

Annette
Saint-Germain
des-Près

FINGER FOOD

Dès 12h00 | From 12:00 PM

Œuf poché croustillant, rémoulade de céleri v. <i>Crispy poached egg, celeriac remoulade v.</i>	12€
Six Escargots de Bourgogne, Maison de l'Escargot, beurre persillé <i>Six Burgundy snails, Maison de l'Escargot, garlic and parsley butter</i>	19€
Tarama maison, sauce vierge, focaccia <i>Homemade tarama, virgin sauce, focaccia</i>	14€
Mikado de Crevettes au basilic (x5) et mayonnaise au soja <i>Crispy Basil shrimps (x5) with soy mayonnaise</i>	19€
Caviar Kristal 30 g, crème citronnée, blinis tièdes <i>Kristal caviar (30 g), lemon cream, warm blinis</i>	95€
Sélection de fromages de la Maison Barthélémy <i>Selection of cheeses from Maison Barthélémy</i>	16€
Madeleine moelleuse au miel, crème anglaise <i>Honey madeleine, vanilla custard</i>	12€
Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar <i>Crème brûlée with Madagascar vanilla bean</i>	13€
Pomme au four, glace à la fleur de lait v. <i>Baked apple with "fleur de lait" ice cream v.</i>	14€
Mousse au chocolat Nicolas Berger <i>Nicolas Berger chocolate mousse</i>	14€
Glaces et sorbets Le Bac à Glaces <i>Ice creams and sorbets by Le Bac à Glaces</i>	12€

Prix TTC service compris - Prices include taxes and service

Informations sur les allergènes disponibles sur demande - Allergen information available upon request

LA CAFÉTERIE

Café expresso	3,5€
Double expresso	7€
Café noisette	4€
Café crème	7€
Cappuccino	7€
Cold Brew	7€

Matcha Latte Sayuri	7€
Chai Latte La Main Noire	7€
Pink Latte La Main Noire	7€
Lait chaud	4€
Chocolat chaud	7€
Pumpkin Spice Latte La Main Noire	7€

Thés & Infusion Le Beau Thé	7,5€
Earl Grey	
English Breakfast	
Thé Vert Sencha Sencha Green Tea	
Thé Blanc à la pêche White Peach Tea	
Hibiscus Verveine Hibiscus Verbena	
Camomille Chamomile	

BOISSONS FRAÎCHES

Les Abatilles (plate, pétillante) 75cl	8€
Perrier 20cl	6€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 25cl	6€
Hysope Tonic, Tonic Concombre, Soda Pamplemousse, Ginger Beer 20cl	6€
Limonade Lorina 33cl	6€
Cidre Sassy 0% 33cl	8€
Jus de Pomme, Abricot, Tomate - Patrick Font 25cl	7€
Jus pressé	8€
Citronnade maison	8€

7cl

LIQUEURS

Luxardo limoncello	10€
Bénédictine	10€
Cointreau	10€
Saint-Germain	10€
Disaronno	10€
Kahlua	10€
Italicus	10€
Chartreuse Jaune	14€
Chartreuse Verte	14€

BITTERS

Aperol	10€
Campari	10€
Suze	10€
Fernet Branca	10€
Branca Menta	10€

VERMOUTHS

Noilly Prat	10€
Martini Ambrato	10€
Martini Rubino	10€

ANISÉS

Ricard	10€
Pernod Absinth	14€

EAUX-DE-VIE

Morand Poire	18€
Morand Mirabelle	18€
Morand Framboise	18€
Morand Abricotine	18€

A P É R I T I V O

Dès 18h00 | From 6:00 PM

1 coupe de Moët & Chandon Brut Impérial
ou
1 Saint-Germain Spritz
&
Mikado de Crevettes au basilic (x3) et mayonnaise au soja

22 €



1 glass of Moët & Chandon Brut Impérial
or
1 Saint-Germain Spritz
&
Crispy basil shrimps (x3), soy mayonnaise

22 €

C O C K T A I L S

Cocktals créations disponibles à Officine Bac | Signature cocktails available at Officine Bac

Bellini 9cl

Vin pétillant Chandon, purée de pêche Monin, crème de pêche

19€

Spritz (St Germain, Aperol, Campari, Italicus) 12cl

Liqueur, vin pétillant Chandon, eau pétillante

Cognac Old Fashioned 8cl

Hennessy VS, sirop de sucre, angostura bitter

Daiquiri 9cl

Rhum Eminente Ambar Claro, jus de citron vert, sirop de sucre

Paloma 12cl

Tequila Volcan, jus de citron vert, sirop d'agave Monin, soda pamplemousse Hysope

Gin Basil Smash 10cl

Fords Gin, jus de citron vert, sirop de sucre, basilic

Moscow, London, Jamaican Mule 25cl

Eau de vie, jus de citron vert, ginger beer Hysope

Espresso Martini 11cl

Vodka Belvedere, Espresso, Sirop de sucre maison, Kahlua

Negroni 9cl

Fords Gin, Campari, Martini Rubino

Dry Martini 7cl

Fords Gin, Noilly Prat

Whisky Sour 11cl

Bourbon Woodford Reserve Distiller's Select, jus de citron jaune, sirop de sucre

M O C K T A I L S

13€

Rives Douces 15cl

JNPR n°2, jus de pamplemousse, sirop de baie de Timut maison, jus de citron vert frais, soda de pamplemousse Hysope

Sunrise 18cl

BTTR, sirop de vanille Monin, jus de poire Patrick Font, Osco l'éclat Brut

	<i>5cl</i>
RHUM	
Eminente Ambar Claro, Cuba	11€
Eminente Reserva, Cuba	16€
Eminente Gran Reserva, Cuba	23€
Diplomatico Reserva 12ans, Vénézuéla	14€
Clément XO, Martinique	22€
Zacapa 23, Guatemala	24€
CACHAÇA	
Leblon	12€
MEZCAL	
Union	12€
TEQUILA	
Volcan Blanco	14€
Volcan Reposado	16€
Volcan Cristallino	24€
Herradura Reposado	17€
COGNAC	
Hennessy V.S	13€
Hennessy X.O	55€
Hennessy Paradis	150€
CALVADOS	
Sassy Fine	13€
PISCO	
La Caravedo	12€

LES ROSÉS

75cl

PROVENCE - CORSE

Côtes de Provence Cru Classé - Irrésistible - Domaine de La Croix 2024	49€
Côtes de Provence - Prestige - Château Minuty 2025	59€

VALLÉE DU RHÔNE

Luberon - Domaine de Fontenille 2024	49€
--------------------------------------	-----

LES BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

Menetou-Salon - Domaine Philippe Gilbert Biodyvin 2023	68€
Sancerre - Domaine de la Chézatte 2024	71€

ALSACE

Riesling Dutttemberg Domaine Gresser 2024	59€
---	-----

BOURGOGNE

Petit Chablis - Domaine du Chardonnay 2024	69€
Chablis 1er Cru Fourchaume - Domaine Lavantureux 2022	99€
Bourgogne Chardonnay – J-C Garnier 2023	52€
Pouilly-Fuissé Authentique - Domaine Sangouard 2024	79€
Montagny 1er Cru Les Vignes Longues - Albert Bichot 2023	89€
Hautes-Côtes de Nuits - Manuel Olivier 2023	78€
Marsannay - Château de Marsannay BIO 2023	99€
Meursault - Domaine Joseph Pascal 2023	139€
Puligny-Montrachet - Joseph Pascal 2023	149€

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage Les Terres Blanches - Domaine Belle BIO 2024	79€
Condrieu - Christophe Pichon 2022	119€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Gros-Manseng - Famille Dufour Demi-sec 2024	39€
---	-----

LES ROUGES

75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Menetou-Salon - Domaine Philippe Gilbert Budyvin 2023	69€
Sancerre - Domaine Fleuriet BIO 2023	85€

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir J-C Garnier 2023	52€
Mercurey Les Libertins - Domaine de La Renaissance 2024	89€
Hautes-Côtes de Beaune Clos de la Perrière - Domaine Alexandre Parigot 2024	76€
Chassagne-Montrachet - Château de Chassagne-Montrachet 2022	119€

BEAUJOLAIS

Morgon Côte du Py Cuvée Joseph - Domaine Gaget 2023	69€
---	-----

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône La Part des Vivants - Domaine Garon 2023	48€
Vacqueyras Le Poète - Domaine de la Fourmone BIO 2024	49€
Crozes-Hermitage Les Pierrelles - Domaine Belle BIO 2023	69€
Châteauneuf-du-Pape - Domaine Perrin 2022	109€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Pic-Saint-Loup Aparté - Mas de Jonn 2024	59€
--	-----

BORDEAUX

Graves - Château les Majureaux 2022	49€
Saint-Émilion Grand Cru - Château La Grave Figeac BIO 2020	96€
Lalande de Pomerol - Château de Annereaux 2021	79€

S P I R I T U E U X & L I Q U E U R S

	5cl
VODKA	
Grey Goose	14€
Belvedere	14€
GIN	
Fords Gin	12€
Anaë	13€
Hendrick's	13€
Mare Capri	13€
WHISKY ÉCOSSAIS	
Johnny Walker Black Label	11€
Johnny Walker Blue Label	44€
Ardbeg Ten	16€
Glenmorangie Nectar d'Or	19€
The Macallan 12ans Double Cask	28€
WHISKEY IRLANDAIS	
Jameson	11€
WHISKY AMERICAIN	
Woodford Reserve Distiller's Select	13€
Jack Daniel's Single Barrel	15€
Woodford Reserve Double Oaked	18€
Whistlepig 10ans	25€
WHISKY JAPONNAIS	
Nikka From the Barrel	19€

A U V E R R E

12cl

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial	22€
Moët & Chandon Rosé Impérial	27€

12cl

BLANCS

Bourgogne Chardonnay - J-C Garnier Bourgogne 2022	12€
Petit Chablis - Domaine du Chardonnay 2024	14€
Sancerre - Domaine de la Chézatte 2024	16€

ROUGES

Graves - Château Les Majureaux 2021	11€
Bourgogne Pinot Noir J-C Garnier 2023	12€
Crozes-Hermitage Les Pierrelles - Domaine Belle BIO 2022	16€

ROSÉ

Côtes de Provence - Prestige - Château Minuty 2025	13€
--	-----

L A B I È R E | C I D R E

NOAM 34cl	10€
SASSY 33cl Cidre	10€

L E S C H A M P A G N E S

75cl

Moët & Chandon Brut Impérial	110€
Moët & Chandon Rosé Impérial	135€
Ruinart Brut	140€
Ruinart Blanc de Blanc	205€
Dom Pérignon Millésimé 2015	380€
Veuve Clicquot Brut	140€
Veuve Clicquot – La Grande Dame	380€
Krug Grande Cuvée	460€