



bar
L^E S^M BRES
ROOFTOP x QUAI BRANLY



du bout des doigts

DE 19H À 22H / FROM 7 P.M. TO 10 P.M.

SALÉ / SALTY

Burger _ 10

végétal, kimchi, tum d'ail et basilic,
pickles de légumes de Méditerranée
*veggie, kimchi, garlic and basil tum,
pickled vegetables from Méditerranée*

Pâté en croûte _ 12

de volaille, canard, foie gras et pistache
chicken, duck, foie gras and pistachio

Pomme de terre _ 4

pommes gaufrettes au paprika fumé
potato waffles with smoked paprika

Olives _ 4

olives vertes Nocellera de Cédric Casanova
Nocellera' green olives by Cédric Casanova

SUCRÉ / SWEET

Cookie _ 9

chaud, praliné noisette et pignon de pin
warm cookie, hazelnut and pine nut praline

Granité _ 6

bissap et gingembre
bissap and ginger

du moment

daily inspiration



les créations

AVEC ALCOOL / WITH ALCOHOL

Mezcalita Where smoke meets vibrant flair _ 22

Mezcal Del Maguey Vida, Cointreau, Oleo saccharum de pamplemousse rose, piment d'Espelette, thym, romarin & sel

Mezcal Del Maguey Vida, Cointreau, pink grapefruit Oleo saccharum, Espelette pepper, thyme, rosemary & salt

Paris Napoli Like a sunny dessert _ 19

Amaretto Adriatico, Cognac Hennessy, Cointreau, jus d'ananas, sirop et purée d'abricot, vinaigre

Amaretto Adriatico, Cognac Hennessy, Cointreau, pineapple juice, apricot syrup and purée, vinegar

Sésame Expresso Bold coffee with a gourmet twist _ 20

Vodka Fair au sésame, rhum Plantation 3 Stars, liqueur de café Fair Café, espresso, caramel

Fair Vodka with sesame, rum Plantation 3 Stars, Fair Café coffee liquor, espresso, caramel

Lost in Provence Floral freshness with a bitter touch _ 22

Campari infusé à la lavande, pamplemousse rose, miel, Moët & Chandon Impérial Brut, eau pétillante

Lavender-infused Campari, pink grapefruit, honey, Moët & Chandon Impérial Brut, sparkling water

Olo Roso Bloom Zesty freshness with green notes _ 19

Oloroso, jus de citron vert et jaune, eau pétillante, mousse végétale de basilic

Oloroso, lime and lemon juice, sparkling water, plant-based basil mousse

Les grands classiques peuvent être réalisés à la demande

Great classics cocktails can be served on request



les créations

SANS ALCOOL / ALCOHOL-FREE

Abricot garden Fruity sunshine with gentle sweetness _ 17

Gnista, Osco L'Original, sirop d'abricot, jus d'ananas

Gnista, Osco L'Original, apricot syrup, pineapple juice

Soft in Provence Floral freshness with a bitter touch _ 16

BTTR Lavande, pamplemousse rose, miel, eau pétillante

BTTR Lavender, pink grapefruit, honey, sparkling water



eaux & vins

Eaux

Vittel 100cl _ 10

S.Pellegrino 100cl _ 10

Vins

Blanc

	15cl	75cl	Magnum
2022 - Sancerre AOP - Les Bouffants - Pascal Jolivet	18		250
2023 - Bordeaux Blanc AOP - Merle Blanc du Château Clarke	20	75	

Rosé

2024 - Côtes de Provence AOP - Rose & Or - Château Minuty	15	75
---	----	----

Rouge

2019 - Puisseguin-Saint-Émilion AOP - Château des Laurets	18	90
2021 - Crozes-Hermitage AOP - Albéric - Gilles Robin	15	75

Champagnes

	12cl	75cl
Champagne Moët & Chandon - Brut Impérial	20	100
Champagne Lallier Réflexion R.021 - Brut Rosé	25	125

UNE ADRESSE MUSIAM PARIS

SOFEREST RCS 329 815 914 NANTERRE

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, MERCI DE LE FAIRE SAVOIR À UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

PAIEMENTS ACCEPTÉS : CARTES BANCAIRES, AMERICAN EXPRESS, CARTES TICKET RESTAURANT.

NET PRICES IN EURO, TAXES AND SERVICE INCLUDED.

IF YOU SUFFER ANY FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE ADVISE A MEMBER OF OUR TEAM.

EXCESSIVE ALCOHOL CONSUMPTION IS HARMFUL TO YOUR HEALTH.

PAYMENTS ACCEPTED: BANK CARDS, AMERICAN EXPRESS, RESTAURANT VOUCHERS.



lesombres.quaibrany