18.
Whistlepig 10ans	25.
Whistlepig 12ans	37.
Whistlepig 15ans	63.
Sir Davis	26.
Blanton's Vintage Single Barrel	27.

WHISKY JAPONAIS

Nikka From the Barrel	19.
Hibiki Harmony	40.

Prix TTC service compris - Prices include taxes and service

[supplément accompagnement / mixer +4.]

A U V E R R E

12cl

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut Impérial	22.
Moët & Chandon Rosé Impérial	27.

BLANCS

Bourgogne Chardonnay - J-C Garnier Bourgogne 2022	12.
Petit Chablis - Domaine du Chardonnay 2024	14.
Sancerre - Domaine de la Chézatte 2024	16.

ROUGES

Graves - Château Les Majureaux 2021	11.
Bourgogne Pinot Noir J-C Garnier 2023	12.
Crozes-Hermitage Les Pierrelles - Domaine Belle BIO 2024	16.

ROSÉ

Côtes de Provence - Prestige - Château Minuty 2025	13.
--	-----

EFFERVESCENT

Chandon Garden Spritz	13.
-----------------------	-----

L A B I È R E | C I D R E

NOAM 34cl	10.
SASSY 33cl Cidre	10.

L E S C H A M P A G N E S

75cl

Moët & Chandon Brut Impérial	110.
Moët & Chandon Rosé Impérial	135.
Moët & Chandon Vintage 2016	145.
Ruinart Brut	140.
Ruinart Blanc de Blanc	205.
Dom Pérignon Millésimé 2015	380.
Veuve Clicquot Brut	140.
Veuve Clicquot - La Grande Dame	380.
Krug Grande Cuvée	460.

LES VINS

LE DOMAINE ATAVUS

Naranjo 2023 – Atavus – Vino de Mesa

12€ le verre | 60€ la bouteille

Naranjo 2023 est un vin dont le jus reste plusieurs semaines au contact des peaux du raisin, lui apportant sa couleur ambrée, sa texture délicate et sa profondeur aromatique. Notes de pêche mûre, d'agrumes confits et de fleurs blanches.

Priorat DOCa – Iura Vi Negre 2016 – Atavus

14€ le verre | 71€ la bouteille

Le Iura Vi Negre est un assemblage de Grenache et de Carignan issu de vieilles vignes sur sols d'ardoise du Priorat, offrant profondeur et élégance.

Notes de fruits noirs, d'épices et de cacao.

B! Blanco – Atavus – Vino de Mesa

11€ le verre | 55€ la bouteille

B! Blanco est un vin blanc catalan frais et minéral, élaboré dans un style moderne et vivant, mettant en avant la pureté du fruit et la tension du terroir méditerranéen.

Notes d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs fraîches, avec une finale saline et élégante.

LES ROUGES

75c1

VALLÉE DE LA LOIRE

Menetou-Salon - Domaine Philippe Gilbert Biodyvin 2023	69.
Sancerre Maimbré - Domaine du Pré Semelé 2022	85.

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir J-C Garnier 2023	57.
Mercurey Les Libertins - Domaine de La Renaissance 2024	89.
Hautes-Côtes de Beaune Clos de la Perrière - Domaine Alexandre Parigot 2024	79.
Chassagne-Montrachet - Château de Chassagne-Montrachet 2022	129.

BEAUJOLAIS

Morgon Côte du Py Cuvée Joseph - Domaine Gaget 2023	71.
---	-----

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône La Part des Vivants - Domaine Garon 2023	48.
Vaqueyras Le Poète - Domaine de la Fourmone BIO 2024	59.
Crozes-Hermitage Les Pierrelles - Domaine Belle BIO 2024	71.
Châteauneuf-du-Pape - Domaine Perrin 2022	109.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Pic-Saint-Loup - Mas de Jonn 2024	59.
-----------------------------------	-----

BORDEAUX

Graves - Château les Majureaux 2022	52.
Saint-Émilion Grand Cru - Château La Grave Figeac BIO 2022	99.
Lalande de Pomerol - Château de Annereaux 2021	79.

LES ROSÉS

75cl

PROVENCE - CORSE

Côtes de Provence Cru Classé - Irrésistible - Domaine de La Croix 2024	49.
Côtes de Provence - Prestige - Château Minuty 2025	59.

VALLÉE DU RHÔNE

Luberon - Domaine de Fontenille 2024	39.
--------------------------------------	-----

LES BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

Menetou-Salon - Domaine Philippe Gilbert Biodyvin 2023	68.
Sancerre - Domaine de la Chézatte 2024	71.

ALSACE

Riesling Duttenberg Domaine Gresser 2024	59.
--	-----

BOURGOGNE

Petit Chablis - Domaine du Chardonnay 2024	69.
Chablis 1er Cru Fourchaume - Domaine Lavantureux 2023	105.
Bourgogne Chardonnay - J-C Garnier 2023	57.
Pouilly-Fuissé Authentique - Domaine Sangouard 2024	84.
Montagny 1er Cru Les Vignes Longues - Albert Bichot 2023	95.
Hautes-Côtes de Nuits - Manuel Olivier 2023	78.
Marsannay - Château de Marsannay BIO 2023	99.
Meursault - Domaine Joseph Pascal 2023	149.
Puligny-Montrachet - Joseph Pascal 2023	159.

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage Les Terres Blanches - Domaine Belle BIO 2024	81.
Condrieu - Christophe Pichon 2022	115.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Gros-Manseng - Famille Dufour Demi-sec 2024	39.
---	-----

EFFERVESCENT

Chandon Garden Spritz	13
-----------------------	----

BOISSONS FRAÎCHES

Les Abatilles (plate, pétillante) 75cl	8.
Perrier 20cl	6.
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 25cl	6.
Hysope Tonic, Tonic Concombre, Soda Pamplemousse, Ginger Beer 20cl	6.
Limonade Lorina 33cl	6.
Cidre Sassy 0% 33cl	8.
Jus de Pomme, Abricot, Tomate - Patrick Font 25cl	7.
Jus pressé	8.
Citronnade maison	8.