



CAFÉ LAURENT  
PARIS

Le Café Laurent a ouvert en 1690 et a toujours été  
Un haut lieu de la vie littéraire et artistique parisienne.  
En 1947, il devient, de manière éphémère, le Tabou,  
Rendez-vous des Intellectuels les plus célèbres de l'après-guerre  
& berceau mythique du jazz parisien.

**Nous avons le plaisir de vous accueillir à nos concerts de Jazz  
du Lundi au Samedi soir.**

*Café Laurent have been the headquarters of literary & artistic life  
In Saint Germain des Prés since 1690.  
In 1947, after the second world war, it became the Tabou,  
A meeting place for famous intellectuals  
& one of the Jazz birthplaces in Paris.*

***We are pleased to welcome you to our Jazz concerts  
from Monday through Saturday nights.***

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à minuit tous les jours  
*Opening hours from 4.30pm to midnight every day*

Informations, [www.hoteldaubusson.com](http://www.hoteldaubusson.com)

# Improvisations de Saison 14cl

## HARUKAZE - 春風

19

### SEIJAKU - 静寂

Tequila infusée à l'hibiscus, wasabi,  
jus de pomme-coing, jus de citron

### MAKO RO- 魔晁炉

Clément canne bleue, wasabi, chartreuse verte,  
jus citron vert, ginger beer



## William Kidd

20

### Gun Powder

Hendrick's, baie de timur, concombre frais,  
poivre noir

### Quedagh Merchant

Hendrick's Orbium, passion,  
Myrtille



## Rafraîchissements

12

### LA CITRONNADE

Jus de citron frais, eau minérale pétillante, sirop de sucre de canne

### L'ORANGEADE

Jus d'orange frais, eau minérale pétillante

### LE THE FROID

Thé noir citron vert gingembre Patrick Font

### L'AGRUMADE

Jus d'orange frais, jus de pamplemousse frais,  
jus de citron vert, cordial baie de timur, eau minérale pétillante

Prix nets en euros. A consommer avec modération.  
Net prices in euros. Drink responsibly.

# CHAMPAGNES – AOP



	BOUTEILLE 75CL	COUPE 17CL
<b>BRUT</b>	78	17
<b>ROSE BRUT</b>	85	19
<b>MILLESIME</b>	87	20
<b>BLANC DE-BLANC</b>	125	
<b>AMOUR DE DEUTZ</b>	195	

	BOUTEILLE 75CL
<b>CHAMPAGNE GEOFFROY EMPREINTE</b>	89
<b>CHAMPAGNE GEOFFROY BLANC DE ROSE</b>	110
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b>	115
<b>MOET &amp; CHANDON GRAND VINTAGE</b>	120
<b>VEUVE CLICQUOT ROSE VINTAGE</b>	145
<b>GRANDE DAME VEUVE CLICQUOT</b>	245
<b>CUVEE DOM PERIGNON</b>	285

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.

Prix nets en euros. A consommer avec modération.

*Le Café Laurent welcomes you from 4:30 P.M to Midnight every day.*

*Net prices in euros. Drink responsibly.*

## COCKTAILS SIGNATURES 14cl

21

### VIEILLE CHANSON DU JEUNE TEMPS

CALVADOS 15 ANS  
CRANBERRY  
MENTHE-PASTILLE

*Traversez les sous-bois en flânant l'espace d'un instant, et admirez la poésie du moment. Pensez à cueillir le jour, avant de pour toujours, y penser.*

ZIMA - ЗИМА  
ÉPICES HIVERNALES  
ZUBROWKA  
CITRON FRAIS  
TONIC

*L'hiver Parisien peut s'avérer mordant, et le meilleur remède semble être un endroit camouflé. Les épices d'hiver et la vodka polonaise à l'herbe de bison gardent les effluves hiémaux intacts dans ce cocktail, tout en vous réchauffant au coin de notre feu, ou devant l'un de nos concerts.*

### MAHOGANY

RHUM BARCELO IMPERIAL  
MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU  
LIQUEUR DE CHATAIGNE

*Les feuilles tombent et virevoltent dans les rues désertes d'un automne près de la Seine. Les notes de fruits à coque tourbillonnent de concert avec le vin, et viennent se glisser le long d'un rhum aux arômes de cacao.*

 INTER SPINAS FLORET  
GIN THOMPSON'S  
DEUTZ ROSÉ  
ROSE

*Au milieu de l'agitation et de l'air frais mais lourd d'un siècle de mouvements et de changements, existe un jardin hors du temps dans lequel il est dit que les fleurs poussent toute l'année. Havre de paix, ou ode au printemps, la légèreté et les arômes ne pourront que vous transporter.*

## COCKTAILS SOMMET 14cl

25

### MARGUERITE

HERRADURA REPOSADO  
CITRON VERT FRAIS  
COINTREAU  
SEL ROUGE D'HAWAII

### LA COSMOPOLITE

GREY GOOSE VX  
CITRON VERT FRAIS  
CANNEBERGE  
COINTREAU

### WHISKY ACIDE

BELLEVOYE BLANC  
SUCRE DE CANNE  
CITRON FRAIS

### SPIRIT OF ST LOUIS

GEOFFROY EMPREINTE  
DISARONNO  
CITRON VERT  
CERISE  
CANNEBERGE  
CLEMENT SELECT BARREL

# PARTITION de COCKTAILS MAISON 14cl

19

*NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR REALISER VOS CLASSIQUES FAVORIS.  
THE STAFF WILL BE DELIGHTED TO MAKE ANY OF YOUR FAVORITE CLASSIC COCKTAILS.*

## FLEGETON

MANGALORE, MARTINI RUBINO,  
CAMPARI, LIQUEUR DE PAMPLEMOUSSE

## PIAZZOLLA

TEQUILA, BAIE DE TIMUR, COINTREAU,  
CITRON VERT, TONIC

## LA POIRE GRAND FIZZ

GREY GOOSE LA POIRE, CITRON VERT,  
ST GERMAIN, EAU PÉTILLANTE

## RISERVA TONIQUE

MARTINI RISERVA AMBRATO,  
GREY GOOSE LA POIRE, TONIC

## NIGHTS SIDE

LIQUEUR DE THE VERT MATE,  
CITRON FRAIS, BOMBAY SAPPHIRE, MENTHOL,  
EAU PETILLANTE, PIMM'S N°1, CONCOMBRE

## T&T

LIQUEUR DE PÊCHE, LIQUEUR DE THÉ FUMÉ,  
TONIC, PAMPLEMOUSSE FRAIS



## MARTINI COCKTAIL 14cl

GIN BOMBAY SAPPHIRE OU VODKA KETEL ONE, MARTINI DRY

ALCOOL AU CHOIX

ALCOOL PREMIUM

19

21

26

## MANHATTAN 14cl

BULLEIT BOURBON, OU BULLEIT RYE

ALCOOL AU CHOIX

ALCOOL PREMIUM

19

22

26

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.

Prix nets en euros. A consommer avec modération.

*Le Café Laurent welcomes you from 4:30 P.M to Midnight every day.*

*Net prices in euros. Drink responsibly.*

## Les « CHAMPAGNE » 16cl

20

### RISERVA SBAGLIATO

CHAMPAGNE, MARTINI RISERVA RUBINO, CAMPARI,  
LIQUEUR DE CASSIS

### LAURENT

CHAMPAGNE, CAMPARI, LIQUEUR DE MANDARINE

### SWEET DREAMS

CHAMPAGNE, COINTREAU, LIQUEUR DE FRAMBOISE,  
PAMPLEMOUSSE FRAIS

### ST GERMAIN COCKTAIL

CHAMPAGNE, ST GERMAIN

## Les « SANS ALCOOL » 15cl

15

### INTERMEZZO

THÉ FROID CITRON VERT GINGEMBRE, MYRTILLE,  
FRAMBOISE, CRANBERRY

### VIRGIN TONIC

MARTINI FLOREALE, TONIC

### SWEET VELVET

CITRON VERT, FRAMBOISE, GINGER ALE

### LE PARESSEUX

HIBISCUS, MENTHOL, PAMPLEMOUSSE FRAIS,  
EAU PETILLANTE

### SONATINE

FRAMBOISE, ORANGE, POIRE

### RONDO

BITTER, MARTINI FLOREALE, EAU PETILLANTE

## Les « CODA » 14cl

19

### BOUQUET

BOMBAY SAPPHIRE, BLANC D'ŒUF,  
CITRON FRAIS, ROSE, VIOLETTE, CASSIS

### ESPRESSO MARTINI

KETEL ONE, LIQUEUR DE CAFÉ,  
AMARETTO, ESPRESSO

### TATIN

CALVADOS 15 ANS, BLANC D'ŒUF, SUCRE,  
CITRON FRAIS, NOIX DE MUSCADE

### FANTAISIE IMPROMPTUE

FRUITS DES BOIS FRAIS, CANNELLE, CRANBERRY,  
PORTO 10 ANS, BELLEVOYE ROUGE, ABSINTHE



### FRENCH COFFEE

GRAND MARNIER, ESPRESSO, CHANTILLY



### FALL TODDY

TULLAMORE DEW CIDER CASK, SIROP D'ÉRABLE,  
CITRON FRAIS, CHANTILLY, CANNELLE, CACAO

18



### IRISH COFFEE

TULLAMORE DEW, ESPRESSO, CHANTILLY



### CHOCOLAT LAURENT

AU CHOIX : AMARETTO OU GRAND MARNIER,  
OU CHARTREUSE VERTE, CHOCOLAT

# NOS GOURMANDISES SUCRES & SALES

## Caviar Baeri Royal *par Kaviari*

Les 20 grammes avec 2 coupes de champagne Deutz Brut	84
Les 20 grammes avec 1 coupe de champagne Deutz Brut	68
Les 20 grammes	53

## FORMULES

---

### **MIDNIGHT A PARIS** (2 personnes) 62

2 coupes de Champagne Deutz Brut, 2 salés ou sucrés au choix parmi foie gras, taramas, tartinables et gourmandises sucrées.

*2 glasses of Champagne Deutz Brut, 2 salted or sweet items to choose among those available on the next page.*

---

### **CERCLE DES POETES** (3-4 personnes) 130

1 bouteille de Champagne Deutz Brut, 4 salés ou sucrés au choix parmi foie gras, taramas, tartinables et gourmandises sucrées.

*1 bottle of Champagne Deutz Brut, 4 salted or sweet items to choose among those available on the next page.*

---

### **AFTERNOON TEA** 24

1 boisson chaude & une assiette de mini macarons ou mignardises (pour un chocolat chaud, supplément de 2 €).

*1 hot drink & a set of mini-macarons or mignardises (2€ Extra fee for a hot chocolate instead).*

---

Vous êtes invitées à vous rapprocher de nos équipes afin de renseigner vos contraintes alimentaires.

*You're invited to reach out to our staff with your dietary requirements.*

## Plaisirs Salés / Salty Treats

### TARAMA KAVIARI

16

**BLANC** 90g

**AU CORAIL D'OURSIN** 90g

*Urchin Coral*

**A LA TRUFFE** 90g

*Truffle*

*Recettes à base d'Œufs de Cabillaud avec craquants au Seigle.*

*Recipe made of codfish roe, served with rye crackers.*

### **LES TARTINABLES VEGETARIENS**

80g

**CAVIAR D'AUBERGINE** - *Eggplant « Caviar »*

**DELICE DE TOMATES SECHEES** - *Sun-dried tomato*

**OLIVE VERTE & AMANDE** - *Green Olive & Almond bits*

**OLIVE NOIRE, TOMATE ET OIGNON** - *Dark Olive with onion and tomato*

**DELICE D'ARTICHAUT A LA TRUFFE NOIRE** - *Artichoke & black Truffle*

**1 POT** 16   **2 POTS** 25   **3 POTS** 32

## Gourmandises Sucrées / Sweet Items

**8 MINI-MACARONS** 17

**9 MIGNARDISES GOURMANDES** *Truffes en chocolat, Pommes d'amour, Caramels* 17

**9 MIGNARDISES FRUITEES** *Pâtes de fruits, Calironds (à base d'Amandes), Nougats* 17

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.

Prix nets en euros. A consommer avec modération.

*Le Café Laurent welcomes you from 4:30 P.M to Midnight every day.*

*Net prices in euros. Drink responsibly.*



# VINS – AOP

## VINS BLANCS / WHITE WINES

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 16CL
<b>SAINT AUBIN AOP 1<sup>ER</sup> CRU</b> LES CORTONS - DOMAINE ROUX	95	22
<b>SANCERRE AOP</b> ROC DE L'ABBAYE - DOMAINE MOLLET	77	18
<b>MONTAGNY AOP 1<sup>ER</sup> CRU</b> LES COERES - DOMAINE FEUILLAT JUILLOT	76	18
<b>SAUTERNES AOP</b> LIONS DE SUDUIRAUT	67	16
<b>POUILLY-FUME AOP</b> CHATEAU DE TRACY - DOMAINE COMTESSE D'ASSAY	64	16

## VINS ROUGES / RED WINES

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 16CL
<b>POMEROL AOP</b> CHATEAU TAILLEFER - LES HERITIERS BERNARD MOUEIX	85	20
<b>MEDOC AOP</b> LA GOULEE BY COS D'ESTOURNEL	83	20
<b>CHATEAUNEUF DU PAPE AOP</b> DOMAINE HAUTE PIERRE - MAISON DELAS	84	19
<b>SAINT ESTEPHE AOP</b> LES PELERINS - LAFONT ROCHER	73	18
<b>SANCERRE AOP</b> DOMAINE MOLLET - L'ANTIQUE	69	17


## VINS ROSES / ROSES WINES

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 16CL
<b>COTES DE PROVENCE AOP</b> MINUTY CUVÉE OR	68	17
 <b>COTES DE PROVENCE AOP</b> LES MESCLANCES - CUVÉE FAUSTINE	58	15

## VODKAS <sup>6CL</sup>

 BELVEDERE NATURE	17
 GREY GOOSE ORIGINAL ZUBROWKA BISON GRASS	
 THOMPSON'S VODKA	19
 NIKKA COFFEY GRAIN VODKA	
 GREY GOOSE VX	24

## RHUMS <sup>6CL</sup>

BACARDI 8 ANS <i>Porto rico</i>	15
BARCELO GRAN ANEJO <i>R.Dominicaine</i>	17
BARCELO IMPERIAL <i>R.Dominicaine</i>	22
 CLEMENT CANNE BLEUE <i>Martinique</i>	16
 CLEMENT SELECT BARREL <i>Martinique</i>	16
 CLEMENT CUVÉE HOMERE <i>Martinique</i>	25
DIPLOMATICO 12 ANS <i>Venezuela</i>	16
EL PASADOR 52 <i>Guatemala</i>	16
MATUSALEM 23 ANS <i>R.Dominicaine</i>	23
MOUNT GAY XO <i>Barbades</i>	17
SANTA TERESA 1796 <i>Venezuela</i>	19
ZACAPA 23 ANS <i>Guatemala</i>	17


## APERITIFS

 ABSINTHE <sup>5CL</sup>	14
CAMPARI <sup>8CL</sup>	
 LILLET BLANC <sup>12CL</sup>	
MARTINI RUBINO & AMBRATO <sup>8CL</sup>	
 MUSCAT RIVESALTES AOP <sup>12CL</sup>	
 NOILLY PRAT <sup>8CL</sup>	
 PASTIS HENRI BARDOUIN <sup>6CL</sup>	
 RICARD <sup>6CL</sup>	
PORTO BURMESTER 10 ANS <sup>8CL</sup>	16
20 ANS <sup>8CL</sup>	26
40 ANS <sup>8CL</sup>	34

## GINS <sup>6CL</sup>

BEEFEATER 24	17
 CITADELLE HENDRICK'S / HENDRICK'S ORBIUM TANQUERAY TEN	
KI NO BI KYOTO DRY GIN	19
STAR OF BOMBAY MONKEY 47 NIKKA COFFEY GRAIN GIN	
 THOMPSON'S GIN THE BOTANIST	

## DIGESTIFS <sup>6CL</sup>

AMARETTO DISARONNO	16
BAILEY'S	
 CHARTREUSE VERTE	
 COINTREAU/ COINTREAU NOIR	
 GET 27 LIMONCELLO	
 MENTHE PASTILLE	
 SAINT GERMAIN POIRE WILLIAM'S	
GRAPPA PISCO	18
 ARMAGNAC XO	19
 CALVADOS C. DROUIN 15 ANS	22
 RICHARD DELISLE XO	26
 COURVOISIER XO	30
 HENNESSY XO	33
 REMY MARTIN XO	33
 GRAND MARNIER ROUGE	16
ALEXANDRE	18
100 ANS	24

# WHISKIES 6CL

## FRANCE

BELLEVOYE BLEU, BLANC	17
BELLEVOYE ROUGE, NOIR, VERT	18
ALFRED GIRAUD HERITAGE	26

## JAPAN

NIKKA COFFEY GRAIN WHISKY	17
HIBIKI JAPANESE HARMONY	22

## SCOTCH

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	16
MONKEY SHOULDER	19
CHIVAS MIZUNARA	21
DALMORE CIGAR MALT	27
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	37

## SINGLE MALT

GLENFIDDICH 12 ANS	18
ARBEG CORRYVRECKAN	23
KNOCKANDO 18 ANS	24
CRAIGELLACHIE 17 ANS	28

## IRISH

TULLAMORE DEW	16
TULLAMORE DEW CIDER CASK	16
METHOD & MADNESS	22

## BOURBON & RYE

BULLEIT BOURBON	16
BULLEIT RYE	16
BLANTON'S GOLD EDITION	24

## TENNESSEE

JACK DANIEL'S SINATRA SELECT	38
------------------------------	----

## THE GLENMORANGIE'S

LASANTA 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE XERES)	18
QUINTA RUBAN 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE PORTO)	18
SONNALTA 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE PEDRO RIMENEZ)	19
NECTAR D'OR 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE SAUTERNES)	20
18 ANS	23
SIGNET (VIEILLIT EN FUT DE SHERRY OLOROSO)	32

## THE DISTILLERS EDITION DOUBLE MATURATION

CAOL ILA	19
DALWHINNIE	19
OBAN	19
TALISKER	19

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.

Prix nets en euros. A consommer avec modération.

*Le Café Laurent welcomes you from 4:30 P.M to Midnight every day.*

*Net prices in euros. Drink responsibly.*

## SODAS

 <b>ORANGINA</b> 25CL	9
<b>COCA COLA</b> 33CL	
<b>COCA COLA ZERO</b> 33CL	
<b>FEVER-TREE</b> 20CL	
<b>TONIC, GINGER BEER, GINGER ALE</b>	


## EAUX MINERALES

<b>EVIAN</b> 100CL	8
<b>BADOIT</b> 100CL	
<b>EVIAN</b> 50CL	6
<b>BADOIT</b> 50CL	
<b>PERRIER</b> 33CL	

## BIERES BOUTEILLES

 <b>LA PARISIENNE</b> 33CL	10	<b>CURTIUS BIERE LIEGEOISE</b> 37.5CL	13
<b>BLANCHE, BLONDE, ROUSSE, BRUNE, IPA</b>			

## JUS DE FRUITS

<b>PATRICK FONT</b> 25CL	11	<b>FRAIS</b> 25CL	11
 <b>ANANAS - PUR JUS</b>		<b>CITRON - PUR JUS</b>	
 <b>FRAMBOISE - NECTAR</b>		<b>ORANGE - PUR JUS</b>	
<b>FRUIT DE LA PASSION - NECTAR</b>		<b>PAMPLEMOUSSE - PUR JUS</b>	
<b>MYRTILLE - NECTAR</b>			
<b>PECHE DE VIGNE - NECTAR</b>			
 <b>POMME COING - PUR JUS</b>			
 <b>TOMATE NOIRE DE CRIMEE - PUR JUS</b>			

## BOISSONS CHAUDES

<b>ESPRESSO BRESIL, GUATEMALA</b>	6	<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	10
<b>DECAFEINE</b>	6	<b>CHOCOLAT ORANGE</b>	11
<b>CAFE NOISETTE</b>	7	<b>CHOCOLAT FRAMBOISE</b>	11
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	8	<b>MOCCHA</b>	9
<b>CAFE LATTE</b>	8	<b>MOCCHA CERISE</b>	10
<b>CAFE AU LAIT</b>	8	<b>MOCCHA CHAÏ</b>	10
<b>CAPPUCCINO</b>	9	<b>MOCCHA CRÈME BRÛLÉE</b>	10

Les soirs de Concert, la première consommation est au tarif minimum de 13 € par personne.

Les suivantes aux tarifs de la Carte.

*During the concerts, the minimum charge for the first drink is 13 € per person. All other drinks are charged as noted on the Bar Menu.*

PALAIS DES THÉS



## THÉS & TISANES

10



### LES THÉS NOIRS

#### BREAKFAST TEA

MELANGE DE THÉS D'INDE ET DU SRI-LANKA

#### GOLDEN DARJEELING

THE DES HAUTS PLATEAUX HIMALAYENS

#### BLUE OF LONDON

THÉ NOIR YUNNAN ET BERGAMOTE

#### THE DU LOUVRE: COTE COUR

NOTES D'AGRUMES ET MURES SAUVAGES



### LES THÉS VERTS

#### SENCHA YAMA

THE DE L'ILE DE KYUSHU

#### GENMAICHA

MELANGE DE BANCHA ET DE RIZ BRUN GRILLE

#### GRAND JASMIN IMPERIAL

THE DE LA PROVINCE DU ZHEIJANG

#### THE DU LOUVRE: COTE JARDIN

NOTES DE POMME, PRUNE ET COING



### LE THE ROOIBOS

#### ROOIBOS DES VAHINES

ROOIBOS, VANILLE, AMANDE ET SOUCI

### LES INFUSIONS

VERVEINE, CAMOMILLE, MENTHE



# Chic des Plantes!

## INFUSIONS

10

### BELLE PLANTE – DETOX

MELANGE FLORAL DE ROSES DE DAMAS, FRENE, FRAMBOISES, ORTIE, BAIES ROSES  
ET TILLEUL.

*FLORAL BLEND OF DAMASK ROSES, ASH, RASPBERRY, NETTLE, PINK PEPPER AND  
LINDEN.*

### CHIC CHAÏ – DOUCEUR

MELANGE CHALEUREUX DE CANNELLE CASSIA, CARDAMOME, GINGEMBRE,  
CITRONNELLE ET GIROFLE.

WARM BLEND OF CASSIA CINNAMON, CARDAMOM, GINGER, LEMONGRASS AND  
CLOVE.

### MORPHEE – DETENTE

MELANGE FRAICHEUR DE TILLEUL, SAUGE, RONCES, MENTHE NANAH ET FLEURS  
D'ORANGER.

FRESH BLEND OF LIME TREE, SAGE, BRAMBLE, SPEARMINT AND ORANGE BLOSSOM.

### LA RADIEUSE – VITALITE

MELANGE FRUITE DE CITRONNELLE, ORANGE, POMME, CITRON ET BERGAMOTE.

ZESTY BLEND OF LEMONGRASS, SWEET ORANGE, APPLE, LEMON AND BERGAMOT.

Les soirs de Concert, la première consommation est au tarif minimum de 13 € par personne.  
Les suivantes aux tarifs de la Carte.

*During the concerts, the minimum charge for the first drink is 13 € per person. All other drinks  
are charged as noted on the Bar Menu.*