

A SENSE OF TASTE
spring harvest

Les Ambassadeurs
BAR LES AMBASSADEURS

*A Sense of Taste est un retour à l'évidence
des parfums offerts par la nature, en partant
d'un unique élément.*

*Cet ingrédient central du cocktail est travaillé par
nos bartenders pour révéler l'essence de ses arômes,
de son histoire.*

*En faisant l'éloge des produits de saison, nous voulons
nous reconnecter à nos propres sens, à l'échange
autour de l'authenticité et de l'hospitalité.*

*15 cocktails,
autour des saveurs,
au fil des 4 saisons.*

*Tout au long de l'année, venez vivre une expérience
unique au cœur du bar Les Ambassadeurs.*

Bar Les Ambassadeurs welcomes you to the story
of a new season.

Our menu highlights the truth of a single ingredient,
magnified by the expertise of our bartenders
and encapsulated in minimalist blends.
Seasonal ingredients are carefully selected and
brought together in an elegant embrace.

15 cocktails,
connected through flavours,
4 seasons, 4 volumes.

Welcome to A Sense of Taste,
a place where flavours provide a unique experience
all year long.

LEMON

MARIGOLD

ASPARAGUS

MORELS

BEETROOT

ARTICHOKE

FLOWER'S ROOTS

CUCUMBER

RHUBARB*

STRAWBERRY*

SAGE

TOMATO*

CHAMOMILLE

LAVENDER*

LEMON THYME

* Non-alcoholic twist available
Version sans alcool disponible

LEMON

16cl - 32€

REMY MARTIN VSOP COGNAC

DRY CURAÇAO

LEMON - *Citron jaune*

ALMOND - *Amande*

CLARIFIED MILK - *Lait clarifié*

CHAMPAGNE





A clarified milk punch, harmoniously blending silky cognac, elegant spark, with almond undertones, evoking memories of lemon curd.

Un punch au lait clarifié, mélangeant harmonieusement le cognac, l'élégance du champagne, avec des notes d'amande qui évoquent des souvenirs de crème de citron.





MARIGOLD

20cl - 29€


FLOR DE CAÑA 12YO

VERJUS

MARIGOLD - *Tagète*

Each sip unfolds like a blossoming garden,
where floral notes dance gracefully
alongside the warm embrace of rum.

*Chaque gorgée se déploie tel un jardin fleuri,
où les notes florales dansent gracieusement,
enlacées d'un rhum chaleureux.*



ASPARAGUS

12cl - 30€

DHG RYE EAU-DE-VIE

MANCINO VERMOUTH AMBRATO

WHITE PORT - *Porto blanc*

GENTIAN - *Gentiane*

GREEN ASPARAGUS - *Asperges vertes*

A reinvention of the timeless
bittersweet italian cocktail,
now infused with subtle, earthy
asparagus flavours.

*Une réinvention du classique cocktail italien,
le Negroni, désormais imprégné de subtiles
saveurs terreuses d'asperges.*



MORELS

14cl - 30€

THE LAKE WHISKY

MORELS - *Morilles*

SOYA - *Soja*

MISO

BITTERS

In a fusion of tradition and innovation,
discover the earthy essence of morels,
the umami richness of soya, and the bold
depth of miso.

*Entre tradition et innovation, découvrez
l'essence terreuse des morilles, la richesse umami
du soja et la profondeur audacieuse du miso.*





BEETROOT

20cl - 29€

KETEL ONE VODKA

CHIOGGIA BEETROOT - *Betterave Chioggia*

APPLE APERITIF - *Apéritif artisanal de pomme*

A refreshing and effervescent libation,
marrying the sweet earthiness of beetroot
with the comforting embrace of crisp apple notes.

*Un cocktail rafraichissant et pétillant, unissant
les douces notes terreuses de la betterave au réconfort
de la pomme croquante.*

ARTICHOKE

10cl - 32€



WHISTLEPIG 10YO RYE
MANCINO VERMOUTH ROSSO
CYNAR
AMONTILLADO SHERRY
ARTICHOKE - *Artichaut*

A Manhattan-style cocktail showcasing robust
and nutty undertones complemented
by delicate notes of sweet artichoke.

*Cocktail inspiré du Manhattan, notre création artisanale
met en valeur des notes riches et noisettées, complétées
par des nuances délicates d'artichaut sucré.*



FLOWER'S ROOTS

20cl - 30€

FRAPIN VSOP COGNAC

MARSHMALLOW, DANDELION, BURDOCK - *Guimauve, pissenlit, bardane*

CITRUS - *Agrume*

LONDON ESSENCE GINGER ALE

ABSINTHE

Delve into a harmonious blend of marshmallow, burdock and dandelion roots, each contributing its unique earthy essence. Enhanced by the spark of ginger ale, the smooth VSOP Cognac adds a touch of mellow notes as a reminiscent of pastry delights.

Plongez dans l'association des racines de fleur de guimauve, de bardane et de pissenlit, chacune contribuant à l'harmonie du terroir. Sublimé par l'effervescence du ginger ale, le Cognac VSOP ajoute une touche de douceur et de moelleux, digne d'une pâtisserie.

CUCUMBER

10cl - 31€

MONKEY 47 GIN

CUCUMBER - *Concombre*

MATCHA

CITRUS - *Agrume*

A sublime twist on the classic shaken gimlet:
the botanical richness of Monkey 47 Gin
and the unparalleled refreshment of cucumber,
along with subtle vegetal notes from matcha tea.

*Un sublime clin d'œil au classique gimlet shaké :
la richesse botanique du Gin Monkey 47 et la fraîcheur
inégalée du concombre, le tout allié aux subtiles notes
végétales du thé matcha.*

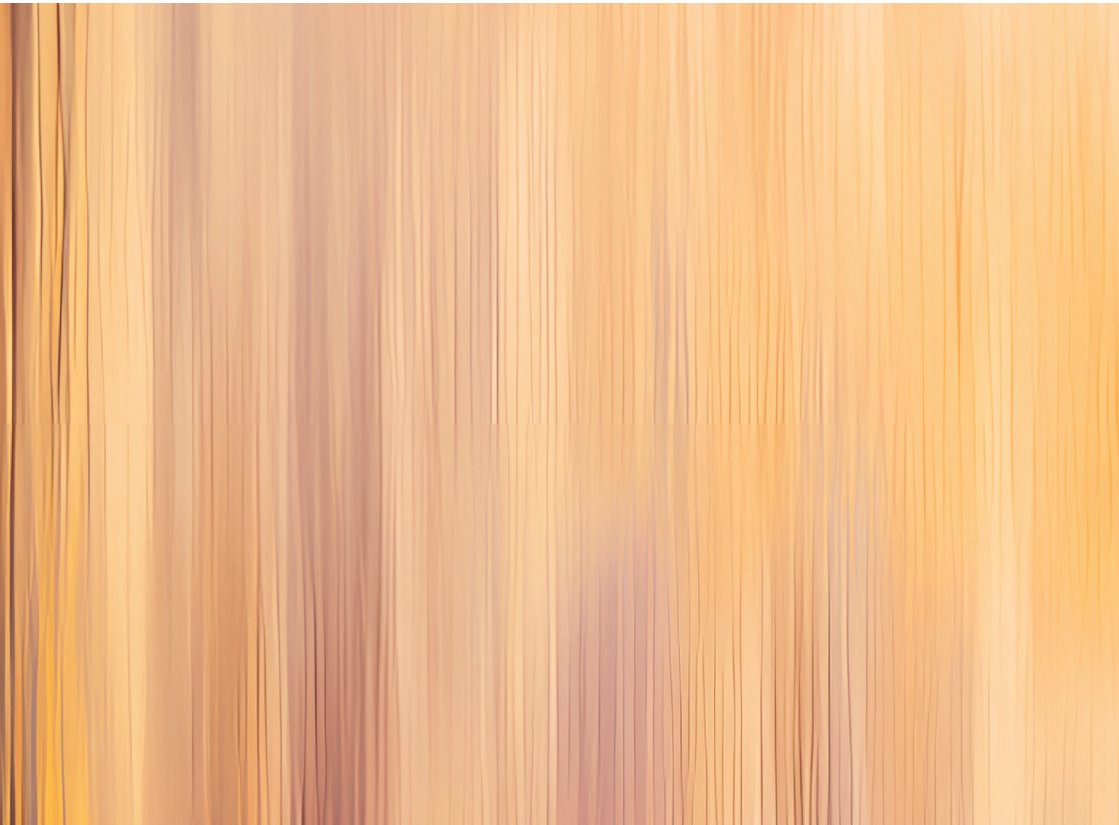
RHUBARB*

24cl - 31€

MICHTER'S BOURBON

RHUBARB - *Rhubarbe*

FENNEL SEEDS SODA - *Soda graines de fenouil*



Non-alcoholic twist:


Son twist sans alcool :

24cl - 24€

SEEDLIP GARDEN

RHUBARB - *Rhubarbe*

FENNEL SEEDS SODA - *Soda graines de fenouil*



Sip on this refreshing creation, where the crispness of rhubarb is softened by the smoothness of bourbon, while the fennel soda adds a bright, invigorating sparkle.

Dégustez cette création rafraîchissante, où l'acidité de la rhubarbe est adoucie par la délicatesse du bourbon, tandis que le soda au fenouil ajoute une touche vive et revigorante.

STRAWBERRY*

22cl - 29€

ROKU GIN

PORT TAWNY - *Porto tawny*

YUZUSHU

STRAWBERRY - *Fraise*

VERJUS

VERBENA - *Verveine*

Embark on a sensory journey evoking nostalgic recollection, reminiscent of savouring freshly picked strawberries amidst sun-kissed fields.

Laissez-vous emporter dans un voyage sensoriel évoquant des souvenirs nostalgiques de la dégustation de fraises fraîchement cueillies au milieu de champs baignés de soleil.

Non-alcoholic twist:

Son twist sans alcool :

22cl - 24€

CEDER'S WILD

STRAWBERRY - *Fraise*

VERJUS

VERBENA - *Verveine*

SAGE

24cl - 30€

CASAMIGOS SILVER TEQUILA

HERBAL LIQUORS - *Liqueurs herbacées*

PINK PEPPER - *Baies Roses*

SAGE - *Sauge*

CITRUS - *Agrume*

PERRIER

Unveils a symphony of botanical and herbaceous notes, enhanced by the aromatic essence of sage and enlivened by a refreshing sparkle of soda water.

Une symphonie de notes botaniques et herbacées, rehaussée par l'essence aromatique de la sauge et vivifiée par une étincelle rafraichissante d'eau gazeuse.



TOMATO*

20cl - 28€

CAMPARI

TOMATO - *Tomate*

MANZANILLA SHERRY

SMOKED TEA - *Thé fumé*

BALSAMIC - *Balsamique*

Experience a bold reinterpretation of the timeless classic, the Bloody Mary, with our sophisticated twist marrying bitterness and smoky depths.

Découvrez une réinterprétation audacieuse du classique intemporel, le Bloody Mary, avec notre touche sophistiquée mariant amertume et notes fumées.

Non-alcoholic twist:

Son twist sans alcool :

20cl - 24€

SEEDLIP GARDEN

ALCOHOL FREE BITTER - *Amer sans alcool*

TOMATO - *Tomate*

SMOKED TEA - *Thé fumé*

BALSAMIC - *Balsamique*

CHAMOMILLE

22cl - 32€

MACALLAN 12YO SHERRY OAK WHISKY

OLOROSO SHERRY

HONEY - *Miel*

CHAMOMILLE - *Camomille*

A gracefully crafted punch, weaving together delicate floral aromas with rich, aged woodiness and nutty undertones, culminating in a smooth, lingering finish.

Un punch élégamment conçu, mélangeant arômes floraux délicats, richesse boisée et nuances de noisettes, pour des notes douces et persistantes.



LAVENDER*

14cl - 31€

DEL MAGUEY MEZCAL LAS MILPAS

FINO SHERRY

LAVENDER - *Lavande*

HONEY - *Miel*

CITRUS - *Agrume*

CHILI - *Piment*

A smoky and floral sour drink taking
inspiration from the spicy Margarita.

*Une création aux notes acides, fumées et florales,
tirant ses racines d'un cocktail Margarita.*

Non-alcoholic twist:

Son twist sans alcool:

14cl - 31€

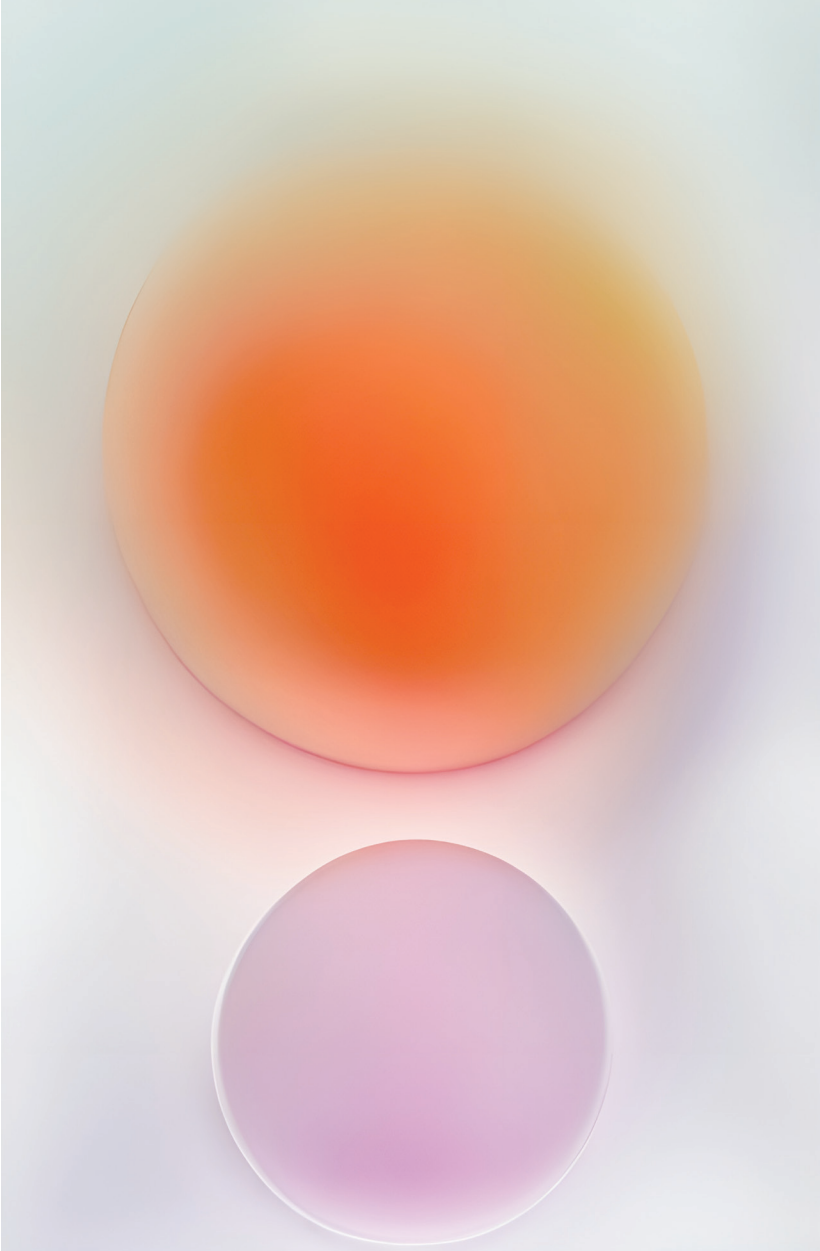
CEDER'S WILD

LAVENDER - *Lavande*

HONEY - *Miel*

CITRUS - *Agrume*

CHILI - *Piment*



LEMON THYME

20cl - 31€

VOLCAN REPOSADO TEQUILA

CACAO NIBS - *Grué de cacao*

LEMON THYME - *Thym citron*

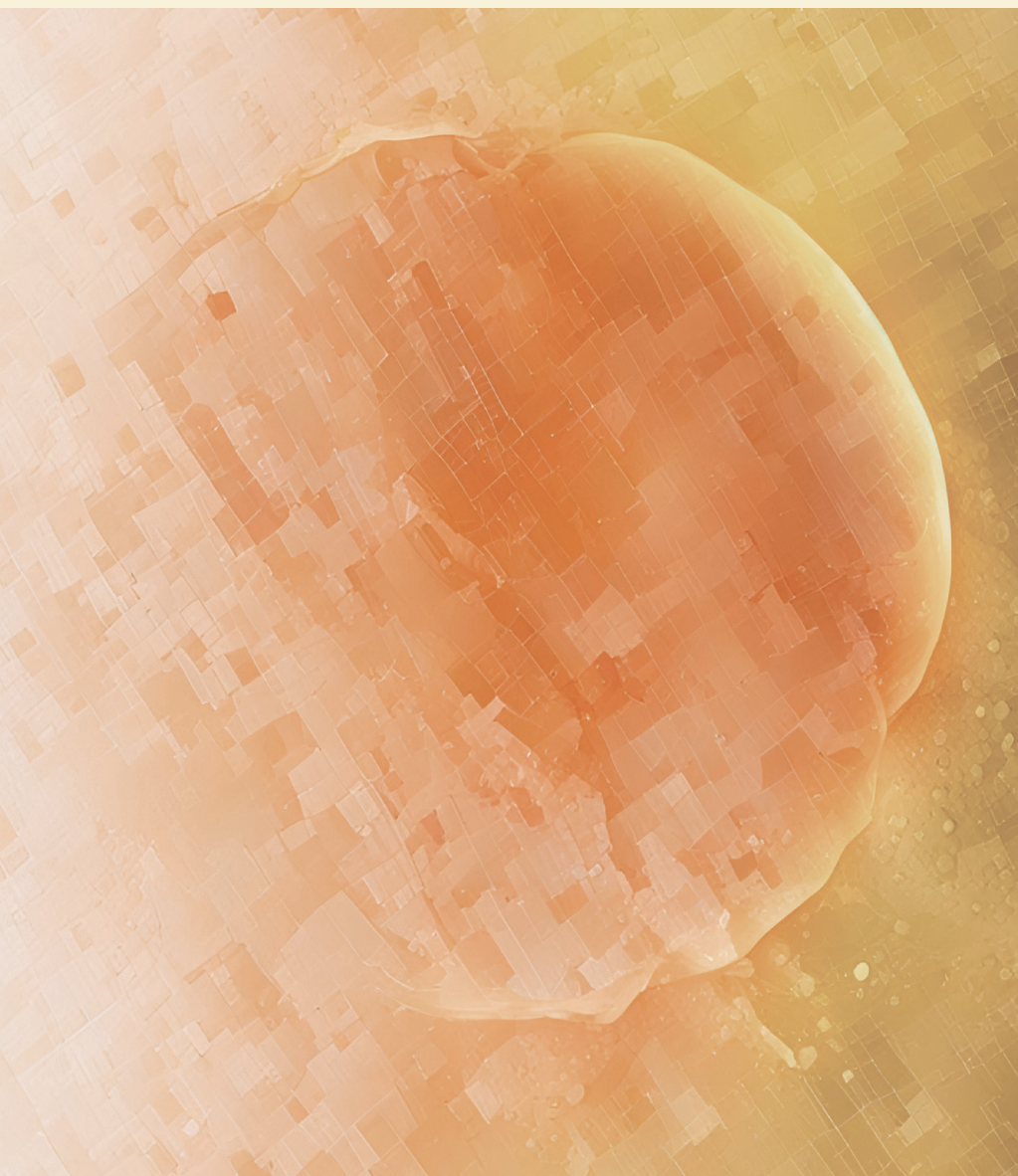
HONEY - *Miel*

Experience the harmonious blend where the robust character of reposado tequila is gracefully softened by the richness of cacao nibs. A tasting elevated by the invigorating lemon thyme, which enhances the tequila's inherent vegetal tones.

Faites l'expérience du caractère robuste de la tequila reposado adoucie par les riches nuances des éclats de cacao.

Une dégustation sublimée par le vivifiant thym citron, qui rehausse les notes végétales de la tequila.





BAR LES AMBASSADEURS



Our bartenders would be delighted to provide bespoke or classic cocktail suggestions. The entire team is very happy to welcome you all season long, and we are eager to discover together all the ones to come.

Nos bartenders sont toujours ravis de réaliser et d'échanger autour des cocktails classiques. Notre équipe vous accueille tout au long de cette saison et a hâte de découvrir ensemble celles à venir.

@barlesambassadeurs
@rosewoodhoteldecrillon

If you have any allergies
or intolerances, please let
the bar team know.

All prices are in euros,
VAT and service included.

The house does not accept
cheques.

Alcohol abuse is dangerous
for your health, consume in
moderation.

*La carte des allergènes
est consultable au bar.*

*Prix nets en euros, taxes
et service compris.*

*La maison n'accepte pas
les chèques.*

*L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, à consommer
avec modération.*

