



LES JARDINS DE MADEMOISELLE
PARIS
★★★★

CARTE DES BOISSONS

Drinks menu

Prix nets en euros, service compris
Net prices, service included
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à
consommer avec modération.
Alcohol can damage your health.
Please drink responsibly.

Cafés & chocolat chaud

Coffee & hot chocolate

Expresso / Décaféiné	3 €
<i>Expresso / Decaffeinated</i>	
Noisette - Macchiato	3 €
Allongé / Double expresso	4 €
<i>Americano / Double espresso</i>	
Cappucino	5 €
Café crème - Latte	5 €
Chocolat chaud	5 €
<i>Hot chocolate</i>	
Café frappé	7 €
<i>Iced coffee</i>	

Thés & infusions

Teas & herbal teas

5€

DAMMANN
FRÈRES

Thés noirs / Dark Teas

- English breakfast
- Jardin Bleu
- Earl Grey Yin Zen
- Grand Goût Russe

Thés verts / Green teas

- Menthe
Mint
- Sencha Fukuyu
- Miss Damman
- Jasmin

Infusions / Herbal Teas

- Roiboos Vanille
Vanilla Roiboos
- Camomille
- Verveine
Verbena
- Passion Framboise
Passion Raspberry

Eaux

Water

Evian, San Pellegrino 50cl	3,5€
Evian, San Pellegrino 1L	5€
Perrier 33cl	4€

am
alain milliat

Jus de fruits - 20 cl

Fruits juices

Nectar de Fraise	5€
<i>Strawberry nectar</i>	
Nectar d'ananas	5€
<i>Pineapple nectar</i>	
Nectar de pomme	5€
<i>Apple nectar</i>	
Nectar d'abricot	5€
<i>Apricot nectar</i>	

Jus de fruits pressés 33 cl

Pressed Fruits juices

Orange pressée, citron pressé	6 €
<i>Freshly squeezed orange, freshky squeeze</i>	

Thés glaçés

Iced Teas

am
alain milliat

Pêche Verveine 25cl	6 €
<i>Peach Verbena</i>	
Framboise menthe 25cl	6 €
<i>Raspberry Mint</i>	

Sodas

Coca Cola / Coca Cola Zéro 33cl	5 €
Indian Tonic Fever Tree 25cl	6 €
Ginger Ale Fever Tree 25cl	6 €

Apéritifs

Pre-dinner

Cidre	5 €
Campari 6cl	6 €
Martini Bianco ou Rosso 6cl	7 €
Ricard 3cl	4 €
Kir Royal 14cl	12 €
Pêche, framboise, cassis	
<i>Peach, raspberry, blackcurrant</i>	

Bières en bouteille

Beer Bottles 33cl



Corona	8 €
Parisienne Blanche	7 €
Parisienne Blonde	7 €
Parisienne IPA	7 €

Cocktails signatures

Mademoiselle : gin Hendrick's, fleur de sureau, ginger ale & sirop hibiscus 15 €
58 cl
Hendrick's Gin, elderflower, ginger ale & hibiscus syrup

Spritz Eden: liqueur Saint-Germain, citron vert, Prosecco, trait de sirop de cannelle 14 €
58 cl
Saint-Germain liquor, lime, Prosecco, dash of cinnamon syrup

Milano : Campari, Martini rouge, Prosecco, bâton de cannelle & orange séchée 15 €
58 cl
Campari, red Martini, Prosecco, cinnamon stick & dried orange

Cocktails classiques façon Mademoiselle

Espresso Martini : vodka, liqueur de café, espresso, sirop de vanille 12 €
27 cl
Vodka, coffee liqueur, espresso, vanilla syrup

Whisky café : whisky Jack Daniel, sucre de canne, crème (servi chaud) 14 €
24 cl
Jack Daniel whisky, cane sugar, cream (served hot)

Piña Colada : rhum ambré, lait d'avoine, jus d'ananas, crème de coco 12 €
44 cl
Amber rum, oat milk, pineapple juice, coconut cream

Mojito : rhum blanc, menthe, cassonade, eau pétillante, angostura 12 €
50 cl
White rum, mint, brown sugar, sparkling water, agostura

Moscow Mule : vodka, citron vert, ginger beer Fever Tree 12 €
47 cl
Vodka, lime, ginger beer Fever Tree

Mocktails

Bora Bora : Jus d'ananas, purée de fruit de la passion, jus de citron jaune & coulis de fruits rouges 9 €
44 cl
Pineapple juice, passion fruit puree, lemon juice & red fruits coulis

Citrus Burst : jus d'orange frais, jus de pamplemousse, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne & sirop d'hibiscus 9 €
50 cl
Fresh orange juice, grapefruit juice, lemon juice, cane sugar syrup & hibiscus syrup

Limonades maison - 58 cl

Hibiscus : citron vert, sirop d'hibiscus & menthe
Lime, hibiscus syrup & mint

Gingembre: citron vert, sirop de gingembre & romarin
Lime, ginger syrup & rosemary

A partager

Tapenades 6 €
• Aubergines et romarin
Eggplant & rosemary

• Olives vertes & amandes
Chickpeas and basil

• Olives noires et tomates séchées
Black olives and dried tomatoes

Planche de charcuterie & fromage 20 €
Charcuterie and cheese board

Calamari fritti 15 €
Calamars frits et mayonnaise maison
Fried squid and homemade mayonnaise

Burrata al Pomodoro 18 €
Burrata de 200g en direct des Pouilles, compotée de tomates
A 200g Burrata from Puglia, stewed tomatoes

Veggie Antipasti 12 €
Courgettes, aubergines, artichauts, champignons grillés
Zucchini, eggplants, artichokes, grilled mushrooms


Pizza Margherita 15 €
Tomates Datterino, fior di latte, basilic frais.
Datterino tomatoes, fior di latte, fresh basil.



Bouteilles de vin 75cl

Bottles of wine

Rouge / Red

Brouilly AOP	22 €
<i>Les Pas Perdus 2021/22</i>	
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits	28 €
<i>Domaine Cornu 2020/21</i>	
Saint-Emilion	
 Château Robin des Moines 2019	26 €
Margaux AOP	
Château Paveil de Luze 2015	39 €

Blanc / White

Chardonnay	21 €
<i>Laroche réserve 2021/22</i>	
Chablis	32 €
<i>Famille Savary 2022</i>	
Pouilly fumé 2020/21	28 €
<i>Domaine les Clairières</i>	

Rosé

Minuty Prestige	35 €
<i>Côtes de Provence 2020/21</i>	
Magnum Minuty Prestige - 150 cl	68 €
<i>Côtes de Provence 2021</i>	
Miraval	28 €
<i>Côtes de Provence 2020/21</i>	
Château Sainte-Marie	24 €
<i>Côtes de Provence 2022</i>	



Champagnes & Bulles

Champagne & Bubbles

	Coupe 14cl	Bouteille 75cl
Taittinger Brut Prestige	14 €	75 €
Taittinger Rosé Prestige	16 €	90 €
Taittinger Millésimé 2015		120 €
Prosecco	9 €	45 €
Taittinger Brut 37,5cl		40 €

Formule vins et planche

35€

Assortiments de charcuterie/fromage et
deux verres de vin au choix

*Assortments of charcuterie/cheese and
two glasses of wine to choose*

Chablis

*Vieilles Vignes 1946 Domaine Jean-Marc
Brocard*

Prunelle 2019 AOP

*Côtes de Provence Villa
Vallombrosa*

Côtes de Bourg 2016 AOP

Château le Clos du Notaire

Vins au verre 10cl

Glasses of wine

Rouge / Red

Côtes de Bourg 2018 AOP	10 €
<i>Château le Clos du Notaire</i>	
Bourgogne 2019 AOP	9 €
<i>Domaine Camu Frères</i>	
Saint-Emilion Grand Cru 2018	12 €
<i>Château de Béchaud</i>	
Châteauneuf-du-Pape 2020	15 €
<i>Domaine de la Graveirette</i>	

Blanc / White

Bordeaux 2018 AOP	10 €
<i>Lune d'Argent Clos de Lunes</i>	
Bourgogne Chardonnay 2021 AOC	9 €
<i>Maison André Goichot</i>	
Chablis 2018 AOP	12 €
<i>Vieilles Vignes du Domaine Jean-Marc Brocard</i>	
Condrieu 2022 AOP	15 €
<i>Domaine Didier Morion</i>	
Coteaux du Layon 2020	12 €
<i>Patrimoine Château Soucherie</i>	

Rosé

Côtes de Provence 2019 AOP	9€
<i>Prunelle Villa Vallombrosa</i>	
Côtes de Provence 2020	12€
<i>Domaine de La Croix</i>	

Rhums 4cl

Zacapa 23	16€
Don Papa	11€
La Favorite - Vieux rhum agricole	14€

Vodkas 4cl

Absolut	10€
Grey Goose	15€


Tequilas 4cl

Calle 23	14€
Vecindiad	

Gins 4cl

Hendrick's	16€
Bombay Sapphire	13€
Lord of Barbès	17€

Whiskies 4cl

Jack Daniel's	11€
Chivas Regal 12 ans	14€
Glenmorangie 10 ans	16€
 Sequoia Tourbé	18€

Digestifs

After-Dinner drinks

Get 27 (4cl)	7€
Get 31 (4cl)	7€
Cognac Hennessy (4cl)	12€
Cognac Delamain (4cl)	12€
Armagnac (4cl)	16€
<i>Château de l'Aubade</i>	
Calvados (4 cl)	21€
<i>Christian Drouin</i>	



FORMULE APÉRO DUO / APÉRO DUO FORMULA: 35€

Planche de charcuteries / fromages

+

Deux verres de vin

Charcuterie / cheese board

+

Two glasses of wine

HAPPY HOUR

18H00 - 20H00
6:00PM - 8:00PM

Cocktails classiques 10€
Classic cocktails

Cocktails signatures 12€
Signature cocktails

