

COLLECTORS BAR

Côté salé

Planche mixte à partager 🍷🍷🍷🍷 French cheese and charcuterie plate to Share Jambon ibérique, Coppa di Parma, Saucisse sèche, Rocamadour, comté, Ossau Iraty	25 €
Huîtres n°3 Spéciales de chez Gillardeau x 6 6 Oysters n°3 “Speciales”from Gillardeau	24 €
Surf&Turf 🍷🌿🍷 Suprême de volaille et bisque de crabe bleu, écrasé de pomme de terre ail et safran	33 €
Cabillaud, fenouil en textures, 🍷🍷🍷🍷 pomme granny,huile de ciboulette Cod, fennel, Granny Smith apple, chive oil	32 €
Risotto de puntalette, légumes 🍷🍷🍷🍷🍷 de saison et jus d’herbes Risotto with puntalette, seasonal vegetables, and herb juice Risotto de Puntalette, mascarpone truffe, fève, carotte en sifflet, potimarron rôti, sauce herbacée, huile verte, shiso et radis givré	29 €
Caviar Kaspia Baeri – Blinis et crème 🍷 Boîte 50 grs Kaspia Baeri Caviar – Blinis and cream – 50 g tin	100 €
Assortiment de sandwich club, 🍷🍷🍷🍷 pomme paille et salade verte Assortment of sandwiches, paille fries, and salad Dinde cerfeuil mimosa, saumon fumé, concombre et aneth, piquillos, tomate et olive	18 €
Croq truffe, pomme paille, 🍷🍷🍷 et salade verte Truffle “croque monsieur”, paille fries and salad Croque-monsieur à la truffe, pomme paille et salade verte	26 €
Le cœur de saumon fumé by Kaspia 🍷🍷🍷 Kaspia’s smoked salmon Cœur de saumon fumé by Kaspia, crème crue, blinis et citron jaune	28 €
Salade Caesar Art Basel 🍷🍷🍷🍷 Caesar salad Art Basel Romaine, œuf pochée, volaille, parmesan, huile d’olive, croutons, tomate, cébette, radis, cresson	18 €
Velouté de potimarron éclats 🍷🍷🍷🍷 de chataignes Pumpkin velouté with chestnut Velouté de potimarron, éclats de chataignes, noisettes	18 €
Oeuf mimosa 🍷🍷🍷🍷🍷 Mimosa egg Oeuf mimosa, mache et crouton torréfiés, condiment oignon doux & avruga	12 €
Soupe de lentilles, graines 🍷 de courges torréfiées Lentil soup with roasted pumpkin seeds Soupe de lentilles, graines de courges torréfiées	18 €
Assortiment de Mezze Vegan 🍷 Vegan Mezze Assortment Baba ghannouj, Moudardara, Houmous de betterave, 3 dolma, pain pita libanais.	24 €

Côté sucré

Duo de cake 🍷🍷🍷🍷 Cake duo Pistachio-raspberry - chocolate tonka bean marble	9 €
Les mini Macarons 🍷🍷🍷 (assortiment de 5) Mini Macarons (assortment of 5)	10 €
Salade de fruits de saison, infusion aux baies de verveine Seasonal fruit salad, vervena berry infusion	12 €
Paris Brest 🍷🍷🍷🍷 	14 €
Comme une tarte citron 🍷🍷🍷 Like a Lemon tart	12 €
Finger chocolat Caramel 🍷🍷🍷 Chocolate Caramel Finger biscuit	14 €

Grignotages Snacks

Noix de Cajou truffe noire 🍷 Black truffle cashew nuts	6 €
Mélange Sainte Victoire 🍷 Sainte Victoire mix	6 €
Sablés salés olive et romarin Olive & rosemary shortbread	7 €

Vins blancs White wines

Sancerre, 2024 Domaine Tassin, AOP	12,5cl 75cl	9 € 45 €
Pouilly Fumé, 2023 Domaine Veneau, AOP	12 € 56 €	
Chablis, 2024 Domaine Jean Marc Brocard, AOP	12 € 58 €	
Montagny 1er Cru, 2021 Domaine Montorge, AOP	95 €	

Vins rouges Red wines

Haut Médoc, 2017 Moulin de la Lagune, AOP	12,5cl 75cl	9 € 45 €
St Emilion Grand Cru, 2015 Château Trianon, AOP	10 € 49 €	
Saint-Joseph, 2017 Poivre et Sol, AOP	12 € 58 €	
Aloxe Corton, 2020 Domaine Cornu, AOP	96 €	

Champagnes

“R” de Ruinart	15cl 75cl	24 € 120 €
Ruinart Rosé		160 €
Ruinart Blanc De Blancs		170 €

Cocktails

Faubourg des Iles	12cl	15 €
Marais		15 €

Mocktails

Rouge Pigalle	12cl	9 €
Brise Voltaire		9 €

Bières Beers

La Parisienne Blonde Pale Ale	33cl	9 €
La Parisienne Blanche	33cl	9 €
La Parisienne « le titi Parisien » IPA	33cl	9 €

Boissons fraîches Soft drinks

Evian	33cl	6 €
Badoit	33cl	6 €
Coca-Cola	33cl	8 €
Coca-Cola Zero	33cl	8 €
Thé vert glacé passion et menThé Passionfruit and mint green ice tea	25cl	9 €
Thé blanc glacé litchi et hibiscus Litchee and hibiscus white ice tea	25cl	9 €
Nectar de poire Pear nectar	25cl	9 €
Jus de pomme tentation Apple juice	25cl	9 €
Nectar d’abricot Apricot nectar	25cl	9 €

Café Coffee

Espresso	6cl	4 €
Double espresso	12cl	8 €
Americano	20cl	8 €
Latte	25cl	8 €
Cappuccino	20cl	8 €

Thé Tea

Sélection de thés	25cl	8 €
Tea selection Ceylan, fruits rouges, jasmin, thé vert, Earl Grey, menThé, vanille-caramel, verveine		

Allergènes

 Veggie	 Vegan	 Porc	 Gluten	 Crustacés
 Oeufs	 Poissons	 Arachides	 Soja	 Lait
 Fruits à coques	 Céleri	 Moutarde	 Graines de sésame	 Anhydride sulfureux
 Lupin	 Mollusques			