WHALE BAR

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS & CHOCOLATS

Café Expresso	3 €
Café Décaféiné	3 €
Café Double Expresso	4.5 €
Café Crème	4 €
Capuccino	5 €
Café Frappé	5 €
Chocolat Chaud	5 €

THÉS "Palais des thés"

Thé Noir	5 €
Thé Vert	5 €
Thé Oolong	5 €
Thé Rooibos	5 €
Thé Détox	5 €
Infusion	5 €
Thé Glacé Maison	5 €

DÉTOX "Palais des thés"

DETOX Brésilienne :
Délicieux mélange BIO énergisant de thé vert, de maté, d'açai et de guarana, complété par l'acidité du fruit de la passion. À déguster chaud ou glacé.

DETOX Japonaise :
Délicieux mélange BIO détente associant le thé vert Sencha, la spiruline et de sarrasin, agrémenté de douces notes de poires nashi. À déguster chaud ou glacé.

DETOX Scandinave :
Délicieuse infusion BIO idéal pour les défenses immunitaires composé de bouleau, d'argousier, de cranberry et de myrtille. À déguster chaud ou glacé.

DETOX Balinaise :
Délicieuse infusion BIO relaxante de citronnelle, de galanga et de notes exotiques de mangue et papaye. À déguster chaud ou glacé.

Jardin Tropical :
Délicieuse infusion BIO aux notes gourmandes de mangue, ananas et papaye. À déguster chaud ou glacé.

L'Herboriste N°74:
L'Herboriste N°74 est un mélange raffiné de tilleul, de camomille et de fleur d'oranger. Certifiée BIO, cette infusion est très appréciée pour ses vertus calmantes. Cette recette est légèrement acidulée avec des notes plus zestées évoquant davantage la fleur d'oranger.

L'Herboriste N°95:
Citronnelle Gingembre Carotte est une infusion raffinée BIO très appréciée pour ses vertus vivifiantes. L'association de la citronnelle, du gingembre et de la carotte crée un équilibre inhabituel, source de bien-être.

PALAIS DES THÉS
PARIS

LES RAFRAICHISSEMENTS

SOFTS :

Jus de Fruits Granini 25cl : *Orange, Abricot, Fraise, Banane, Letchi*	5 €
Coca-Cola 30cl	5 €
Coca Zéro 50cl	5 €
Fever Tree 20cl : *(Tonic, Elderflower, Ginger-beer)*	5 €
Schwepps Agrumes 50cl	5 €
Orangina 33cl	5 €
Sprite 33cl	5 €
Édéna 50cl	3 €
Édéna 1L	5 €
Edena pétillante 50cl	3 €
Edena pétillante 1L	5 €

MOCKTAILS

JUS DE FRUITS FRAIS :	8 €
DÉTOX : *Jus de Pomme, Concombre, Sirop de Gingembre, Citron*	9 €
IBIZA SMOOTH : *Ananas, Purée de Passion, Banane, Jus d'Orange, Yahourt Glacé*	9 €
SUNSET : *Jus de Pamplemousse, Jus de Citron, Purée de Fruits Rouges, Eau Gazeuse*	9 €
SUNRISE : *Ananas, Jus d'Orange, Purée de Framboises*	9 €
VIRGIN MOJITO : *Menthe fraîche, Citron vert, Sirop de Sucre de canne, Eau Gazeuse, Sucre de canne*	9 €
VIRGIN COLADA : *Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Purée de Coco, Sirop de Vanille*	9 €

BIÈRES

DODO	5 €
PHOENIX	6 €
HEINEKEN	6 €
LEFFE BRUNE	6 €
SALITOS	6 €

APÉRITIFS & DIGESTIFS

RICARD	6 €
KIR 15cl (Cassis ou Goyavier, Framboise, Pêche)	8 €
MARTINI (Rouge ou Blanc)	8 €
GET 27	9 €
BAILEYS	9 €
COGNAC XO	10 €
TRIPLE SEC	10 €
LIMONCELLO	10 €
RHUM ARRANGÉ BLARD (mangue, letchi, ananas)	12 €

COCKTAILS ALCOOLISÉS

TREE PUNCH *Rhum 3 stars Plantation, Sucre de canne, Citron vert, Glace*	8 €
DARKLOU *Rhum Dark Plantation, Sucre de canne, Citron vert, Glace*	9 €
CAÏPIRINHA *Cachaça, Sucre de canne, Citron vert*	9 €
MOJITO THE ORIGINAL *Rhum 3 stars Plantation, Sucre de canne, Citron vert, Menthe fraîche, Eau gazeuse, Glace*	10 €
DAÏQUIRI *Rhum 3 stars Plantation, Jus de Citron pressé, Glace*	10€
PINA COLADA *Rhum 3 stars & Dark Plantation, Jus d'Ananas, Purée de Coco, Sirop de Vanille*	10 €
TEMPÊTE TROPICALE *Rhum 3 stars Plantation, Sirop de Vanille, Purée de Fruits de la passion, Piment*	12 €
TIKKI DARK *Rhum Dark Plantation, Jus de Mangue, Jus d'Ananas, Jus de Citron, Ginger-beer, Bitter Tiki, Glace*	12 €
DARK'N STORMY *Rhum Dark Plantation, Citron vert, Ginger-beer, Sirop de Sucre de Canne*	12 €
MAÏ-TAÏ *Rhum Dark Plantation, Triple Sec, Sirop d'Orgeat, Jus de Citron*	12 €
APEROL SPRITZ *Apérol, Vin blanc mousseux, Eau Gazeuse, Rondelle d'Orange*	8 €
AMERICANO *Martini rouge, Campari, Eau Gazeuse et Rondelle d'Orange*	10 €
FROSÉ ALLA FRAGOLA *Rosé glacé, Pisco, Purée de Fraises, Sirop de Fleurs de Sureau, Miel, Jus de Citron*	12 €
GIN TONIC *Citadelle Gin, Tonic, Glace, Zeste de Citron*	9 €
AGRUMES TONIC *Citadelle Gin, Tonic de Fleurs de Sureau, Glace, Zeste d'Orange et de Citron*	11 €
JARDIN D'ÉTÉ *Citadelle gin, Soda méditerranéen Fever-Tree, Glaçons, Romarin et concombre*	11 €
GIN FIZZ *Citadelle Gin, Jus de Citron, Sucre de Canne, Eau gazeuse*	11 €
GIN BASIL SMASH *Citadelle Gin, Baie Rose, Sirop de Basilic, Eau gazeuse*	11 €
NÉGRONI *Citadelle gin, Campari, Dolin vermouth rouge, Rondelle d'Orange*	11 €
MOSCOW MULE *Vodka, Citron vert, Ginger-beer*	10 €
CAIPIROSKA *Vodka, Sucre de Canne, Citron vert*	10 €
COSMOPOLITAIN *Vodka, Triple sec, Jus de Cranberry, Jus de Citron, Sucre de Canne*	10 €
SEX ON THE BEACH *Vodka, Crème de Pêche, Crème de Framboise, Jus d'Ananas, Jus de Cranberry*	10 €
MARGARITA *Tequila, Triple sec, Jus de Citron*	10 €
LONG ISLAND *Tequila, Vodka, Gin, Rhum, Triple sec, Citron pressé, Coca*	14 €

CARTE GOURMANDE

PLANCHAS

VIVA ESPAÑA : Jambon Serrano & ses Condiments, Pains Grillés, Beurre — 18 €
Serrano ham & Condiments, Toasted Breads, butter

FORZA ITALIA : Burrata crémeuse , Tomates, Fleur de Sel & Poivre, Pains Grillés & Huile d'Olive — 19 €
Whole Burrata with Salt Flower & Pepper, Tomatoes, Toasted Breads and Olive Oil

OCÉAN : Saumon Fumé, Marlin Fumé , Rillettes de Légine au combava , Pains Grillés & Beurre — 20 €
Smoked Salmon, Smoked Marlin, Kaffir lime Toothfish Rillettes and Toasted Breads & Butter

PÉRIGORD : Pot de Foie gras 120 gr, accompagné de ses Toasts, Confiture de Figues — 24 €
Pot of Foie Gras 4 oz, accompanied by Toasts and Fig jam

TAKAMAKA : Assortiment de Fromages accompagnés de Confiture et Fruits secs — 24 €
Assortment of Cheeses, accompanied by Jam and dried Fruits

2A : Méga Mixte avec Charcuteries et Fromages, Condiments, Noix, Noisettes et Fruits secs — 28 €
Mixed of Cold Cuts and Cheeses, Condiments, Nuts, Hazelnuts and dried Fruit

Les planches seront accompagnées de Gressins

TAPAS

BOUCHONS : ***La pièce*** — 0.5 €

ASSIETTES D'ACCRAS (9 pièces) — 8 €
Fish cakes

RILLETTES DE MARLIN PÉÏ & Pains Toastés — 8 €
Rillettes of marlin & Toasts

RILLETTES DE LÉGINE AU COMBAVA & Pains Toastés — 9 €
Rillettes of Toothfish & Toasts

TRIO DU JOUR : Tapenade faite maison, Houmous fait maison, Crème de Tomates Séchées & Pains Toastés — 12 €
Homemade Olive Tapenade, homemade Houmous, Cream of Dried Tomatoes, Toasts

ASSIETTE DE MARLIN PÉÏ & Pains Toastés — 12 €
Marlin fish platter and Toasts

BRUSCHETTA : Pain de campagne grillé, garni d'Ail, macédoine de Tomates assaisonnées d'Huile d'Olive et parfumées à l'Origan — 12 €
Toasted farmhouse bread with Garlic, served with diced Tomatoes seasoned with Olive Oil and flavoured with Oregano

DOUCEURS

GÂTEAU DU JOUR fait maison — 7 €
Homemade *Sweet cake*

MI CUIT AU CHOCOLAT, Glace à la vanille ou Coco — 9 €
Chocolate lava cake, Vanilla ice cream

CARPACCIO D'ANANAS et sa menthe fraîche — 10 €

TUTTI FRUTTI: Planche de fruits frais de saison péï (selon disponibilité) — 12 €
Fresh seasonal fruits from Reunion Island (depending on avaibility)

GRANOLA : Yaourt grec, Granola aux épices et au miel, Coulis fruits rouge & Fruits — 12 €
Greek yogurt, Muesli with honey and spices, Fruits

CAFÉ OU THÉ GOURMAND : Assortiment de 4 petits desserts — 13 €
Coffee or Tea and its 4 small desserts

VINS & CHAMPAGNES

LES VINS BLANCS

	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
ENTRE DEUX MERS CHATEAU CANET – *Vin frais, sec et rafraîchissant aux notes citronnées. VIN BIO*	26€	7€
CHARDONNAY IGP DOMAINE GAYDA – *À la fois floral et fruité avec une touche briochée.*	26€	7€
VIOGNIER IGP DOMAINE DE LA BAUME – *Vin ample et savoureux avec des notes de poivre blanc.*	28€	
HAUT POITOU AOP SAUVIGNON – *Fruit blanc et vin très expressif. Notes minérales.*	30€	
CHABLIS Vieilles Vignes DOMAINE DAMPT – *Belle complexité avec un mélange de minéralité et d'agrumes.*	49€	

LES VINS ROSÉS

	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
LUBERON IGP LE TEMPS DES PLAISIRS – *Bouche ronde et fraîche*	26€	7€
CÔTES DE PROVENCE AOP DOMAINE LA GALINIERE – *Bel équilibre entre l'acidité et le gras. VIN BIO*	36€	
BANDOL DOMAINE DES LUQUETTES – *Vin élégant, riche et bien équilibré.*	49€	

LES VINS ROUGES

	Bouteille 75 cl	Verre 12cl
CÔTES DU RHÔNE DOMAINE CLAVEL – *Vin souple et généreux aux notes de fruits rouges et touche de cacao.*	26€	7€
PIC ST LOUP AOP DOMAINE HAUT LIROU – *Notes de garrigue. Belle expression du terroir.*	36€	
CROZES HERMITAGE DOMAINE BREYTON – *Arômes de fruits rouges, légèrement épicé en bouche. VIN BIODYNAMIQUE*	50€	
HAUTES CÔTES DE NUIT DOMAINE M. GRIVOT – *Une saveur franche et ferme boisée.*	48€	
SAINT EMILION AOP CHATEAU LE BARRY – *Bouche suave, vin puissant et ample.*	36€	
LALANDE DE POMEROL CHATEAU LA FREROTTE – *Vin rouge puissant aux notes de fruits rouges. Belle longueur en bouche.*	48€	

LES CHAMPAGNES

	Bouteille 75 cl	Coupe 10 cl
JACQUART Mosaïque Signature	90€	14€
DEUTZ Brut	135€	
RUINART Brut	150€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix nets TTC