



BIENVENUE
AU "PROHIBITION BAR"



PROHIBITION COCKTAILS

21€

BEE'S KNEES

London dry gin, jus de citron vert, miel
London dry gin, lime juice, honey

RAMOS GIN FIZZ

London dry gin, sirop de vanille,
jus de citron vert & jaune, eau d'orange,
crème légère, soda
*London dry gin, vanilla syrup, blossom orange water,
lime & lemon juice, light cream, soda*

LAST WORD

London dry gin, Chartreuse verte, Luxardo Maraschino,
jus de citron vert
*London dry gin, Green Chartreuse, Luxardo Maraschino,
lime juice*

HEMINGWAY DAIQUIRI

Rhum blanc, jus de pamplemousse,
Luxardo Maraschino, jus de citron vert, sucre
*White rum, grapefruit juice, Luxardo Maraschino, lime
juice, sugar*

SAZERAC

Sucre blanc, Absinthe, Peychaud bitter, Rye Whiskey, Soda
Sugar, Absinthe, Peychaud bitter, Rye Whiskey, Soda

AVIATION

London Dry Gin, Liqueur de Violette, jus de citron vert
London Dry Gin, Violette Liqueur, lime juice



INSPIRATIONS

26 €

FRENCH 1850

Champagne, vodka infusée aux agrumes,
citronnelle, poudre de citron vert
*Champagne, citrus infused vodka with
lemongrass, lime powder*

OLD FASHION TRUFFE NOIR

Bourbon au beurre demi-sel et truffe noire,
bitter au chocolat
*Bourbon washed with light salted butter
and black truffle, chocolate bitter*

GREAT GATSBY SOUR

London dry gin, liqueur de fleur de sureau,
cordial citron vert concombre fait maison,
émulsionnée au blanc d'œuf
*London dry gin, elderflower liqueur,
lime and home made cucumber cordial, egg white*

BAI...LYS

Ponche créma maison, fève tonka, cannelle, zeste
d'orange, eau de zagara, rhum épicé des Caraïbes,
Liqueur de noisette, aztec cacao bitter
*Egg yolk crema, tonka beans, cinnamon, orange
peel, zagara water, Caribbean spiced rum,
Hazelnut liqueur, aztec cacao bitter.*

CHOCOLAT ROOIBOS NEGRONI

Campari infusée au rooibos, vermouth rouge,
london dry gin, chocolat bitter
*Rooibos infused Campari, red vermouth,
london dry gin, chocolate bitter*

CHAMP DE NEIGE

London Dry Gin, Chambord, Disaronno,
sirop de framboise et Air de yuzu
*London Dry Gin, Chambord,
Disaronno, raspberry syrup and yuzu foam*



S A N S A L C O O L
W I T H O U T A L C O H O L

21€

Notre mixologue se fera un plaisir de vous préparer
un cocktail selon votre goût

*Please dig the bartender's mind, he'll come up with
something according to your taste*

L E S C L A S S I Q U E S
T H E C L A S S I C S

21€

Notre équipe réalisera votre cocktail classique
des années Prohibition à aujourd'hui

*Our team will make your classic cocktail
from the Prohibition years to today*



VINS AU VERRE
WINES BY THE GLASS



CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Grand brut	25
Perrier-Jouët Blason rosé	28
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	30

BLANC - WHITE

2020	Pouilly Fumé "Clos des Criots" Domaine Christian Salmon	13
2019	Chablis Vauprins Domaine Roland Lavanteroux	15

ROUGE - RED

2019	Crozes-Hermitage Emmanuel Darnaud	13
2016	Fixin La Cocarde Domaine Pierre Gelin	15
2015	Chateau Dutruch Grand Poujeaux	16



A P É R I T I F S
A P E R I T I F S

Ricard, Absinthe "La Fée Parisienne"	12
Vermouth "Dolin" Rouge & Blanc	15
Apérol	15
Pimm's	15
Byrrh	15

P O R T O S N O V A L

Quinta Do Noval Tawny 10 ans	22
Quinta Noval Do Tawny 20 ans	30

B I Ê R E S
B E E R S

Hors-piste Pale Ale	9
Blonde du Mont Blanc <i>Blond beer Mont Blanc</i>	10
Blanche du Mont Blanc <i>White beer Mont Blanc</i>	10



W H I S K Y S
W H I S K I E S



BLEND

Ballantine's	20
Monkey Shoulder	22
Johnnie Walker Black	25
Chivas Regal 12 ans	25
Chivas Regal 18 ans	35
Chivas Regal Ultis	40
Royal Salute 21 ans	45

SINGLE MALT

Aberlour "Casg Annamh"	30
Aberlour "A'Bunadh"	33
Oban 14 ans	25
Glenlivet 15 ans	28
Laphroaig Quarter Cask	25

IRISH WHISKIES

Jameson	20
Jameson "Black Barrel"	25

BOURBON

Four roses "Small Batch"	20
Smooth amber Contradiction	22
Hudson Baby bourbon	22

SOURMASH

Jack Daniel's	18
---------------	----

RYE

Bulleit Rye	18
-------------	----



V O D K A S

Absolut	14
Absolut "Elyx"	16
Beluga Noble	20
Grey Goose original	20

G I N S

Nos gins sont accompagnés de Tonic-Ginger Ale-Ginger Beer.

Our gins are served with Tonic-Ginger Ale-Ginger Beer.

Beefeater	18
Plymouth	18
Plymouth "Navy Strength"	20
Bombay "Sapphire"	23
Hendrick's	25
Monkey 47	25
Ki No Bi	25
Roku	25

T E Q U I L A S & M E Z C A L

Mezcal del Maquey	20
Avion "Reposado"	25
Patron "Reposado"	25
Patron "Anejo"	28



R H U M S
C A C H A Ç A



Cachaça Ypioca Prata	16
Kraken Black Spiced Rum	18
Havana Club 3 ans	15
Havana Club 7 ans	25
Havana Club 15ans	40
Havana Club Maximo (5cl)	180
Zacapa 23	25
Zacapa XO	28

E A U D E V I E



Grappa « Borgo Antico »	18
Pisco Waqar	18
Williamine Morand	20
Eau de vie de Framboise	20

C O G N A C



Hennessy VS	20
Martell Cordon Bleu	40
Martell XO	45
Hennessy XO	45
L'Or de Jean Martell (5cl)	350



A R M A G N A C

Domaine de Charron 2005	35
Domaine de Charron 1995	45

C A L V A D O S

Christian Drouin "Domfrontais"	20
Christian Drouin "Hors d'Age"	35

L I Q U E U R S D I G E S T I V E S

Bénédictine	16
Cointreau	16
Drambuie	16
Génépi à Joe	16
Fernet Branca	18
Limoncello Villa Duca	18
Chartreuse Verte & Jaune	18

L I Q U E U R S

Mandarine Imperial	16
Luxardo Maraschino	16
Amaretto di Saronno	16
Chambord	16
Grand Marnier Cordon Rouge	16
Kahlùà	16
Bailey's	18
Get 27, Get 31	18



J U S D E F R U I T S
F R U I T J U I C E S

"Jean Louis Bissardon"

Ananas, Pomme, Tomate, Poire, Mangue, Litchi, Myrtille <i>Pineapple, Apple, Tomato, Pear, Mango, Lychee, Blueberry</i>	9
--	---

NOS RAFRAICHISSEMENTS D'ARTISANS LOCAUX

OUR REFRESHMENTS FROM LOCAL CRAFTSMEN

Thé glacé par Aline Veyrat	9
Limonade par Aline Veyrat	9
"Archibald" tonic de distillerie française	9

E A U X & S O D A S
W A T E R S & S O D A S

Evian, Perrier, Badoit – 33 cl	6
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Red Bull	8
Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale	8

B O I S S O N S C H A U D E S
H O T D R I N K S

CAFÉS • COFFEES

Expresso, Noisette, Café Américain	7
Double Expresso, Cappuccino	9
Chocolat Chaud / Hot chocolate	9

NOTRE SÉLECTION DE THÉS
OUR SELECTION OF TEAS

Ceylan O.P, Earl Grey Yin Zhen, Breakfast, Vert de Chine, Vert Menthe, 4 Fruits Rouges	9
---	---

NOTRE SÉLECTION D'INFUSIONS
OUR SELECTION OF INFUSIONS

Tisane du Berger, Verveine, Camomille, Menthe, Tilleul	9
---	---



PROHIBITION MENU



SERVICE DE 11h00 à 22h30

Salade de quinoa de l'Altiplano <i>Fruits de la passion et légumes croquants</i>	22
Cœur de saumon fumé sauvage <i>Pain au seigle juste toasté, crème acidulée</i>	26
Planche de charcuterie Ibérique à partager ou pas... <i>Jambon cru, lomo et chorizo, pain à la châtaigne maison et pickles</i>	34
Wrap de King Crabe <i>Galette de blé, avocat, salade romaine et oignons pickles</i>	34
Dégustation de caviar de la maison "Kaviari" <i>Osciètre Prestige ou Baeri Français, blinis et crème aigre</i>	(les 30 gr.) 95
Velouté de courge <i>Petits croustons au beurre, éclats de châtaignes et muscade</i>	20
Croque-Monsieur, truffe noire <i>Jambon cuit au torchon et Beaufort</i>	32

Prix nets en euros, service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

*Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires
nous vous invitons à consulter notre livret d'informations
allergènes, disponible sur demande.*



Le Lys Burger	38
<i>Pain bun brioché maison, bœuf Wagyu et Abondance fermier</i>	
Gnocchi au Beaufort d'Alpage 24 mois	28
<i>Jeunes pousses d'épinard et émulsion au vin jaune</i>	
Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs	22
<i>Monsieur Bernard Mure Ravaud, Maître Affineur et Meilleur Ouvrier de France</i>	

LES DOUCEURS

Riz au lait crémeux	18
<i>Fruits secs soufflés et caramel beurre salé</i>	
Minestrone de fruits de saison	18
<i>Sélectionnés à maturité, sorbet du moment</i>	
Baba au Rhum	18
<i>Crème onctueuse à la vanille de Tahiti</i>	

*Prix nets en euros, service compris.
Toutes nos viandes sont d'origine française.
Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires
nous vous invitons à consulter notre livret d'informations
allergènes, disponible sur demande.*



PROHIBITION MENU



SERVICE 11.00 am to 10.30 pm

Quinoa, crunchy vegetable and passion fruit salad	22
Wild Salmon with toasted rye bread	26
Charcuterie platter <i>Iberique ham, chorizo, lomo served with home made chestnut bread</i>	34
King Crab Wrap <i>Lettuce, avocado, pickled onions</i>	34
Kaviari Caviar <i>Osciètre Prestige ou Baeri Français, blinis and cream</i>	les 30 gr 95 €
Cream of squash soup with buttered croutons <i>Chestnuts and sprinkling of nutmeg</i>	20
Toasted Beaufort cheese and ham sandwich <i>Black truffle</i>	32
The Lys Burger <i>Wagyu beef and free-range Abondance cheese</i>	38
Matured Beaufort cheese gnocchi <i>Baby spinach leaves and yellow wine</i>	28
Refined cheese platter <i>Monsieur Bernard Mure Ravaud, Maitre Affineur et Meilleur Ouvrier de France</i>	22

LES DOUCEURS

Rice pudding <i>Dried fruits and salted caramel</i>	18
A fresh fruit minestrone <i>Home made sorbet ice-cream</i>	18
Rum Baba <i>Tahiti vanilla cream</i>	18

All prices are net, in euros with service included
All of our meats are sourced in France
An allergen book is available upon request





PROHIBITION BAR
Lys Martagon