

LE MENU

OUVERT TOUS LES JOURS

De 15H à 23H

OPEN EVERY DAY

From 3PM to 11PM

THE BYRON BAR

ICI, L'HIVER SE SAVOURE COMME UNE PROMENADE AU CŒUR DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE....

CHAQUE COCKTAIL EST UNE HISTOIRE, UNE ÉMOTION, UNE RÉMINISCENCE SUCRÉE FAÇONNÉE AVEC LA PRÉCISION DU CHEF ET LA SENSIBILITÉ DU BARMAN.

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LES ARÔMES, LES TEXTURES ET LES SOUVENIRS : UN CROISSANT DORÉ AU PETIT MATIN, UNE MADELEINE QUI RANIME L'ENFANCE, UN OPÉRA QUI S'ÉLÈVE EN NOTES DE CAFÉ ET DE VELOURS.

PLUS QU'UNE CARTE, C'EST UNE EXPÉRIENCE À VIVRE — UNE INVITATION À REDÉCOUVRIR LA FRANCE À TRAVERS LE GOÛT, LA MÉMOIRE ET L'ÉLÉGANCE.

HERE, WINTER UNFOLDS LIKE A GENTLE STROLL THROUGH THE HEART OF FRENCH PASTRY... EACH COCKTAIL IS A STORY, AN EMOTION, A SWEET REMEMBRANCE CRAFTED WITH THE PRECISION OF A CHEF AND THE SOUL OF A BARTENDER.

LET YOURSELF BE GUIDED BY AROMAS, TEXTURES, AND MEMORIES — A GOLDEN CROISSANT AT DAWN, A MADELEINE THAT AWAKENS CHILDHOOD, AN OPÉRA RISING IN NOTES OF COFFEE AND VELVET.

MORE THAN A MENU, IT IS AN EXPERIENCE — AN INVITATION TO REDISCOVER FRANCE THROUGH TASTE, MEMORY, AND ELEGANCE.

Prix Net en Euros, taxes et services inclus

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Net price in Euros, taxes and service included.

Excessive alcohol consumption is dangerous for your health; please drink responsibly.

CROISSANT FASHIONED

17 €

Symbole du matin à la française, cette viennoiserie à notre bar, hommage à notre art de vivre.

A true symbol of French mornings, this golden pastry finds its place at our bar — a tribute to our art de vivre



***Whisky Bellevoie Finition Sauterne Fatwash Croissant,
Sucre, Angostura et Cacao Bitters***

*Bellevoie Sauternes Cask Finish Whisky Croissant Fatwash,
Sugar, Angostura and Cacao Bitters.*

TASTE : OLD FASHIONED

LE CITRON MERINGUÉE

17 €

L'équilibre parfait entre acidité et douceur, relevé d'une meringue flambée qui réchauffe les cœurs en hiver.

The perfect balance of tartness and sweetness, crowned with a flamed meringue that warms the heart through winter.



Gin Citadelle, Citroncello Arty Spirits, Jus de Citron Vert, Sirop de Vanille, Basilic, Meringue Flambée

Citadelle Gin, Arty Spirits Citroncello, Fresh Lime Juice, Vanilla Syrup, Basil, Flamed Meringue.

TASTE : GIN BASIL SMASH

MADELEINE DE PROUST

17 €

*Un retour à l'enfance,
l'amande et la vanille
éveillent la mémoire d'un
bonheur simple et sucré.*

*A return to childhood — almond
and vanilla awaken the memory of
simple, timeless joy.*



***Amarretto Adriatico, Dry Curaçao Pierre Ferrand, Liqueur de
Vanille Premium, Jus d'Ananas***

*Adriatico Amaretto, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Premium Vanilla
Liqueur, Pineapple Juice.*

TASTE : THE TRUE MADELEINE ON LONG DRINK

L'ISPAHAN ROYAL

17 €

Hommage à la création de Pierre Hermé, ce cocktail mêle la rose, le litchi et la framboise dans un soufflé de grâce et de poésie.

A tribute to Pierre Hermé creation, this champagne cocktail unites rose, lychee, and raspberry in a breath of grace and poetry.

Gin Citadelle, Crème de Rose, Sirop de Framboise, Jus de Citron Vert, Liqueur de Litchi, Champagne.

Citadelle Gin, Rose Liqueur, Raspberry Syrup, Fresh Lime Juice, Lychee Liqueur, Champagne.



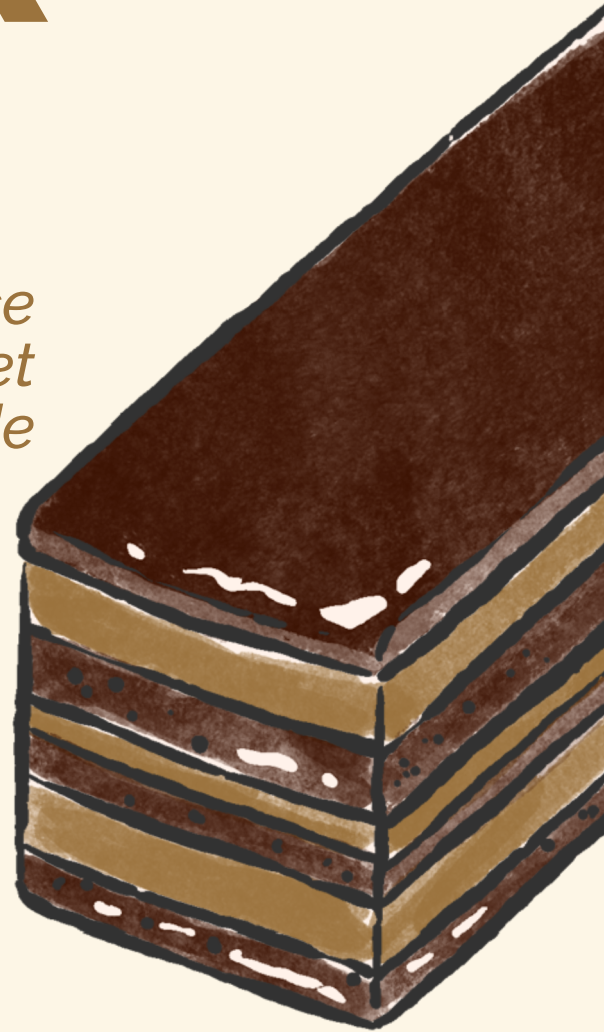
TASTE : CANDY SPRITZ

L'OPÉRA GARNIER

17 €

Inspiré du gâteau Opéra, ce cocktail célèbre la culture et l'art français dans un ballet de café, rhum et élégance...

Inspired by the legendary Opéra cake, this cocktail celebrates French culture and artistry in a graceful ballet of coffee, rum, and elegance.



**Rhum Clément Select Barrel, Liqueur de Café FAIR,
Crème Irlandaise Five Farms, Espresso, Crème de Cacao.**

Clément Select Barrel Rum, FAIR Coffee Liqueur, Five Farms Irish Cream, Espresso, Crème de Cacao.

TASTE : ESPRESSO MARTINI

LE PARIS BREST

17 €

Un vent de gourmandise souffle sur l'hiver : noisette, vanille et cognac se fondent dans la chaleur d'un souvenir sucré.

A breeze of indulgence sweeps through winter — hazelnut, vanilla, and cognac melt together in the warmth of a sweet memory.



Cognac Remy Martin Accord Royal 1738, Liqueur de Noisette Frangelico, Liqueur de Vanille Premium, Crème de Cacao, Crème Liquide

Rémy Martin Accord Royal 1738 Cognac, Frangelico Hazelnut Liqueur, Premium Vanilla Liqueur, Crème de Cacao, Fresh Cream.

TASTE : WHITE RUSSIAN

LA POIRE BELLE HÉLENE

17 €

Créée par Auguste Escoffier, cette alliance de poire et de chocolat devient ici un hommage liquide à la tradition et au raffinement français.

Created by Auguste Escoffier, this harmony of pear and chocolate becomes a liquid homage to French tradition and refinement.



Vodka Guillotine Original, Liqueur de Poire Belle de Brillet, Sirop de Chocolat, Jus de Citron Vert, Shot de Poiré

Guillotine Original Vodka, Belle de Brillet Pear Liqueur, Chocolate Syrup, Fresh Lime Juice, Poiré Shot.

TASTE : PORN STAR MARTINI

COCKTAILS

Cocktails Signatures

Le Croissant Fashioned

Whisky Bellevoys Finition Sauterne Fatwash Croissant, Sucre, Angostura et Cacao Bitters

17 €

Le Citron Meringuée

Gin Citadelle, Citroncello Arty Spirits, Jus de Citron Vert, Sirop de Vanille, Basilic, Meringue flambée

17 €

La Madeleine de Proust

Amarretto Adriatico, Dry Curaçao Pierre Ferrand, Liqueur de Vanille Premium, Jus d'Ananas

17 €

L'Ispahan Royal

Gin Citadelle, Crème de Rose, Sirop de Framboise, Jus de Citron Vert, Liqueur de Litchi, Champagne.

17 €

L'Opéra Garnier

Rhum Clément Select Barrel, Liqueur de Café FAIR, Crème Irlandaise Five Farms, Espresso, Crème de Cacao.

17 €

Le Paris Brest

Cognac Remy Martin Accord Royal 1738, Liqueur de Noisette Frangelico, Liqueur de Vanille Premium, Crème de Cacao, Crème Liquide

17 €

La Poire Belle Hélène

Vodka Guillotine Original, Liqueur de Poire Belle de Brillet, Sirop de chocolat, Jus de Citron Vert, Shot de Poiré

17 €

Cocktails Sans Alcool / Mocktails

Spa Water

*Basilic, Concombre, Jus de Citron Vert, Sucre, Soda Water
Basil, Cucumber, Fresh Lime Juice, Sugar, Soda Water*

12 €

Ruby Bloom

*Cordial de Bissap, Eau de Fleurs d'Oranger, Jus d'Ananas, Jus de Citron Vert
Bissap Cordial, Orange Blossom Water, Pineapple Juice, Fresh Lime Juice*

12 €

Homemade Iced Tea

*Thé Noir Dammann Frères®, Jus de Citron Vert, Sirop de Pêche Blanche
Dammann Frères® Black Tea, Fresh Lime Juice, White Peach Syrup*

12 €

Cocktails Iconiques / Classic Cocktails

French Garden	17 €
<i>Bénédictine D.O.M, Saint Germain, Dry Vermouth Dolin, Sirop Romarin Lavande Maison, Jus de Citron Vert, Champagne Henriot Brut</i>	
Sidecar	15 €
<i>Cognac, Grand Marnier, Jus de Citron Vert Cognac, Grand Marnier, Fresh Lime Juice</i>	
French Martini	15 €
<i>Vodka, Chambord (Liqueur de Framboise), Jus d'Ananas Vodka, Chambord (Raspberry Liqueur), Pineapple Juice</i>	
Clover Club	15 €
<i>Gin, Jus de Citron Vert, Sirop de Framboise, Foamer Gin, Fresh Lime Juice, Raspberry Syrup, Foamer</i>	
Screaming Orgasm	15 €
<i>Vodka, Liqueur de Café, Amaretto, Irish Cream Five Farms, Crème Liquide Vodka, Coffee Liqueur, Amaretto, Irish Cream Five Farms, Fresh Cream</i>	
Manhattan	15 €
<i>Bourbon, Vermouth Royal La Quintinye, Angostura Bitter Bourbon, La Quintinye Vermouth Royal, Angostura Bitter</i>	
Vieux Carré	15 €
<i>Cognac, Rye Whisky, La Quintinye Vermouth Royal, Bénédictine DOM, Peychaud's & Angostura Bitters</i>	
Negroni	15 €
<i>Gin, Vermouth Royal La Quintinye, Bitter Rinomato Scuro Gin, La Quintinye Vermouth Royal, Rinomato Bitter Scuro</i>	
Dry Martini	15 €
<i>Gin ou Vodka, Vermouth Sec Dolin, Olive ou Zeste de Citron Jaune Gin or Vodka, Dolin Dry Vermouth, Olive or Lemon Zest</i>	
Whisky Sour	15 €
<i>Bourbon, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre, Angostura Bitter, Foamer Bourbon, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup, Angostura Bitter, Foamer</i>	
B&B	15 €
<i>Cognac Remy Martin Accord Royal 1738, Bénédictine D.O.M.</i>	

Une carte signée Clément Duong, Chef Barman du Byron Bar..

A menu crafted by Clément Duong, Head Bartender at the Byron Bar.

SPIRITUEUX | SPIRITS

Whiskys / Whiskeys

4 cl

Hibiki Japanese Harmony – Japanese Blended Whisky	35 €
Lagavulin 16 Year Old – Islay Single Malt Scotch Whisky	30 €
Port Charlotte 10 Year Old – Islay Single Malt Scotch Whisky	22 €
Nikka From The Barrel – Japanese Blended Whisky	22 €
Glenmorangie The Nectar d'Or 12 ans – Highland Single Malt Scotch Whisky	18 €
Bellevoys Blanc – Triple Malt Whisky, Sauternes Cask Finish	14 €
Woodford Reserve Distiller's Select – Kentucky Bourbon Whiskey	14 €
Lot No. 40 – Canadian Rye Whisky	14 €
Jameson Black Barrel – Blended Irish Whiskey	12 €
Jack Daniel's Gentleman Jack – Tennessee Whiskey	12 €
Chivas Regal 12 Year Old – Blended Scotch Whisky	12 €
Monkey Shoulder – Blended Malt Scotch Whisky	12 €

Rhums

4 cl

Ron Zacapa 23 Solera - Aged Premium Rum, Guatemala	22 €
Appleton Estate 15 Year Old Black River Casks - Aged Rum, Jamaica	18 €
Flor de Caña 12 ans Centenario - Aged Dry Rum, Nicaragua	14 €
Diplomático Reserva Exclusiva - Aged Rum, Venezuela	14 €
Clément Select Barrel – Rhum Vieux Agricole	14 €
The Kraken Black Spiced Rum - Spiced Rum, Caribbean	12 €
Doorly's 5 Year Old - Fine Old Rum, Barbados	12 €
Plantation Three Stars - White Rum Blend, Caribbean	10 €

Cachaças

4 cl

Cachaça Leblon - Premium Cachaça, Brazil

12 €

Gins

4 cl

Monkey 47 – Schwarzwald Dry Gin, Germany

16 €

Tanqueray No. Ten - Small Batch Citrus Gin, London

15 €

Hendrick's - Scottish Gin

14 €

Citadelle - French Dry Gin

12 €

Bombay Sapphire - London Dry Gin

10 €

Vodkas

4 cl

Grey Goose L'Original - French Wheat Vodka

16 €

Belvedere Organic - Polish Rye Vodka

14 €

Guillotine Original - French Grape Vodka

12 €

Ketel One – Dutch Wheat Vodka

10 €

Tequilas

4 cl

Calle 23 Blanco – 100% Agave Tequila, Mexico

14 €

Herradura Reposado - 100% Agave Tequila, Mexico

18 €

Cognacs & Armagnac

4 cl

Hennessy XO - Extra Old Cognac

40 €

Rémy Martin 1738 Accord Royal – Fine Champagne Cognac

10 €

Janneau Armagnac - Fine Armagnac, France

12 €

Apéritifs & Vins Fortifiés

4 cl

Apérol - Italian Aperitivo	10 €
Bitter Scuro Rinomato – Italian Bitter	12 €
Vermouth Rouge Royal La Quintinye - French Red Vermouth	12 €
Vermouth Dry Dolin - French Dry Vermouth, Savoie	10 €
Pastis Ricard - French Pastis, Provence	10 €
Messias Tawny Porto - Tawny Porto, Portugal	10 €

Liqueurs

4 cl

Merlet C2 - Cognac & Coffee Liqueur, France	15 €
FAIR Café Liqueur - Coffee Liqueur, France	12 €
Five Farms - Irish Cream Liqueur	14 €
Frangelico - Hazelnut Liqueur, Italy	12 €
Adriatico Amaretto - Almond Liqueur, Italy	12 €
Pierre Ferrand Dry Curaçao - Orange Curaçao Liqueur, France	12 €
Grand Marnier Cordon Rouge - Orange & Cognac Liqueur, France	15 €
Giffard Madagascar Vanilla - Premium Vanilla Liqueur, France	12 €
Giffard Lichi-Li - Lychee Liqueur, France	10 €
Belle de Brillet - Pear & Cognac Liqueur, France	14 €
Chambord Royale - Black Raspberry Liqueur, France	14 €
Bénédictine D.O.M - Herbal Liqueur, France	14 €
Saint Germain - Elderflower Liqueur, France	14 €
Citroncello Arty Spirits - Lemon Liqueur, France	12 €

VINS | WINES

Blanc

	15 cl	75 cl
<i>Chablis, Domaine Laroche, Saint Martin, 2023</i>	12 €	53 €
<i>Côtes du Rhône, Domaine Ogier, Artésis, 2023</i>	10 €	45 €
<i>Côtes Catalanes, Domaine Cazes, 2023</i>	10 €	44 €
<i>Pays d'Oc, Mas Neuf, L'inédit, 2023</i>	11 €	45 €

Rouge

	15 cl	75 cl
<i>Pinot Noir, V. Jeanjean, Secret de Lunès, 2023</i>	10 €	45 €
<i>Médoc, Patache d'Aux, Cru Bourgeois, 2016</i>	12 €	55 €
<i>Châteauneuf du Pape, L'oratoire, 2021</i>	14 €	65 €

Rosé

	15 cl	75 cl
<i>Gris de Camargue, Domaine Le Pive, 2023</i>	9 €	40 €
<i>Côtes de Provence, Château Gassier, 2023</i>	12 €	55 €

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
<i>Henriot Brut Souverain</i>	17 €	95 €
<i>Henriot Rosé</i>	21 €	130 €
<i>Henriot Blanc de Blancs</i>		130 €
<i>Henriot Millésimé 2014</i>		180 €
<i>Henriot l'Inattendue 2016</i>		230 €
<i>Taittinger Brut Réserve</i>		110 €
<i>Taittinger Prestige Rosé</i>		150 €
<i>Taittinger Comtes de Champagnes</i>		480 €

BIÈRES | BEERS

Pression | Draught

	25 cl	50 cl
<i>Leffe (blonde)</i>	6 €	10 €
<i>Hoegaarden (blanche)</i>	6 €	10 €

Bouteille | Bottled

	33 cl
<i>Paillette Blonde</i>	8 €
<i>Paillette IPA</i>	8 €
<i>Carlsberg</i>	8 €
<i>La Parisienne Sans alcool</i>	8 €

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

<i>Espresso</i>	4 €
<i>Americano / Café Allongé</i>	7 €
<i>Cappucino / Café Latte</i>	7 €
<i>Chocolat Chaud / Hot Chocolate</i>	6 €
<i>Tea / Thé Dammann Frères®</i>	6 €

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

	33 cl	75 cl
<i>Evian</i>	5 €	9 €
<i>Badoit</i>	5 €	9 €

BOISSONS SOFTS

SOFT DRINKS

<i>Granini (Orange, Ananas or Tomate) 25cl</i>	6 €
<i>Parismonade (33cl)</i>	7 €
<i>Coca Cola (Original or Zero) 33cl</i>	7 €
<i>Fever Tree (Ginger Beer, Ginger Ale or Tonic) 20cl</i>	7 €
<i>Sirop / Syrup</i>	3 €

À PARTAGER

FOOD TO SHARE

Planches / Boards

Planche de Fromage Affiné

French Cheese Board

12 €

Planche de Saumon Fumé

Smoked Salmon Board

12 €

Terrines

Terrine de Campagne au Piment d'Espelette

Country-Style Pâté with Espelette Pepper

10 €

Terrine de la Mer au Saumon

Seafood Terrine with Salmon

10 €

Tartinades / Savory Spreads

Écrasé de Poireaux au Sésame

Mashed Leeks with Sesame

10 €

Champignon de Paris à Tartiner

Creamy Paris Mushrooms Spread

10 €

Purée d'Olives aux Figues

Fig & Olive Tapenade

10 €

Rillettes de Poulet Épicé

Spiced Chicken Rillettes

10 €

Rillettes de Lieu Noir au Fenouil

Black Pollock Rillettes with Fennel

10 €

Aubergines Confites à la Coriandre

Slow-Cooked Eggplant with Coriander

10 €

Confit de Tomate Rôtie

Roasted Tomato Confit

10 €