



LES PASSERELLES

Titres restaurants acceptés – Coupons are accepted

Les prix figurant sur cette carte s'entendent en TVA et service compris – Rates indicated include VAT and service



LES PASSERELLES

POUR COMMENCER (SEUL OU À PARTAGER) / STARTERS

FENOUIL RÔTI/ CRÈME CITRONNÉE/ SAUMON FUMÉ	12,00 €
Roasted fennel/ Lemon cream/ Smoked salmon	
TARTELETTE MOUSSE DE CHÈVRE/ FIGUES/ MIEL/ BRESAOLA	13,00 €
Goat cheese foam thin tart/ Figs/ Honey/ Bresaola	
GYOZAS AU POULET/ SAUCE SOJA	13,00 €
Chicken gyozas/ Soya sauce	
TARTARE DE THON ROUGE/ GRENADE/ RAISIN/ OIGNONS CRISPY	14,00 €
Fresh red tuna tartare/ Pomegranate/ Grapes/ Crispy onions	
BURRATA/ CARPACCIO DE BETTERAVE/ AMANDES EFFILÉES	15,00 €
Burrata/ Beetroot carpaccio/ Slivered almonds	

ENSUITE... / THEN...

RIGATONI ALL' AMATRICIANA/ PECORINO	17,00 €
Rigatoni all' amatriciana/ Pecorino	
SALADE QUINOA/ FETA/ RAISINS GOLDEN/ NOISETTES/ MAGRET FUMÉ	18,00 €
Quinoa salad/ Feta/ Golden grapes/ Hazelnuts/ Smoked magret	
CROQUE PARISIEN A LA TRUFFE/ SALADE MÊLÉE	19,00 €
Parisian Croque with truffle/ Mixed salad	
CREVETTES OLD DELHI (Tomates/Paprika/Gingembre) / RIZ THÁI NOIX DE COCO	20,00 €
Old Delhi Shrimps (Tomatoes/Paprika/Ginger)/ Coconut thai rice	
POIRE DE BŒUF COMME UN TATAKI/ SAUCE CHIMICHURRI/ POMMES DE TERRE GRENAILLE	22,00 €
Beef steak like a tataki/ Chimichurri sauce/ Grilled potatoes	

POUR TERMINER / FINAL TOUCH

MI-CUIT AU CHOCOLAT / CRÈME ANGLAISE	8,00 €
Chocolate fondant / Custard cream	
TIRAMISU AUX FRUITS EXOTIQUES (Mangue, Ananas, Noix de coco)	8,00 €
Tiramisu with exotic fruits (Mango, Pineapple, Coconut)	
CRÈME BRÛLÉE AUX FRUITS ROUGES	8,00 €
Red fruits crème brûlée	
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	10,00 €
Cheese plate	

Titres restaurants acceptés – Coupons are accepted

Les prix figurant sur cette carte s'entendent en TVA et service compris – Rates indicated include VAT and service

LA CARTE DES BOISSONS SANS ALCOOL

EAUX ET SODAS / WATER AND SOFTS

<i>EAU PLATE / EAU GAZEUSE CASTALIE 50cl</i>	3,00 €
Still water / Sparkling water	
<i>PERRIER 25cl</i>	4,50 €
<i>COCA COLA, COCA COLA ZERO 33cl</i>	5,50 €
<i>THÉ MAISON/ HOMEMADE TEA 33cl</i>	6,00 €
<i>FEVER TREE GINGER BEER 20cl</i>	6,00 €
<i>FEVER TREE GINGER ALE 20cl</i>	6,00 €
<i>FEVER TREE TONIC 20cl</i>	6,00 €

JUS DE FRUITS JOÿCE (100% fruits, sans conservateurs) / FRUIT JUICES

<i>Pomme, Framboise, Abricot, Orange, Tomate</i>	7,00 €/25cl
<i>Apple, Raspberry, Apricot, Orange, Tomato</i>	

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

<i>CAFÉ EXPRESSO</i>	2,50 €
Espresso coffee	
<i>DOUBLE EXPRESSO</i>	5,00 €
<i>CAFÉ NOISETTE</i>	3,00 €
<i>CAFÉ ALLONGÉ</i>	3,00 €
<i>CHOCOLAT CHAUD</i>	5,50 €
<i>GRAND CRÈME</i>	4,50 €
<i>CAPUCCINO</i>	5,50 €
<i>THÉS DAMMAN / DAMMAN TEA (Darjeeling, Earl Grey, Gunpowder, Breakfast, Earl Grey Yin Zhen, Tisane Verveine, Camomille)</i>	5,50 €

NOS BIÈRES PRESSION/ OUR DRAFT BEERS

<i>BLONDE DE VEZELAY</i>	5,50 €/25cl – 8,00 €/50cl
<i>IPA CITRA GALACTIQUE</i>	5,50 €/25cl – 8,00 €/50cl

Titres restaurants acceptés – Coupons are accepted

Les prix figurant sur cette carte s'entendent en TVA et service compris – Rates indicated include VAT and service



LES PASSERELLES

LES VINS BLANCS – OUR WHITE WINES	14cl	75cl
Macon Village Blanc « Les Buisnières » 2020 (Chardonnay) <i>Fruité – Pamplemousse - Biscuit</i>		32,00 €
Chenin Blanc « Fournier » 2018 (Chenin) <i>Elégant – Miel – Fruits jaunes</i>	8,00 €	34,00 €
Petit Chablis « Gérard Tremblay » 2020 (Chardonnay) <i>Vif – Fleurs blanches - Agrumes</i>	8,00 €	35,00 €
Argentoratum « Laurent Vogt » 2018 (Riesling, Pinot Gris) <i>Sec – Gourmand – Agrumes – Abricot – VIN NATURE</i>	8,00 €	37,00 €
D de Dauzac “Chateau Dauzac” 2021 (Sauvignon blanc) <i>Fleurs blanches- Fruits exotiques VIN VEGAN</i>	8,00 €	38,00 €
Menetou Salon « Côtes de Morogues » Fournier 2018 (Sauvignon) <i>Rond – Fleurs blanches - Agrumes</i>		39,00 €
Chablis « Gérard Tremblay » 2018 (Chardonnay) <i>Onctueux – Tilleul - Citronné</i>		40,00 €
Pouilly Fumé « Domaine Chatelain » 2019 (Sauvignon) <i>Minéral – Riche - Fruité</i>		42,00 €
Crozes Hermitage « Les Chenêts » 2019 (Marsanne) <i>Rond – Abricot – Fleurs blanches</i>		45,00 €
Saint Joseph « Domaine Gaillard » 2019(Marsanne, Roussane) <i>Fruits jaunes – Fleurs blanches – Amandes grillées</i>		55,00 €
Savigny-lès-Beaunes « Remoissenet » 2018 (Chardonnay) <i>Pamplemousse – Agrumes</i>		62,00 €
Meursault « Denis Carré » 2016 (Chardonnay) <i>Noisette – Riche – Gras</i>		78,00 €
LES VINS ROUGES – OUR RED WINES	14cl	75cl
Coteaux Bourguignons « Henry Fessy » 2018 (Pinot noir) <i>Fruité – Léger – Fruits rouges</i>	8,00 €	36,00 €
D de Dauzac “Chateau Dauzac” 2016 (Merlot, Cabernet) 		38,00 €
Pic Saint Loup « Guillaume Gangloff » 2018 (Grenache, Syrah) <i>Floral – Poivré - Fraicheurs</i>		38,00 €
Faugères « Abbaye La Closeraie » 2018 (Grenache) 		40,00 €
Montagne Saint Emilion « Château La Chapelle » 2012 (Merlot) <i>Fruits rouges – Epices – Velouté</i>		40,00 €
Crozes Hermitage « Les Chenêts » 2019 (Syrah) 	8,00 €	42,00 €
Saint Joseph “Gaillard” 2019 (Roussanne, Marsanne) <i>Puissant – Epicé</i>		45,00 €
Haut-Médoc « Château Dauzac » 2017 (Cabernet, Merlot)		48,00 €

Titres restaurants acceptés – Coupons are accepted

Les prix figurant sur cette carte s'entendent en TVA et service compris – Rates indicated include VAT and service



LES PASSERELLES

Sancerre Vieilles vignes "Domaine Fournier" 2018 (Pinot noir) <i>Fruits rouges – Cerises – Léger</i>	52,00 €
Savigny-lès-Beaunes "Maillard Lobreau" 2014 (Pinot noir) <i>Fruits rouges – Violette</i>	65,00 €
Pommard "Denis Carré" 2015 (Pinot noir) <i>Rond – Fruité – Chocolaté</i>	82,00 €
Margaux "Château Dauzac" 2016 (Cabernet franc, Merlot) Grand Cru classé 1855 <i>Boisé – Onctueux - Puissant</i>	95,00 €

LES VINS ROSÉS – OUR ROSE WINES

	14cl	75cl
#Lou Domaine de Peyrassol 2020	8,00 €	34,00 €
La Commanderie Domaine de Peyrassol 2020		40,00 €

LES CHAMPAGNES – OUR CHAMPAGNES

	14cl	75cl
Perrier-Jouët Grand Brut <i>Fleurs – Fruits frais – Fines bulles</i>	17,00 €	90,00 €
Palmer Brut Reserve <i>Agrumes – Poire – Équilibré</i>		70,00 €
Billecart-Salmon Rosé		130,00 €
Billecart-Salmon Vintage 2008		160,00 €
Billecart-Salmon Cuvée Louis Salmon 2007		300,00 €

Titres restaurants acceptés – Coupons are accepted

Les prix figurant sur cette carte s'entendent en TVA et service compris – Rates indicated include VAT and service



LES PASSERELLES

Du mardi au samedi de 18h00 à minuit

From Tuesday to Saturday from 6pm

LES COCKTAILS DE SAISON/ SEASONAL COCKTAILS –

16,00 €

LA GAUFRETTE – 40 cl

Vodka, Liqueur Frangelico noisette, Purée de framboise, Jus d’ananas, Jus de cranberry

Vodka, Frangelico hazelnut liqueur, Raspberry puree, Pineapple juice, Cranberry juice

THE GARDEN – 25 cl

Gin, Purée de basilic, Jus de citron vert, Sirop de sucre, Limonade

Gin, Basil puree, Lime juice, Sugar syrup, Lemonade

MOJITHAÏ – 25 cl

Vodka, Basilic thaï, Citron vert, Sirop de sucre, Ginger Ale

Vodka, Thai Basil, Lime, Sugar Syrup, Ginger Ale

LONDON MULE MARACUJA – 40 cl

Gin, Gingembre frais, Fruit de la passion frais, Jus citron vert, Ginger beer

Gin, Fresh Ginger, Fresh Passion Fruit, Lime juice, Ginger beer

CLAIRIN PUNCH – 20 cl

Rhum Clairin 100% pur jus de canne, Citron vert, Cassonade

Clairin Rum 100% pure cane juice, Lime, Brown Sugar

MEZCALITA – 15 cl

Mezcal, Jus de citron vert, Triple sec

Mezcal, Lime juice, Triple sec

SPICY CUCUMBER – 15 cl

Vodka, Concombre frais, Jus de citron vert, Sirop de sucre de canne, Wasabi

Vodka, Fresh cucumber, Lime juice, Cane sugar syrup,, Wasabi

Titres restaurants acceptés – Coupons are accepted

Les prix figurant sur cette carte s’entendent en TVA et service compris – Rates indicated include VAT and service



LES PASSERELLES

Du mardi au samedi à partir de 18 h 00

From Tuesday to Saturday from 6pm

LES COCKTAILS CLASSIQUES/ CLASSIC COCKTAILS –

14,00 €

COSMOPOLITAN – 15cl

Vodka, Triple sec, jus de citron vert, jus de cranberries

Vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice

APEROL SPRITZ – 40cl

Aperol, Prosecco, Perrier

CAMPARI SPRITZ – 40cl

Campari, Prosecco, Perrier

SAINT GERMAIN SPRITZ – 40cl

Saint Germain, Prosecco, Eau gazeuse

Saint Germain, Prosecco, Sparkling water

GIN FIZZ – 40cl

Gin, Sirop de sucre, Jus de citron jaune, Eau gazeuse, Blanc d'œuf

Gin, sugar syrup, lemon juice, soda water, egg white

PISCO SOUR – 15cl

Pisco, Jus de citron jaune, Sirop de sucre, Blanc d'œuf

Pisco, Fresh lemon juice, Sugar syrup, Egg white

WHISKY SOUR – 15cl

Whisky, Jus de citron jaune, Sirop de sucre, Blanc d'œuf

Pisco, Fresh lemon juice, Sugar syrup, Egg white

OLD FASHIONED – 15cl

Whisky, Cassonade, Bitter, Eau gazeuse

Whisky, Brown sugar, Bitter, Sparkling water

Titres restaurants acceptés – Coupons are accepted

Les prix figurant sur cette carte s'entendent en TVA et service compris – Rates indicated include VAT and service



LES PASSERELLES

FRENCH 75 – 15cl – 16 €

Gin, Jus de citron jaune, Sirop de sucre, Champagne

Gin, Lemon juice, Sugar syrup, Champagne

EXPRESSO MARTINI – 15cl

Vodka, Crème de café, espresso

Vodka, coffee creamer, espresso

MARGARITA – 15cl

Tequila, Jus de citron vert, Triple sec

Tequila, Lime juice, Triple sec

MOSCOW MULE – 40cl

Vodka, Jus de citron vert, Ginger Beer

Vodka, Lime juice, Ginger beer

CAIPIRINHA – 25cl

Cachaça, Tranches de citron vert, Sucre de canne

Cachaça, Lime slices, Cane sugar

CAIPIROSKA – 25cl

Vodka, citron vert, sucre

Vodka, lime, sugar

NEGRONI – 25cl

Gin, Campari, Sweet Vermouth

Titres restaurants acceptés – Coupons are accepted

Les prix figurant sur cette carte s'entendent en TVA et service compris – Rates indicated include VAT and service



LES PASSERELLES

LES COCKTAILS SANS ALCOOL/ *NON ALCOHOLIC COCKTAILS* – 12,00 €

POMME D'AMOUR – 40 cl

Grenadine, Jus de pomme, Caramel ; servi en Frozen
Grenadine, Apple juice, Caramel ; served frozen

VIRGIN MOJITHAÏ – 25 cl

Citron vert, Cassonade, Basilic thaï, Ginger Ale
Lime, Brown Sugar, Thai Basil, Ginger Ale

DJIN TONIC – 40cl

Djin, Fever Tree

VIRGIN MULE – 40cl

Jus de citron vert, Ginger beer
Lime juice, Ginger beer

LES COCKTAILS DETOX/ *DETOX COCKTAILS* – 09,00 €

VEGGIE SMOOTHIE – 30 cl

Chou, Citronnelle, Pomme
Cabbage, Lemongrass, Apple

PAPAYA MOJITHAÏ – 30 cl

Fraise, Pêche, Papaya, Cranberrie
Strawberry, Peach, Papaya, Cranberrie

Titres restaurants acceptés – Coupons are accepted

Les prix figurant sur cette carte s'entendent en TVA et service compris – Rates indicated include VAT and service



LES PASSERELLES

DIGESTIFS/ DIGESTIVES – 5cl

ARMAGNAC

<i>Dartigalongue 15 ans</i>	16,00 €
<i>L'encantada 1994, Domaine Del Cassou</i>	20,00 €

COGNAC

<i>Lhéraud, petite Champagne 1972</i>	40,00 €
---------------------------------------	---------

CALVADOS

<i>Roger Groult 3 ans</i>	12,00 €
<i>Christian Drouin 15 ans</i>	16,00 €

GET 27 – GET 31

<i>Liqueur Menthe</i>	10,00 €
-----------------------	---------

LIMONCELLO

<i>Liqueur de Citron d'Italie</i>	10,00 €
-----------------------------------	---------

GIN

<i>Gin Mist, Awen Nature</i>	13,00 €
<i>Trä Kal, The Spirit of Patagonia</i>	13,00 €
<i>Gin Sauvage Ergaster</i>	13,00 €

<i>Blurry Moon</i>	13,00 €
<i>Citadelle, No Mistake Old Tom Gin</i>	13,00 €
<i>Supplément Tonic</i>	3,00 €

RHUM

<i>Mount Gay, Barbados Rum</i>	15,00 €
--------------------------------	---------

Titres restaurants acceptés – Coupons are accepted

Les prix figurant sur cette carte s'entendent en TVA et service compris – Rates indicated include VAT and service



LES PASSERELLES

LES WHISKIES FRANÇAIS/ FRENCH WHISKIES – 5cl

Passionnés par cet univers et fervents supporters du savoir-faire de nos producteurs, nous sommes heureux de vous proposer leurs whiskies à travers la sélection suivante.

« La France a tout pour faire du bon whisky »

Passionate about this universe and supporters of the producers' savoir-faire, we are pleased to offer you their whiskies through the following selection.

"France has everything to make good whisky"

ALLIER

Distillerie de M. Balthazar Hedgehog 10,00 €

ALSACE

Distillerie Artisanale Lehmann – Elsass 10,00 €

Distillerie Artisanale Gilbert Holl – Lac'Holl **10 ans 15 ans**
10,00 € - 15,00 €

Distillerie Artisanale Birskey – Uberach 10,00 €

Hepp – Johnny Hepp 12,00 €

Russian Imperial Stout – AWA 12,00 €

Fût riesling – AWA 12,00 €

AQUITAINE

Moon Harbour - Moon Harbour 10,00 €

Titres restaurants acceptés – Coupons are accepted

Les prix figurant sur cette carte s'entendent en TVA et service compris – Rates indicated include VAT and service

BRETAGNE

Distillerie des Menhirs Silver – Eddu	12,00 €
Distillerie des Menhirs Grey Rock Brocéliande - Eddu	10,00 €
Warenghem- Armorik	12,00 €

CORSE

Mavela – P&M	10,00 €
--------------	---------

ISERE

Domaine des Hautes Glaces – Vulson & Les Moissons	15,00 €
---	---------

MEURTHE-ET-MOSELLE

Grallet-Dupic-Rozelieures	10,00 €
---------------------------	---------

PICARDIE

Ergaster – Ergaster	10,00 €
---------------------	---------

TARN

Castan – Vilanova	12,00 €
-------------------	---------

Maîtres-Éleveurs & Embouteilleurs Indépendants

Aikan (Martinique)	10,00 €
Michel Couvreur (Bourgogne)	12,00 €

DEGUSTATION DE WHISKIES –

24,00 €

Les Flights du Whisky Français (3x2cl)

Rendez-vous au bar afin de sélectionner 3 whiskies

Select 3 whiskies with our Bartender

Titres restaurants acceptés – Coupons are accepted

Les prix figurant sur cette carte s'entendent en TVA et service compris – Rates indicated include VAT and service