

LES ALCOOLS

PORTOS

TAWNY ROUGE	7,00
TAWNY BLANC	7,00
RUBY BURMEISTER	9,50

DIGESTIFS

COGNAC REMY MARTIN	12,00
COGNAC HENNESSY VSOP	12,00
COGNAC HENNESSY XO	25,50
GRAPPA PO DI POLI	10,40
ARMAGNAC 1990	12,00
BAS ARMAGNAC 1966	16,00
CALVADOS 10 ANS	10,00
CALVADOS 15 ANS	12,00

BOURBON

MAKER'S MARK	11,00
JACK DANIELS	8,90
KNOB CREEK	14,50
BOOKER'S BRUT DE FÛT	21,50

RHUM

BACARDI	9,50
TROIS RIVIÈRES	9,50
HAVANA CLUB 3 ANS	9,50
HAVANA CLUB ESPECIAL	11,50
HAVANA CLUB 7 ANS	13,00

VODKA

WYBOROWA	8,70
ABSOLUT	10,00
WYBOROWA SINGLE ESTATE	12,00
MOSKOVSKAYA	10,00
ZUBROWSKA	10,00

TÉQUILA

SILVER	8,70
GOLD	9,50

GIN

BEEFHEATER	8,70
GORDON'S	8,70
BOMBAY SAPPHIRE	10,00
TANQUERAY	11,00

WHISKY

BALLANTINES	8,70
PADDY	10,00
SCOTCH J&B	10,50
BLACK LABEL	10,00
DIMPLE	10,00
CANADIAN WHISKEY	11,00

EAUX DE VIE

POIRE JOSSMEYER	12,00
FRAMBOISE JOSSMEYER	12,00
PRUNE BRANA	12,00

LIQUEURS

AMARETTO	9,50
MARIE BRIZARD	9,50
BAILEY'S	9,50
DRAMBUIE	9,50
COINTREAU	9,50
GRAND MARNIER	9,50
SOUTHERN COMFORT	9,50
FERNET BRANCA	9,50
LIQUEUR DE CAFÉ	9,50

BOISSONS CHAUDES

THÉS ET MATÉ

4,10

CEYLAN

St James, Sri Lanka.

Thé d'altitude à feuilles longues. Parfum rond, régulier. Vif et savoureux. Très riche en anti-oxydant.

EARL GREY

Une base de thé noir chinois aromatisé à la bergamotte.

DARJELING

Inde.

Arômes floraux aux tanins prononcés. Notes d'épices et de muscat.

Fort en théines.

THÉ VERT DU JAPON

Sencha. Province de Usi.

Très peu oxydé. Riche en tanins et vitamine C. Faible en théine

THÉ BLANC BIO

Anhui Jin zhu mao jian, Chine.

Thé non oxydé, qui se rapproche le plus de la feuille fraîche du theier.

Désaltérant, faible en théine.

THÉ VERT CHINOIS

Province du Zhejiang

A feuilles longues. Riche en tanins, faible en théine. Diurétique.

LAPSANG SOUCHONG

Chine.

Thé noir FUMÉ. Peu amer. Thé d'après-midi.

Accompagne bien le salé.

JASMIN

Province de Fujian, Chine.

Thé vert parfumé au jasmin.

Récolte des fleurs juin/juillet.

MATÉ VERT

Argentine.

Servi dans la traditionnelle « bombilla », mais en modèle individuel...

Extrait d'une plante voisine du houx. Fort en theophylline.

Très amère et très tonique.

CAFÉS ET AUTRES

Nos boissons à base de lait peuvent être préparées au lait de soja



Nos cafés de la maison Illy

EXPRESSO	2,40
DÉCAFEINÉ	2,40
CAFÉ GLACÉ	2,70
DOUBLE	4,10
CAFÉ CRÈME	4,10
CAPUCCINO	4,10
CAFFÈ LATTE	4,10

Café Filtre

MOKA D'ABYSSINIE	4,10
------------------	------



CHOCOLAT CHAUD & CRÈME BATTUE

(sélection Valrhona)

4,50

NAUGHTY NUTS

Chocolat chaud, café, noisettes grillées et crème fouettée

5,00



IRISH COFFEE

11,50

VÉRITABLE GROGG

(au rhum agricole)

10,00



INFUSIONS

VERVEINE	4,10
TILLEUIL	4,10
CAMOMILLE	4,10

EAUX

Eaux Plates

EVIAN 25 cl	3,20
EVIAN 50 cl	3,90
EVIAN 100 cl	5,80

Eaux Gazeuses

PERRIER 33 cl	4,00
FERARELLE 50 cl	4,00
OREZZA 75 cl	6,00



SODAS

COCA COLA	4,20
COCA COLA LIGHT	4,20
SCHWEPES	4,20
CANADA DRY	4,20
ORANGINA	4,20
SAN BITTER	4,20



PENJAB ICED TEA

(thé glacé bergamote, menthe fraîche, citron, sucre)

6,00

FRULLATI DU JOUR

(demandez le programme!)

6,00



COCKTAILS DE FRUITS

EXODUS	6,00
Passion, Mangue, Goyave, Grenadine	
CARMEN MIRANDA	6,00
Jus de Banane, Jus d'Orange, Framboises, sucre	
SWEET AMER	6,00
Bitter San Pellegrino, Jus d'Abricot	
SWEET ORGENTIANE	6,00
Ananas, Abricot, Sucre, Myrtille	
CARIBBEAN DOODOO	6,00
Lait Concentré, lait de Coco, Citron Vert	
MARIE-CAROTTE	6,00
Carotte, Tomate, Epices, Cumin	

FRUITS & LÉGUMES

FRAIS

JUS D'ORANGES

4,50

JUS DE PAMPLEMOUSSES

4,50

JUS DE CAROTTES

4,50



GINGER TWIST

jus de gingembre, carottes, coriandre

6,00

COCKTAIL DE FRUITS

Orange, pamplemousse, ananas, grenadine

5,50

APPLE LEMONADE

pommes et zest de citron

5,50

PCO

pomme, carotte, orange

5,50

COCKTAIL VITAMINES

pomme, carotte, orange, céleri

5,50



AUTRES

VERRE DE LAIT ENTIER OU

LAIT DE SOJA	3,00
VERRE DE LIMONADE	3,00
MILK SHAKE	5,50
LHASSI	5,50
VIRGIN MARY	5,50
BANZAI	5,50
PINA DE NADA	5,90
ROMAN HOLIDAYS	4,20
san bitter et orange	

COCKTAILS MODERNES

VODKA TOFFEE	10,00	RHUM BANANE	10,00
Vodka, liqueur de caramel		à notre façon	
EL PRESIDENTE	10,00	RHUM PIMENT	10,00
Rhum, Cognac, Curacao, Angostura		poivre & agrumes	
• ZUMA	10,00	RHUM CHOCOLAT	10,00
Téquila, citron vert, gingembre, sucre		chocolat et sucre	
CHAAC MOL	10,00	RHUM DU MOMENT	10,00
Tequila, Abricot, orange, Campari		à la fantaisie des barmen	
ROASTED ALMOND	10,00	SPIDER KISS	10,00
Vodka, Amaretto, Crème		Cognac, liqueur café, crème	
• CHINATOWN	11,50	COSMOPOLITAN	12,00
Gin, sirop de sucre, menthe fraîche, Perrier, jus citron		à notre façon	

PURE MALT

TALISKER	10 ANS	ILE DE SKYE	9,90
Cet unique malt de l'île vous séduira par sa fraîcheur marine. De la tourbe, discrète, mêlée à du chocolat amer. Finale longue sur le miel et le sel.			
OBAN	14 ANS	HIGHLANDS	10,50
Le nez, bien que léger, déconcerte par sa complexité ; des notes de sherry, d'amandes, de pruneaux. Sa finale fumée révélera des notes de fruits exotiques.			
DALWHINIE	15 ANS	HIGHLANDS	10,50
Une belle sucrosité tirant sur le miel. Peu fumé, l'orge se révèle tout du long, accompagné de réglisse, d'un peu de citronnelle et d'anis.			
SCAPA	14 ANS	ILES D'ORKNEY	10,50
Tout en nuances subtiles. Pour le fruit des gourmandises de pêches, de melon, de poire, qui évolueront vers le chocolat, le tabac et la réglisse.			
MACALLAN	12 ANS	SPEYSIDE	10,50
Marqué par le sherry et des senteurs vanillées. Une douceur maltée réhaussée de gingembre, puis d'impressions de prunes confites.			
GRAGGANMORE	12 ANS	SPEYSIDE	10,50
Tout d'abord un bel équilibre entre pamplemousse, épices et iode. Viennent enfin les fruit secs dans leur douceur amère et légèrement salée.			
ARDBERG	10 ANS	ILE D'ISLAY	13,00
Le plus tourbé des Islay a la couleur de l'or et de beaux reflets verts. Marqué par le cuir, le tabac et des nostalgies de terres humides.			
GLENKINCHIE	10 ANS	LOWLANDS	9,90
Il exprime parfaitement le caractère de sa région : le nez est franc, citronné mais sans acidité. Puis s'exaltent les senteurs vives d'herbes fraîchement coupées.			
GLENMORANGIE	10 ANS	HIGHLANDS DU NORD	10,50
Au delà du boisé vanillé, c'est tout un bouquet qui s'offre ; le basilic, le foin mouillé, la menthe poivrée. Puis, derrière les épices sucrées-salées, roulent des rondeurs de pommes vertes, de prunes.			
CARDHU	10 ANS	SPEYSIDE	10,50
Du tout moelleux, mais sans mollesse. Le sucré et l'acidulé se traduisent ici clairement par le miel et l'orange. Peu de fioritures, une fraîche simplicité.			
LAGAVULIN	16 ANS	ILE D'ISLAY	12,00
Derrière le sucré du malt et le salé marin se révèlent des notes animales adoucies de tourbe onctueuse. Tout l'esprit d'Islay tient dans cet équilibre remarquable.			
LITTLEMILL	15 ANS	LOWLANDS	14,00
Entre l'attaque ronde et la finale, suave, se jettent pêle-mêle des gourmandises de poires bien mûres, de gingembre, de violette, délicatement soutenues par un boisé de cèdre.			

RENDEZ-VOUS GOURMANDS

Petit-Déjeuner Tardif de 11h à 12h

JUS DE FRUITS FRAIS (ORANGE OU PAMPLEMOUSSE)
CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT CHAUD, MATÉ OU INFUSION
TOASTS, BEURRE ET CONFITURE MAISON

7,60

Menu du Déjeuner de 12h à 15h, sauf dimanche

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

17,50

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

21,00

Brunch de 12h à 15h, le dimanche

CAFÉ, JUS DE FRUIT,
PAINS ET CONFITURE MAISON,
PLAT ET DESSERT

21,00

Thé Complet de 15h à 19h

CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT CHAUD, MATÉ OU INFUSION
TOASTS & CONFITURES, GATEAU AU CHOCOLAT,
TARTE TOSCA, GATEAU(X) OU GLACE MAISON

8,50

Menu du Dîner de 19h30 à 23h30

3 ENTRÉES AU CHOIX

3 PLATS AU CHOIX

3 DESSERTS AU CHOIX

31,00

Martini's

Gin ou Vodka, Noilly Prat, Olives ou zeste de citron

Le Dry Martini est sans conteste un breuvage mythique. Du Gin en quantité, une larme de vermouth blanc extra dry, des glaçons, deux olives et un bon barman, voilà les ingrédients qui le composent. Le reste est affaire d'alchimie, d'expérimentation sur la transmutation des liquides.

Dans un verre à mélange, il faut mouiller les glaçons avec le vermouth, il faut verser le gin sur les glaçons pour le frapper avec un tour de main diabolique pour empêcher les glaçons de fondre, pour finir, il faut verser ce qui est devenu un Dry Martini dans le plus beau verre du monde dans lequel on aura immergé les olives ou un zeste de citron.

1 Choisir son alcool • **2** choisir son dosage • **3** choisir l'accompagnement

GIN

avec du GORDON'S	11,50
avec du BEEFEATER	11,50
avec du BOMBAY	12,00
avec du TANQUERAY	12,50

VODKA

avec de la WYBOROWA	11,50
avec de la MOSKOVSKAYA	12,00
avec de l'ABSOLUT	12,00

1

LE DRY

6 doses de gin pour une dose de Noilly Prat. Nos martinis ne sont pas shakés mais rafraîchis afin qu'ils restent les plus secs possible.

2

LE PERFECT

Un Dry Martini dont le Noilly Prat ne sert qu'à rincer les glaçons. On le jette donc, sans scrupule, avant de verser le gin. Fanatique, mais tellement élégant!...

L'EXTRA DRY

Dans cette version extrémiste et baroque, le Martini devient un Gin pur sur lequel on vaporise un nuage de Noilly Prat... Précieux et sauvage tout à la fois.

3

Olive, Zeste de citron ou Oignon aigre-doux

OTHER MARTINIS

Gibson (Gin, Noilly Prat, Oignon aigre-doux)

L'oignon remplace ici l'olive ou le zeste de citron. Une différence fondamentale quant au résultat final.

Pink Gin (GIN, ANGOSTURA, ZESTE DE CITRON)

version très «retour des indes» du martini, le pink gin faisait le délice des lords anglais sous les tropiques. L'amertume de l'angostura remplace le vermouth.

Dirty Martini (ON RAJOUTE 1 À 2 CL DE JUS D'OLIVE D'OU LA COULEUR TROUBLE)

Humphrey Bogart

En Afrique, sur le tournage d'«African Queen», tous les membres de l'équipe se plaignaient des piqûres de moustiques sauf lui. Son secret fut révélé par John Huston: «Dans la première partie de la nuit, il était tellement imbibé de Dry Martini qu'il ne sentait rien, ensuite de quoi, les moustiques étaient tellement bourrés qu'ils étaient bien incapables de piquer qui que ce soit...».

Winston Churchill

Il exigeait qu'on lui prépare son dry Martini de façon très particulière: Après qu'on lui ait rafraîchi son verre de gin pur, il jetait un bref et vivifiant coup d'œil sur la bouteille de Noilly Prat, puis, sans le moindre remord, il buvait son gin en croquant une olive..

Dorothy Parker

«J'adore boire un ou deux dry Martini, avec trois je suis sous la table, avec quatre je suis sous mon hôte.»

COCKTAILS CLASSIQUES

A BASE DE WHISKIES

WHISKY SOUR	10,00
Bourbon, sucre, citron	
• MINT JULEP	11,50
Bourbon, sucre, menthe, glace pilée	
BRONX BOMBER	10,00
Bourbon, Southern Comfort	
DEEP SOUTH	10,00
Bourbon, Southern Comfort, sucre, citron	
GODFATHER	10,00
Bourbon, Amaretto	
MANHATTAN	10,00
Rye, Vermouth, Angostura	
OLD FASHIONED	10,00
Bourbon, Angostura, sucre	
HUSTLER	10,00
Bourbon, curacao, vermouth	
RUSTY NAIL	10,00
Whisky, Drambuie	
ROB ROY	10,00
Scotch, vermouth, angostura	

À BASE DE VODKA

• BLOODY MARY	10,00
Vodka, jus de tomate, tabasco, épices	
BLUE LAGOON	10,00
Vodka, Curacao bleu, citron	
BLACK RUSSIAN	10,00
Vodka, Kalhua	
GREEN DANCER	10,00
Vodka, Triple sec, menthe, citron	
KAMIKAZE	10,00
Vodka, citron, Triple Sec	
• KAÏPIROSKA	11,50
Vodka, sucre, citron	
WHITE RUSSIAN	10,00
Vodka, Kalhua, Crème	

À BASE DE COGNAC

SIDE CAR	10,00
Cognac, Cointreau, citron	
BRANDY ALEXANDER	10,00
Cognac, Crème de cacao, crème, noix de muscade	
BRANDY SOUR	10,00
Cognac, Citron, sucre	
BETWEEN THE SHEETS	10,00
Rhum blanc, Cognac, Cointreau, citron	
STINGER	10,00
Cognac, Menthe blanche	

À BASE DE TÉQUILA

MARGARITA	10,00
Téquila, citron, Triple Sec	

CHAMPAGNE COCKTAILS

CHAMPAGNE COCKTAIL	12,50
Cognac, sucre, Angostura,	
MONA LISA	12,50
Amaretto, orange	
PIMM'S CHAMPAGNE	12,50

MARGARITA	11,00
au fruit du jour	
MARGARITA ESPECIAL	11,00
tequila gold, Grand Marnier, citron	
• TEQUILA SUNRISE	10,00
Tequila, jus d'orange, grena- dine	
QUETZA COATL	10,00
Téquila, pamplemousse, gre- nadine	
SOMBRERO	10,00
Tequila, Kalhua, crème	

À BASE DE RHUM

• PINA COLADA	11,50
Rhum, ananas, lait de coco	
CUBAN DAÏQUIRI	10,00
Rhum cubain, citron, sucre de canne	
DAÏQUIRI AU FRUIT	11,50
P'TIT PUNCH	10,00
Rhum, sucre, citron	

À BASE DE GIN

• GIN FIZZ	10,00
Gin, citron, sucre, soda	
• NEGRONI	10,00
Gin, Campari, Martini rouge	
SINGAPORE SLING	10,00
Gin, liqueur de cerise, citron	
WHITE LADY	10,00
Gin, Cointreau, citron	
ROSE COCKTAIL	10,00
Gin, vermouth, abricot, gre- nadine, citron	
• TOM COLLINS	10,00
Gin, citron, sucre, perrier	

• CAÏPIRINHA	
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
	11,50
• LONG ISLAND ICED TEA	
Gin, Vodka, Rhum, Tequila, Triple Sec, Coca	
	11,50
GRASSHOPPER	
Crème de menthe, Cacao, Crème	
	10,00
B FIFTY TWO	
Kahlua, Bailey, Grand Marnier	
	10,00

JAMES BOND	12,50
Vodka, sucre, Angostura	
PICK ME UP	12,50
Cognac, Grand Marnier, Citron, Grenadine	

APÉRITIFS

ABSINTHE	7,50
BERGER BLANC	4,00
PASTIS JEAN BOYER	4,00
SHERRY	4,00
BYRRH	4,00
DUBONNET	4,00
LILLET BLANC	4,00
MARTINI rouge, blanc	4,00
SUZE	4,00



KIR

(cassis, framboise, mûre,
fraises des bois)

4,50



RIVESALTES

Domaine Cazes 1990 (6cl)

7,50

MUSCAT

de Saint Jean de Minervois

4,00

BIÈRES

	Pression, 25cl	
HEINEKEN		4,50
LEFFE		4,90
	Bouteille, 25cl	
1664		4,40
	Bouteille, 33cl	
PELFORTH (brune)		5,20
HOEGARDEN (blanche)		5,20
CARLSBERG		5,50
CORONA		5,50
	Bouteille, 50cl	
ASAHI		7,00
AMSTEL FREE 25cl (sans alcool, Bouteille)		4,20

web: lefumoir.com

Ouvert tous les jours de 11H00 à 2H00 du matin



HAPPY HOURS

tous les soirs de 18H00 à 20H00

Tous les cocktails à 7,00€ (sauf champagne)



LA BIBLIOTHÈQUE

Sachez que les échanges de livres
s'effectuent l'après-midi.

Les livres, les jeux, les journaux et les revues
sont à votre disposition demandez-les nous.