

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, soyeux & envoutant – €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

Thé blanc cerisier en fleur, liqueur de fraise,
triple sec, Champagne

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

LES ORIGINAUX

Des cocktails classiques revisités
à partir de Rhums infusés artisanaux

T. CAÏPIRINHA – €14

Rhum arrangé*,
sucre de canne, citron vert

Recommandation du barman:
Framboise – Fraise

MAÏ.T. TAÏ – €14

Rhum arrangé*,
jus d'orange frais, citron vert

Recommandation du barman:
Fruit de la Passion & Hibiscus

T. MOJITO – €14

Rhum arrangé*,
menthe fraîche, citron vert,
sucre de canne, eau gazeuse

Recommandation du barman:
Orange & Épices

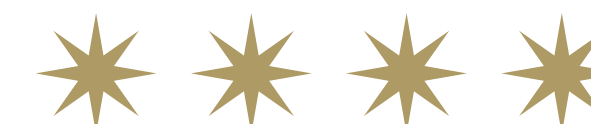


Une envie de digestif?

Testez nos Rhums au café Baristea!

Fruité ou Authentique – €12

sur glace, shaké ou sec



*Sélection de Rhums arrangés

La Fabrique

Fruit de la passion & fleur d'hibiscus

Framboise & fraise

Orange & épices

Thé vert & menthe

Thé noir & Vanille bourbon

PRIX TTC.

VINS ET CHAMPAGNES

Verre [15 cl] Bouteille [75 cl]

CHAMPAGNES

Moët et Chandon Impérial brut	€ 14,00	€ 80,00
Veuve Clicquot rosé.....		€ 95,00
Charles Collin Brut.....	€ 10,00	€ 55,00
80% pinot noir, 20% chardonnay		
Champagne Cuvée La Belle Gabrielle DOMAINE Charles Collin.....	€ 75,00	
66% chardonnay – 34% pinot noir – 15% de vins de réserve élevés en fût de chêne. Alliance subtile de l'élégance, de la finesse et de la fraîcheur.		
Blanc De Noir Champagne Charles Collin.....	€ 65,00	
100% pinot noir. L'impression de croquer dans un fruit. Tonique et très belle longueur		

VINS BLANCS

1753 Viognier [2021] — Château Campuget	€ 7,00	€ 30,00
En bouche l'équilibre et la rondeur sont très agréables. Moyennement corsé généreusement fruité mais structuré il doit sa fraîcheur et sa précision à son heureuse acidité.		
1753 Roussanne [2021] — Château Campuget [Sans sulfites ajoutés].....	€ 8,00	€ 32,00
La Roussanne est un cépage emblématique de la vallée du Rhône. Vous trouverez des notes de citron mur soutenus par quelques épices et une pointe de tilleul. C'est un vin tout en finesse et en complexité.		
Côte de Beaune « Le clos des Topes bizot » [2018] [BIO] Domaine Chantal Lescure		€ 58,00
100% chardonnay, bouche fine, pure et élégante.		
Sancerre « Origine », Domaine Matthias et Emile Roblin [2020]	€ 9,00	€ 49,00
100% sauvignon, vin fruité, droit, vif et minéral.		
Les Sorcières, IGP Côtes du Roussillon, Domaine Clos des Fées [2018].....	€ 36,00	
Grenache Blanc, Vermentino, roussanne, belle robe limpide, nez et bouche d'agrumes.		

VINS ROSÉS

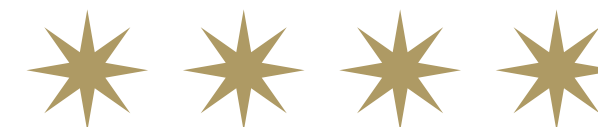
Château Carpe Diem, rosé [BIO].....	€ 8,00	€ 34,00
Cinsault, Grenache, Syrah, un rosé gourmand, frais, citronné avec une belle fraîcheur en fin de bouche.		
1753 Syrah-vermentino [2020] Chateau Campuget.....	€ 8,00	€ 34,00
En bouche une très belle fraîcheur accompagne des arômes de fruits rouges.		

VINS ROUGES

Pomerol [2016] — Château Enclos Haut Mazeyres		€ 75,00
Château Martet « réserve de famille » Sainte Foy, Patrick de Coninck [2016]		€ 79,00
100% Merlot, richesse en bouche explosion de fruits noirs avec un bel équilibre sans agressivité, le vin du directeur !		
1753 Saperavi [2020] — Château Campuget [Sans sulfites ajoutés].....	€ 7,00	€ 32,00
Le saperavi est originaire de Géorgie. Travailler sans sulfite c'est travailler sans filet dans l'expression très pure du raisin. Au nez l'expression de cerise grillotte est surprenante, en bouche les tanins présents sont souple riche et puissant. À campuget nous l'avons implanté en 2013 dans notre sol de la vallée du Rhône et sous le climat méditerranéen.		
Haut de Martet, Bordeaux supérieur, Patrick de Coninck [2018]	€ 8,00	€ 34,00
95% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2 ^e vin du Château Martet, bouquet aromatique avec des tanins harmonieux et souples.		
Les Délices d'Apollon, Graves, Famille Amart [2018].....		€ 35,00
80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, fruit bien croquant, tanins ronds et soyeux.		
Côtes de Beaune « Le clos des Topes Bizot » [BIO] Domaine Chantal Lescure [2019].....		€ 48,00
100% pinot noir, Un Pinot précis, complexe. Belle structure aux tanins veloutés, sur une trame gourmande et fruitée.		
Saint Amour, Domaine Christophe Pacalet [2020] [Sans sulfites ajoutés]	€ 39,00	
Un amour de Beaujolais ! Gouleyant, fruité, croquant et très frais ! Idéal avec la charcuterie et fromage.		

SNACKS CHICS

— DU LUNDI AU SAMEDI DE 16h00 À 23h30 —
— LE DIMANCHE DE 14h À 21h —



Le Grignotage du Clos Belle Juliette

Planche San Daniele* — €11,00

JAMBON SAN DANIELE (30 MOIS), GRESSINS

Planche jambon blanc truffé — €9,00

JAMBON BLANC TRUFFÉ, GRESSINS

Planche Gourmande — €27,00

SAN DANIELE, JAMBON BLANC TRUFFÉ,
BURRATA, PECORINNO

La Burrata — €12,00

BURRATA, HUILE D'OLIVE, ROQUETTE

Le Tarama — €9,00

TARAMA À PARTAGER & BLINIS

Les Terrines — €12,00

par Flora Mikula

RILLETTES DE LAPIN
L'AUTHENTIQUE
RILLETTES DE THON

Le Saumon gravelax — €14,00

SAUMON MARINÉ, ANETH

Assiette de fromages*

PETITE €11,00 — GRANDE €18,00
SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS:
PECORINO TRUFFÉ, PECORINO,
GORGONZOLA

Les Crostinis du Clos Belle Juliette

San Daniele — €19,50

FOCACCIA, TOMATES BASILIC, JAMBON SAN DANIELE (30 MOIS)
SCAMORZA (MOZZARELLA FUMÉE FONDUE), ROQUETTE

Végétarien — €18,00

FOCACCIA, LÉGUMES GRILLÉS, CRÈME D'ARTICHAUT,
MOZZARELLA BUFFLONNE FONDUE, PESTO

Les Salades du Clos Belle Juliette

Caesar* — PETITE €11,00 GRANDE €22,00

SALADE ROMAINE, VOLAILLE RÔTIE, CROUTONS, BACON, PARMESAN

Tomate Burrata arrosée de pistou* — €16,00

Les Plats du Clos Belle Juliette

Penne arrabbiata* — €18,00

SAUCE TOMATE PIMENTÉE
ET PARMESAN

Croque Monsieur

Clos Belle Juliette — €18,00

PECORINO TRUFFÉ, JAMBON TRUFFÉ,
FROMAGE GRATINÉ, ROQUETTE

Escalope de veau milanaise — €23,00

PENNE AUX TOMATES CONFITES

Antipastis — €22,00

AUX LÉGUMES DE SAISONS

Lasagnes de légumes grillés — €21,00

À LA BURRATA

Les Desserts du Clos Belle Juliette

Tiramisu au café — €9,00

CAFÉ ET CRÈME DE MASCARPONE

Panna cotta * — €8,00

AUX FRUITS EXOTIQUES

Assiette de fruits rouges — €8,00

Pavlova — €9,00

Coupe glacée du Clos Juliette — €9,00

GLACE VANILLE, AMARENA,
BISCUIT AUX AMANDES

Glaces et sorbets — €6,00

1 À 3 BOULES PARMIS:
VANILLE, PISTACHE, CITRON,
CHOCOLAT-NOISETTE, FRUITS ROUGES

Gaufre glace vanille — €9,00

SAUCE VANILLÉE, CHANTILLY

Café gourmand — €7,00

Thé gourmand — €9,00

BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate AQuachiar Belle Juliette [50 cl/ 75 cl]	€ 2,00 / 3,00
Eau pétillante AQuachiar Belle Juliette [50 cl/ 75 cl]	€ 2,00 / 3,00
Perrier [33 cl]	€ 5,00
Coca cola, zéro [33 cl]	€ 5,00
Orangina [33 cl]	€ 5,00
Tonic water fever tree [33 cl]	€ 5,00
Ginger Beer 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

Expresso	€ 4,00
Double expresso	€ 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, OASIS, SENSHA, MENTHE

THÉ BLANC : AMBROSIA, GINGER PEAR

TISANE/INFUSIONS : AFRICAN SOLSTICE,
CITRUS MINT, CAMOMILLE AU CITRON,
VERVEINE, CITRON

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

BIÈRES

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

AQua chiara

EAU RENDUE POTABLE PAR TRAITEMENTS

Notre eau **AQuaChiara** est une eau de qualité, microfiltrée, provenant des réseaux de distribution d'eau potable de la ville de Paris.

AQuaChiara 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.

ALCOOLS

BLENDED SCOTCH WHISKY [6cl]

Chivas Regal [12 YEARS]	€ 16,00
Johnny Walker black label [12 YEARS]	€ 11,00
Timorous Beastie [46.8%]	€ 16,00

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
Rittenhouse Rye [50%]	€ 16,00

BOURBON WHISKY [6cl]

Four Roses	€ 10,00
Bulleit Bourbon	€ 12,00
Maker's Mark	€ 16,00

WHISKY JAPONAIS [6cl]

Nikka	€ 14,00
-------------	---------

GIN [6cl]

Bombay Sapphire	€ 12,00
Gin Koval	€ 14,00
Monkey 47	€ 14,00
Tanqueray N° Ten	€ 12,00

VODKA [6cl]

Belvedere	€ 12,00
Grey goose	€ 12,00
Ketel One	€ 12,00

TEQUILA [6cl]

Sierra tequila Silver	€ 12,00
Calle 23	€ 16,00

RHUM [6cl]

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

COGNAC [6cl]

Godet Folle Blanche	€ 26,00
Hennessy X.O	€ 29,00
Louis Royer X.O	€ 24,00

CALVADOS [6cl]

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

ARMAGNAC [6cl]

Charron [2003]	€ 18,00
----------------------	---------

LIQUEURS [6cl]

Amaretto Disaronno	€ 12,00
Limoncello	€ 10,00
Get 27	€ 11,00
Bailey's	€ 14,00
Chartreuse Verte/Jaune V.E.P	€ 16,00
Cointreau	€ 12,00
Drambuie	€ 14,00
Grand Marnier	€ 14,00

MIXER EN SUPPLÉMENT

€ 3,00
COCA COLA, ZERO, GINGER BEER, JUS [25 CL], TONIC, PERRIER

SUGGESTION DU CLOS BELLE JULIETTE

Les Terrines de Flora Mikula

— € 12,00 TTC —

Rillettes de Lapin

[LAPIN CONFIT DANS L'HUILE D'OLIVE,
AROMATES, CITRON CONFIT DE MENTON
ET PIMENT D'ESPELETTE]



«L'authentique»

[PORC DE MONTAGNE, FOIE GRAS DE CANARD
ET PIMENT D'ESPELETTE]



Rillettes de Thon

THON BLANC DE CORSE, NEPITA
ET PIMENT D'ESPELETTE]



Rillettes de Thon & Chataigne

[THON BLANC DE CORSE, BROCCIU FUMÉ,
CÉDRAT ET CHÂTAIGNE]



**Pour vos événements,
n'hésitez pas à nous contacter pour une privatisation**

RÉSERVATION

01 42 22 97 40 &
reservation@labellejuliette.com



SUIVEZ NOUS SUR [INSTAGRAM.COM/CLOSBELLEJULIETTE](https://www.instagram.com/closbellejuliette)