



The View

BAR PANORAMIQUE

— *by Carlton* —

UN BAR À COCKTAIL UNIQUE

Cocktails iconiques sur mesure, ambiance chaleureuse et tamisée, personnel souriant et avenant, c'est dans cette atmosphère de boudoir par excellence que vous pourrez venir savourer un instant intime et inoubliable, et ce, face à l'Opéra et la Vieille Bourse.

La carte de cocktails est proposée par nos barmen et nos mixologues. Ils se feront un plaisir de réaliser un cocktail personnalisé qui épousera chacun de vos souhaits et vous procurera les émotions attendues pour une dégustation unique et intemporelle.

Préparez vos propres cocktails lors de nos ateliers de Mixologie ! Teambuilding, EVJF, anniversaire, juste soirée entre amis ou tous les premiers samedi du mois, venez apprendre à marier les saveurs dans vos cocktails dans une ambiance conviviale et détendue !

Suivez un cours sur le monde du bar, des spiritueux et la création de cocktails puis réparez deux cocktails classiques by The View et un cocktail surprise/sur-mesure...

- Durée : 2 heures
- Coût : 59 € / personne
- De 5 à 14 personnes

Des créneaux sont ouverts chaque premier samedi du mois pour les inscriptions individuelles ou les groupes de moins de 5 personnes.



POUR RÉSERVER UN ATELIER MIXOLOGIE

COCKTAILS SIGNATURE SANS ALCOOL - 12€

JARDIN DETOX

Lyre's Gin sans alcool / Jus de Poire / Sirop de Jasmin / Ginger Beer artisan tonic

AMARETTI SOUR

Lyre's Amaretti / Citron Vert / Sirop de Vanille / Blanc d'Oeuf ou Aqua-Faba

LYRE'S SPRITZ

Lyre's Italian Spritz sans alcool / Prosecco sans alcool / Eau Pétillante

CH'TI ZÉRO

Nolow n°4 (Gin sans alcool) / Purée de Rhubarbe / Jus de Citron Vert / Jus de Fraîse / Orange sec Lyre's

HANA

Nolow n°7 (Gin sans alcool infusé Gingembre) / Sirop de fleur de Sureau / Jus de Citron Vert / Tonic Violette / Hibiscus

COCKTAILS CLASSIQUES - 12€

Nous faisons tous les cocktails classiques que vous connaissez, n'hésitez pas à solliciter un de nos barmen.

Mojito, Spritz, Cuba libre, Gin fizz, Cosmopolitain, Margarita, Espresso martini, Sex on the Beach, Tequila Sunrise, Sour, Old Fashioned, Pina colada, Mule, Américano, Daiquiri, Bloody Mary, Caipirinha, Négroni, Dark and Stormy, Collin's, etc.

Pornstar Martini 16€

Cocktails Royal (avec champagne Taittinger) 16€

COCKTAILS CLASSIQUES SANS ALCOOL - 10€

Nos barmen peuvent faire tous les cocktails classiques en version sans alcool.

Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Virgin Sex On The Beach, Virgin Cosmopolitain, etc.

SUR MESURE SANS ALCOOL - 12€

SUR MESURE AVEC ALCOOL - 16€

COCKTAILS SIGNATURE

Floral' thé

15€

Rhum Kiyomi / Liqueur de Fleur de Sureau / Citron vert / Infusion Thé Bali / Jus de Litchi

Wild Blossom

15€

Gin La Note Sauvage / La quintinye Royale Dry / Crème de framboise des bois / Chantilly à la rose

Tequila de Pomelo

16€

Tequila Lokita Reposado / La Pulpeuse / Purée Yuzu / Jus d'Orange / Tonic Pamplemousse

Tea & Rosemary

14€

Vodka Renaissance thé menthe / Sirop Thym & Romarin / Jus de Cranberry / Citron Jaune / Tonic Wild Berry

Passion d'Oasis

16€

Gin Hendrick's Oasium / Purée Passion / Jus Goyave / Tonic Mangue

Menu des Spritz

15€

Aperol ou Campari ou Soho ou Liqueur de Fleur de Sureau ou Limoncello / Prosecco / Eau Gazeuse

Actim'Estival

14€

Vodka Renaissance Fruits Rouges / Jus de Goyave / Cordial de Pêche / Liqueur de Yaourt

The Lavender By E & M

14€

Liqueur de Lavande / Bitter Cassis / Hydromel Pétillant

Le Découverte

14€

Au jour le jour en fonction de l'humeur de notre barman

The View

14€

Cocktail signature The View

NOTRE SÉLECTION DE RHUMS

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

Anne Bonny

12€

Les saveurs gourmandes de caramel, de cannelle et de vanille s'épanouissent en une touche de pain d'épices, laissant place à une finale persistante subtilement épicée.

Havana 7 ans

12€

Notes raffinées de cacao chaud, de vanille, de canne à sucre, de marron et de fruits tropicaux, rehaussées par des accents boisés et épicés.

Zacapa solera 23

18€

Notes de miel, caramel, chêne épicé et de saveurs de fruits secs.

Plantation pincapple

16€

Notes peu sucrées, ananas et vanille.

Plantation XO

20€

Notes de coco grillée, orange, de canne à sucre et de vanille.

Ferroni Ocean indien brut de fût

16€

Rhum 6 ans d'âge, note miel.

Tabac et olive noir en fin de bouche.

Ron Millonario solera 15

16€

Touche de vanille, boisé en provenance du Pérou.

Ron Matusalem solera 15

16€

Fût Français, boisé et sec.

Rum Kraken Spiced

10€

Rum de Trinidad & Tobago, aux notes de caramel et à la saveur épicée.

N'hésitez pas à solliciter l'expertise de nos barmen ou à découvrir directement nos références élégamment sélectionnées dans notre Bar.

NOTRE SÉLECTION DE GIN

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL ACCOMPAGNÉ DE TONIC

Hendrick's Classic / Oasium

14€

Notes de genièvre, rose, concombre, narcisse, fleur de sureau, vanille, poivre blanc et anis.

Nordes

14€

Notes douces et élégantes, très fraîches et délicates: notes de fleurs, d'agrumes et de genièvre.

G Vine classique

14€

Notes florales, épicées, arômes délicats de cardamome et de gingembre, rond et herbacé.

Monkey 47

18€

Les agrumes sont plus clairement exprimés (citron vert, citron, orange) et sont accompagnés d'épices (poivre de Sichuan, cannelle). Les notes végétales, rafraichissantes, coriandre, de l'herbe coupée, des baies de genièvre et du camphre. On décèle aussi par moment un peu de cèdre, de l'orgeat et un peu de banane.

Tanquerai 10

16€

Notes d'agrumes et présence subtile de baies de genièvre, relevées par d'authentiques notes de camomille.

Copper head

18€

Notes rondes, vanillées et équilibrées, également de fleurs blanches.

Ukiyo Yuzu

16€

Etsu Classique / Pacific Ocean / Double Orange

14€

Juillet anisé

10€

Quadruple anisé Maison Ferroni.

La Note Sauvage

18€

Gin français, bio, notes boisées et de framboises des bois.

Citadelle

15€

Gin français, prédominance de baies de genièvre, aux notes botaniques et d'agrumes.

Le Gin by Christian Drouin

18€

Gin français Normand aux notes de pommes et cidre, imaginé dans la distillerie de Calvados " Christian Drouin" .

NOTRE SÉLECTION DE WHISKIES

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

Whisky Ecossais Single Malt

Macallan 12ans

25€

Notes de miel, vanille et épices douces

Lagavulin 16ans

18€

Notes de miel, vanille et épices douces.

Oban

18€

Très tourbé et iodé, réglisse.

Aberlour Casg Annamh

14€

Fruité d'orange acidulé de cerises confites et raisins secs avec une note de gingembre.

Glenfiddich

12€

Ce single malt tire son originalité de son vieillissement dans les fûts de chênes vierges français.

Bruichladdich

18€

Whisky tourbé.

Monkey Shoulder

10€

Whiskey USA

Four Roses

11€

Notes de fruits confiturées, sirop d'érable.

Bulleit Bourbon 10 ans / Rye

14€

NOTRE SÉLECTION DE WHISKIES

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

Whisky Français

Vilanova

16€

Whisky rond, gourmand et sec à la fois, médaillé d'or 2023, 2024.

Arlett

15€

Fruité, vanillé et légèrement iodé.

Whisky Japonais

Nikka From The Barrel

18€

Whisky Brut de Fût, aux notes puissantes, aux arômes de vanille.

Nikka Coffey

12€

Notes exotiques fruitées et originales, issu d'un seul grain de maïs.

Togouchi

10€

Notes très douces et saveurs de noix de coco et fruits exotiques.

Akashi

10€

Senteurs de sherry, de vanille et de camomille.

Fuyu

16€

Fumé avec des notes de noix de coco et de caramel.

Hinotori x Goldorak

18€

Whisky Mexicain

Abasolo

14€

Elaboré à partir de maïs 100 % mexicain, il dévoile des notes fumées et boisées grâce à son élevage en fût de chêne.

NOTRE SÉLECTION DE DIGESTIFS PRESTIGES

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

Lachanenche Limoncello Bio

12€

Distillerie artisanale 100% française.

Lachanenche Menthe Bio

12€

Distillerie artisanale 100% française.

Chartreuse Verte

20€

55% vol élaboré à base de 130 plantes par les pères chartreux.

Chartreuse 9ème Centenaire

29€

47% vol cuvée créée à l'occasion du 900ème anniversaire de la chartreuse.

Chartreuse Verte V.E.P.

39€

54% vol Chartreuse verte avec un vieillissement exceptionnellement prolongé en fût de chartreuse.

Calvados Morin VSOP

11€

Calvados du pays d'auge appellation contrôlée.

Eau de vie Reserve de Famille Vieille Prune

20€

Eau de vie Reserve de Famille Mirabelle d'Alsace

20€

Martell Cognac VSOP

15€

Hennessy Cognac XO

30€

Laubade Armagnac XO Hors d'âge n°5

30€

Laubade Armagnac Millésime 1998

20€

NOTRE SÉLECTION DE VINS

VINS ROUGES

12cl/75cl

Cuvée Carlton

6€/29€

Bordeaux

9€/40€

AOP Bordeaux Supérieur " Château Lalande-Labatut" 2020

Pays d'OC

9€/40€

Amy-2021-Grenache & Syrah

VINS BLANCS

12cl/75cl

Cuvée Carlton

6€/29€

Viognier

Bordeaux

6€/29€

AOP entre deux mers " Château Lalande-Labatut"

Pays d'OC

9€/40€

Suzy-2022-Chardonnay

VINS BLANCS MOELLEUX

12cl/75cl

Loire

9€/38€

AOP Côteau du Layon

Alsace

-/52€

AOP Gewurtztraminer Vendanges Tardives " Wolfberger"

VIN ROSÉ

12cl/75cl

Côte de Provence

9€/40€

AOP Château Minuty " M de Minuty"

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

TAITTINGER BRUT

La Coupe	14€
12cl	
La Bouteille	75€
75cl	
Le magnum	130€
1.5L	

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ

La Coupe	15€
12cl	
La Bouteille	85€
75cl	

COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANC « GRANDS CRUS »

La Bouteille	180€
75cl	

BIÈRES

EN BOUTEILLE

The View IPA 6° 33 CL	7€
Anosteke Blonde 7.5° 33CL	7€
Bière pression - Triple Karmelit 8.4° 25CL	5€
Bière pression - Triple Karmelit 8.4° 50CL	9€

SOFT DRINKS

Vittel 25CL	3.5€
Perrier 33CL	5€
Coca-Cola, Coca Zéro 33CL	5€
Fuzetea 33CL	5€
Pur Jus de Fruit et Nectar Emile Vergeois 25CL	7€
Fabrication en France 100% artisanale	
Abricot, Raisin, Fruit de la Passion, Mangue, Tomate, Pomme, Poire, Fraise, Orange	
Red Bull	9€
Regular	

BOISSONS CHAUDES

Nespresso Ristretto	2.5€
Nespresso Espresso	3.5€
Nespresso Lungo	4€
Cappuccino	6€
Thé Damman au Choix	6€
Irish Coffee	12€
(French, Jamaican, Russian, Normandian, Italian, British, Baileys, Mexican, etc)	

SÉLECTIONS GOURMANDES FOOD

Assiette de burrata

20€

tartare de tomates assortiment de gressins

8€

Guacamole tortillas croquantes

8€

Tzatziki maison assortiment de gressins

10€

Tomates & Mozzarella

10€

Lanières de Poivrons servie avec du pain grillé

10€

Assiette de Saumon servie avec du pain grillé et citron

20€

La planche végétarienne

21€

Tzatziki, Lanières de Poivrons, Guacamole, Tartare de Tomates, tomates-mozzarella, Olives Noires

La planche ibérique

24€

Ventricina, jambon serrano, mortadelle à la truffe, saucisson mignon, saucisse sèche de chorizo

Sélection de fromages

22€

By Philippe Olivier

La planche mixte

27€

Ventricina, jambon serrano, mortadelle à la truffe, saucisson mignon, saucisse sèche de chorizo et notre sélection de fromages

by Philippe Olivier

La planche Tapas

28€

Mozzarella Sticks, Tenders de Poulet, Oignons Rings, Chili Cheese, Cromesquis de Poissons Créoles

UNE QUESTION ?

**NOS BARMEN SONT À VOTRE
DISPOSITION POUR VOUS
CONSEILLER ET RÉPONDRE À
TOUTES VOS INTERROGATIONS.**



**LAISSEZ-NOUS
VOTRE AVIS**

