

LE BAR DE LA CHAMBRE



LA·CHAMBRE·DU·MARAIS

PARIS

Bienvenue au Bar de La Chambre

Un thé dans un salon au calme, une envie de champagne avant d'aller dîner, un cocktail intime avant de poursuivre la soirée...

De midi à minuit, nous vous proposons un moment de tranquillité dans un décor chaleureux et une atmosphère feutrée.

Il en est ainsi au Bar de la Chambre.



Welcome to the Bar de la Chambre

A cup of tea in a quiet lounge, a craving for champagne before heading to dinner, an intimate cocktail before enjoying the night...

From noon to midnight, we invite you to enjoy a peaceful time in our warm decor and cosy atmosphere.

This is how it is done at the Bar de la Chambre.

1. Les Apéritifs

Kir Chablis - Cassis ou Framboise -15 cl	10.
Kir Royal - Cassis ou Framboise -15 cl	12.
Coupe de Champagne N.Feuillatte Brut -15 cl	12.
Petit Chablis Laroche AOC -15 cl	10.
Cocktail Mimosa -15 cl	12.
jus d'oranges, Champagne, triple sec	
Spritz Champagne, apérol, eau gazeuse - 15 cl	12.
Mojito Royal - 15 cl	12.
rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse et champagne	
Long Drink - 25 cl	13.
Vodka Orange, Gin Tonic, Whisky Soda...	

2. Les Digestifs & Spiritueux

Liqueurs & Spirits

Whisky Cardhu - 5 cl	12.
Whisky Talisker Port Ruighe - 5 cl	13.
Whisky Lagavulin 16 ans - 5 cl	15.
Bourbon Bulleit - 5 cl	13.
Bas Armagnac - 5 cl	12.
Chateau de Laubade V.S.O.P	
Cognac Hennessy Fine de cognac - 5 cl	14.
Rhums Clément V.S.O.P - 5 cl	12.
Get 27- 5 cl	10.
Poire William <i>Grande réserve Miclo</i> - 5 cl	12.

3. Les Vins

VINS BLANCS

WHITE WINES

Sancerre AOP Pascal Jolivet - 37,5 cl	22.
Sancerre AOP Pascal Jolivet - 75 cl	37.
Petit Chablis Laroche AOC - 75 cl	37.

VINS ROUGES

RED WINES

Brouilly AOC Ch de Corcelles - 37,5 cl	22.
Brouilly AOC Ch de Corcelles - 75 cl	37.

4. Les Champagnes

Nicolas Feuillatte Brut réserve - 37,5 cl	38.
Nicolas Feuillatte Brut réserve - 75 cl	57.
Mercier Brut « Blanc de Noirs » - 75 cl	70.
La Veuve Clicquot Brut carte jaune - 75 cl	94.

5. Les Bières

Beers

Carlsberg - 33 cl	8.
-------------------	----

6. Les boissons sans Alcool

Soft Drinks

Eau plate Evian - <i>Still water</i> - 33cl	5.
Eau gazeuse Badoit - <i>Sparkling water</i> - 33cl	5.
Lipton Ice Tea pêche - 25 cl	5.
Schweppes tonic - 25 cl	5.
Limonade Lorina - 33 cl	5.
Coca Cola - 25cl	5.
Jus de Fruits frais pressés 20 cl	8.
(orange, pamplemousse/grapefruit , citron/lemon)	
Jus de Fruits «Pago» - Fruit Juice - 20 cl	5.
(orange ou pomme / apple)	

7. Les boissons chaudes

Hot Drinks

Expresso	3.
Café Long	3.
Double expresso	5.
Café crème	5.
Chocolat Chaud Tradition	6.
Café & Chocolat Viennois	6.
Capuccino	6.

8. Thés & Infusions « Mariage Frères »

Hot Drinks

☉ Earl Grey - darjeeling à la bergamote	7.
☉ Fuji-Yama - Japon	7.
☉ Thé sur le Nil - fruité - citronné	7.
☉ French Breakfast - pour le matin	7.
☉ Thé de Noël - Christmas Tea	7.
☉ Casablanca - menthe & bergamote	7.
☉ Chamomilla - camomille sauvage bio	7.
☉ Mentha Piperita - menthe poivrée bio	7.
☉ Verbena Citrodora - verveine odorante bio	7.

Prix net en euros - service inclus / Net price in euros - service included

9. Le Manger

Eat

Saumon fumé et pain de campagne toasté	26.
Foie gras de canard entier <i>Maison Barthouil - verrine 90g</i> Whole duck "foie gras"	26.
Caviar BAERI élevé en Aquitaine - 30g Caviar « BAERI » bred in Aquitaine	72.
Tarama nature et toasts Natural tarama & toast	15.
Salade de tomates et burrata, basilic frais Tomato and burrata salad, fresh basilic	18.
Sélection de fromages Selection of cheeses	16.
Framboise et cassis à la crème et sucre Raspberry and black currant with cream and sugar	12.
Pâtisserie du jour Pastry of the day	12.
Fromage frais nature ou aux fruits Plain Cream cheese or with fruit	12.