

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, light, Zéro, Sprite 33cl
Orangina, Schweppes tonic ou agrumes 25cl
Oasis tropical 33cl
Fuzetea pêche 25cl
Badoit rouge ou verte, Evian, Perrier 33cl
Café / Chocolat frappé 25cl
Lait aromatisé 20cl

JUS DE FRUITS

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange, Pamplemousse, Citron

PURS JUS DE FRUITS CARAÏBOS 25cl

Orange, Ananas, Tomate, Pomme

NECTAR DE FRUITS CARAÏBOS 25cl

Cranberry, Abricot

THÉS MARIAGE FRÈRES

BLANC & ROSE association du thé blanc et de pétales de roses
THÉ BLEU MILKY BLUE envoûtant au riche parfum lacté
THÉ VERT FUJI-YAMA cultivé sur les pentes du Fuji-Yama
ROUGE BOURBON Thé rouge rooibos vanillé, sans théine
THÉS NOIR MARCO POLO mélange secret de la Maison Mariage Frères
EARL GREY IMPERIAL Darjeeling de printemps parfumé à la bergamote
FRENCH BREAKFAST TEA mariage idéal de grands thés noirs élégants

CAFÈTERIE

Expresso
Double express
Café crème
Le chocolat du Mabillon
Cappuccino
Café /Chocolat viennois

Lait chaud vanille ou miel
Infusions
Vin chaud à la cannelle
Irish coffee
Grog

164 BOULEVARD
SAINT-GERMAIN 6^E

 @LeMabillonParis

LE MABILLON

DEPUIS 1969
01 43 26 62 93

 @le_mabillon_paris

LES APÉRITIFS

Absinthe Pernod 3cl
et son rituel

Pastis 51, Ricard 2cl

Véritable Kir de
Bourgogne 12cl
(cassis noir de Bourgogne et Aligoté)

Kir royal 13cl

Lillet blanc 5cl

Suze 5cl

Martini blanc ou rouge 5cl

Campari, Aperol 5cl

Porto rouge ou blanc 5cl

Americano 7cl

LES SPRITZ

ST-GERMAIN SPRITZ

Liqueur St-Germain, Prosecco,
eau gazeuse, citron jaune

PIMM'SPRITZ

Pimm's, Prosecco,
ginger ale, fruits frais

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco,
eau gazeuse, orange

À PARTAGER POUR L'APÉRO

Ventrèche de thon, pain toasté
Sardines d'Espagne, pain toasté
Tarama Petrossian

LES PLANCHES

➤ Planche de charcuterie
de la Maison Conquet
➤ Planche de fromage AOP
➤ Planche mixte

LES VINS

BLANCS

CÉPAGES 12cl 50cl 75cl 150cl

SABLE DE CAMARGUE IGP
Domaine Royal de Jarras

Chardonnay

CHEVERNY AOP
Les Borderies

Sauvignon,
Chardonnay

BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP
Les Planchants

Aligoté

SANCERRE AOP
Domaine de la Rossignole

Sauvignon

CHABLIS AOP
Laroche

Chardonnay

POUILLY FUMÉ AOP
Pascal Jolivet

Sauvignon

ROSÉS

CÉPAGES 12cl 50cl 75cl 150cl

SABLE DE CAMARGUE IGP
Domaine La Félicité, BIO

Grenache

CÔTES DE PROVENCE AOP
Vérité du Terroir, BIO

Grenache blanc

CÔTES DE PROVENCE AOP
La Chapelle Gordonne

Grenache, Syrah,
Cinsault, Rolle

CÔTES DE PROVENCE AOP
Minuty Prestige

Grenache, Tibouren

CÔTES DE PROVENCE AOP
Domaine de la Rouillere
Grande reserve

Grenache, Cinsault

CÔTES DE PROVENCE AOP
Minuty Rosé & Or

Grenache, Syrah

MOCKTAILS

VIRGIN SPRITZ

Bitter San Pellegrino,
ginger ale, fruits frais

ENGLISH ICED TEA

Sirop the bergamote,
basilic, ginger ale, citron

RASPBERRY MOJITO

Menthe fraîche, citron vert,
purée de framboise,
soda

JOHN DOE

Purée de fraise, jus d'orange,
nectar de cranberry,
sirop de pêche

PASSIONISTA

Purée de passion, jus d'ananas,
sirop de vanille

GARDEN PARTY

Menthe et concombre frais,
jus de pomme, ginger ale

INDIAN PEAR

Purée de poire, ginger beer,
citron vert

STRAWBERRY COLADA

Purée de fraise, jus d'ananas,
crème de coco

BIÈRES

PRESSION

1664

Carlsberg Elephant

Brooklyn Lager

Grimbergen Blanche

BOUTEILLES

Heineken 33cl

Corona 35,5cl

Desperados 33cl

Affligem 30cl

Kronenbourg Pur Malt Sans Alcool 25cl

Cidre Appie 33cl

TEQUILA / MEZCAL / PISCO


Contenance des cocktails 5 à 33cl (4cl d'alcool)

Altos Blanco, 100% agave
José Cuervo Reposado
Don Julio Blanco


Pisco Demonio
De Los Andes, Perou
Mezcal Vida Del Maguey

Les Cocktails

FROZEN MARGARITA

→  Tequila José Cuervo Especial, Cointreau, purée de framboise, citron vert

PPS (Pisco Pear Sour)

→  Pisco, purée de poire, citron, sucre de canne, cannelle


VODKAS

Skyy, Zubrowka Bison
Grey Goose


Skyy 90
Stolichnaya Elit

Les Cocktails


SUMMER BREEZE

→  Vodka Skyy, marasquin, purée de framboise, jus de pamplemousse, nectar de cranberry

PORN STAR MARTINI

→  Vodka Skyy, vanille, Passoa, purée de passion, shooter de Champagne

LA PARISIENNE

→  Vodka Grey Goose, liqueur St Germain, purée de poire, ginger ale, citron sucre


DIGESTIFS ET LIQUEURS

Cognac Courvoisier VSOP
Cognac Courvoisier X.O
Armagnac Clés des Ducs VSOP
Calvados Pays d'Auge


EAUX DE VIE
Poire, Mirabelle, Framboise
Vieille Prune de Souillac
Liqueurs de Marque

Les Cocktails

COINTREAU ICED TEA

→  Cointreau, sirop de thé bergamote, basilic frais, citron, ginger ale

BLACK EAGLE

→  Cognac Courvoisier VSOP, crème de cassis noir de Bourgogne, framboises, orange et pamplemousse frais, ginger ale, bitter Lejay Lagoutte

ROUGES

CÉPAGES

12cl 50cl 75cl 150cl

CÔTES DU RHÔNE AOP
Les Caprices d'Antoine

Grenache, Syrah

SAINT CHINIAN AOP
Landeyran, Anar'Schiste

Syrah, Vieux Carignan, Grenache

LANGUEDOC AOP
L'Audacieux

Syrah, Grenachen,

CHINON AOP
Coully-Dutheil,
«Les Chatelières»

Cabernet franc

BORDEAUX AOP
Mouton Cadet

Merlot, Cabernet

BROUILLY AOP
Château des Tours

Gamay

LUSSAC SAINT ÉMILION AOP
Château la Claymore

Merlot, Cabernet Franc et Malbec

GROZES HERMITAGE AOP
Domaine de la
Ville Rouge, bio

Syrah

BOURGOGNE AOP
Frederic Magnien

Pinot Noir

SAINT JOSEPH AOP
Vins de Vienne

Syrah

PAUILLAC AOP
Baron Nathaniel

Cabernet Sauvignon,
Merlot

POMMARD AOP
Les trois Follots

Pinot Noir

CHAMPAGNES

Coupe ou Piscine de Pommery Brut Silver 13cl
Pommery Brut Silver 75cl
Pommery Brut Silver Magnum 150cl
Vranken Diamant Blanc De Blanc 75cl
Pommery Brut Rosé 75cl
Demoiselle "La Parisienne" Millesimé 75cl
Pommery Apanage Rosé 75cl
Pommery Grand Cru Millesimé 75cl
Cuvée Louise 75cl

COCKTAILS & SPIRITS

RHUMS

Tradition Hispanique

Havana Club 3 Ans

Havana Club 7 Ans

Diplomatico Reserve Exclusiva

Matusalem Gran Reserva 15 Ans

Zacapa 23

Tradition Anglaise

Sailor Jerry

Appleton Signature

Plantation Pineapple

Kraken

El Dorado 12 ans

Agricole

Clément Blanc 50°

Hse Cuvée 2012 Blanc 50°

Clément Vieux Select Barrel

Cachaça

Thoquino

Les Cocktails

➔ **ZOMBIE**
Rhum Havana 3 ans et
Clément blanc, purée de
passion, liqueur d'abricot,
citron vert, jus d'ananas, grenadine

➔ **MOJITO DEL MAESTRO**
Rhum Havana 7 ans,
menthe fraîche,
citron vert, sucre de canne,
ginger ale, angostura

➔ **SAILOR MULE**
Rhum Sailor Jerry,
ginger beer, citron vert,
angostura

Contenance des cocktails 5 à 33cl (4cl d'alcool)

➔ Tous les cocktails classiques sont bien sûr réalisables par nos barmen.

GIN

Beefeater, Angleterre
Tanqueray, Angleterre
Hendrick's, Ecosse

Star Of Bombay, Angleterre
Copperhead, Belgique
Beefeater 24, Angleterre

Les Cocktails

➔ **NAVY TEA**
Gin Hendrick's, concombre,
citron vert, miel, ginger ale

➔ **WHITE NEGRONI**
Gin Beefeater, Lillet, Suze,
zeste de pamplemousse

WHISKIES

Single Malt Scotch Whisky

Glenfiddich 12 Ans

Cardhu 12 Ans

Laphroaig Quarter Cask

Lagavulin 16 Ans

Talisker

Glenmorangie 10 Ans

Highland Park 12 Ans

Japanese Whisky

Hibiki Distiller's Harmony

Yamazaki 12 Ans

Hibiki 17 Ans

US Whisky

Jack Daniel's

Maker's Mark

Maker's Mark 46

Woodford Reserve Classic

Baker's

Blended Scotch Whisky

Ballantine's Finest

Chivas

Monkey Shoulder

Johnnie Walker Blue Label

Irish

Jameson

Les Cocktails

➔ **LOUISVILLE**
Bourbon Maker's Mark, purée
de fraise, basilic frais,
citron, sucre de canne

➔ **MONKEY BUSINESS**
Whisky Monkey Shoulder,
Limoncello, menthe
fraîche, citron, sucre de canne

➔ **JACK A DIT**
Jack Daniel's, Chambord,
miel, jus de pamplemousse