

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 pannier

**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

T. CAÏPIRINHA – €14

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

Désirs Noirs : thés noirs & vanilles

ou

Pêchés du Verger :

thé aux fruits & hibiscus

ou

Rêves d'Orient :

thé vert & menthe

ou

Délices d'Épices :

rooïbos aux épices

ou

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

MAÏT. TAÏ – €14

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



COFFEE MARTINI – €14

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

LES MOJITOS DE LA BELLE JULIETTE

par VICTOR DELPIERRE, 1^{er} Prix Best Mojito Paris 2011

T. MOJITO – €14

Rhum Baristéa de votre choix, menthe, citron
vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

Désirs Noirs : thés noirs & vanilles

Pêchés du Verger : thé aux fruits & hibiscus

Rêves d'Orient : thé vert & menthe

Délices d'Épices : rooïbos aux épices

Café Authentique au goût puissant
à la finale de chocolat noir

MOJITO ITALIANO – €14

La fraîcheur du Mojito s'associe
à l'intensité du Negroni...

DENTELLE EXQUISE MOJITO – €14

Recette secrète en hommage à Juliette...

SPARKLING MOJITO – €14

Une variante festive
aux bulles fines et délicates ...

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, light [33 cl]	€ 5,00
Elderflower fever tree [20 cl]	€ 5,00
Tonic water fever tree [20 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 distribu-
tion 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.

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 2017 — Domaine Verret		€ 26,00
Sancerre « Domaine du Carrou » 2017 — Dominique Roger	€ 8,00	€ 38,00
Viogner, château Campuget 2018		€ 42,00
Saint Romain 2013 — Pascale et Thierry Matrot		€ 46,00
Chablis 1 ^{er} Cru Domaine Gautheron 2016	€ 9,00	€ 54,00
1753 Viognier 2018 — Château Campuget	€ 7,00	€ 28,00

VINS ROSÉS

Domaine d'Eole 2017 — Coteaux d'Aix en Provence		€ 32,00
Bandol 2017 — Dupuy de Lôme	€ 8,00	€ 36,00

VINS ROUGES

Crozes Hermitage 2018 — Yann Chave	€ 6,00	€ 36,00
Saint-Joseph 2016 — Domaine M. Chapoutier	€ 8,00	€ 48,00
1753 Saperavi 2018 — Château Campuget	€ 7,00	€ 28,00
Savigny-lès-Beaune « Les Bourgeots » 2014 — Simon Bize		€ 58,00
Montagne Saint-Émilion 2015 — Château la Bastienne	€ 9,00	€ 42,00
Montagne Saint-Émilion 2014 — Château la Bastienne Magnum		€ 80,00
Pomerol 2014 — Château Pierhem		€ 92,00
Pomerol 2014 — Château Pierhem Magnum		€ 174,00

CHAMPAGNES

Champagne Moutard 100% Chardonnay	€ 12,00	€ 54,00
Moët et Chandon Impérial brut	€ 14,00	€ 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 —

Les Antipasti du Clos Belle Juliette

L'Italienne* — € 22,00

JAMBON SAN DANIELE [24 MOIS], BRESAOLA, COPPA, JAMBON BLANC TRUFFÉ,
MOZZARELLA BUFFLONNE, GRESSIN ET OLIVE

La Gourmande — € 28,00

JAMBON SAN DANIELE [30 MOIS], JAMBON BLANC TRUFFÉ, COPPA, BRESAOLA,
MOZZARELLA BUFFLONNE, PECORINO TRUFFÉ, GRESSIN ET OLIVE

Les Légumes grillés* — € 16,00

AUBERGINES, COURGETTES, ARTICHAUTS, TOMATES ET POIVRONS FARCIS

Les Crostinis du Clos Belle Juliette

Napolitain — € 15,00

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

San Daniele — € 19,50

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

Végétarien — € 18,00

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

Les Salades et la Soupe 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

Velouté de potiron — € 12,00

PETITS CROUTONS, HUILE DE TRUFFE

Les Pastas, les Risottos & les Plats du Clos Belle Juliette

Penne arrabbiata* — € 18,00

SAUCE TOMATE PIMENTÉE ET PARMESAN

Croque Monsieur

Clos Belle Juliette — € 18,00

BRIOCHE, PECORINO TRUFFÉ, JAMBON TRUFFÉ,
FROMAGE GRATINÉ, ROQUETTE

Gratin de gnocchi* — € 18,00

CRÈME DE GORGONZOLA,
NOIX CONCASSÉES ET POIRES

Risotto de riz noir — € 32,00

CREVETTES ET FRUITS DE MER,
BOUILLON DE CRUSTACÉS

Lasagnes de légumes grillés — € 21,00

MOZZARELLA BUFLONE GRATINÉE, PARMESAN

Escalope de veau milanaise — € 23,00

PENNE AUX TOMATES CONFITES

Risotto de fregolas — € 32,00

CHAMPIGNONS CRÈME DE TRUFFE
ET PARMESAN

Les Fromages

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

SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS : PECORINO, TOMME TRUFFÉE, GORGONZOLA

Les Desserts du Clos Belle Juliette

Mini babas* — € 10,00

LIMONCELLO, CHANTILLY, VANILLE

Panna cotta* — € 8,00

AUX FRUITS EXOTIQUES

Coupe glacée du Clos Juliette — € 9,00

GLACE VANILLE, AMARENA,
BISCUIT AUX AMANDES

Tiramisu aux marrons confits* — € 9,00

CRÈME DE MARRON ET CRÈME DE MASCARPONE

Tiramisu au café — € 9,00

CAFÉ ET CRÈME DE MASCARPONE

Gaufre glace vanille — € 9,00

SAUCE VANILLÉE, CHANTILLY

Tartelette chaude — € 9,00

CHOCOLAT NOISETTE,
GLACE PRALINÉE 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€

ALCOOLS

BLENDÉD 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]

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

WHISKY JAPONAIS [6 cl]

Nikka	€ 14,00
Nikka Pure Malt [17 YEARS]	€ 17,00

GIN [6 cl]

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

TEQUILA [6 cl]

Sierra tequila Silver	€ 12,00
Reservade Don Julio	€ 16,00

RHUM [6 cl]

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

COGNAC [6 cl]

Godet Antarctica Cognac Blanc	€ 24,00
Godet Folle Blanche	€ 26,00
Hennessy Fine de Cognac	€ 16,00
Hennessy X.O	€ 29,00
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]	
La ferme d'orval [25 YEARS]	€ 17,00
Louis de Lauriston 1982	€ 18,00

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

RÉSERVATION

01 42 22 97 40 &
reservation@labeledjuliette.com

