

8

Restaurant

LA TABLE DU HUIT



L'APÉRO  
DANS LE JARDIN  
à la Table du Huit

BIENVENUE AU BAR DE

LA TABLE DU HUIT

WELCOME TO THE BAR

## Apéritifs (5cl)

<b>Anisés :</b>	
Pastis 51/ Ricard / Anisette Marie Brizard	9€
<b>Vermouth:</b>	
Noilly Prat/ Martini (Bianco, Rosato, Rosso)	9€
Campari	9€
Apérol	9€
Suze	9€
Lillet (Blanc, Rouge)	9€
Porto Sandeman (Blanc, Rouge)	12€

## Bières en Bouteille (33cl) 10€

1664 Kronenbourg  
Carlberg  
Corona  
Asahi Super Dry  
Guinness

## Liqueurs (5cl) 15€

Get 27 et 31	
Limoncello	
Bailey's	
Kalhua	
Chartreuse (Jaune, Verte)	
Grand Marnier Cordon Rouge	
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre	18€
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	25€
Grand Marnier Cuvée du Cent cinquantaire	40€
Grand Marnier Cuvée Quintessence	80€

## Cocktails Classiques

16€

**Cosmopolitan (7cl)** (*Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert*)

**Daiquiri (7cl)** (*Rhum blanc, citron jaune, sirop de canne*)

**Spritz Aperol (12cl)** (*Apérol, Prosecco, Perrier*)

**Mojito (12cl)** (*Menthe, cassonade, citron vert, rhum blanc, Perrier*)

## Cocktails signatures

18€

**London to Paris (7cl)**

*Gin Hendrick's, St Germain, citron vert, concombre Ginger Ale*

**Champs Elysées (12cl)**

*Vodka Russian standard, jus de fruits rouges, jus d'ananas, vanille, citron*

**Le Huit (12cl)**

*Bourbon, nectar de pommes, liqueur de goji, citron vert, tonic*

**Red passion (12cl)**

*Rhum Bacardi Carta Oro, vanille, nectar de fruits rouges, passion*

## Nos cocktails Champagne (16cl)

Fruits, légumes et aromates offrent le meilleur du goût et associent...

**Veuve Clicquot Rich blanc**

22€

**Veuve Clicquot Rich Rosé**

24€

...aux saveurs d'ingrédients frais du marché

## Digestifs (5cl)

**Cognac (5cl)**

Hennessy Fine

30€ Vieil Armagnac Sempé VSOP 20€

Hennessy XO

50€ Hors D'Age D. Papolle 25€

Hennessy Paradis

250€ **Calvados (5cl)**

Remy Martin Louis XIII

280€ Busnel Pays D'Auge VSOP 25€

## Boissons sans Alcool

**Mocktails (12cl) 14€**

**Cocktails de fruits frais de saison** (poire, pomme verte, orange, pamplemousse, carotte, fruits rouges)

### Grand Palais

Jus de citron vert, Cordial fraise, tonic et Ginger Ale

### Virgin Mojito

Menthe fraîche, citron vert, eau, limonade

### Perfect Juice

Fruits rouges frais, banane fraîche, kiwi frais, gingembre frais

**Jus de fruits frais (12cl) 10€**

Orange, Pamplemousse rose, Poire, nectar de pomme verte, nectar de fruits rouges

## Softs

Fever Tree (20cl) : 8€

Mediterranean Tonic

Ginger Ale

Ginger Beer

Orangina (25cl) 9€

Cola Cola/ light/ zero (33cl) 9€

Seven Up (33cl) 9€

## Boissons chaudes

Expresso, noisette 6€

Café Crème 7€

Double Expresso 8€

Cappuccino, Latte, Latte Machiatto 9€

Chocolat Chaud 9€

**Collection de thés Dilmah, demandez notre sélection 8€**

**Infusions Damman, demandez notre sélection 8€**

## Rhum et Cachaça (5cl)

Leblon	18€
Diplomatico	18€
Bacardi 8ans	20€
Mount Gay XO	20€
J.Bally 12 ans	22€
Zacapa 23 ans	25€
Plantation Rum 2004	25€
Zacapa Centenario XO	30€

## Gin (5cl)

Tanqueray	15€
Hendricks	18€
Monkey 47 dry	20€
Citadelle	20€

## Tequila (5cl)

Patron XO Café	20€
Patron Silver	20€
Milagro Reposado	20€

## Whisky (5cl)

### Single Malt

Bruichladdich	20€
Glenmorangie Nectra D'Or	20€
Jura Superstition	20€
Jack Daniel's n°7	20€
Bushmills 10ans	20€
Bowmore 12ans	20€
Nikka from the barrel	21€
Highland park 12ans	21€
Hudson Manhattan	21€
Aberlour 15 ans	22€
Craigellachie 13	25€
Craigellachie 17	30€
Lagavulin 16	30€
The Dalmore Cigare Malt	30€
Jura Prophecy	30€
Bowmore vintage	30€
The Dalmore King Alexandre III	45€

### Blended

Johnnie Walker Black label	15€
Chivas 18 ans	21€
Johnnie Walker Blue label	45€


### Bourbon

Woodford Reserve	18€
Blanton's Original	22€
Hudson Baby bourbon	24€
Blanton's Gold Edition	28€

## Vodka (5cl)

Russian Standard	15€	Belvedere	20€
Ciroc	18€	Grey Goose	22€

## A Partager :

Fougasse Farcie légumes et Mozzarella	18€
Ardoise de Fromages MOF Ludovic Bisot 	20€
Ardoise de Charcuteries Artisanales	20€
Ardoise mixte	20€
Ardoise Terre et Mer	20€
Ardoise sucrée	16€

