

OMC! Oh My Champs Elysées Bar!

Ouvert tous les jours
de 7h à 23h

*Open every day
from 7 am to 11 pm*



MAISON ALBAR HOTELS
LE CHAMPS-ÉLYSÉES



Apéritifs & Bières

APERITIFS & BEERS

APERITIFS

Martini Rouge / Blanc / Rosé 6CL	6 €
Campari - Aperol 6CL	6 €
Lillet Blanc 6CL	7 €
Pineau des Charentes 10CL	7 €
Porto Rouge / Blanc Graham 10CL	6 €
Pastis / Ricard 3CL	6 €

BIERES / BEERS

La Chouffe 33CL	9 €
Chimay Bleu Brune 33CL	9 €
Kriek 37.5CL	9 €
La Parisienne 33CL	7 €
Heineken 33CL	7 €



Boissons fraîches

COLD BEVERAGES

SODAS

Coca-Cola 33CL	Coca-Cola Sans Sucres 33CL	6 €
Sprite 33CL		6 €
Tonic / Agrume 25CL		6 €
Ginger Ale 25CL		6 €

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE

Alain Milliat 33CL	6 €
Abricot - Framboise - Mangue - Pomme - Tomate - Pêche	
Apricot - Raspberry - Mango - Apple - Tomato - Peach	

Eaux minérales / Mineral Waters

Evian 75CL	8 €
Badoit 75CL	8 €
Perrier 33CL	6 €



Cocktails

CLASSIQUE — 12 €

DAÏQUIRI FRAISE

Rhum, liqueur de fraise, jus de citron, sirop de fraise
Rum, strawberry liquor, lemon juice, strawberry syrup

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry
Vodka, Cointreau, lemon juice, cranberry juice

CAÏPIRINHA / CAÏPIROVSKA

Cachaça / vodka, sucre de canne, jus de citron vert
Cachaca / Vodka, sugar canne, lime juice

SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, sirop de fraise
Vodka, peach liquor, pineapple juice, strawberry syrup

OLIVIER'S SIGNATURE — 14 €

PURPLE

Tequila, liqueur de mûre, liqueur de framboise,
jus de passion
*Tequila, blackberry liquor, raspberry liquor,
passion fruit juice*

PASSION AFFAIR

Vodka, liqueur de passion, jus d'orange,
sirop de grenadine
Vodka, passion fruit liquor, orange juice, grenadine syrup

WHITE FLOWER

Gin, liqueur de fleur de sureau, Prosecco, jus de citron
Gin, elderflower liquor, Prosecco, lime juice

GOLD OLD FASHIONED

Single Malt, porto blanc, bitter
Single Malt, white port, bitter

MOCKTAIL — 10 €

SHIRLEY TEMPLE

Ginger Ale, soda, sirop de grenadine
Ginger Ale, soda, grenadine syrup

DREAMS

Jus ananas, jus orange, jus de citron,
club soda, sirop de pêche
*Pineapple juice, orange juice, lime juice,
club soda, peach syrup*

Sélection de vins

WINE SELECTION



Carte à partager

TO SHARE

LE CÔTÉ CHAUD / HOT ITEMS

Brochette de gambas marinées au whisky, poêlé de poivrons
Whisky marinated king prawns skewers, pan fried peppers
— 20 €

Croque-monsieur / Croque-madame
Sauce aux truffes, salade frisée
Truffle sauce, salad
— 19 € / — 21 €

Croustillant de chèvre aux oignons confits,
miel et jambon ibérique
*Goat cheese croustillant with pickled onions,
honey and iberian ham*
— 15 €

LE CÔTÉ FROID / COLD ITEMS

Tartine nordique de saumon gravlax, crème fraîche à l'aneth
Nordic toast with gravlax salmon, sour cream, aneth
— 20 €

Burrata à l'huile de truffe, roquette et pignons de pin
Burrata with truffle oil, rocket salad, pine nuts
— 15 €

Sardillas millésimées,
beurre Bordier doux ou demi-sel, olives noires
Vintage Sardillas, Bordier butter, black olives
— 16 €

Planche de charcuterie
Selection of cold cuts
— 19 €

Assiette du maître fromager
Selection of artisanal cheeses
— 19 €

LE CÔTÉ SUCRÉ / SWEET ITEMS

Coulant au chocolat, glace vanille et éclats de noisettes
Chocolat coulant, vanilla ice cream, hazelnuts
— 12 €

Macaron à la fleur de rose et framboise, coulis de fruits rouges
Rose flowers and raspberry macaron, red fruits coulis
— 12 €

Faisselle aux poires et pain d'épices
Cottage cheese with pears & gingerbread
— 13 €

VIN ROUGE / RED WINE	12.5CL	75CL
Bordeaux (Haut-Médoc)		
Château du Taillan (Cru Bourgeois)	8 €	38 €
Beaujolais (Morgon)		
Javernières - Louis-Claude Desvignes	10 €	49 €
Languedoc (Pic Saint-Lou)		
Les Métairies du Clos Vieilles Vignes - Clos Marie	14 €	77 €
Bourgogne (Mercurey)		
1 ^{er} Cru en Sazenay - Génot-Boulangier	16 €	90 €
Languedoc (Pézenas)		
Aurel - Domaine Les Aurelles	18 €	103 €
Languedoc (Côteaux du Languedoc)		
Cuvée Sainte Agnès - Ermitage du Pic Saint-Loup	43 €	
Bourgogne (Rully)		
Les Cailloux - Rois Mages	45 €	
Loire (Bourgueil)		
Marsaules - Domaine du Bel Air	55 €	
Bordeaux (vin de France)		
Le Puy - Cuvée Emilien	65 €	
Rhône (Châteauneuf-Du-Pape)		
Tradition - Mas Saint-Louis	70 €	
Provence (Bandol)		
Domaine de Terrebrune	75 €	
Bordeaux		
Château Grand Corbin Despagne Grand Cru Classé	100 €	
Château Branaire Ducru 4 ^{ème} Grand Cru Classé	155 €	
VIN BLANC / WHITE WINE	12.5CL	75CL
Loire (Vouvray)		
Le Peu Morier - Vincent Carême	9 €	43 €
Bourgogne (Hautes-Côtes de Nuits)		
La Poirelotte - Laurent Roumier	10 €	55 €
Loire (Sancerre)		
Les Romains - Alphonse Mellot	14 €	79 €
Bordeaux		
Lune D'Or - Clos des Lunes	20 €	113 €
Château La Dame Blanche	30 €	
Bourgogne (Meursault)		
La Barre - Heitz-Lochardet	20 €	111 €
Loire (Touraine-Ambroise)		
Le Clocher - Bonnigal-Bodet	38 €	
Bourgogne (Mâcon-Village)		
Domaine Héritiers du Comte Lafon	40 €	
Rhône (Saint-Péray)		
Harmonie - Alain Vogé	45 €	
Bourgogne (Chablis 1^{er} Cru)		
Vosgros - Gilbert Picq & Fils	70 €	
Savoie (IGP Vin des Albloproges)		
Schiste - Ardoisières	85 €	
Loire (Pouilly-Fumé)		
Eurythmie - Jonathan Didier Pabiot	88 €	



Cette sélection a été conçue en collaboration avec iDealwine, site de référence des amateurs depuis 2000.
This selection was conceived in collaboration with iDealwine, the reference site for wine lovers since 2000.

WWW.IDEALWINE.COM

Prix Nets et service compris en Euro / Net price and service included in Euro
Liste des allergènes disponible sur demande / Allergen list available on request



Alcools & Digestifs

ALCOOLS 5CL

GIN

KI-NO-BI Dry Gin – Nikka Coffey Gin (Japon)	16 €
Drumshando Gunpowder (Irlande)	16 €
Hendrick's (Ecosse)	10 €

VODKA

Grey Goose (France)	12 €
Absolut Bleu, framboise, vanille (Suède)	10 €
Belvédère (Pologne)	14 €

TEQUILA

Ocho Blanco El Bajjo (Mexique)	14 €
Jose Cuervo Especial Reposado (Mexique)	16 €

RHUM

Fair Belize XO (Belize)	14 €
Le Rhum par Neisson (Martinique)	16 €

WHISKY (Blended – Single Malt)

Johnnie Walker Red Label	10 €
Chivas 12 Years	16 €
Knockando	14 €

BOURBON & TENNESSEE WHISKY

Marker's Mark	12 €
Jack Daniel's No.7	10 €

DIGESTIFS / AFTER DINNER 5CL

COGNAC

Pierre Ferrand 10 Générations	14 €
Cognac Leyrat 6 ans	14 €

ARMAGNAC

L'Encantada 20 ans	14 €
Château Bordeneuve VSOP	14 €

CALVADOS

Calvados Coquerel Fine	14 €
Vénérable Hors d'Age	18 €

EAUX DE VIE

Poire Williams - Framboise - Grappa	12 €
-------------------------------------	------

LIQUEURS

Bailey's - Manzana - Amaretto - Limoncello	10 €
--	------



Champagnes

JOSEPH PERRIER

Cuvée Royale CÉLINE Brut	15CL — 16 € 75CL — 80 €
--------------------------	-------------------------

Cuvée Royale Brut Rosé	15CL — 18 € 75CL — 95 €
------------------------	-------------------------

Cuvée Royale Brut Nature	75CL — 90 €
--------------------------	-------------

Cuvée Royale Brut Vintage 2012	75CL — 120 €
--------------------------------	--------------

TAITTINGER

Comtes de Champagne 2011	75CL — 250 €
--------------------------	--------------



Boissons chaudes

HOT BEVERAGES

Espresso - Ristretto	— 4 €
----------------------	-------

Double espresso	— 7 €
-----------------	-------

Allongé / Long black	— 5 €
----------------------	-------

Crème/Latte / Cappuccino	— 6 €
--------------------------	-------

Chocolat chaud / Hot chocolate	— 6 €
--------------------------------	-------

Thés / Teas "Dammann Frères"	— 6 €
------------------------------	-------