

# LE

## DRUGSTORE

### MENU

**Petit déjeuner** *Breakfast*  
de 8h à 11h30 *from 8 am to 11:30 am*  
[Consulter notre carte >](#)

**Déjeuner** *Lunch*  
de 12h à 15h *from noon to 3pm*  
[Consulter notre carte >](#)

**Dîner** *Dinner*  
de 19h à 23h30 *from 7pm to 11:30pm*  
[Consulter notre carte >](#)

**Tea time**  
de 15h à 19h *from 3pm to 7pm*  
[Consulter notre carte >](#)

**Glacier**  
[Consulter notre carte >](#)

**Bar**  
[Consulter notre carte >](#)



133 Avenue des Champs-Élysées  
75008 Paris

**Petit déjeuner** *Breakfast*  
**de 8h à 11h30** *from 8 am to 11:30 am*

## Parisien

14

**1 boisson chaude**

*1 hot drink*

**1 viennoiserie ou 1 tartine de pain frais, beurre, confiture**

*1 pastry or 1 slice of fresh bread, butter and jam*

**1 jus de fruits ou jus détox**

*1 fruit juice or detox juice*

## LE Drugstore

26

**1 boisson chaude**

*1 hot drink*

**1 viennoiserie ou 1 tartine de pain frais, beurre et confiture**

*1 pastry or 1 slice of fresh bread, butter and jam*

**1 jus de fruits ou jus détox**

*1 fruit juice or detox juice*

**Œufs brouillés, au plat, à la coque ou en omelette, bacon grillé**

*Scrambled, fried, boiled eggs or omelette with or without grilled bacon to choose*

**1 bol de fruits frais de saison, fromage blanc**

*1 seasonal fruit bowl, fresh yogurt*

## Assiettes *Plates*

**Jambon blanc “Prince de Paris”**

*Ham “Prince de Paris”*

9

**Saumon fumé, toasts**

*Smoked salmon, toasts*

12

**Bol de fruits frais de saison**

*Seasonal fruit bowl*

10

**Power Bowl**

9

**Avocat**

*Avocado*

9

## Œufs Bio *Bio eggs*

**Œufs brouillés, au plat, à la coque ou omelette**

*Scrambled, fried, boiled eggs or omelette*

9

## Garnitures des œufs *Garnish for eggs*

**Bacon grillé**

*Grilled bacon*

5

**Jambon blanc “Prince de Paris”**

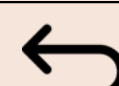
*Ham “Prince de Paris”*

5

**Comté**

*Comté cheese*

5



# Pâtisserie *Pastry*

**Croissant ou pain au chocolat** 3

**Tartine de pain, beurre, confiture** 4  
*Bread slices, butter, jam*

**Cookie** 3

**Pancake au sirop d'érable** 8  
*Pancake with maple syrup*

**Cake citron** 6  
*Lemon cake*

**Cake marbré vanille chocolat** 7  
*Chocolate & vanilla marble cake*

**Cake vanille** 7  
*Vanilla cake*

## Madeleine Signature

 7

3 pièces

3 pieces

## Soft

**Jus de fruits pressés orange, citron ou pamplemousse, 20cl** 7  
*Freshly squeezed fruit juices - Orange, Lemon or Grapefruit, 20cl*

**Jus de fruits Alain Millat, 33cl** 8  
*Abricot, ananas, fraise sengana, mangue, pomme, pêche blanche, tomate au choix*  
*Alain Millat juice, Apricot, Pineapple, Sengana strawberry, Mango, Apple, Tomato to choose*

**Jus Detox, 20cl** 8



**Vittel, 25cl** 3

**Perrier, 33cl** 7

**Eau de Perrier fines bulles, San Pellegrino, Vittel** 50cl - 8 100cl - 10

## Hot

**Espresso, Déca** 5

**Double, Crème, Cappucino, Latte Macchiato, Chocolat** 7  
*Double, Cream, Cappucino, Latte Macchiato, Hot Chocolate*

**Thé blanc - Paris-Provence : lavande et menthe rosée** 7  
*White tea - Paris-Provence : lavender, mint, rose*

**Thés verts Fuji Yama, Sencha Matcha** 7  
*Green teas - Fuji Yama, Sencha Matcha*

**Thés noirs Darjeeling, Breakfast, Ceylan, Marco Polo, Earl Grey** 7  
*Black teas - Darjeeling, Breakfast, Ceylan, Marco Polo, Earl Grey*

**Thé Rooibos Bourbon Vanille** 7  
*Rooibos tea - Caffeine free, theine free red Bourbon (Vanilla)*

**Infusions : Thym, verveine, menthe, camomille, tilleul** 7  
*Infusions - Thyme, Verbena, Mint, Camomille, Lime tree*

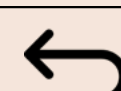
## Laitière *Creamery*

**Lait de soja - 20cl** 5  
*Soy milk*

**Lait entier - 20cl** 4  
*Full-cream milk*

**Fromage blanc 0%** 4  
*Fresh yogurt 0%*

[Retour au menu principal](#)



# Déjeuner

## de 12h à 15h

### Pour commencer

To begin with

## Finger food

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>Tempura de maïs au sel d'épice tandoori</b><br><i>Puff corn with tandoori salt</i>   | 8                     |
| <b>Caviar d'aubergine cuit au feu de bois, grenade</b><br><i>Eggplant caviar cooked over a wood fire, pomegranate</i>             | 11                    |
| <b>Houmous parfumé au cumin, pain pita</b><br><i>Hummus flavored with cumin, pita bread</i>                                       | 10                    |
| <b>Avocat pilé au mortier, relevé au paprika fumé</b><br><i>Smashed avocado with smoked paprika</i>                               | 10                    |
| <b>Accras de morue au crevette et cébette</b><br><i>Cod balls with shrimps and onions</i>   | 9                     |
| <b>California de gambas épicé</b><br><i>California roll of spicy prawn</i>  | 14                    |
| <b>Tartines de saumon fumé au bois de hêtre</b><br><i>Smoked salmon toasts</i>  | 12                    |
| <b>Tartines de foie gras de canard "poivre &amp; sel"</b><br><i>Duck liver terrine from Landes half-cooked, country bread</i>     | 15                    |
| <b>Fines tranches de Paleta Ibérique</b><br><i>Thin slices of Paleta spanish ham</i>  | 29                    |
| <b>6 Huîtres spéciales N°3 au naturel de chez Gillardeau</b><br><i>6 oysters caliber N°3 from Gillardeau</i>                      | 30                    |
| <b>Caviar Impérial de Sologne avec blinis et crème acidulée</b><br><i>Imperial Caviar from Sologne with blinis and sour cream</i> | 15gr - 45 ; 30gr - 90 |

## Végétal Veggie

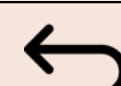
|   |    |
|---|----|
| <b>Asperges vertes paysannes, tahini, grenade et menthe fraîche</b><br><i>Green asparagus, tahini, pomegranate and fresh mint</i>                         | 18 |
| <b>Asperges blanches gratinées au miso, sabayon et sauce ponzu</b><br><i>White asparagus with miso, sabayon and ponzu sauce</i>                           | 24 |
| <b>Cœurs d'artichaut frits, aïoli à la libanaise, pistache et menthe fraîche</b><br><i>Fried artichoke heart Lebanese, pistachio aioli and fresh mint</i> | 15 |
| <b>Salade maraîchère vinaigrette truffée et copeaux de parmesan</b><br><i>Green salad with truffle vinaigrette and parmesan cheese</i>                    | 14 |

### Pour continuer

To carry on with

## Tartare & Carpaccio Tartare & Carpaccio

|   |    |
|---|----|
| <b>Tartare de thon rouge, guacamole épicé, soja et sésame</b><br><i>Tuna tartare, spicy guacamole, soya and sesame</i>  | 30 |
| <b>Tartare de saumon au yuzu et piment jaune</b><br><i>Salmon tartare with yuzu and yellow chilli</i>   | 25 |
| <b>Tartare de bœuf relevé aux anchois, mesclun niçois, pommes frites</b><br><i>Beef tartare with anchovies, salad, french fries</i>   | 30 |
| <b>Carpaccio de bœuf façon gravelax, salade thaï</b><br><i>Carpaccio of beef, fresh mint pesto, thai salad</i>  | 24 |
| <b>Carpaccio de seriole marinée au lait de coco, citronnelle et fruit de la passion</b><br><i>Carpaccio of yellowtail marinated in coconut milk, lemongrass and passion fruit</i> | 26 |



## Classique Classic

- Entrecôte Irish Angus (300g), pomme frite et salade** 45  
*Rib steak of 300gr Irish Angus, french fries, green salad*
- Assiette de saumon fumé, crème acidulée et blinis** 23  
*Smoked salmon platter, lemony cream and blinis*
- Assiette de fois gras de canard des Landes mi-cuit, pain de campagne** 28  
*Duck liver terrine from Landes half-cooked, country bread*
- Salade Caesar au poulet et copeaux de parmesan** 24  
*Cesar salad with chicken and parmesan*
- Croque-monsieur au beurre truffé avec sa salade** 27  
*Cheese and ham sandwich baked with truffle butter, salad*

## Coquillage & Crustacé Shellfish & Seafood

- Ravioles de crevette sauvage, bouillon des têtes, shiitake, citronnelle et coriandre** 29  
*Wild prawns dim sum, shell broth, shitake, lemongrass and coriander*
- Rock shrimp tempura enrobé de chili garlic** 26  
*Rock shrimp tempura with chili garlic*
- Bol de coquillages, bouillon infusé, gingembre et coriandre** 32  
*Bowl of shellfish, infused broth, ginger and coriander*
- Salade de homard et petits pois, avocat, pomelos et menthe fraîche** 48  
*Lobster and pea salad, avocado, pomelos and fresh mint*

## À la flamme On fire

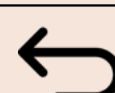
- Tataki de thon rouge, mariné au soja et oignon confit** 30  
*Tataki of red tuna, soya marinated and onions*
- Saumon d'Écosse Label rouge à la plancha, tétragone mi-cuite** 27  
*Scottish salmon on plancha, half-cooked spinach*
- Cabillaud Black Cod, sauce miso, riz** 38  
*Black cod with miso sauce, rice*
- Saint Pierre cuit au ras el hanout, gnocchi au citron et fèves** 46  
*Saint Pierre cooked in ras el hanout, lemon gnocchi and beans*
- Pluma ibérique laquée, sauce teriyaki, wok de légumes et vermicelle de riz** 29  
*Coated Iberian pluma, teriyaki sauce, stir-fried vegetables and rice vermicelli*
- Joue de bœuf confite au miso, céleri et pomme verte** 37  
*Beef cheek confit with miso, celery and green apple*
- Pigeonneau au miel épicé enrobé de kadaïf, salade printanière** 45  
*Spicy honey squab wrapped in kadaif spring salad*

## Les Signatures du Drugstore

### Drugstore Signatures

- Club Sandwich avec ou sans bacon** *with or without bacon* 22  
*Né en 1958 avec le Publicisdrugstore, notre plat iconique servi accompagné de sa salade et ses pommes frites*  
*Born in 1958 with Publicis Drugstore, our iconic dish is served with a salad and french fries*
- Cheeseburger avec ou sans bacon** *with or without bacon* 27  
*Rapporté des États-Unis, notre recette originale est faite d'un mixte de viandes fumées, pommes frites*  
*Cheeseburger Brought back from USA, our original recipe is made from a mix of smoked beef, french fries*
- Fish aux chips** 26  
*Fish and chips*  
*Un classique avec son côté moderne plus croustillant, servi avec pommes frites*  
*A classic with a modern side more crunchy with french fries*
- Poulet pané aux cacahuètes, corn flakes, sauce cajun** 29  
*Fried chicken breast with peanuts, corn flakes, cajun sauce*  
*Souvenirs de Louisiane - Louisiana souvenirs*
- Notre Mac & Cheese** 21  
*Our Mac'n Cheese*  
*Recette iconique américaine de macaroni aux fromages fondus*  
*Iconic American Macaroni and Processed Cheese Recipe*

[Retour au menu principal](#)



## **Fromage** Cheese

### **Saint-Marcellin de la mère Cantin**

*Saint-Marcellin from Mère Cantin*

13

## **Gourmandises** Treats

### **Babamisu**

*Babamisu, unique combination of two iconic recipes*

12

### **Grand mille-feuille à la vanille Bourbon, caramel coulant**

*Grand mille-feuille vanilla, melted caramel*

16

### **Damier aux chocolats grand cru et noisettes caramélisées**

*Chess mat chocolate and caramelised hazelnuts*

16

### **Rhubarbe cuite au jus de fruits rouges, fin sablé et glace amaretto**

*Rhubarb cooked in red fruit juice, fine shortbread and amaretto ice cream*

16

### **Pavlova déstructurée aux agrumes**

*Pavlova messing around all citrus fruits*

16

### **Soufflé aux fruits exotiques, sorbet aux baies de fruit de la passion**

*Soufflé with exotic fruits, sorbet with passion fruit*

16

### **Ananas, poivre Sichuan, coriandre fraîche, zeste de citron vert**

*Fresh pineapple, Sichuan pepper, fresh coriander, lime zest*

12

## **À partager** To Share

### **Très grand mille-feuille à la vanille Bourbon, caramel coulant**

*XL mille-feuille vanilla, melted caramel*

30

### **Brownie glace vanille et caramel**

*Homemade brownie, vanilla and caramel ice creams*

25

### **Churros chocolat et sucre vanillé**

*Chocolat churros and vanilla sugar*

20

### **Crazy pot**

*Crazy pot ice cream*

27

## **Petits gâteaux** Small Pastries

### **Douceur de l'Arc**

*Sweet Arc*

12

### **Nos petits gâteaux à choisir sur plateau**

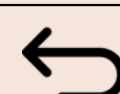
*Selection of cakes to choose on tray*

10

### **Café gourmand**

*Café gourmand*

10



# Dîner

de 19h à 23h30

## Pour commencer

To begin with

### Finger food

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>Tempura de maïs au sel d'épice tandoori</b><br><i>Puff corn with tandoori salt</i>   | 8                     |
| <b>Caviar d'aubergine cuit au feu de bois, grenade</b><br><i>Eggplant caviar cooked over a wood fire, pomegranate</i>             | 11                    |
| <b>Houmous parfumé au cumin, pain pita</b><br><i>Hummus flavored with cumin, pita bread</i>                                       | 10                    |
| <b>Avocat pilé au mortier, relevé au paprika fumé</b><br><i>Smashed avocado with smoked paprika</i>                               | 10                    |
| <b>Accras de morue au crevette et cébette</b><br><i>Cod balls with shrimps and onions</i>   | 9                     |
| <b>California de gambas épicé</b><br><i>California roll of spicy prawn</i>  | 14                    |
| <b>Tartines de saumon fumé au bois de hêtre</b><br><i>Smoked salmon toasts</i>  | 12                    |
| <b>Tartines de fois gras de canard „poivre &amp; sel“</b><br><i>Duck liver terrine from Landes half-cooked, country bread</i>     | 15                    |
| <b>Fines tranches de Paleta Ibérique</b><br><i>Thin slices of Paleta spanish ham</i>  | 29                    |
| <b>Croque-monsieur au beurre truffé</b><br><i>Cheese and ham sandwich baked with truffle butter</i>                               | 27                    |
| <b>6 Huîtres spéciales N°3 au naturel de chez Gillardeau</b><br><i>6 oysters caliber N°3 from Gillardeau</i>                      | 30                    |
| <b>Caviar Impérial de Sologne avec blinis et crème acidulée</b><br><i>Imperial Caviar from Sologne with blinis and sour cream</i> | 15gr - 45 ; 30gr - 90 |

### Végétal *Veggie*

|  |    |
|--|----|
| <b>Asperges vertes paysannes, yaourt Grec, grenade et menthe fraîche</b><br><i>Green asparagus, Greek yogurt, pomegranate and fresh mint</i>             | 18 |
| <b>Asperges blanches gratinées, sabayon, miso et sauce ponzu</b><br><i>White asparagus au gratin, miso sabayon and ponzu sauce</i>                       | 24 |
| <b>Cœurs d'artichaut frits, aïoli à la libanaise, pistache et menthe fraîche</b><br><i>Fried artichoke heart Lebanese pistachio aioli and fresh mint</i> | 15 |
| <b>Salade maraîchère vinaigrette truffée et copeaux de parmesan</b><br><i>Green salad with truffle vinaigrette and parmesan cheese</i>                   | 16 |

## Pour continuer

To carry on with

### Tartare & Carpaccio

Tartare & Carpaccio

|  |    |
|--|----|
| <b>Tartare de thon rouge, guacamole épicé, soja et sésame</b><br><i>Tuna tartare, spicy guacamole, soja and sesame</i> | 30 |
| <b>Tartare de saumon au yuzu et piment jaune</b><br><i>Salmon tartare with yuzu and yellow chilli</i>                  | 25 |



|   |    |
|---|----|
| <b>Tartare de bœuf relevé aux anchois, mesclun niçois, pommes frites</b>                | 30 |
| <i>Beef tartare with anchovies, salad, french fries</i>                                 |    |
| <b>Carpaccio de bœuf façon gravelax, salade thaï</b>                                    | 24 |
| <i>Carpaccio of beef, fresh mint pesto, thaï salad</i>                                  |    |
| <b>Carpaccio de seriole marinée au lait de coco, citronnelle et fruit de la passion</b> | 26 |
| <i>Carpaccio of yellowtail marinated in coconut milk, lemongrass and passion fruit</i>  |    |

Toute nos viandes sont d'origine UE - All our meats are of EU origin

## Les Signatures du Drugstore

### Drugstore Signatures

|  |     |
|--|-----|
| <b>Burger de gambas aux épices cajun, pommes gaufrettes</b>  | 36  |
| <i>Cajun spiced prawn burger with waffle fries</i>   |     |
| <b>Poulet pané aux cacahuètes, corn flakes, sauce cajun</b>  | 30  |
| <i>Souvenirs de Louisiane<br/>Fried chicken breast with peanuts, corn flakes, cajun sauce<br/>Louisiana souvenirs</i>                                      |     |
| <b>Volaille et homard, orzo végétal, jus des têtes</b>   | 53  |
| <i>Chicken and lobster like surf and turf style, veggie orzo</i>   |     |
| <b>Ribs de cochon laqué sauce barbecue, maïs grillé, Pour 2</b>  | 71  |
| <i>Barbecued Pork Ribs with Grilled Corn, For 2</i>  |     |
| <b>Wagyu beef origine japonaise Kagoshima A5</b>   | 198 |
| <i>Faux filet (300g), mesclun maraîcher, sauce soja, Pour 2<br/>Wagyu filet (300g) Japanese origin Kagoshima marble A5, mixed salad, soja sauce, For 2</i> |     |
| <b>Côte de veau rôtie, mousseline de carotte et gingembre, sucrose au jus, Pour 2</b>  | 86  |
| <i>Roasted veal chop, carrot and ginger mousseline, grilled salad, For 2</i>   |     |

## Coquillage & Crustacé

### Shellfish & Seafood

|   |    |
|---|----|
| <b>Ravioles de crevette sauvage, bouillon des têtes, shiitake, citronnelle et coriandre</b> | 29 |
| <i>Wild prawns dim sum, shell broth, shitake, lemongrass and coriander</i>                  |    |
| <b>Rock shrimp tempura enrobé de chili garlic</b>   | 26 |
| <i>Rock shrimp tempura with chili garlic</i>  |    |
| <b>Bol de coquillages, bouillon infusé, gingembre et coriandre</b>                          | 32 |
| <i>Bowl of shellfish, infused broth, ginger and coriander</i>                               |    |
| <b>Salade de homard et petits pois, avocat, pomelos et menthe fraîche</b>                   | 48 |
| <i>Lobster and pea salad, avocado, pomelos and fresh mint</i>                               |    |

## À la flamme

### On fire

|  |    |
|--|----|
| <b>Tataki de thon rouge, mariné au soja et oignon confit</b>                           | 30 |
| <i>Tataki of red tuna, soya marinated and onions</i>                                   |    |
| <b>Saumon d'Écosse Label rouge à la plancha, tétragone mi-cuite</b>                    | 28 |
| <i>Scottish salmon on plancha, half-cooked spinach</i>                                 |    |
| <b>Cabillaud Black Cod, sauce miso, riz</b>  | 40 |
| <i>Black cod with miso sauce, rice</i>   |    |
| <b>Saint Pierre cuit au ras el hanout, gnocchi au citron et fèves</b>                  | 46 |
| <i>Saint Pierre cooked in ras el hanout, lemon gnocchi and beans</i>                   |    |
| <b>Pluma ibérique laquée, sauce teriyaki, wok de légumes et vermicelle de riz</b>      | 29 |
| <i>Coated Iberian pluma, teriyaki sauce, stir-fried vegetables and rice vermicelli</i> |    |
| <b>Joue de bœuf confite au miso, céleri et pomme verte</b>                             | 37 |
| <i>Beef cheek confit with miso, celery and green apple</i>                             |    |
| <b>Pigeonneau au miel épicé enrobé de kadaïf, salade printanière</b>                   | 45 |
| <i>Spicy honey squab wrapped in kadaïf spring salad</i>                                |    |

[Retour au menu principal](#)





# Fromage

Cheese

## Saint-Marcellin de la mère Cantin

*Saint-Marcellin from Mère Cantin*

13

# Gourmandises

Treats

## Babamisu

*Babamisu, unique combination of two iconic recipes*

12

## Grand mille-feuille à la vanille Bourbon, caramel coulant

*Grand mille-feuille vanilla, melted caramel*

16

## Damier aux chocolats grand cru et noisettes caramélisées

*Chess mat chocolate and caramelised hazelnuts*

16

## Rhubarbe cuite au jus de fruits rouges, fin sablé et glace amaretto

*Rhubarb cooked in red fruit juice, fine shortbread and amaretto ice cream*

16

## Pavlova déstructurée aux agrumes

*Pavlova messing around all citrus fruits*

16

## Soufflé aux fruits exotiques, sorbet aux baies de fruit de la passion

*Soufflé with exotic fruits, sorbet with passion fruit*

16

## Ananas, poivre Sichuan, coriandre fraîche, zeste de citron vert

*Fresh pineapple, Sichuan pepper, fresh coriander, lime zest*

12

# À partager

To Share

## Très grand mille-feuille à la vanille Bourbon, caramel coulant

*XL mille-feuille vanilla, melted caramel*

30

## Brownie glace vanille et caramel

*Homemade brownie, vanilla and caramel ice creams*

25

## Churros chocolat et sucre vanillé

*Chocolat churros and vanilla sugar*

20

## Crazy pot

*Crazy pot ice cream*

27

[Retour au menu principal](#)



# Tea Time

de 15h à 19h *from 3 pm to 7 pm*

## Finger food

|   |    |
|---|----|
| <b>Tempura de maïs au sel d'épice tandoori</b><br><i>Puff corn with tandoori salt</i>   | 8  |
| <b>Caviar d'aubergine cuit au feu de bois, grenade</b><br><i>Eggplant caviar cooked over a wood fire, pomegranate</i>             | 11 |
| <b>Houmous parfumé au cumin, pain pita</b><br><i>Hummus flavored with cumin, pita bread</i>                                       | 10 |
| <b>Avocat pilé au mortier, relevé au paprika fumé</b><br><i>Smashed avocado with smoked paprika</i>                               | 10 |
| <b>Accras de morue au crevette et cébette</b><br><i>Cod balls with shrimps and onions</i>   | 9  |
| <b>California de gambas épicé</b><br><i>California roll of spicy prawn</i>  | 14 |
| <b>Tartines de saumon fumé au bois de hêtre</b><br><i>Smoked salmon toasts</i>  | 12 |
| <b>Tartines de fois gras de canard „poivre &amp; sel“</b><br><i>Duck liver terrine from Landes half-cooked, country bread</i>     | 15 |
| <b>Fines tranches de Paleta Ibérique</b><br><i>Thin slices of Paleta spanish ham</i>  | 29 |
| <b>6 Huîtres spéciales N°3 au naturel de chez Gillardeau</b><br><i>6 oysters caliber N°3 from Gillardeau</i>                      | 30 |
| <b>Caviar Impérial de Sologne avec blinis et crème acidulée</b><br><i>Imperial Caviar from Sologne with blinis and sour cream</i> |    |

15gr - 45 ; 30gr - 90

## Signature

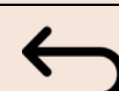
|                       |    |
|-----------------------|----|
| <b>Club Sandwich</b>  | 22 |
| <b>Cheeseburger</b>   | 27 |
| <b>Fish aux chips</b> | 26 |

## Les Incontournables Must-Eat

|   |    |
|---|----|
| <b>Saumon d'Écosse Label rouge à la plancha, tétragone mi-cuite</b><br><i>Scottish salmon on plancha, half-cooked spinach</i>                   | 27 |
| <b>Entrecôte Irish Angus (300g), pomme frite et salade</b><br><i>Irish Angus rib steak (300g), french fries, green salad</i>                    | 45 |
| <b>Croque-monsieur au beurre truffé avec sa salade</b><br><i>Toasted ham and cheese sandwich with truffle butter, salad</i>                     | 27 |
| <b>Assiette de saumon fumé, crème acidulée et blinis</b><br><i>Smoked salmon platter, lemony cream and blinis</i>                               | 23 |
| <b>Assiette de fois gras de canard des Landes mi-cuit, pain de campagne</b><br><i>Duck liver terrine from Landes half-cooked, country bread</i> | 28 |
| <b>Salade Caesar au poulet et copeaux de parmesan</b><br><i>Ceasar salad with chicken and parmesan</i>  | 24 |
| <b>Saint-Marcellin de la mère Cantin</b><br><i>Saint-Marcellin cow's milk soft cheese from Mère Cantin</i>                                      | 13 |

Toute nos viandes sont d'origine UE - All our meats are of EU origin

[Retour au menu principal](#)



# Gourmandises Treats

|   |    |
|---|----|
| <b>Grand mille-feuille à la vanille Bourbon, caramel coulant</b><br><i>Grand Bourbon vanilla mille-feuille, caramel sauce</i> | 16 |
| <b>Churros chocolat et sucre vanillé</b><br><i>Chocolate churros with vanilla sugar</i>                                       | 20 |
| <b>Cookie</b>   | 3  |
| <b>Cake citron</b><br><i>Lemon cake</i>   | 6  |
| <b>Cake marbré vanille chocolat</b><br><i>Chocolate &amp; vanilla marble cake</i>   | 7  |
| <b>Cake vanille</b><br><i>Vanilla cake</i>  | 7  |
| <b>Nos petits gâteaux à choisir sur plateau</b><br><i>Selection of pastries to choose on tray</i>                             | 10 |

# Cocktails Signature 18

## Trouble

Gin Monkey 47, St Germain, Vodka Beluga, sirot de violette, jus de pomme, pamplemousse et citron

## Sakura

Bombay Sapphire, Sake Yuzu, Sirop de rose, Litchi, Limonade

## Tiki

Rhum Bacardi 4, Picon, bitter créole, jus de citron vert, fruit de la passion, tepache

# Hot

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Expresso, Déca</b> | 5 |
|-----------------------|---|

|  |   |
|--|---|
| <b>Double, Crème, Cappucino, Latte Macchiato, Chocolat</b> | 7 |
|--|---|

*Double, Cream, Cappucino, Latte Macchiato, Hot Chocolate*

|  |   |
|--|---|
| <b>Thés verts</b> - Fuji Yama, Sencha Matcha | 7 |
|--|---|

*Green teas - Fuji Yama, Sencha Matcha*

|   |   |
|---|---|
| <b>Thé blanc</b> - Paris-Provence : lavande et menthe rosée | 7 |
|---|---|

*White tea - Paris-Provence : lavender, mint, rose*

|  |   |
|--|---|
| <b>Thés noirs</b> - Darjeeling, Breakfast, Ceylan, Marco Polo, Earl Grey | 7 |
|--|---|

*Black teas - Darjeeling, Breakfast, Ceylan, Marco Polo, Earl Grey*

|  |   |
|--|---|
| <b>Thé rooibos</b> - Sans théine Rouge bourbon (Vanille) | 7 |
|--|---|

*Rooibos tea - Caffeine free, theine free red Bourbon (Vanilla)*

|   |   |
|---|---|
| <b>Infusions</b> - Thym, Verveine, Menthe, Camomille, Tilleul | 7 |
|---|---|

*Infusions - Thyme, Verbena, Mint, Camomille, Lime tree*

# Jus Juices

|   |   |
|---|---|
| <b>Jus de fruits pressés Orange, citron ou pamplemousse, 20cl</b> | 7 |
|---|---|

*Freshly squeezed fruit juices - Orange, Lemon or Grapefruit, 20cl*

|   |   |
|---|---|
| <b>Jus de fruits Alain Millat, 33cl</b> | 7 |
|---|---|

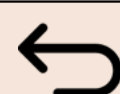
Abricot, ananas, fraise sengana, mangue, pomme, pêche blanche, tomate au choix

*Alain Millat juice, Apricot, Pineapple, Sengana strawberry, Mango, Apple, Tomato to choose*

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Detox - 20cl</b> | 8 |
|---------------------|---|

Prix nets en euros, taxes et service inclus.  
Nous n'acceptons pas les chèques.

[Retour au menu principal](#)



# Coupes glacées

## **Crazy pot (pour 2 personnes)** 27

Glace vanille, noisette et chocolat, crème fouettée, sauce chocolat noisette, Gavottes, noisettes caramélisées et brownies

## **Chocolate rock** 14

Glace chocolat, crumble cacao fleur de sel, brownie pécan noisette, crème fouettée, sauce chocolat noisette, copeaux de chocolat

## **Pacific Palissade** 12

Sorbet ananas, coco, fruit de la passion, kiwi et ananas frais, mangue fraîche, meringue coco, Gavottes

## **Banana split** 12

Glace vanille et chocolat, sorbet fraise, banane entière, crème fouettée, amandes grillées, sauce chocolat noisette

## **Milkyway** 14

Glace crème fermière, crème fouettée, caramel filant, cookies, meringue

## **Café liégeois** 14

Glace café, espresso, crème fouettée, noisettes caramélisées

## **Glaces** la boule, 4

Café, caramel, crème fermière, noisette, vanille, chocolat

## **Sorbets** la boule, 4

Ananas, citron, coco, fraise, framboise, fruit de la passion, kiwi, cassis

# Ice cream sundaes

## **Crazy pot (For 2 person) 27**

Vanilla, hazelnut and chocolate ice cream, whipped cream, hazelnut chocolate sauce, Gavottes, caramelized hazelnuts and brownies

## **Chocolate rock 14**

Ice cream chocolate, crumble cocoa & salt, hazelnut pecan brownie, whipped cream, hazelnut chocolate sauce, chocolate chips

## **Pacific Palissade 12**

Sorbet pineapple, coconut, passion fruit, kiwi & fresh pineapple, fresh mango, meringue coco, biscuit

## **Banana split 12**

Ice cream vanilla & chocolate, banana, whipped cream, grilled almonds, chocolate chips

## **Milkyway 14**

Ice cream farm cream, whipped cream, soft caramel, cookies, meringue

## **Café liégeois 14**

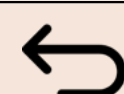
Ice cream coffee, espresso, whipped cream, caramelised hazelnut

## **Ice cream** per scoop, 4

Coffee, Caramel, Farm cream, Hazelnut, Vanilla, Chocolatet

## **Sorbets** per scoope, 4

Pineapple, Lemon, Coconut, Strawberries, Raspberries, Lychee with rose water, Passion fruit



# Bar

## Finger food

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>Tempura de maïs au sel d'épice tandoori</b><br><i>Puff corn with tandoori salt</i>   | 8                     |
| <b>Caviar d'aubergine cuit au feu de bois, grenade</b><br><i>Eggplant caviar cooked over a wood fire, pomegranate</i>         | 11                    |
| <b>Houmous parfumé au cumin, pain pita</b><br><i>Hummus flavored with cumin, pita bread</i>                                   | 10                    |
| <b>Avocat pilé au mortier, relevé au paprika fumé</b><br><i>Smashed avocado with smoked paprika</i>                           | 10                    |
| <b>Accras de morue au crevette et cébette</b><br><i>Cod balls with shrimps and onions</i>                                     | 9                     |
| <b>California de gambas épicé</b><br><i>California roll of spicy prawn</i>  | 14                    |
| <b>Tartines de saumon fumé au bois de hêtre</b><br><i>Smoked salmon toasts</i>  | 12                    |
| <b>Tartines de fois gras de canard „poivre &amp; sel“</b><br><i>Duck liver terrine from Landes half-cooked, country bread</i> | 15                    |
| <b>Fines tranches de Paleta Ibérique</b><br><i>Thin slices of Paleta spanish ham</i>  | 29                    |
| <b>Croque-monsieur au beurre truffé</b><br><i>Cheese and ham sandwich baked with truffle butter</i>                           | 27                    |
| <b>6 Huîtres spéciales N°3 au naturel de chez Gillardeau</b><br><i>Cheese and ham sandwich baked with truffle butter</i>      | 30                    |
| <b>Caviar Impérial de Sologne, blinis et crème acidulée</b><br><i>Imperial Caviar from Sologne with blinis and sour cream</i> | 15gr - 45 ; 30gr - 90 |

## Cocktails Signature

18

### Lotus Bleu

Pisco, Hpnotiq, verjus bourgoin, St. Germain, ginger beer

### Hiver 58

Champagne, St. Germain, jus de poire William, citron vert

### L'Été Indien

Champagne rosé, Chambord, Pimm's N°1, jus de fraise

### Trouble

Gin Monkey 47, St Germain, vodka Beluga, sirot de violette, jus de pomme, pamplemousse et citron

### Sakura

Bombay Sapphire, Saké yuzu, sirop de rose, litchi, limonade, gingembre

### LE Bloody

Vodka Grey Goose, jus de tomate, assaisonnement maison, raifort

### Kingston

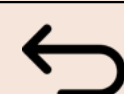
Rhum Bacardi 4, vanille tonka, fleur d'oranger, Angostura

### Tiki

Rhum Bacardi 4, Picon, bitter créole, jus de citron vert, fruit de la passion, tepache

### Flower Power

Vodka Grey Goose, liqueur de litchi, chartreuse verte, coco, orange bitter, ginger beer



# Classic Cocktails

16

## SHORT DRINKS

### **Porn Star Martini**

Vodka Grey Goose, jus de fruit passion, sirop de vanille, champagne en shooter

### **Old Fashioned**

Bourbon Woodford Reserve, sucre, Angostura bitter

### **Cosmopolitan**

Vodka Beluga, Cointreau, citron vert, cranberry

### **Bourbon Sour**

Whiskey Woodford Reserve, citron vert, sucre de canne, Angostura bitter

### **Vesper Martini**

Gin Beefeater 24 & Vodka Elyx, Lillet blanc

### **Pisco Sour**

Pisco, citron vert, sucre de canne

### **French 75**

Gin Bombay sapphire, citron vert, sirop de sucre, champagne

### **Naked & Famous**

Mezcal, Apérol, Chartreuse jaune, citron vert

## LONG DRINKS

### **Paloma**

Tequila Patrón, citron vert, tonic pamplemousse

### **Piña Colada**

Rhum Bacardi 4, crème de coco, jus d'ananas

### **Mojito**

Rhum Bacardi 4, Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda, Angostura bitter

### **Spritz**

Apérol ou St Germain, Prosecco, soda

### **Moscow Mule**

Vodka Grey Goose, citron vert, sirop de canne, ginger beer

# Cocktails Sans Alcool

### **Djin Tonic**

Spiritueux sans alcool Djin, Three Cents Tonic water au choix classic ou pamplemousse

12

### **Candy Crush**

Jus de cranberry & de pomme, Purée de passion, Sirop de thé "maison", Three Cents Tonic water

12

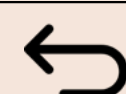
### **Big Apple**

Jus de pomme, de litchi & de fraise, Sirop de gingembre maison

12

### **Café frappé, Thé glacé**

7



## NOS CHAMPAGNES ET VINS

### NOTRE SÉLECTION À LA COUPE 15CL

**Deutz Brut Classic** 18

**Laurent-Perrier Cuvée Rosé** 29

**Perrier-Jouët Blanc de Blancs** 25

**Moët Ice Impérial** 21  
Servi en piscine sur demande

### NOTRE SÉLECTION AU VERRE 12 CL

#### BLANC

**Sauvignon blanc de Marlborough, „Rimapere“,  
Edmond de Rothschild, Nouvelle Zélande 2020** 12  
Balancé avec des arômes de pamplemousse et citron

**Languedoc, „Les Equilibristes“, Picpoul de Pinet 2020** 7  
Une robe dorée, notes de poire, pomme et un côté iodé et sec

**Chablis, dom. Billaud-Simon 2019** 11  
Chardonnay d'une fraîcheur et pureté, minéral

**Jurançon, Encore & Encore, dom. Bordenave 2019** 8  
Petit & gros manseng moëlleux, vieilles vignes de 50 ans,  
notes florales mêlées aux agrumes

#### ROSÉ

**Château la Martinette, Côtes de Provence 2020** 8  
Grenache, cinsault, rolle, frais et délicat

**Whispering Angel, Château d'Esclans, Côtes de Provence 2020** 12  
Grenache, cinsault et vermentino, dense et riche devenu  
un incontournable

#### ROUGE

**Saumur Champigny „Laurigine“ dom. Daheuille 2020** 9  
Cabernet franc, développé sur cinq générations,  
garde une même structure

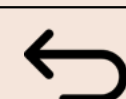
**Santenay Les Charmes, Roger Belland 2018** 14  
Pinot noir, belle robe violacée, arôme de griotte et cassis

**Syrah La Réserve Rouge d'Estoublon  
IGP Méditerranée 2020** 7  
Syrah, grenache, dense avec notes de fruits noirs,  
cacao et épices

**Lagrange-Martillac par la famille Kressmann, Pessac-Léognan,  
Graves 2019** 13  
Bordeaux blend, les jeunes vignes de Latour Martillac donnent un vin  
puissant aux reflets vifs

**Ornellaia „Le Volte“, Toscane Italie 2018** 12  
Cabernet sauvignon et sangiovese, descendant des Super Toscans,  
nez affirmé de baies rouges, une robe rubis et une acidité vive

**Notre Coup de Cœur du sommelier sur demande** 11



## CHAMPAGNES

# White

75cl

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Deutz Brut Classic              | 84  |
| Perrier-Jouët Grand Brut        | 95  |
| Laurent-Perrier La Cuvée Brut   | 89  |
| Bollinger Spécial Cuvée Brut    | 110 |
| Barons de Rothschild Extra Brut | 105 |
| Ruinart Blanc de Blancs         | 148 |
| Perrier-Jouët Blanc de Blancs   | 140 |
| Moët Ice Impérial               | 98  |
| Veuve Clicquot Brut Carte Jaune | 96  |

# Pink

75cl

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Perrier-Jouët Blason rosé  | 105 |
| Laurent-Perrier Cuvée Rosé | 145 |
| Billecart Salmon rosé      | 118 |

# Vintage

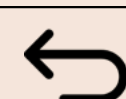
75cl

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Dom Pérignon 2010               | 428 |
| Perrier-Jouët Belle époque 2011 | 270 |
| Moët Vintage 2013 Brut          | 135 |

# XXL

150cl

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Perrier-Jouët Grand Brut   | 198  |
| Laurent-Perrier Cuvée rosé | 250  |
| Deutz Brut Classic         | 165  |
| Dom Pérignon 2008          | 1088 |





# Notre cave

75cl

## COLLECTION PRESTIGE BLANC

**Criot Bâtard-Montrachet Grand Cru, dom. Roger Belland 2013** 400

**Puligny-Montrachet 1er Cru Champgain, Dominique Lafon 2015** 288

## COLLECTION PRESTIGE ROUGE

**Le Carillon d'Angéus, Saint-Emilion Grand Cru 2014** 308

**Volnay 1<sup>er</sup> cru, Champans dom. Marquis d'Angerville 2009** 395

**Châteauneuf-du-Pape „Clos des Papes“, Paul-Vincent Avril 2011** 220

## VIN BLANC

### BOURGOGNE

**Saint-Véran, dom. Aegerter 2019** 42

**Chablis, 1<sup>er</sup> Cru Vaulorent, dom. Billaud-Simon 2018** 101

**Viré Clessé, Les Héritiers du Comte Lafon 2018** 65

**Pouilly Fuissé „Tête de Cuvée“ Château Fuissé 2020** 90

**Meursault, Les Chevalières, dom. Xavier Monnot 2019** 134

### VALLÉE DE LA LOIRE

**Sancerre, „Les Caillottes“, Pascal Jolivet 2020** 55

**Pouilly-Fumé, „Indigène“, Pascal Jolivet 2020** 76

**Vouvray, „Spring“, dom. Carême 2018** 32

### AUTRES RÉGIONS: ALSACE, RHÔNE

**Condrieu „Amour de Dieu“, Jean-Luc Colombo 2018** 102

**Saint Joseph, „Sous l'Amandier“, Christophe Curtat 2020** 55

**Riesling Grand Cru Pfersigberg, Comte d'Eguisheim, Léon Beyer 2011** 90

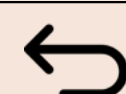
## VIN ROSÉ

### CÔTES-DE-PROVENCE

**Château de la Martinette** 40

**Whispering Angel, Ch. d'Esclans** 48

**Minuty Rosé & Or** 52



## VIN ROUGE

### BOURGOGNE

**Mercurey, Château de Chamirey 2019** 72

**Beaune 1<sup>er</sup> Cru, Bellissand, dom. D'Aegerter 2017/18** 108

**Chambolle-Musigny, dom. Faiveley 2018** 130

### BORDELAIS

**Le Kid d'Arzac, Margaux 2018** 49

**Château Lacoste Borie 2015** 84

**Château Fombrauge, Saint-Émilion Grand Cru Classé 2016** 88

**Saint Julien, Petit Caillou 2016** 76

**Margaux du Château Margaux 2015** 134

### NOTRE COUP DE CŒUR

**Château Cartier, Saint Emilion Grand Cru 2017** 54

### VALLÉE DU RHÔNE

**Côte du Rhône, „Nature“ Famille Perrin 2019** 35

**Saint Joseph, „Nomade“, Christophe Curtat 2016** 60

**Cornas, „Les terres brûlées“, Jean-Luc Colombo 2016** 112

**Hermitage, La Petite Chapelle, Paul Jaboulet Aîné 2008/09** 110

### AUTRES RÉGIONS: LOIRE, BEAUJOLAIS

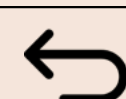
**Sancerre Sauvage, Pascal Jolivet 2015** 88

**Chinon „Les Pierres Chaudes“, dom. Gasnier, 2020** 38

**Fleurie „Cuvée Naturelle“, Jean-Paul Dubost 2019** 42

### VIN DE DESSERT

**Sauternes, Lions de Suduirant par Pierre Montegut 2015,**  
½ bouteille 42



# Brasseur

## Heineken Blonde

Lager Heineken 5%

30cl - 7 50cl - 11

## Affligem

Ale, Belgique, 6,7%, blonde abbaye

30cl - 7 50cl - 11

# Capsule

33cl - 8

BapBap originale Paris, blonde ale

BapBap Blanc Bec Paris, blanche

Corona Mexique, blonde lager

Guinness Special Export Irlande, brune stout

Heineken 0.0 Hollande, sans alcool

Fils de Pomme, cidre bio Nature ou Yuzu & basilic

# Apéro

5cl - 9

Suze

Martini Riserva Bitter

Lillet Blanc, Rosé ou Rouge

Porto Quinta Do Noval Tawny rouge

Porto Quinta Do Noval Tawny blanc

Martini Ambrato ou Rubino

---

Ricard, ou Ricard Plantes Fraîches

4cl - 9

Pastis 51

# Gin - UK/UE

4cl

Generous Gin original distilled gin, France

16

Bombay Sapphire London dry gin, Angleterre

15

Boxers Gin London dry gin, Angleterre

14

Citadelle Distilled gin, France

18

Hendricks Distilled gin, Ecosse

18

Beefeater 24 London dry gin, Angleterre

18

Monkey 47 Distilled gin, Allemagne

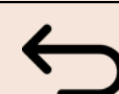
20

Tanqueray Ten, Angleterre

22

Star of Bombay London dry gin, Angleterre

22



# Fiesta

4cl

Greygoose, France

16

Greygoose VX, France

26

Absolut Elyx, Suède

18

Titos, USA

16

Ketel one, Pays-Bas

16

Beluga Noble, Russie

18

Beluga Gold Line, Russie

30

# Rhumerie

4cl

Bacardi 4 Cuatro, Porto Rico

14

Diplomatico Ambassador, Venezuela

34

Bacardi Facundo Paraiso, Porto Rico

34

Bacardi Facundo Neo, Porto Rico

24

Zacapa Centenario XO, Guatemala

30

Santa Teresa, Venezuela

18

Banks 5, Caraïbes

16

Banks 7, Caraïbes

20

Cachaça Leblon, Brésil

16

# Mexico

4cl

Patrón Silver

17

Patrón Añejo

19

Patrón Reposado

21

Patrón Platinum

30

Vecindad

15

Mezcal Unión Espadin

16

# Eupeptique

4cl

Remy Martin Accord Royal 1738

22

Camus Borderie

20

Camus Île de Ré

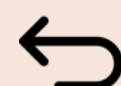
24

Godet VSOP

20

Hennessy XO

30



|                                    |                   |
|------------------------------------|-------------------|
| <b>Remy Martin Louis XIII</b>      | 195               |
| <b>Armagnac Domaine de Jouanda</b> | 1998 18 - 1985 24 |
| <b>Calvados Lecompte 5</b>         | 16                |
| <b>Calvados Lecompte 12</b>        | 20                |

# Ô de Héra

|   |    |
|---|----|
| <b>Poire Williamine Morand Valais Suisse</b>                    | 22 |
| <b>Lorrancy France, Au choix : Framboise, Mirabelle, Kirsch</b> | 18 |
| <b>Vieille prune de Souillac France</b>                         | 18 |

# Distill

## ECOSSE - BLEND SCOTCH

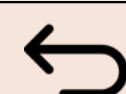
|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| <b>Johnnie Walker Black Label</b> | 18 |
| <b>Johnnie Walker Blue Label</b>  | 32 |
| <b>Copper Dog</b>                 | 16 |
| <b>Monkey Shoulder</b>            | 18 |
| <b>Monkey Shoulder Smokey</b>     | 18 |

## ECOSSE - SINGLE MALT

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| <b>Lagavulin 8</b>              | 24 |
| <b>Talisker 10</b>              | 20 |
| <b>Glenlivet 21</b>             | 32 |
| <b>Macallan Rare Cask</b>       | 38 |
| <b>Oban 14</b>                  | 28 |
| <b>Ardbeg 10</b>                | 18 |
| <b>Glenmorangie Nectar d'Or</b> | 26 |

## "LES COUSINS"

|   |    |
|---|----|
| <b>Jack Daniel's, Tennessee</b>           | 16 |
| <b>Woodford Rye 100% seigle, Kentucky</b> | 18 |
| <b>Woodford Reserve, Kentucky</b>         | 18 |
| <b>Maker's Mark, Kentucky</b>             | 18 |
| <b>Angel's Envy, Kentucky</b>             | 30 |
| <b>Jameson, Irlande</b>                   | 15 |



# Tonique

- Three Cents Tonic water, Ginger beer, Pamplemousse, 20cl** 7
- Coca Cola, Coca Light, Coca Zero, 33cl** 7
- Orangina, Fuzetea, Sprite, Red Bull, 25cl** 7

# Soft

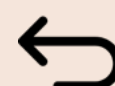
- Jus de fruits pressés orange, citron ou pamplemousse, 20cl** 7  
*Freshly squeezed fruit juices - Orange, Lemon or Grapefruit, 20cl*
- Jus de fruits Alain Millat, 33cl** 8  
*Abricot, ananas, fraise sengana, mangue, pomme, pêche blanche, tomate au choix  
Alain Millat juice, Apricot, Pineapple, Sengana strawberry, Mango, Apple, Tomato to choose*
- Jus Detox, 20cl** 8



- Vittel, 25cl** 3
- Perrier, 33cl** 7
- Eau de Perrier fines bulles, San Pellegrino, Vittel** 50cl - 8 100cl - 10

# Hot

- Espresso, Déca** 5
- Double, Crème, Cappucino, Latte Macchiato, Chocolat** 7  
*Double, Cream, Cappucino, Latte Macchiato, Hot Chocolate*
- Thé blanc - Paris-Provence : lavande et menthe rosée** 7  
*White tea - Paris-Provence : lavender, mint, rose*
- Thés verts Fuji Yama, Sencha Matcha** 7  
*Green teas - Fuji Yama, Sencha Matcha*
- Thés noirs Darjeeling, Breakfast, Ceylan, Marco Polo, Earl Grey** 7  
*Black teas - Darjeeling, Breakfast, Ceylan, Marco Polo, Earl Grey*
- Thé Rooibos Bourbon Vanille** 7  
*Rooibos tea - Caffeine free, theine free red Bourbon (Vanilla)*
- Infusions : Thym, verveine, menthe, camomille, tilleul** 7  
*Infusions - Thyme, Verbena, Mint, Camomille, Lime tree*



**Venez découvrir nos AFTER du jeudi au samedi à partir de 22 heures, pour finir avec élégance votre soirée.**

*Discover our After party from Thursday to Saturday from 10 pm, and end your evening with elegance.*

LATE NIGHT  
*Drugstone*  
Paris

SEE YOU  
*at LE Drugstone!*

[Retour au menu principal](#)

