

CLOS

Belle Juliette

92, rue du Cherche Midi
75006 Paris

T. +33 1 42 22 53 00

www.labellejuliette.com

DÉCOUVREZ LE TEA TIME DU CLOS BELLE JULIETTE



PAR LA CHEF
FLORA MIKULA

TOUS LES JOURS
DE 16:00 À 18:00

Le Tea Time se compose de

- Panettone grillé crème choco-noisettes
- Tiramisu aux marrons confits
- Panacotta fleur d'oranger et son coulis de fruits exotiques
- Verrine tarte citron meringuée
- Mini baba limoncello chantilly
- Tartelette chocolat-ricotta-fruits confits
- 4 variétés de nougats du Piémont
- Un assortiment de mini gâteaux de la vallée d'Aoste.

Avec une boisson chaude* – Thé, café, chocolat – 25 euros
Avec une coupe de champagne – 33 euros

De quoi régaler les gourmands
petits et grands!

* voir rubrique Boissons chaudes de cette carte.



SUIVEZ NOUS SUR FACEBOOK.COM/CLOSBELLEJULIETTE



L'HEURE DU THÉ

— DE 16:00 À 18:30 —

Thé à la française € 12,00

UNE BOISSON CHAUDE,
ASSORTIMENT DE CAKES ET PAIN D'ÉPICE

Thé des gourmands € 14,00

UNE BOISSON CHAUDE,
UN MINI PANETTONE DE LA VALLÉE D'AOSTE,
GRILLÉ, CRÈME CHOCO-NOISSETTES

BOISSONS CHAUDES

Espresso € 4,00

Double espresso € 6,00

Cappuccino € 6,00

Chocolat chaud € 7,00

Chocolat viennois € 7,00

Thé « Tea Forté » € 7,00

THÉ NOIR : DARJEELING, EARL GREY,
ENGLISH BREAKFAST

THÉ VERT : JASMIN, MOROCCAN MINT,
OASIS, SENSHA

THÉ BLANC : AMBROSIA, GINGER PEAR

TISANE/INFUSIONS : AFRICAN SOLSTICE,
BLUEBERRY MERLOT, CITRUS MINT, CAMOMILLE
AU CITRON, RASPBERRY NECTAR, VERVEINE

« **TEA FORTÉ** » VOUS PRÉSENTE ÉGALEMENT
SA NOUVELLE COLLECTION NOËL 2016
DES MÉLANGES GOURMANDS ET DES
PARFUMS ORIGINAUX AUX NOTES ÉPICÉES

Rhum raisin biscotti [BLACK TEA]

Spiced ginger plum [HERBAL TEA]

Winter chai [HERBAL TEA]

Ginger snap [HERBAL TEA]

Raspberry ganache [BLACK TEA]

PRIX SERVICE COMPRIS.

LE CLOS BELLE JULIETTE N'ACCÈTE PAS LES CHÈQUES
NI LES TICKETS RESTAURANTS.



COCKTAILS

SHORT DRINKS

Cosmopolitain	€ 12,00
VODKA / COINTREAU / JUS DE CITRON VERT / PURÉE D'AIRESSELLES	
Dry Martini	€ 12,00
VERMOUTH DRY / GIN	
God Father	€ 14,00
SCOTCH WHISKY / AMARETTO	
Manhattan	€ 14,00
RYE WHISKY / VERMOUTH ROUGE	
Margarita	€ 14,00
TEQUILA / COINTREAU / JUS DE CITRON	
Pink Lady	€ 12,00
GIN / JUS DE CITRON / GRENADINE	

DENTELLE EXQUISE PAR VICTOR DELPIERRE: 1 COCKTAIL 3 UNIVERS

Dentelle Exquise (sans alcool)	€ 10,00
SIROP DE FRAISE / THE BLANC CERISIER EN FLEUR / TONIC FLEUR DE SUREAU	
Dentelle Exquise, une pure folie (absinthe blanche)	€ 15,00
SIROP DE FRAISE / THE BLANC CERISIER EN FLEUR / TONIC FLEUR DE SUREAU / ABSINTHE BLANCHETTE	
Dentelle Exquise, un véritable bain de jouvence (avec des bulles)	€ 15,00
PURE FOLIE / TRIPLE SEC / THE BLANC CERISIER EN FLEUR / CHAMPAGNE PANNIER	

COCKTAILS

— SANS ALCOOL —

Florida	€ 8,00	Clos Juliette	€ 8,00
JUS D'ORANGE / JUS DE CITRON / GRENADINE		PURÉE DE FRAISE / JUS CITRON JAUNE / GINGER ALE / MENTHE	

LONG DRINKS

Bellini	€ 16,00	
PURÉE DE PÊCHE / CHAMPAGNE		
Bloody Mary	€ 14,00	
VODKA / TOMATE / JUS DE CITRON / WORCESTER SAUCE / TABASCO / CÉLERI		
Clos B-Jin		
GIN / TONIC / PÉTALE DE ROSE ET D'HIBISCUS		€ 14,00
Gin Tonic	€ 12,00	
GIN / JUS DE CITRON / TONIC		
Mojito	€ 14,00	
RHUM BLANC / CITRON VERT / SUCRE CASSONADE / ANGOSTURA BITTER / MENTHE		
Pina Colada	€ 14,00	
RHUM BLANC / PURÉE DE COCO / ANANAS		
Saveur des Montagnes	€ 15,00	
VODKA / CHARTREUSE VERTE V.E.P / JUS D'ORANGE FRAIS		
Spritz	€ 12,00	
APEROL / PROSECCO / EAU GAZEUSE		
Vodka Tonic	€ 12,00	
VODKA / JUS DE CITRON / TONIC		

BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate Chiara Belle Juliette [50 cl / 75 cl]	€ 2,00 / 3,00	Jus de fruits frais	€ 7,00
Eau pétillante Chiara Belle Juliette [50 cl / 75 cl]		[ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE]	
Perrier [33 cl]	€ 5,00	Sélection Nectar et	
Coca cola, zéro, light [33 cl]	€ 5,00	Jus Kookabarra	€ 7,00
Ginger ale fever tree [20 cl]	€ 5,00	[ABRICOT, ANANAS, CAROTTE & SUN, FRAISE D'AMOUR, LITCHI, MANGUE, ORANGE, PAMPLEMOUSSE DU MEXIQUE, FRUIT DE LA PASSION, PÊCHE GARRIGUE, POIRE DES ILES, POMME, TOMATE ET RAISINS ROUGES AU POIVRE DE SICHUAN]	
Tonic water fever tree [20 cl]	€ 5,00		

BIÈRES

Hoegaarden [33 cl]	€ 7,00
Heineken [33 cl]	€ 7,00
Lefte [33 cl]	€ 8,00
Desperados [33 cl]	€ 8,00

APÉRITIFS

Américano	€ 9,00
Campari	€ 9,00
Vermouth Del Professore [ROUGE ET BLANC]	€ 7,00
Kir vin blanc	€ 9,00
[CASSIS, FRAMBOISE, PÊCHE]	
Kir royal	€ 12,00
[CASSIS, FRAMBOISE, PÊCHE]	
Ricard	€ 6,00
Porto Rouge	€ 7,00

AQUA chiara

EAU RENDUE POTABLE PAR TRAITEMENTS

Notre eau **AQUA Chiara** est une eau de qualité, microfiltrée, provenant des réseaux de distribution d'eau potable de la ville de Paris. **AQUA Chiara** respecte l'environnement, et conserve les qualités naturellement contenues dans l'eau de notre région d'île de France. Cette eau peut également être rendue gazeuse grâce à l'ajout de gaz carbonique et son goût ainsi que ses bulles légères la rendent particulièrement agréable au goût.

PRIX SERVICE COMPRIS.

LE CLOS BELLE JULIETTE N'ACCEPTE PAS
LES CHÈQUES NI LES TICKETS RESTAURANTS.

LE CLOS BELLE JULIETTE N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES
NI LES TICKETS RESTAURANTS.

SNACKS CHICS

— «PAR FLORA MIKULA» DU LUNDI AU SAMEDI —

Le Grignotage du Jardin

La planche du jardin* — € 22,00

JAMBON SAN DANIELE [24 MOIS], MORTADELLE AU POIVRE, BRESAOLA, COPPA, MOZZARELLA BUFLONE, GRESSIN ET OLIVE

La planche de jambon — € 19,00

SAN DANIELE [24 MOIS]

Les antipasti légumes grillés* — € 16,00

ARTICHAUTS, TOMATES CONFITES, POIVRONS FARCIS, POIVRONS ROUGES ET JAUNES GRILLÉS

Velouté d'artichauts et champignons des bois au parfum de truffe blanche — € 17,00

Les Crostinis du Clos Belle Juliette à partager

Napolitain — € 15,00

FOCACCIA, TOMATES BASILIC, ANCHOIS, MOZZARELLA DE BUFFLONNE GRATINÉE, OLIVES

San Daniele — € 19,50

FOCACCIA, TOMATES BASILIC, JAMBON SAN DANIELE, SCARMOSSA [MOZZARELLA FUMÉE], FONDUE ROQUETTE

Végétarien — € 18,00

FOCACCIA, CRÈME D'ARTICHAUT, LÉGUMES GRILLÉS, MOZZARELLA DE BUFFLONNE, OLIVES

Les Salades du Clos Belle Juliette

Caesar* — PETITE € 11,00 GRANDE € 22,00

SALADE ROMAINE, VOLAILLE RÔTIE, CROUTONS, BACON, PARMESAN

Roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive, citron* — € 12,00

Les Pastas et Risotto de saison

Penne arrabbiata* — € 18,00

SAUCE TOMATE PIMENTÉE ET PARMESAN

Bucatini au pistou, parmesan* — € 18,00

GROS SPAGHETTI ET PISTOU

Rigatoni, bolognaise de veau et champignons — € 23,00

Lasagne de légumes grillés, mozzarella fondue, parmesan — € 21,00

Escalope de veau milanaise, penne aux tomates confites — € 23,00

Risotto, crème «di tartufo bianco», jambon San Daniele (24 mois), parmesan — € 32,00



TOUS NOS ANTIPASTI ET SAUCES PROVIENNENT DE LA MAISON POLLI ET NOS PÂTES DE LA MAISON VERRIGNI EN ITALIE

Les Fromages

Assiette de fromages* — PETITE € 11,00 GRANDE € 18,00

SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS

Les Desserts du Clos Belle Juliette

Mini babas* — € 10,00

LIMONCELLO, CHANTILLY VANILLE

Panna cotta* — € 8,00

AUX FRUITS EXOTIQUES ET AMANDES GRILLÉES

Coupe glacée du Clos Juliette — € 9,00

GLACE VANILLE, AMARENA, BISCUIT AUX AMANDES

Tiramisu du Clos Belle Juliette* — € 9,00

Tiramisu aux marrons glacés* — € 9,00

Gaufre glace vanille — € 9,00

SAUCE CHOCO-NOISETTE CHANTILLY

Tartelette crème citron — € 9,00

COPEAUX DE CHOCOLAT

Glaces et sorbets — € 6,00

3 BOULES: VANILLE, PISTACHE, CITRON CHOCOLAT-NOISETTE

Café gourmand — € 7,00

VINS ET CHAMPAGNES

	Verre [12 cl]	Btl [75 cl*]
VINS BLANCS		
Bourgogne Aligoté 2015 – Domaine Verret		€ 26,00
Sancerre « Domaine du Carrou » 2015 – Dominique Roger	€ 7,00	€ 38,00
Saint Romain 2013 – Pascale et Thierry Matrot		€ 46,00
Chablis 1 ^{er} Cru Domaine Gautheron 2015	€ 9,00	€ 54,00
Meursault – Charmes 1 ^{er} Cru 2011 – Pascale et Thierry Matrot		€ 59,00
Terre Del Sole 2014 – Grillo	€ 6,00	€ 32,00
Colli Tortonesi 2013 – Rugiada Del Mattino	€ 9,00	€ 49,00
VINS ROSÉS		
Domaine d'Eole 2014 – Coteaux d'Aix en Provence		€ 32,00
Bandol 2014 – Dupuy de Lôme	€ 8,00	€ 36,00
VINS ROUGES		
Crozes Hermitage 2015 – Yann Chave	€ 6,00	€ 36,00
Saint-Joseph 2014 – Domaine M. Chapoutier	€ 8,00	€ 48,00
Savigny-lès-Beaune « Les Bourgeois » 2011 – Simon Bize		€ 58,00
Montagne Saint-Émilion 2010 – Château la Bastienne	€ 9,00	€ 42,00
Montagne Saint-Émilion 2010 – Château la Bastienne Magnum		€ 80,00
Pomerol 2010 – Château Pierhem		€ 92,00
Pomerol 2010 – Château Pierhem Magnum		€ 174,00
Terre Del Sole – Nero D'Avola 2014	€ 6,00	€ 32,00
Colli Tortonesi – Terre D'Ombra 2013	€ 9,00	€ 49,00
Barbara D'Asti – Valsania 2010		€ 52,00
CHAMPAGNES		
Champagne Moutard 100% Chardonnay	€ 9,00	€ 54,00
Moët et Chandon Impérial brut	€ 12,00	€ 80,00
Moët et Chandon Impérial brut Magnum		€ 150,00
Veuve Clicquot		€ 98,00
Veuve Clicquot rosé		€ 115,00
Dom Perignon Vintage 2004		€ 270,00

AJCOOLS

BLENDED SCOTCH WHISKY [6 cl]	
Chivas Regal [12 YEARS]	€ 16,00
Johnny Walker black label [12 YEARS]	€ 11,00
SINGLE MALT WHISKY [6 cl]	
Glenmorangie Nectar d'or	€ 19,00
Lagavulin [16 ANS]	€ 16,00
Talisker [10 ANS]	€ 18,00
WHISKEY AMÉRICAIN [6 cl]	
Bushmills Original	€ 11,00
Jack Daniel's	€ 11,00
BOURBON WHISKY [6 cl]	
Maker's Mark	€ 16,00
BOURBON WHISKEY [6 cl]	
Bulleit Bourbon	€ 12,00
Four Roses	€ 10,00
RYE WHISKEY [6 cl]	
Bulleit 95 rye	€ 14,00
WHISKY JAPONAIS [6 cl]	
Nikka	€ 14,00
Suntory Hibiki 17 ans	€ 16,00
GIN [6 cl]	
Bombay Sapphire	€ 12,00
Hendrick's	€ 12,00
Koval	€ 14,00
Monkey 47	€ 14,00
Tanqueray N° Ten	€ 12,00
VODKA [6 cl]	
Belvedere	€ 12,00
Belluga	€ 18,00
Grey goose	€ 12,00
Ketel One	€ 12,00
Russian Standard Platinum	€ 16,00
RHUM [6 cl]	
Chalong Bay	€ 12,00
Diplomatico Reserva Exclusiva	€ 14,00
Mount Gay 1703 Black Barrel	€ 12,00
Rhum Plantation Guyana 2005	€ 16,00
Zacapa [23 YEARS]	€ 18,00
TEQUILA [6 cl]	
Don Julio 100% Agave	€ 14,00
Patron Silver 100% Agave	€ 16,00
CACHAÇAS [6 cl]	
Leblon	€ 14,00
COGNAC [6 cl]	
Godet Antarctica Cognac Blanc	€ 24,00
Godet Folle Blanche	€ 26,00
Hennessy X.O.	€ 29,00
Hennessy Fine de Cognac	€ 16,00
Louis Royer X.O.	€ 24,00
Rémy Martin V.S.O.P	€ 19,00
CALVADOS [6 cl]	
Christian Drouin	€ 16,00
[PAYS D'AUGE, 5 ANS]	
ARMAGNAC [6 cl]	
Château de Bordeneuve [1994]	€ 18,00
Charron [1986]	€ 18,00
Château Ménard [2000]	€ 14,00
Chât. de Pellehaut Folle Blanche	€ 16,00
Baronne Jacques de St Pastou [1985]	€ 24,00
LIQUEURS [6 cl]	
Amaretto Disaronno	€ 12,00
Bailey's	€ 14,00
Chartreuse Verte V.E.P	€ 16,00
Cointreau	€ 12,00
Drambuie	€ 14,00
Grand Marnier [CUVÉE DU CENTENAIRE]	€ 16,00
MIXER EN SUPPLÉMENT	€ 3,00
COCA COLA, LIGHT, ZERO, GINGER ALE, GINGER BEER, JUS OU NECTAR [25 CL], LIMONADE, TONIC, PERRIER	

* SAUF MAGNUM: 150 cl — PRIX SERVICE COMPRIS.



RÉSERVATION

01 42 22 97 40 & reservation@labellejuliette.com



CLOS
Belle Juliette