

Les Ambassadeurs
BAR LES AMBASSADEURS

de 14h à 18h

	<i>50 g</i>	<i>125g</i>
<i>Impérial de Sologne, France</i>	<i>210</i>	<i>525</i>
<i>Beluga, Iran</i>	<i>390</i>	<i>975</i>
<i>Daurenki Imperial</i>	<i>210</i>	<i>525</i>

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP ; sauf mention contraire.

La carte des allergènes est disponible sur demande.

Prix en euros net, taxes & service compris.

La maison n'accepte pas les règlements par chèque

de 14h à 18h

Burrata crémeuse, floralie de légumes verts de printemps <i>Creamy burrata, bouquet of green spring vegetables</i>	32
Cœur de saumon fumé, crème de ferme au raifort et blinis tièdes <i>Heart of smoked salmon, horseradish farm cream and warm blinis</i>	36
Salade de king crabe, avocat et pomme « Granny Smith » <i>King crab salad, avocado and « Granny Smith » apple</i>	42
Tartare de veau, parmesan et citron confit, frites fraîches et salade <i>Veal tartare, Parmesan and candied lemon, fresh fries and salad</i>	43
Salade César <i>Caesar salad</i>	42
Raviolis à la bourrache et ricotta, pistou et roquette <i>Borage and ricotta, pesto and rocket</i>	38
Le club sandwich tradition Palace <i>Volaille avec ou sans bacon, pain blanc ou pain brun</i> <i>The traditional Palace club sandwich</i> <i>Chicken, with or without bacon, white or brown bread</i>	48
Le club foccacia tomate <i>Tomato Foccacia club sandwich</i>	
Homard <i>Lobster</i>	78
Saumon <i>Salmon</i>	48
Végétarien <i>Veggie</i>	48

de 14h à 18h

Café Gourmand	22
Melba fraises des bois et aloe vera	20
<i>Nage de fraises des bois, sorbet fraise, espuma coco et aloe vera</i> <i>Wild strawberries and aloe vera melba</i> <i>Nage of wild strawberries, strawberry sorbet, coconut foam and aloe vera</i>	
Tarte rhubarbe	20
<i>Pâte sablée, crème au miel de Bruyères, rhubarbe cuite en croute de sucre et marmelade</i> <i>Rhubarb pie : Shortcrust pastry, Bruyères honey cream, cooked rhubarb in sugar and marmalade</i>	
Chou d'Amour	20
<i>Chou, crème diplomate à la vanille, praliné et croustillant cacahuète</i> <i>Chou pastry, vanilla diplomat cream, praline and crunchy peanuts</i>	
Fleur de framboise	20
<i>Croustillant à l'amande, baba à la framboise, écrasé de framboise au gingembre, crème à la reine des près</i> <i>Raspberry flower : Almond crust, raspberry baba, crushed raspberries with ginger, cream</i>	
Hématite Noisette	20
<i>Mousse noisette, crémeux chocolat, praliné noisette, nougatine noisette et pépites de chocolat</i> <i>Hazelnut mousse, chocolate cream, hazelnut praline, hazelnut nougatine and chocolate chips</i>	
Tout choco Spéculos	20
<i>Mousse au chocolat noir 70%, biscuit chocolat, croustillant et crémeux au spéculoos</i> <i>Chocolate & Spéculos : 70% dark chocolate mousse, chocolate biscuit, crunchy speculoos biscuit and cream of speculoos</i>	
Tarte aux fraises des bois et pistache	20
<i>Pâte sucrée amande-pistache, praliné de pistache de Sicile, confit de fraises des bois et fraises des bois fraîches</i> <i>Wild strawberry and pistachio pie</i>	
Coupe glacée	24

Coupe Marie-Antoinette

Pêche blanche, gaspacho de fruits rouges, sorbet fromage blanc
Crème chantilly, amandes effilées façon Polignac
White peach, red fruits gazpacho, yogourt sorbet, chantilly, almonds

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP ; sauf mention contraire.

La carte des allergènes est disponible sur demande.

Prix en euros net, taxes & service compris.

La maison n'accepte pas les règlements par chèque

COCKTAILS

27 €

10 Les Ambassadeurs <i>Cognac Rémy Martin XO, Porto Tawny, lime cordial, Grand Marnier Louis Alexandre</i>	12 cl
Parisian Mule <i>Vodka Absolut Elyx, bitter orange, fleur de sureau, citron vert, anis, ginger beer</i>	12 cl
La Marquise <i>Champagne, kalamansi, Cordial rose/ raspberry, grenade, bitter rhubarbe</i>	12 cl
Félicité <i>Mezcal, Grand Marnier, fruit de la passion, sirop de miel épicié maison</i>	15 cl
Kingi <i>Rhum Mount Gay Black Barrel, anisette, citron vert, bitter lavande, orgeat</i>	12 cl
Arborescence <i>Gin Beefeater 24, kumquat, bergamote, saké pétillant, absinthe</i>	15 cl
Babylon <i>Pisco infusé au jasmin, sirop de combawa maison, yuzu et raisins frais</i>	12 cl
Régalia <i>Vodka beluga Noble infusée au poivre et fève de tonka, liqueur hystérie, passion, sirop de vanille</i>	12 cl
Gentleman Sour <i>Bourbon Four Roses Small Batch infusé aux pralines, whisky tourbé, cordial orange maison, citron, crumble de cacahuètes caramélisées</i>	12 cl

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP ; sauf mention contraire.

La carte des allergènes est disponible sur demande.

Prix en euros net, taxes & service compris.

La maison n'accepte pas les règlements par chèque

COCKTAILS

27 €

Notre équipe sera ravie de réaliser tous les cocktails classiques
Our team will be delighted to prepare classic cocktails upon request

Manhattan <i>Ferroni Roof Rye, vermouth blend, bitter</i>	9 cl
Calvados Sour <i>Calvados Dupont, Chartreuse jaune, citron, pomme, sirop</i>	12 cl
Negroni <i>Mancino Vermouth Rosso, Dolin Bitter, Citadelle Gin</i>	12 cl
Gin Sling <i>Gin The Botanist, cassis, pamplemousse, soda</i>	15 cl
Absinth Cocktail <i>Anis, absinthe, bitter, eau minérale</i>	15 cl
Rum Daisy <i>Rhum, cordial framboise, citron, soda</i>	12 cl
Dry « Crillon » Martini <i>La Quintinye Vermouth Dry, gin Batch 1 de la Distillerie de Paris</i>	10 cl
Corpse Reviver <i>Gin, Chartreuse jaune, Lillet, absinthe</i>	12 cl
Old Fashioned <i>Bourbon, angostura bitter, sucre et cerises à l'eau de vie maison</i>	10 cl
Champagne Cup <i>Cognac VSOP, Grand Marnier, maraschino, champagne</i>	15 cl

0% ALCOHOL

20 €

M-A. <i>Fruit de la passion, fleur de sureau, soda</i>	25 cl
Ange <i>Framboise, bergamote, citronnelle, menthe fraîche, soda au gingembre</i>	25 cl

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP ; sauf mention contraire.

La carte des allergènes est disponible sur demande.

Prix en euros net, taxes & service compris.

La maison n'accepte pas les règlements par chèque

CHAMPAGNES, VINS AU VERRE ET SAKE / BY THE GLASS

Champagne

14cl 75cl

<i>Bollinger - Spécial Cuvée</i>	28	140
<i>Laurent-Perrier - Cuvée Rosé</i>	33	165
<i>Deutz « Amour de Deutz » 2008</i>	59	295
<i>Dom Pérignon « Cuvée P.2 » 2000</i>	95	475

Blanc

<i>Sancerre « Silex » 2017 – Domaine Delaporte</i>	24	120
<i>Chablis 1er Cru « Vau de Vey » 2017 - Domaine Schaller</i>	24	120
<i>Condrieu « Les Corbonnes » 2017 - De Boisseyt</i>	29	145
<i>Puligny-Montrachet 2015 - Domaine Alain Chavy</i>	31	155
<i>Corton-Charlemagne Grand Cru 2013 - Sylvain Loichet</i>	69	345

Rosé

<i>Côtes de Provence 2017 - De Sébastien Laffitte</i>	21	105
---	----	-----

Rouge

<i>Bordeaux 2014 - Château Valmengaux</i>	24	120
<i>Châteauneuf du Pape « Télégramme » 2015 - Vieux Télégraphe</i>	25	125
<i>Côte Rôtie 2015 - Domaine Faury</i>	29	145
<i>Pommard « Les Riottes » - 2015 - Alexandre Parigot</i>	29	145
<i>Pauillac 2012 - « Echo » Château Lynch-Bages</i>	38	190

Moelleux

10cl 75cl

<i>Pasito di Noto « Scaramazzo » 2015 - Rudini</i>	24	120
--	----	-----

Saké

10cl 72cl

<i>Heaven saké junmai daiginjo</i>	38	265
<i>Heaven saké junmai ginjo</i>	21	145

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP ; sauf mention contraire.

La carte des allergènes est disponible sur demande.

Prix en euros net, taxes & service compris.

La maison n'accepte pas les règlements par chèque

BIERES/BEERS

France

<i>Deck & Donohue trouble 6</i>	33 cl	16
<i>Gallia Lager</i>	33 cl	16
<i>Buckler - sans alcool</i>	25 cl	16

Internationale

<i>Pilsen Urquell</i>	33 cl	16
<i>Kyoto Beer kolsh</i>	33 cl	16

THES GLACES ICED TEAS

25cl 20

#10 is Graceful

Thé Rose Népal, poivre, cranberry, sucre
Rose Nepal Tea, pepper, cranberry juice, simple syrup

#10 is Luxury

Thé Pu erh tonka, pamplemousse, citron, sirop de vanilla
Pu erh tonka tea, grapefruit, lemon, vanilla syrup

#10 is Dandy

Thé vert gingembre citronnelle, cordial citron vert
Ginger and lemongrass tea, lime cordial

THÉS / TEA

Les thés et les tisanes sont sélectionnés par Lydia Gautier directement auprès des producteurs pour leurs qualités organoleptiques, leur authenticité et leur éthique. Toutes les créations sont travaillées à partir d'assemblages de plantes ou d'arômes naturels.

Our teas and herbal infusions are selected by Lydia Gautier directly from the producers for their organoleptic qualities, authenticity and ethics. All creations are made with natural flavors and plant blends.

Vert / Green tea

12

Sencha, Japon

Torsades de jasmin - naturellement parfumé, Chine

Vert à la menthe - création

T Revive - création

Noir / Black 11

Breakfast T - création
Afternoon T Estival
Darjeeling Tea Estate Happy Valley, Inde
Assam Tea Estate Khongea , Inde
Ceylan Tea Estate Lumbini, Sri Lanka
Smoked Tea naturellement fumé - création
Comte Grey - création

Thé Grand Cru

Rose Népal - création 21
Thé blanc aux boutons de roses de Maroc

Sencha kashira - Japon 21
Cultivé sur l'île de Kyûshû et issu du cultivar Asanoka

Thé du Mont Jing 21
Thé cultivé en altitude et issu d'une récolte de printemps

Pu er Tonka - création 19
Assemblage inédit entre un Pu er de Chine et la fève Tonka du Brésil douce et vanillée

Thé des Potiers 21
Cultivé par Madame Aidi et sa belle fille dans un jardin de 200m d'altitude

Tisane Zesty Anis 19
Alliance de 3 plantes emblématiques de notre phytothérapie traditionnelle: l'anis vert, le fenouil et le thym citron

Tisane 12
Infusion

Petite camomille bio
Verveine bio
Menthe douce bio
Rooïbos nature, Afrique du Sud
Tea4Kids (à base de rooïbos et de cacao bio) - création
T Relax - création

CAFÉS / COFFEES

***En partenariat avec la maison de torréfaction
Coutume Café. In partnership with coffee roasters
Coutume Café.***

<i>Espresso</i>	9
<i>Noisette</i>	9
<i>Latte</i>	11
<i>Cappuccino</i>	11
<i>Flat white</i>	11
<i>French Press</i>	11

Tous nos cafés sont disponibles décaféinés.

CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATES

Chocolat chaud à l'ancienne 15

Mariage de grands crus : Caraïbe Noir 66 %, Caraque Noir 56 % & Jivara Lactée

Old style hot chocolate

A blend of the following grands crus: Caraïbe Black 66 %, Caraque Black 56 % & Milky Jivara

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP ; sauf mention contraire.

La carte des allergènes est disponible sur demande.

Prix en euros net, taxes & service compris.

La maison n'accepte pas les règlements par chèque

RAFRAICHISSEMENTS

Jus de fruits frais	25 cl	12
Jus Alain Milliat <i>Abricot, cranberry, ananas, tomate</i>	25 cl	13
<i>Citronnade « La Mortuacienne »</i>	33 cl	11
<i>Limonade « La Mortuacienne »</i>	33 cl	11
<i>Bitter San Pellegrino</i>	10 cl	9
<i>Coca - Cola, Coca-Cola Light, Coca - Cola Zero</i>	33 cl	12
<i>Orangina</i>	33 cl	12
<i>1724 Tonic</i>	20 cl	12
<i>Fever -Tree Tonic Water</i>	20 cl	12
<i>Fever-Tree Tonic Water Light</i>	20 cl	12
<i>Fever -Tree Ginger Beer</i>	20 cl	12
<i>Fever -Tree Ginger Ale</i>	20 cl	12
<i>Fever -Tree Sicilian lemon</i>	20 cl	12
<i>Fever -Tree Soda Water</i>	20 cl	12
<i>Red Bull</i>	25 cl	12

EAUX MINÉRALES

Plate

<i>Vittel</i>	50 cl	9
<i>Evian</i>	75 cl	11
<i>Vittel</i>	1 l	12

Pétillante

<i>Perrier</i>	33 cl	10
<i>Perrier fines bulles</i>	50 cl	9
<i>Badoit</i>	75 cl	11
<i>Perrier fines bulles</i>	1 l	12

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP ; sauf mention contraire.

La carte des allergènes est disponible sur demande.

Prix en euros net, taxes & service compris.

La maison n'accepte pas les règlements par chèque