

VINS



WINES



VINS / WINES

AU VERRE
BY THE GLASS

ROUGES *REDS* 14CL

Lirac AOC 10€
Xavier Vignon 2019
Grenache / Syrah

Lalande de Pomerol 12€
Château La Rose Trémière 2022
Merlot

Sancerre AOC 12€
Domaine des Terres Blanches 2022
Pinot Noir

Savigny-Lès-Beaune Aux Petits Liards 14€
Doudet-Naudin 2021
Pinot noir



BLANCS WHITES 14CL

Sancerre AOC BIO 10€
Domaine Serge Laloue 2023
Sauvignon blanc

Entre Deux Mers AOP 10€
Château Laubarit 2023
Sauvignon / Sémillon / Muscadelle

Pinot Gris AOP Grand Cru 12€
Gloeckelberg Domaine F. Engel 2020
Pinot Gris

Chablis 1^{er} Cru AOP Montmains 18€
Samuel Billaud 2021
Chardonnay

ROSÉS 14CL

Figuière Première 12€
Côtes de Provence 2023/24
Cinsault / Grenache / Mourvèdre

CHAMPAGNES 12CL

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut 12€

Ruinart Blanc de Blancs 18€



VINS / WINES

À LA BOUTEILLE
BY THE BOTTLE

ROUGES *REDS* 75CL

BOURGOGNE

Savigny-Lès-Beaune Aux Petits Liards 60€
Doudet-Naudin 2021
Pinot Noir

Mercurey 1^{er} Cru Clos des Myglands Monopole 80€
Domaine de Faiveley 2022
Pinot Noir

Aloxe-Corton Les Combes 95€
Rapet Père & Fils 2023
Pinot noir

Chassagne Montrachet 120€
Olivier Leflaive 2022
Pinot Noir



CÔTES-DU-RHÔNE

Lirac AOC 35€
Xavier Vignon 2019
Grenache / Syrah

Crozes Hermitages Etoile Noir 60€
Domaine Melody 2022
Syrah

Côte-Rôtie Mon village 110€
Stéphane Ogier 2017
Syrah

BEAUJOLAIS

Morgon AOC BIO 40€
Kevin Descombes 2022
Gamay

BORDEAUX

Lalande de Pomerol 50€
Château La Rose Trémière 2022
Merlot

Saint Emilion 60€
Tour du Vignot 2018
Cabernet franc / Cabernet-Sauvignon / Merlot

Fronsac AOC 70€
Château les Trois Croix 2018
Merlot / Cabernet Franc



SUD-OUEST

Cahors

Château Eugénie 2020
Malbec / Merlot

40€

LANGUEDOC

Saint-Chinian AOP

Château de Ciffre 2022
Syrah / Grenache

35€

Les Anges

Comtes de Lorgeril 2021
Grenache

65€

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre AOC

Domaine des Terres Blanches 2022
Pinot Noir

60€

ESPAGNE

RIOJA Alavesa DOC

Bodega Ostatu Tinto 2022

40€

PORTUGAL

DOURO DOC

Quinta da Romaneira «Sino» 2018/19

40€



BLANCS *WHITES* 75CL

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre BIO 40€
Domaine Serge Laloue 2023
Sauvignon Blanc

Pouilly-Fumé Fumette 50€
Domaine Les Ormousseaux 2023
Sauvignon Blanc

ALSACE

Pinot Gris AOP Grand Cru 50€
Gloeckelberg Domaine F. Engel 2020
Pinot Gris

PAYS D'OC

Mademoiselle de Pennautier 50€
Château de Pennautier 2024
Chardonnay / Sauvignon / Viognier

BORDEAUX

Entre Deux Mers AOC 35€
Château Laubarit 2023
Sauvignon / Sémillon / Muscadelle



PROVENCE

Côtes de Provence 50cl 25€
Figuière Première blanc 2023/24
Rolle / Sémillon

Alpilles IGP BIO 70€
Domaine Fontchêne « Aupiho »
Roussane / Grenache

BOURGOGNE

Pouilly-Fuissé 70€
AME Eric Forest 2023
Chardonnay

Chablis 1^{er} Cru AOP Montmains 100€
Samuel Billaud 2021
Chardonnay

ITALIE

Moscato D'Asti DOC 35€
Marco Porello
Muscat Blanc



ROSÉS 75CL

Peyrassol BIO
IGP Méditerranée 2023
Grenache / Syrah

40€

Figuière Première
Côtes de Provence 2023/24
Cinsault / Grenache / Mourvèdre

60€

CHAMPAGNES 75CL

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

50€

Nicolas Feuillatte Réserve Rosé

55€

Ruinart Blanc de Blancs

100€

BOLSSONS



DRINKS



COCKTAILS SIGNATURE

Spritz Delaunay 16cl 16€
Liqueur pêche, Apérol, Nicolas Feuillatte
Peach liqueur, Apérol, Nicolas Feuillatte

Maverick de Mérode 14cl 16€
Calvados Christian Drouin, Monin orgeat, Passion,
Nicolas Feuillatte, Poivre noir
*Calvados Christian Drouin, Orgeat Syrop, Passion Fruit,
Nicolas Feuillatte, Black Pepper*

Bernhardt Martini 14cl 16€
Café, Doorly's 12 ans, Monin vanille, Fair Café
Coffee, Doorly's 12 ans, Vanilla syrop, Coffee liqueur

Gin Fitzgerald 16cl 16€
Gin MARE, Chambord, Monin cerise, Basilic,
Citron jaune, Tonic
*Gin MARE, Chambord, Cherry syrop, Basil, Lemon,
Tonic water*

Oaxaca Smith 9cl 16€
Mezcal, Woodford Bourbon, Angustura,
Sirop d'orange maison
*Mezcal, Woodford Bourbon, Angustura,
Orange homemade syrop*

Cocktails classique à la demande 15€
Classic cocktails on demand



MOCKTAILS 16CL

Miller

12€

Jus de cranberry, Menthe, Gingembre, Eau gazeuse, Citron
Cranberry juice, Mint, Ginger, Sparkling water, Lemon

Anderson

12€

Monin cassis, Jus d'ananas, Jus de pomme
Blackcurrant Syrop, Pineapple juice, Apple juice

Laurencin

12€

Nectar d'abricot, Jus d'orange, Jus d'ananas, Monin vanille
Abricot Nectar, Orange Juice, Pineapple juice, Vanilla syrup

Cahun

12€

Purée de Mangue, Citron vert, Soda water, Sirop d'érable
Mango purée, Lime, Soda water, Maple syrup



BIÈRES

BEERS 33CL

Deck & Donohue Cuvée des Moissons 4,8% 7€

Deck & Donohue Aube 4,8% 7€

Deck & Donohue IPA Indigo 6,5% 7€

CIDRES

CIDERS 33CL

Sassy Bio « Angélique » 7€



SOFTS

Jus de fruits frais orange ou pamplemousse 25cl 7€
Fresh juice orange or grapefruit

Jus de fruits Alain Milliat BIO 33cl 7€
Ananas, tomate, abricot ou pomme
Alain Milliat fresh juice : pineapple, tomato, apricot or apple

Citronnade BIO – Alain Milliat 33cl 8€
Organic lemonade – Alain Milliat

Eau plate filtrée 75cl 4€
Filtered still water

Eau gazeuse filtrée 75cl 4€
Filtred sparkling water

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33cl 7€

Tonic Fever-Tree 20cl 6€

Ginger Beer Fever-Tree 20cl 6€

Ginger Ale Fever-Tree 20cl 6€



CAFÉS *COFFEES*

Espresso, noisette Espresso, macchiato	5€
Double espresso, café allongé Double espresso, americano	6€
Café au lait Latte	7€
Cappuccino	7€
Chocolat chaud Hot chocolate	7€



THÉS ET INFUSIONS

TEAS AND HERBAL TEAS

KODAMA

Le thé - Drawing Thé vert au riz grillé, mandarine, basilic sacré <i>Green tea with roasted rice, mandarin orange, basil</i>	7€
Thé noir Parisian Breakfast BIO <i>Black tea Parisian Breakfast - Organic</i>	7€
Jasmin BIO Thé vert au jasmin & thé blanc <i>Jasmine green tea & white tea</i>	7€
Double jeu Thé noir, amandes, noix <i>Black tea, almond, nut</i>	7€
London 7AM BIO Earl grey, vanille en morceaux <i>Earl grey, vanilla pieces</i>	7€
Le vent en poupe BIO Thé vert, menthe verte <i>Green tea, mint</i>	7€
L'infusion - Drawing Mélisse, gingembre, sureau <i>Lemon balm, ginger, elderberry</i>	7€
À poings fermés BIO Infusion, camomille, mélisse, citronnelle <i>Camomile, lemon balm, elderberry</i>	7€
La vie à pleines dents BIO Rooibos, pomme, cannelle <i>Rooibos, apple, cinnamon</i>	7€



APÉRITIFS 6CL

Ricard ou Pastis Henri Bardouin
Suze
Porto Graham's Tawny ou Blanc

7€
7€
7€

VERMOUTHS 6CL

Campari
Martini Rosso / Bianco
Cocchi Vermouth di Torino Storico

7€
7€
7€

LIQUEURS *LIQUORS* 6CL

Amaretto Adriatico almonds
Cointreau
Fair café
Grand Marnier
Nardini Acqua di Cedro
Nusbaumer Poire Williams
Nusbaumer Mirabelle
Nusbaumer Liqueur de menthe poivrée
Chartreuse Verte / Jaune

7€
7€
7€
7€
7€
7€
7€
7€
14€



WHISKY, BOURBON 4cL

Nikka Taketsuru Pure Malt	12€
Nikka From the Barrel	10€
The Macallan Double Cask 12 ans	18€
Dalmore 12 ans	11€
Dalmore 15 ans	18€
Laphroaig Quarter cask	12€
Woodford Reserve Rye	10€
Woodford Reserve Bourbon	10€
Woodford Reserve Double Oaked	12€
Naked Malt	10€
Benriach 21 ans – the twenty one	32€
Orchard house	10€
Jack Daniel's Bonded	10€
Jack Daniel's Triple Mash	10€
Kilchoman Batch Strength	14€
Kilchoman Sanaig	14€
Bushmills	12€

RHUMS *RUMS* 4cL

Plantation Rum XO 20 th Anniversary	10€
Eminente 7 ans Reserva	10€
Hampden 8 ans	11€
Neisson Profil 105	12€
Neisson Profil 107	12€
Neisson Profil 62	12€
Worthy Park 1670	14€
J.M 2013	18€
Isautier 13 Ans 2008 L'aventurier	18€
Clairin 2021 Sajous	10€
Clairin 2022 Vaval	10€
Papalin 10 ans Réunion	14€
Long Pond 2005 Cambridge	32€
Plantation Rum 2007 Barbade	14€
Arhumatic rum raisins	10€



GINS 4CL

Hendrick's	10€
Gin Mare	12€
Citadelle	12€
The Botanist Rested	14€
Isle of Harris	14€
Fair Gin	10€
Bimber Kumquat Gin	10€
Height of Arrows Heavy Gin	10€

TEQUILA, PISCO, MEZCAL 4CL

Ocho 2023 Blanco – San Jeronimo	10€
Pisco Waqar	10€
Derrumbes N.3 San Luis	10€
Mezcal Union	10€
Bozal Ensemble	14€

COGNACS 4CL

Ferrand 1840	12€
Ferrand Dry Curacao	10€
Ferrand 1984 Grande Champagne	32€
Rémi Landier XO Fin Bois	24€
Rémi Landier VSOP	14€
Remy Martin Accord Royal 1738	18€
Camus XO Carafe prestige	45€



ARMAGNACS 4CL

L'encantada 25 ans	14€
L'encantada 1982 Domaine Del Cassou	32€
Château de Bordeneuve Hors d'Âge	14€
Château de Bordeneuve V.S.O.P	14€

CALVADOS 4CL

Sassy Calvados XO	10€
Christian Drouin Le Calvados Domfrontais	12€
Christian Drouin Selection AOC	10€
Christian Drouin 18 ans Hors d'Age	18€
Christian Drouin 15 ans AOC	16€
Christian Drouin La Blanche	16€
Christian Drouin 1998 Pays d'Auge	32€
Victor Gontier 2004 Domfrontais	16€

SAKÉS 4CL

Takeno 2021 Iwai Kurabu	10€
Masumi Shiro white	10€
Izumibashi Tonbo Green	10€

TAPAS



MENU



Salade de mini tomates multicolores, vinaigrette au yuzu,
jeunes pousses de shiso 12€
Mini multicolored tomato salad, yuzu vinaigrette,
young shiso shoots

Croquettes d'halloumi, crème de piquillos,
rapé de Scamorza 14€
Halloumi croquettes, piquillo pepper cream, scamorza

Magret fumé maison, crème d'anguille fumée,
rhubarbe 15€
House-smoked duck breast, smoked eel cream, rhubarb

Crudo de dorade, tagliatelles de concombre
au sésame, jus frais 16€
Sea bream crudo, cucumber tagliatelle
with sesame, cucumber juice

Croque truffé, comté affiné, jambon blanc 18€
Truffled toasted bread, aged Comté, white ham

Fromage du moment 12€
Cheese of the moment

Sorbets maison – mangue, fraise et cacao 12€
Homemade sorbets – mango, strawberry, and cocoa



**'MISS FULLER HOTEL
LE SERPENTINE RESTAURANT**

11 avenue Mac-Mahon
75017 Paris

@missfullerhotel
@leserpentine-restaurant