



Bienvenue au bar du Champs Elysées Mac Mahon, n'hésitez pas à solliciter notre chef barman !

SHORT DRINKS

(12cl) (17€)

LEMON TEARS

Grey Goose citron, sirop de tarte citron, citronnelle fraîche, lime.

JARDIN SECRET

Gin Hendrick's, Martini rosé, bitter céleri, poivre de Séchuan, céleri frais, concombre frais.

L'IMPERIAL

Grey Goose poire, St-Germain, purée de fruits rouges, menthe fraîche, lime.

LE ROUGE ET LE NOIR

Tequila, liqueur de gingembre, jus de tomate, balsamique, coriandre fraîche, sel noir.

AMBRE JAPONAISE

Saké, liqueur de caramel, sauce caramel, sel de Guérande.

LONG DRINKS

(20cl) (20€)

ROCK IT

Gin Hendrick's, liqueur de gingembre, betterave fraîche, balsamique, jus de cranberry.

L'ABELLE

Tequila, poivre de Séchuan, coriandre fraîche, ananas frais, miel, ginger-ale.

L'OR DU TEMPS

Bacardi superior, basilic frais, lait d'amande, jus d'abricot, vin moelleux.

TEA FOR 2

Jack Daniel's, Gold Strike, Earl Grey, confiture d'abricot, lime.

HABIT ROUGE

Smirnoff Black, purée de framboises, céleri frais, sauge, limonade.



Bienvenue au bar du Champs Elysées Mac Mahon, n'hésitez pas à solliciter notre chef barman !

IRISH SIGNATURE **(20cl) (20€)**

CLASSIC

Jameson, café, sucre, crème.

EXOTIC

Koko kanu, café vanille, crème coco.

FRENCH

Cognac, crème de marron, café, crème noisette.

ASIAN

Saké, Grand Yunan, crème gingembre sucré.

ITALIAN

Grappa, café Galliano, crème Amaretto.

CHAMPAGNE COCKTAILS **(15cl) (17€)**

ROSE N°5

Champagne, Gin Hendrick's, St-Germain, sirop de rose.

OSER JOSEPHINE

Champagne, Sloe gin, fleur d'oranger, purée de mandarine.

QUAND PARIS DIT OUI

Champagne, Campari, Martini rouge, sauge, jus d'orange, zeste de citron.

LAZY SUZAN

Champagne, saké, Kwai-Fee, gingembre frais, kombawa.

A LA FOLIE, PASSIONEMENT

Champagne, Smirnoff Black, liqueur de vanille, passion frais, ananas frais.



Bienvenue au bar du Champs Elysées Mac Mahon, n'hésitez pas à solliciter notre chef barman !

SANS ALCOOL... **(20cl) (12€)**

IMPRESSION DE MONET

Jus de carotte et orange, coriandre fraîche, sirop de concombre, gingembre frais.

LE ROCOCO

Yaourt nature, passion frais, jus de mangue, crème de coco.

L'ODALISQUE

Yaourt nature, lait d'amande, jus de banane, Nutella.

DEJEUNER SUR L'HERBE

Jus de tomate, purée de framboises, concombre frais, sel de Guérande, raifort, wasabi

L'OLYMPIA

Thé vert, fleur d'oranger, purée de mandarine, menthe fraîche, jus de lime.

SOFT DRINKS

JUS DE FRUITS (20cl)

FRAIS : *Orange, pamplemousse, ananas, citron, mangue, carotte. 8€*

CLASSIQUE : *Framboise, abricot, banane, litchi, pomme, tomate, cranberry. 7€*

BOISSONS GAZEUSES 7€

Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola zero (33cl)

Orangina (25cl)

Schweppes tonic, Bitter lemon (25cl)

Sprite (33cl)

CAFE / THE / EAUX MINERALES

Café / Thé / Chocolat	5€	
	50cl	33cl
Evian	7€	6€
Badoit rouge	/	6€
San Pellegrino	7€	/
Perrier	/	6€



Bienvenue au bar du Champs Elysées Mac Mahon, n'hésitez pas à solliciter notre chef barman !

BIERES

8€

1664 (25cl)
Corona (35cl)
Carlsberg (33cl)

VINS

Verre (15cl) / Bouteille (75cl)

BOURGOGNE

ROUGE

Pinot noir *Latour 2009*

12€/40€

BLANC

Chablis AOC *Laroche 2010*
Chardonnay *Laroche 2010*
Pouilly Fuissé *V.Girardin 2008*

12€/38€

10€/30€

14€/45€

VALLEE DE LA LOIRE

BLANC

Sauvignon *Domain P.Gitton « Vigne du Taureau » 2008*

10€/30€

SUD OUEST

BLANC LIQUOREUX

Gros Manseng *Côtes de Gascogne « Elixir » 2011*

10€/30€

BORDEAUX

ROUGE

Pessac-Léognan *Château Tour Léognan 2009*
Saint-Emilion *Château Lamour 2007*

14€/45€

12€/40€

PROVENCE

ROSE

Côtes de Provence AOC *Minuty Coté Presqu'île*

10€/30€



Bienvenue au bar du Champs Elysées Mac Mahon, n'hésitez pas à solliciter notre chef barman !

CHAMPAGNE
Verre (15cl) / Bouteille (75cl)

BRUT

Deutz brut	13€/65€
Veuve Clicquot	75€
Ruinart	100€

ROSE

Nicolas Feuillatte	15€/80€
Veuve Clicquot	85€
Ruinart	140€

APERITIFS

Accompagnement au choix

Vermouth, Bitter, ... **13€ (6cl)**

Campari
Lillet
Martini blanc
Martini rouge
Martini rosé
Pimm's

Anisés

Pastis H.Bardouin	13€ (3cl)
Chartreuse verte VE	14€ (4cl)

Porto, Sherries

Graham's 20ans	17€
Graham's LBV	13€
Tio Pepe	13€



Bienvenue au bar du Champs Elysées Mac Mahon, n'hésitez pas à solliciter notre chef barman !

ALCOOLS (4cl)
Accompagnement au choix

GIN

Bombay Sapphire	15€
Hendrick's	17€
Sloe Gin	15€
Tanqueray Ten	18€

VODKA

Grey Goose	18€
Grey Goose Orange	18€
Grey Goose Citron	18€
Grey Goose Poire	18€
Kettel One	15€
Belvédère	18€

TEQUILA

Don Fulano Reposado	20€
Cazadores Anejo	18€
Patron Anejo	22€

RHUM

Angostura 1919	20€
Mount Gay	18€
Bacardi Gold	16€
Bacardi Superior	15€
Cachaça Leblon	15€
Koko Kanu	15€



Bienvenue au bar du Champs Elysées Mac Mahon, n'hésitez pas à solliciter notre chef barman !

WHISKIES

IRISH

Bushmill's	15€
Black Bush	20€
Jameson	18€

BOURBON & TENNESSEE

Maker's Mark	18€
Jack Daniel's	15€
Jack Daniel's Single Barrel	20€

CANADIAN

Canadian Club	15€
Crown Royal	18€

BLEND

Chivas 12ans	18€
Johnnie Walker Black Label	15€
Johnnie Walker Blue Label	40€

SCOTCH

Laphroaig 10ans	18€
Talisker 10ans	18€
Glenmorangie 10ans	18€
Cardhu 12ans	18€
Oban 14ans	18€
Lagavulin 16ans	20€
Macallan 18Ans	45€

JAPONAIS

Nikka Pur Malt Blended	18€
-------------------------------	------------

ARMAGNAC

Laubade Hors d'Age Intemporel	18€
Laubade 25 ans	20€

SAKE

Junmai	18€
Umeshu	15€



Bienvenue au bar du Champs Elysées Mac Mahon, n'hésitez pas à solliciter notre chef barman !

EAUX DE VIE

MARC

Grappa 18€

FRUITS

Williamine Morand 20€

Framboise Mielo 18€

CALVADOS

Fine de Calvados 18€

Vénérable Groult

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac VSOP 18€

Hennessy X.O 45€

Remy Martin V.S.O.P 18€

Remy Martin X.O 45€

LIQUEURS

16€

Jagermeister

Bailey's

Drambuie

Bénédictine

Cointreau

Grand Marnier

Chambord

Manzana Verde

Get 27

Get 31

Galliano Autentico

Patron X.O café

Amaretto

Sambucca

Limoncello

Frangelico

Mozart Chocolat Blanc