

# 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€ |

|  |      |
|--|------|
| <b>Thés &amp; Infusion   Le Beau Thé</b> | 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€ |
| Thé glacé exotique   | 8€ |
| <i>Thé English Breakfast infusé, Purée de Mangue Monin, Jus de citron vert, menthe</i> |    |
| Thé glacé fruits rouges  | 8€ |
| <i>Thé Hibiscus Verveine Infusé, Purée de Framboise Monin, Jus citron vert, menthe</i> |    |

Annette  
Saint-Germain  
des-Près

# FINGER FOOD

Dès 12h00 | From 12:00 PM

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

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
|                                      | <i>5cl</i> |
| <b>RHUM</b>                          |            |
| 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€        |
| <b>CACHAÇA</b>                       |            |
| Leblon                               | 12€        |
| <b>MEZCAL</b>                        |            |
| Union                                | 12€        |
| <b>TEQUILA</b>                       |            |
| Volcan Blanco                        | 14€        |
| Volcan Reposado                      | 16€        |
| Volcan Cristallino                   | 24€        |
| Herradura Reposado                   | 18€        |
| <b>COGNAC</b>                        |            |
| Hennessy V.S                         | 13€        |
| Hennessy X.O                         | 55€        |
| Hennessy Paradis                     | 150€       |
| <b>CALVADOS</b>                      |            |
| Sassy Fine                           | 13€        |
| <b>PISCO</b>                         |            |
| La Caravedo                          | 12€        |

**LIQUEURS**

|                    |     |
|--------------------|-----|
|                    | 7cl |
| Luxardo limoncello | 10€ |
| Bénédictine        | 10€ |
| Cointreau          | 10€ |
| Saint-Germain      | 10€ |
| Disaronno          | 10€ |
| Kahlua             | 10€ |
| Italicus           | 10€ |
| Chartreuse Jaune   | 14€ |
| Chartreuse Verte   | 14€ |

**BITTERS**

|               |     |
|---------------|-----|
|               | 7cl |
| Aperol        | 10€ |
| Campari       | 10€ |
| Suze          | 10€ |
| Fernet Branca | 10€ |
| Branca Menta  | 10€ |

**VERMOUTHS**

|                 |     |
|-----------------|-----|
|                 | 7cl |
| Noilly Prat     | 10€ |
| Martini Ambrato | 10€ |
| Martini Rubino  | 10€ |

**ANISÉS**

|                |     |
|----------------|-----|
|                | 5cl |
| Ricard         | 10€ |
| Pernod Absinth | 14€ |

**EAUX-DE-VIE**

|                   |     |
|-------------------|-----|
|                   | 5cl |
| 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 (x2) et mayonnaise au soja

**22 €**



1 glass of Moët & Chandon Brut Impérial  
or  
1 Saint-Germain Spritz  
&  
Crispy basil shrimps (x2), soy mayonnaise

**22 €**

# C O C K T A I L S

Cocktails 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*

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

5cl

## ***Le Digestif Signature d'Annette***

Hennessy VS, Bénédictine, Bitter chocolat

12€

## **VODKA**

Grey Goose

Belvedere

14€

14€

## **GIN**

Fords Gin

Anaë

Hendrick's

Mare Capri

12€

13€

13€

13€

## **WHISKY ÉCOSSAIS**

Johnny Walker Black Label

Johnny Walker Blue Label

Ardbeg Ten

Glenmorangie Nectar d'Or

The Macallan 12ans Double Cask

11€

44€

16€

19€

28€

## **WHISKEY IRLANDAIS**

Jameson

11€

## **WHISKY AMERICAIN**

Woodford Reserve Distiller's Select

Jack Daniel's Single Barrel

Woodford Reserve Double Oaked

Whistlepig 10ans

13€

15€

18€

## **WHISKY JAPONNAIS**

Nikka From the Barrel

25€

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 2024 | 16€ |

## ROSÉ

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

## EFFERVESCENT

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Chandon Garden Spritz | 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€ |

Prix TTC service compris / Toutes les références sont des A.O.C. / Le millésime est susceptible de changer

Prices include tax and service / All selections are A.O.C. certified / Wine vintage subject to change

# LES VINS

## LE DOMAINE ATAVUS



Atavus est une maison espagnole confidentielle qui met à l'honneur l'authenticité des terroirs ibériques à travers des cuvées élégantes et contemporaines. Le domaine travaille avec précision des cépages emblématiques d'Espagne afin de produire des vins à la fois raffinés, équilibrés et expressifs.

### **Naranjo 2023 – Atavus – Vino de Mesa**

12€ le verre | 60€ la bouteille

Naranjo 2023 est un vin dont le jus reste plusieurs semaines au contact des peaux du raisin, lui apportant sa couleur ambrée, sa texture délicate et sa profondeur aromatique.

*Notes de pêche mûre, d'agrumes confits et de fleurs blanches.*

### **Priorat DOCa – Iura Vi Negre 2016 – Atavus**

14€ le verre | 71€ la bouteille

Le Iura Vi Negre est un assemblage de Grenache et de Carignan issu de vieilles vignes sur sols d'ardoise du Priorat, offrant profondeur et élégance.

*Notes de fruits noirs, d'épices et de cacao.*

### **B! Blanco – Atavus – Vino de Mesa**

11€ le verre | 55€ la bouteille

B! Blanco est un vin blanc catalan frais et minéral, élaboré dans un style moderne et vivant, mettant en avant la pureté du fruit et la tension du terroir méditerranéen.

*Notes d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs fraîches, avec une finale saline et élégante.*

# LES ROUGES

75cl

## VALLÉE DE LA LOIRE

|   |     |
|---|-----|
| Menetou-Salon - Domaine Philippe Gilbert Budyvin 2023 | 69€ |
| Sancerre Maimbré - Domaine Pré Semelé 2022            | 85€ |

## BOURGOGNE

|   |      |
|---|------|
| Bourgogne Pinot Noir J-C Garnier 2023                                       | 57€  |
| Mercurey Les Libertins - Domaine de La Renaissance 2024                     | 89€  |
| Hautes-Côtes de Beaune Clos de la Perrière - Domaine Alexandre Parigot 2024 | 79€  |
| Chassagne-Montrachet - Château de Chassagne-Montrachet 2022                 | 129€ |

## BEAUJOLAIS

|   |     |
|---|-----|
| Morgon Côte du Py Cuvée Joseph - Domaine Gaget 2023 | 71€ |
|---|-----|

## VALLÉE DU RHÔNE

|  |      |
|--|------|
| Côtes du Rhône La Part des Vivants - Domaine Garon 2023  | 48€  |
| Vacqueyras Le Poète - Domaine de la Fourmone BIO 2024    | 59€  |
| Crozes-Hermitage Les Pierrelles - Domaine Belle BIO 2024 | 71€  |
| Châteauneuf-du-Pape - Domaine Perrin 2022                | 109€ |

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

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

## BORDEAUX

|  |     |
|--|-----|
| Graves - Château les Majureaux 2022                        | 52€ |
| Saint-Émilion Grand Cru - Château La Grave Figeac BIO 2022 | 99€ |
| Lalande de Pomerol - Château de Annereaux 2021             | 79€ |

## LES VINS EFFERVESCENTS

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Chandon Garden spritz | 63€ |
|-----------------------|-----|

# 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 | 39€ |
|--------------------------------------|-----|

# LES BLANCS

## VALLÉE DE LA LOIRE

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

## ALSACE

|  |     |
|--|-----|
| Riesling Duttenberg Domaine Gresser 2024 | 59€ |
|--|-----|

## BOURGOGNE

|  |      |
|--|------|
| Petit Chablis - Domaine du Chardonnay 2024               | 69€  |
| Chablis 1er Cru Fourchaume - Domaine Lavantureux 2022    | 105€ |
| Bourgogne Chardonnay – J-C Garnier 2023                  | 57€  |
| Pouilly-Fuissé Authentique - Domaine Sangouard 2024      | 84€  |
| Montagny 1er Cru Les Vignes Longues - Albert Bichot 2023 | 95€  |
| Hautes-Côtes de Nuits - Manuel Olivier 2023              | 78€  |
| Marsannay - Château de Marsannay BIO 2023                | 99€  |
| Meursault - Domaine Joseph Pascal 2023                   | 149€ |
| Puligny-Montrachet - Joseph Pascal 2023                  | 159€ |

## VALLÉE DU RHÔNE

|   |      |
|---|------|
| Crozes-Hermitage Les Terres Blanches - Domaine Belle BIO 2024 | 81€  |
| Condrieu - Christophe Pichon 2022                             | 115€ |

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

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