

8 Restaurant LA TABLE DU HUIT



Bienvenue au bar de la Table du Huit au sein de la Maison Champs Elysée.

Les cocktails Signatures ont été conçus par notre chef Barman

Apéritif (5cl)

Anisés :

Pastis 51/ Ricard / Anisette Marie Brizard 9€

Vermouth:

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 10€

1664 Kronenbourg

Carlberg

Corona

Asahi Super Dry

Guinness 25€

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€

Spritz Aperol (*Apérol, Prosecco, Perrier*)

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

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

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

Cocktails signatures

18€

Champs Elysées

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

Le Huit

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

Red passion

Rhum Bacardi Carta Oro, vanille, nectar fruits rouge, passion

London to Paris

Gin Hendrick's, St Germain, citron vert, concombre ginger ale

Nos cocktails Champagne

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

Veuve Clicquot Rich blanc

22€

Veuve Clicquot Rich Rosé

24€

...aux saveurs d'ingrédients frais du marché

Digestif (5cl)

Cognac (5cl)

Hennessy Fine

30€

Hennessy XO

50€

Hennessy Paradis

250€

Remy Martin Louis XIII

280€

Armagnac (5cl)

Vieil Armagnac Sempé VSOP 20€

Hors D'Age D. Papolle 25€

Calvados (5cl)

Busnel Pays D'Auge VSOP 25€

Boissons sans Alcool

Mocktails 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 rouge frais, banane fraîche, kiwi frais, gingembre frais

Jus de fruits frais 10€

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

Softs

Cola Cola/ light/ zéro 9€

Seven Up 9€

Orangina 9€

Fever tree: 8€

Mediterranean Tonic

Ginger Ale

Ginger Beer

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

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

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

Tequilla

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

Whisky

Single Malt

Bruilladdich	20€
Glenmorangie Nectra D'Or	20€
Jura Superstition	20€
Jack Daniel's n°7	20€
Nikka from the barrel	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€

Blended

Johnnie Walker Black label	15€
Chivas 18 ans	21€
Blue label	45€
Alexandre III	45€
Bowmore 12ans (27,32)	
Bowmore vintage (59.33)	
Bushmills 10ans (23.09)	
Highland park 12ans (38.35)	

Bourbon

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

Vodka

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

A Partager :

Fougasse Farcie :

Légumes et Mozzarella

18€

Speck et Brie

18€

Ardoise de Fromages d'Italie

20€

Ardoise de Charcuteries

20€

Ardoise mixte

20€

Ardoise Terre et Mer

20€

Ardoise de fleurs de courgette

20€

Ardoise sucrée

16€

