

ALCOOLS 4cl

LES VODKAS
Absolut 14
Absolut Elyx 18
42 Below 14
Ketel One 14
Grey Goose 18
Tito's Vodka 17

LES TEQUILAS
Avión Silver 14
Avión Reposado 23
Patrón XO Café 14
Patrón Silver 18
Avión Anejo 28
Don Julio 1942 35

LES GINS
Beefeater 14
Beefeater 24 18
Bombay Sapphire 14
Hendrick's 14
Plymouth Sloe Gin 14
Tanqueray Ten 18
The Botanist 20
Star of Bombay 20
Monkey 47 23

LES MEZCAL
Vida del Maguey 20
Derrumbes N°2
Michoacan 20

PISCO & CACHAÇA
Pisco Waqar 14
Cachaça Leblon 14

LES RHUMS
Bacardi Cuatro 14
Sailor Jerry 14
Santa Teresa 1796 23
Diplomatico 18
Zacapa 23 ans 23
Gosling 18
Plantation Pineapple 18
Plantation OFTD 69% 14

LES WHISKIES

SCOTCH WHISKY
Chivas 12 ans 14
Chivas 18 ans 18
Chivas Regal Mizunara 20
Johnnie Walker Black
Label 14
Johnnie Walker Blue
Label 35
Glenlivet 15 ans 23
Talisker Port Ruighe 20
Oban 23
Lagavulin 23

Caol Ila Moch 18
Macallan Amber 20
Glenmorangie 10 ans 14
Adberg 10 ans 20

AMERICAN WHISKY
Four Roses 14
Bulleit Bourbon 14
Bulleit Rye 14
Marker's Mark 15
Jack Daniel's
Single Barrel 18

IRISH WHISKY
Jameson 14

JAPANESE WHISKY
Nikka from the Barrel 20
Nikka Coffey Grain 23
Yoichi 28

FRENCH WHISKY
Domaine des Hautes
Glaces Rye 20

Accompagnements : Badoit +2, Soda ou Jus de fruits +3, Red Bull +4

LIQUEURS & DIGESTIFS 4cl

Amaretto Disaronno 10 Limoncello 10 Manzana 10
Sambucca 13 Kahlua 13 Bénédictine 13 Peter Heering 13
Chartreuse Verte 13 Cointreau 10 Bailey's 10 Get 27 ou 31 12
Liqueur de Bergamote 13 Fair Kumquat 13 La Fée 14

LES CALVADOS LES ARMAGNACS Laubade 1978 32
Busnel VSOP 18 Laubade VSOP 20
Busnel XO (12 ans) 28 Laubade XO 23

LES COGNAC

Remy Martin 1738 18 Remy Martin XO 32
Louis XIII (1 cl) 80 Louis XIII (2 cl) 120 Louis XIII (3 cl) 160
Louis XIII (4 cl) 200 Louis XIII (5 cl) 250

MONSIEUR BLEU



CARTE BAR



MONSIEUR BLEU

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

20 Avenue de New-York, 75116 Paris

+33 (0)1 47 20 90 47

—

Instagram : @MonsieurBleu

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

LES CLASSIQUES 17

COSMOPOLITAN MANHATTAN OLD FASHIONED
MARGARITA MOSCOW MULE BELLINI MOJITO SPRITZ

LES MARTINIS AU SHACKER 17

DRY MARTINI LITCHI MARTINI APPLE MARTINI
CUCUMBER MARTINI VESPER MARTINI RASPBERRY MARTINI

LES COCKTAILS CHAUDS 15

CIDRE CHAUD

Cidre Sassy, liqueur 30&40, miel, jus de citron jaune, cannelle,
clous de girofle, badiane & cardamome

VIN CHAUD

Vin rouge, orange fraîche, cardamome, clous de girofle,
cannelle, badiane & sucre

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 15

ODE VELVET

Jus de cranberry, purée de litchi, sirop de vanille & eau florale de lavande

APHRODITE PEPPER

Concombre pilé, sirop de poivron rouge, jus de citron vert,
Aquafaba Bio, ginger beer relevé au céleri et à la coriandre

SANGURIA

Jus de raisin noir centrifugé infusé à la framboise,
l'orange, la cannelle & combawa

APÉRITIFS 4cl

Ricard 11 Porto Offrey 10
Campari 11 Lillet Blanc, Rosé 11
Martini Rosso & Bianco 11

Bière Bouteille Heineken 9

Bière Bouteille Peroni 10

LES CRÉATIONS 19

SPRING'S COMING

Beefeater 24 infusé au concombre, Martini blanc, pamplemousse pressé,
extrait de feuilles d'olivier & écume de romarin

SOYLT & SWEET

Saké Heaven, liqueur de kumquat Fair, fruits rouges au basilic,
vinaigre de riz et sauce soja & kumquat pilé

JALISCO NEGRONI

Tequila Avion Silver, Mezcal del Maguey, Carpano Antica Formula
& Campari infusé au romarin

SPARKLING WEDDING

Vodka Absolut Elyx infusé à la poire vanillée, jus de pomme centrifugé,
citron jaune, sirop de physalis, émulsion basilic-yuzu
& Champagne Perrier-Jouët

COFFEE ME !

Rhum Sailor Jerry, espresso, sirop de houblon, bitter orange,
Whisky tourbé & écume de bière

BLACK CHERRY

Whisky Jameson infusé au gingembre, Chartreuse Verte,
jus de citron jaune, sirop de cerise amarena & Finley ginger ale

en Long Drinks (25cl) ou en Short Drinks (12cl)

LES ENCAS

Bruschetta, stracciatella, San Daniele 17

Petits calamars frits, sauce tartare 17

Nems vietnamiens 22 Pizzeta à la truffe 25

Crevettes' rolls 28

Comté 36 mois 22

Assiette de fruits de saison 20

Assortiment de mignardises (8 pièces) 19



LES CHAMPAGNES

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut V. 20 — Btl. 110

Champagne Perrier-Jouët Blason Rosé V. 25 — Btl. 180

Champagne Ruinart Blanc de Blancs V. 25 — Btl. 200

Champagne Ruinart Rosé V. 28 — Btl. 200

LES VINS AUX VERRES

LES VINS BLANCS

Pouilly-fumé « Petit fumé » Domaine Michel Redde 2018 V. 10

Macon-Cruzilles « Genievrières » Domaine Guillot-Broux 2017 V. 14

Pouilly-fuissé « Tête de Cru » Château-Fuissé 2016 V. 16

Condrieu Domaine Christophe Pichon 2017 V. 20

LES VINS DOUX

Muscat du Cap Corse Yves Leccia 2017 V. 14

LES VINS ROSÉS

Côtes de Provence Château Minuty, Prestige 2018 V. 10

LES VINS ROUGES

Bourgogne Pinot Noir Domaine Chantal Lescure 2017 V. 11

Saint-Joseph Maison & Domaines Les Alexandrins 2017 V. 14

Graves Clos Floridène 2015 V. 16

Marsannay « Les Mogottes » Michel Magnien 2016 V. 20