

# CLOS

## Belle Juliette

92, rue du Cherche Midi  
75006 Paris

T. +33 1 42 22 53 00

**[www.labellejuliette.com](http://www.labellejuliette.com)**



SUIVEZ NOUS SUR [FACEBOOK.COM/CLOSBELLEJULIETTE](https://www.facebook.com/CLOSBELLEJULIETTE)

# COCKTAILS

## DENTELLE EXQUISE EN HOMMAGE À JULIETTE...

### Un Cocktail, trois univers!

par VICTOR DELPIERRE

Champion du monde Barista – Cocktails

#### DENTELLE EXQUISE sans alcool, à consommer sans modération – €10

Thé blanc cerisier en fleur, sirop de fraise, tonic fleur de sureau



#### DENTELLE EXQUISE à l'absinthe blanche, une pure folie – €15

Thé blanc cerisier en fleur, sirop de fraise, tonic fleur de sureau  
absinthe blanchette Combier

[anis vert, grande absinthe et fenouil. Fabrication artisanale]



#### DENTELLE EXQUISE au Champagne, véritable bain de jouvence – €15

Liqueur de fraise « pure folie », triple sec Combier

Thé blanc cerisier en fleur, champagne panier

**VOUS DÉSIREZ UN COCKTAIL CLASSIQUE,  
NOTRE BARMAN VOUS LE PRÉPARE AVEC GRAND PLAISIR**

## TEA TAIL PARTY

### Des Cocktails à base de thés et de tisanes!

**BARISTÉA : une gamme de rhums arrangés  
médaillé d'argent - prix de l'innovation - Top Rhum 2017**

par VICTOR DELPIERRE

Champion du monde Barista – Cocktails

#### CUBA LIBRE BARISTEA – €14

Rhum Baristéa de votre choix, citron  
vert, coca - cola

#### Cuba Libre Désirs Noirs : thés noirs & vanilles

ou

Cuba Libre Délices d'épices :  
rooïbos aux épices

ou

Cuba Libre au Café Authentique



#### T. CAÏPIRINHA – €14

Rhum Baristéa de votre choix, citron  
vert, sirop de sucre de canne

#### Caïpirinha Désirs Noirs : thés noirs & vanilles

ou

Caïpirinha Pêchés du Verger :  
thé aux fruits & hibiscus

ou

Caïpirinha Rêves d'Orient :  
thé vert & menthe

ou

Caïpirinha Délices d'épices :  
rooïbos aux épices

ou

Caïpirinha Café Authentique au goût puissant  
à la finale de chocolat noir

#### T.xx on the Beach – €14

Rhum Baristéa « Pêchés du Verger » :  
thé aux fruits & hibiscus, jus d'ananas

#### MAÏ T. TAÏ – €14

Rhum Baristéa « Délices d'épices » :  
rooïbos aux épices, jus d'orange  
pressé



#### COFFEE MULE – €14

Rhum Baristéa « Café Fruité doucement  
acidulé », ginger beer

#### COFFEE MARTINI – €14

Rhum Baristéa « Café Fruité  
doucement acidulé » à -20°

ou

Rhum Baristéa « Café Authentique, puissant,  
à la finale de chocolat noir » à -20°



#### LOVE T. TAIL – €15

Champagne, Rhum Baristéa « Pêchés  
du Verger » : thé aux fruits & hibiscus,  
citron vert

#### JULIETTE T. TIME – €15

Champagne, Rhum Baristéa  
« Désirs Noirs » : thés noirs & vanilles,  
citron vert



## BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate Chiara Belle Juliette [50 cl/ 75 cl] .....	€ 2,00 / 3,00
Eau pétillante Chiara Belle Juliette [50 cl/ 75 cl] .....	€ 2,00 / 3,00
Perrier [33 cl] .....	€ 5,00
Coca cola, zéro, light [33 cl] .....	€ 5,00
Ginger ale fever tree [20 cl] .....	€ 5,00
Tonic water fever tree [20 cl] .....	€ 5,00

### COCKTAIL DENTELLE EXQUISE

en hommage à Juliette...



un cocktail, trois univers

**version sans alcool 10€**

Thé blanc cerisier en fleur, sirop de  
fraise, tonic fleur de sureau

## 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

Jus de fruits frais .....	€ 7,00
[ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE]	

## BIÈRES

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

## 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.

## 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-NOISETTES	

PRIX SERVICE COMPRIS.

## VINS ET CHAMPAGNES

VINS BLANCS	Verre [12 cl]	Btl [75 cl*]
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 <sup>er</sup> Cru Domaine Gautheron 2015 .....	€ 9,00	€ 54,00
Meursault – Charmes 1 <sup>er</sup> 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 <b>Magnum</b> .....		€ 80,00
Pomerol 2010 – Château Pierhem .....		€ 92,00
Pomerol 2010 – Château Pierhem <b>Magnum</b> .....		€ 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 <b>Magnum</b> .....		€ 150,00
Veuve Clicquot .....		€ 98,00
Veuve Clicquot rosé .....		€ 115,00
Dom Perignon Vintage 2004 .....		€ 270,00

\* SAUF MAGNUM: 150 cl — PRIX SERVICE COMPRIS.

# 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

**Carpaccio de bœuf au pistou roquette et parmesan — € 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**

**Tomates anciennes multicolores, buratta, huile d'olive — € 12,00**

## Les Pastas et Risotto de saison

**Penne arrabbiata\* — € 18,00**

SAUCE TOMATE PIMENTÉE ET PARMESAN

**Gratin de Gnocchi\* — € 18,00**

TOMATES CERISES, JAMBON SAN DANIELE, PARMESAN

**Raviolis, bolognaise de veau — € 25,00**

TOMATE, CHAMPIGNONS, SAUGE, BURRATA FUMÉE FONDUE

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

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

**Risotto crabe safran — € 32,00**

BOUILLON DE CRUSTACÉ, POUDRE D'OLIVES NOIRES

## 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 ROUGES

**Coupe glacée du Clos Juliette — € 9,00**

GLACE VANILLE, AMARENA, BISCUIT AUX AMANDES

**Tiramisu du Clos Belle Juliette\* — € 9,00**

**Gaufre glace vanille — € 9,00**

SAUCE CHOCO-NOISETTE CHANTILLY

**Tartelette crème citron — € 9,00**

FRUITS ROUGES

**Glaces et sorbets — € 6,00**

3 BOULES: VANILLE, PISTACHE, CITRON CHOCOLAT-NOISETTE

**Café gourmand — € 7,00**



\*DISPONIBLE EN ROOM SERVICE À TOUTE HEURE AVEC UN SUPPLÉMENT DE 5€

# AJCOOLS

## BLENDÉD SCOTCH WHISKY [6cl]

Chivas Regal [12 YEARS]	€ 16,00
Johnny Walker black label [12 YEARS]	€ 11,00

## SINGLE MALT WHISKY [6cl]

Glenmorangie Nectar d'or	€ 19,00
Lagavulin [16 ANS]	€ 16,00
Talisker [10 ANS]	€ 18,00

## WHISKEY AMÉRICAIN [6cl]

Bushmills Original	€ 11,00
Jack Daniel's	€ 11,00

## BOURBON WHISKY [6cl]

Maker's Mark	€ 16,00
--------------	---------

## BOURBON WHISKEY [6cl]

Bulleit Bourbon	€ 12,00
Four Roses	€ 10,00

## RYE WHISKEY [6cl]

Bulleit 95 rye	€ 14,00
----------------	---------

## WHISKY JAPONAIS [6cl]

Nikka	€ 14,00
Suntory Hibiki 17 ans	€ 16,00

## GIN [6cl]

Bombay Sapphire	€ 12,00
Hendrick's	€ 12,00
Koval	€ 14,00
Monkey 47	€ 14,00
Tanqueray N° Ten	€ 12,00

## VODKA [6cl]

Belvedere	€ 12,00
Belluga	€ 18,00
Grey goose	€ 12,00
Ketel One	€ 12,00
Russian Standard Platinum	€ 16,00

## RHUM [6cl]

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 [6cl]

Don Julio 100% Agave	€ 14,00
Patron Silver 100% Agave	€ 16,00

## CACHAÇAS [6cl]

Leblon	€ 14,00
--------	---------

## COGNAC [6cl]

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 [6cl]

Christian Drouin	€ 16,00
[PAYS D'AUGE, 5 ANS]	

## ARMAGNAC [6cl]

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 [6cl]

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

## RÉSERVATION

01 42 22 97 40 &  
reservation@labellejuliette.com





**CLOS**  
Belle Juliette