




# THE STAGE

S K Y B A R






NOTRE CUISINE EST OUVERTE JUSQU'À 23H / OUR KITCHEN IS OPEN UNTIL 11PM

## INEVITABLE

- Planche de Charcuterie du domaine d'Abotia ..... 19  
*Charcuterie Board from the Abotia estate*
- Planche de Fromages Sélectionnés par le MOF Xavier Thuret  ..... 18  
*Cheese Board Selected by MOF Xavier Thuret*
- Planche Mixte Charcuterie & Fromages ..... 21  
*Mixed Board of Charcuterie & Cheese*
- Planche de Mezze   ..... 17  
Assortiment à partager aux saveurs libanaises : houmous, tzatziki, olives marinées  
et duxelles de champignons au citron et à la coriandre  
*Lebanese-style sharing platter : hummus, tzatziki, marinated olives,  
mushroom duxelles with lemon and coriander*



## ELEVATED TEMPTATIONS

### SHARE IT OR DON'T | À PARTAGER OU PAS

- Bouchées Cœur de Saumon Fumé et Combawa   ..... 25  
Réglette de 5 bouchées de cœur de saumon fumé au combawa,  
accompagnée d'une crème moutarde aux condiments et au miel  
*Platter of 5 bites of smoked salmon heart with kaffir lime, served with  
mustard cream, condiments and honey*
- Dips « The Stage »    ..... 15  
Assortiment de tartinable : yaourt grec au zaatar, tapenade d'olives noires, guacamole  
*Assortment of spreads : Greek yogurt with zaatar, black olive tapenade and guacamole*
- Briochin de Rillettes de Crabe aux Agrumes ..... 12  
*Brioche bite with citrus crab rilette*
- Brochette de Gambas et Fruits Exotiques  ..... 14  
Accompagné d'un cream cheese acidulé  
*Skewer of prawns and exotic fruits, served with tangy cream cheese*

## SWEETS

CRÉATIONS DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE GHIZLAINE GHAZALA  
CREATIONS BY OUR PASTRY CHEF GHIZLAINE GHAZALA

- Tarte pistache  ..... 12  
Revisite gourmande de la célèbre tablette Dubaï, alliance subtile de pistache  
et de saveurs orientales  
*Gourmet reinterpretation of the famous Dubai chocolate bar, a subtle blend of pistachio  
and Oriental flavors*
- Évasion Sucrée  ..... 10  
Assiette de 3 douceurs sélectionnées par nos pâtisseries  
*Plate of 3 sweets selected by our pastry chefs*

 **Végétarien | Vegetarian**  **Sans Gluten | Gluten Free**  **Fait maison | Homemade**

Toutes nos viandes sont d'origine UE. All our meats are of EU origin. Merci de nous indiquer à la commande toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. Please indicate any allergies, intolerance, or dietary restrictions when ordering.

PRIX NETS EN EURO, SERVICE ET TAXES COMPRIS. ALL PRICES IN EURO INCL. SERVICE CHARGE AND VAT.

# THE STAGE

S K Y B A R

## COCKTAILS | 18€

CRÉATIONS DE NOTRE CHEF DE BAR ERICK LEBRETON ET SON ÉQUIPE  
CREATIONS BY OUR HEAD BARTENDER ERICK LEBRETON AND HIS TEAM

### LAVERSTOKE 10cl

Bombay Sapphire Gin, St Germain, concombre, citron vert, suze, verveine  
*Bombay Sapphire Gin, St Germain, cucumber, lime, suze, verbena*

### HANOÏ 10cl

Rhum Havana 3 ans & citronnelle, citron vert, basilic thaï  
*Rum Havana 3 year old & lemongrass, lime, thai basil*

### NACIMIENTO 15cl

Tequila Patron Silver, sauge, verjus, mandarine, sirop d'agave, soda pamplemousse, chipotle, épices  
*Tequila Patron Silver, sage, verjuice, mandarin, agave syrup, grapefruit soda, chipotle, spices*

### MEGHALAYA 15cl

Vodka Grey Goose, Izarra, ginger ale, liqueur de piment oiseau maison, cassis  
*Grey Goose Vodka, Izarra, ginger ale, homemade bird's eye chili liqueur, blackcurrant*

### SAO BRONTE 10cl

Cachaça Leblon, liqueur de vanille, pistache, clarification à la crème  
*Leblon Cachaça, vanilla liqueur, pistachio, cream clarification*

### DAVAO 15cl

Champagne, liqueur d'abricot, romarin, cardamome, fruit de la passion, noix de coco, blanc d'œuf  
*Champagne, apricot liqueur, rosemary, cardamom, passion fruit, coconut, egg white*

### NISSETTA 10cl

Averna, Angostura bitters, Havana club 7ans, orgeat de noix de pécan maison, expresso  
*Averna, Angostura bitters, Havana Club 7 years, homemade pecan orgeat, espresso*

## TREE TIME | 20€ 8cl

COCKTAILS MAISON VIEILLIS EN FÛT  
HOMEMADE COCKTAILS AGED IN BARRELS

### TULIP POPLAR

Bourbon Angel's Envy, Cynar, Noilly Prat ambré, Bénédictine, bitter cerise noire  
*Angel's Envy Bourbon, Cynar, Noilly Prat ambré, Benedictine, black cherry bitter*

### ARAGUANAY

Rhum Santa Teresa, Vermouth Antica Formula, Quinquinoix, sirop d'érable, bitter chocolat  
*Santa Teresa Rum, Vermouth Antica Formula, Quinquinoix, maple syrup, chocolate bitter*

NOTRE ÉQUIPE RESTE À VOTRE ÉCOUTE POUR VOTRE COCKTAIL CLASSIQUE PRÉFÉRÉ (16€)  
OUR TEAM REMAINS AT YOUR DISPOSAL FOR YOUR FAVORITE CLASSIC COCKTAIL (16€)

## MOCKTAILS | 12€ 20cl

SANS ALCOOL  
NON-ALCOHOLIC

### L'ESQUIVE

Martini Vibrante, framboise, poivre de timut, soda pamplemousse, blanc d'œuf  
*Martini Vibrante, raspberry, Sichuan pepper, grapefruit soda, egg white*

### L'HORIZON

Martini Floreale, Ginger ale, baies roses, mandarine, citron vert  
*Martini Floreale, Ginger ale, pink peppercorns, mandarin, lime*

### L'ALTITUDE

Sober Spirits Gin sans alcool, jus de cranberry, cassis, sirop de thym maison  
*Sober Spirits alcohol-free Gin, cranberry juice, blackcurrant, homemade thyme syrup*

# THE STAGE

S K Y B A R

## TEQUILA & MEZCAL 4cl

Patron Silver .....	18
Patron Reposado .....	24
Patron Añejo .....	29
Patron El Alto .....	50
Herradura Reposado .....	19
Olmecca Blanco .....	10
Casamigos Reposado .....	26
Casamigos Blanco .....	21
Mezcal Convite .....	14

## GIN 4cl

Bombay Sapphire .....	13
Bombay Sapphire Premier Cru Murcian Lemon .....	15
Citadelle .....	13
Hendrick's .....	17
Sipsmith London Dry .....	14
Tanqueray .....	14
Monkey 47 .....	19

## VODKA 4cl

Grey Goose .....	15
Grey Goose Altius .....	34
Absolut .....	11
Ketel One .....	13
Belvedere .....	17

## WHISKY & WHISKEY 4cl

Royal Brackla 12 ans .....	21
Dalmore 12 ans .....	24
Chivas 12 ans .....	15
Johnny Walker Black .....	13
Macallan 12 ans .....	29
Oban 14 ans .....	24
Aberlour 10 ans .....	13
Glenmorangie 12 ans .....	15
Glenmorangie The Nectar d'Or 12 ans .....	19
Talisker Port Ruighe .....	18
Lagavulin 16 ans .....	27
Laphroaig 10 ans .....	16
Nikka from the Barrel .....	18
Nikka Coffey Malt .....	18
Jameson .....	10

## BOURBON 4cl

Angel's Envy .....	23
Blanton's .....	30
Eagle Rare 10 ans Single Barrel .....	16
Woodford Reserve Double Oaked .....	17
Maker's Mark .....	14
Jack Daniel's   Jack Daniel's Apple .....	12
Bulleit Bourbon   Bulleit Rye .....	13

# THE STAGE

S K Y B A R

## RUM & CACHAÇA 4cl

Santa Teresa 1796 .....	19
Clement VSOP Rhum Agricole AOC Martinique .....	15
Havana Club 3 ans .....	11
Bacardi Añejo 4 ans .....	11
Havana Club Especial 7 ans .....	14
Leblon Cachaça .....	12

## DIGESTIF 4cl

Calvados Le Pommeray 10 ans .....	18
Armagnac Duc de Loussac VSOP .....	11
Armagnac Duc de Loussac 1990 .....	21
Cognac Hennessy VS .....	14
Cognac Hennessy XO .....	45
Pisco Cuatro Gallos Italia .....	13

## APÉRITIF 6cl

Lillet Rosé .....	11
Lillet Blanc .....	11
Pineau des Charentes AOC .....	11
Cinzano Bianco .....	7
Cinzano Rosso .....	7
Porto Graham's White .....	10
Porto Graham's Tawny .....	10
Aperol .....	11
Campari .....	12
Suze .....	10
Averna Amaro .....	13
Amaro Montenegro .....	11
Fernet Branca .....	12

## LIQUOR | LIQUEUR 4cl

St Germain .....	13
Get 27   Get 31 .....	10
Benedictine .....	15
Izarra Verte .....	14
Grand Marnier .....	16
Cointreau .....	14
Amaretto Disaronno .....	12
Bailey's .....	11
Kahlua .....	10
Frangelico .....	12

## ANIS 2cl

Pastis 51 .....	10
Ricard .....	11

# THE STAGE

S K Y B A R

## DRAFT BEER | PRESSION

	25cl	50cl
Gallia Nouveau Western West Coast IPA .....	7	12
Bière Blonde East Paris Lager, Paname Brewing Company .....	7	12

## BOTTLE BEER | BIÈRE BOUTEILLE 33cl

Abbaye de Leffe .....	8
Gallia Weiss & Versa Blanche .....	9
Corona .....	8
Heineken 0% .....	6

## WATER | EAU MINÉRALE

Evian / Badoit 50cl .....	4
Evian / Badoit 100cl .....	7

## SOFT DRINK | SODA

Coca-Cola, Coca-Zero 33cl .....	6
Sprite, Orangina, Ice-Tea Pêche 25cl .....	5
Limonade Bio Voilà 33cl .....	8
Fever Tree 20cl .....	6
Ginger beer, tonic, ginger ale, soda water, soda pamplemousse <i>Ginger beer, tonic water, ginger ale, sparkling water, grapefruit soda</i>	

## JUICE | JUS

Jus / Nectar & Boisson aux fruits 20cl .....	6
Orange, abricot, ananas, tomate, pomme, pamplemousse <i>Orange, apricot, pineapple, tomato, apple, grapefruit</i>	

## HOT BEVERAGE | CAFÉTERIE

Espresso .....	3
Allongé / Americano .....	3
Latte .....	4
Double Espresso .....	5
Cappuccino .....	5
Thé & Infusion .....	5

# THE STAGE

— S K Y B A R —

## CHAMPAGNE

	12cl	75cl
Perrier Jouet Brut .....	18	95
Perrier Jouet Blason Rosé .....	140	
Perrier Jouet Belle époque Brut .....	290	

## WHITE WINE | VIN BLANC

	15cl	75cl
Châteauneuf-Du-Pape AOC, Château de Vaudieu - Grenache, Roussane .....	17	71
Endless River, New Zealand - Sauvignon Blanc .....	12	48
Sancerre AOC, Joseph Mellot "Les Ormeaux" - Sauvignon Blanc .....	15	63
Chablis AOC, La Chablienne - Chardonnay .....	14	53
Rueda DO, Alvarez Y Diez "Monte Alina" - Verdejo .....		44
Saint Véran AOC, Les Ombrelles - Chardonnay .....		87
Stellenbosch Domaine Kaapzicht - Chenin Blanc .....		41
 Delle Venezie DOC, Baci Al Sole - Pinot Grigio .....		32

## ROSÉ WINE | VIN ROSÉ

	15cl	75cl
Côtes de Provence AOC, Symphonie Ste Marguerite - Grenache, Cinsault .....	12	49

## RED WINE | VIN ROUGE

	15cl	75cl
Hautes Côtes De Beaune AOC, Michel Picard - Pinot Noir .....	17	65
Chinon AOC, Les Gravinières Domaine Jourdan - Cabernet Franc .....	12	48
Saint Joseph AOC, "Le Grand Pompée" Paul Jaboulet - Syrah .....	15	59
Pessac Leognan AOC, Château Tour Léognan - Cabernet, Merlot .....	14	61
Brouilly AOC, Château Des Tours - Gamay .....		43
Châteauneuf-Du-Pape AOC, Château de Vaudieu - Grenache, Syrah .....		91
Pauillac AOC, La Fleur de Haut Bages Libéral - Cabernets, Merlot .....		117
 Douro DOC, Casa Agricola Roboredo Madeira - Touriga Nacional .....		47

## SWEET WINE | VIN MOELLEUX

	15cl	75cl
Loupiac AOC .....	10	55
Muscat de Beaumes de Venise AOC .....	11	61