

CLOS

Belle Juliette

92, rue du Cherche Midi
75006 Paris

T. +33 1 42 22 53 00

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
Elderflower 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 distribu-
tion 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 » 2016 – 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 – Grillo 2015	€ 6,00	€ 32,00
Colli Tortonesi 2013 – Rugiada Del Mattino	€ 9,00	€ 49,00

VINS ROSÉS

Domaine d'Eole 2016 – Coteaux d'Aix en Provence	€ 32,00
Bandol 2016 – Dupuy de Lôme	€ 8,00 € 36,00

VINS ROUGES

Crozes Hermitage 2016 – Yann Chave	€ 6,00	€ 36,00
Saint-Joseph 2014 – Domaine M. Chapoutier	€ 8,00	€ 48,00
Savigny-lès-Beaune « Les Bourgeots » 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
Roc de Cambes 2006 – Côtes de Bourg		€ 69,00
Terre Del Sole – Nero d'Avola 2015		€ 49,00

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

* 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

Croque-monsieur jambon blanc truffé gratiné — € 17,00

MOZZARELLA, TRUFFES

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

Légumes grillés mozzarella de bufflone fondue arrosés de pistou — € 12,00

Les Pastas et Risotto de saison

Penne arrabbiata* — € 18,00

SAUCE TOMATE PIMENTÉE ET PARMESAN

Gratin de Gnocchi* — € 18,00

GORGONZOLA ET NOIX

Bucatini bolognaise

champignons des bois — € 25,00

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

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

Risotto, crème

« di tartufo blanco » — € 32,00

JAMBON SAN DANIEL [24MOIS], PARMESAN

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

BISCUIT AUX AMANDES

Tiramisu du Clos Belle Juliette* — € 9,00

Tiramisu aux marrons confits — € 9,00

Glace vanille, amarena — € 9,00

Gaufre glace vanille — € 9,00

SAUCE VANILLÉE, CHANTILLY

Tartelette chaude — € 9,00

CHOCOLAT NOISETTE

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]

Four Roses	€ 10,00
------------------	---------

RYE WHISKEY [6cl]

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

WHISKEY JAPONAIS [6cl]

Nikka	€ 14,00
-------------	---------

GIN [6cl]

Bombay Sapphire	€ 12,00
Hendrick's	€ 12,00
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

RHUM [6cl]

Chalong Bay	€ 12,00
Diplomatico Bianco Reserve	€ 14,00
Mount Gay 1703 Black Barrel	€ 12,00
Rhum Plantation Guyana 2005	€ 16,00
Zacapa [23 YEARS]	€ 18,00

TEQUILA [6cl]

Sierra tequila Silver	€ 12,00
Patron Silver 100% Agave	€ 16,00

COGNAC [6cl]

Godet Antarctica Cognac Blanc	€ 24,00
Godet Folle Blanche	€ 26,00
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