



COCKTAILS

Les PREMIUMS 14cl

26

GUN POWDER

GIN HENDRICK'S, BAIE TIMUR,
CONCOMBRE, POIVRE NOIR

MARGUERITE

TEQUILA PATRON, JUS CITRON VERT,
COINTREAU, SEL ROUGE D'HAWAII

LA COSMOPOLITE

VODKA THOMPSON, JUS CITRON VERT,
CANNEBERGE, COINTREAU

WHISKY ACIDE

WHISKY BELLEVOYE BLANC,
SUCRE DE CANNE, JUS CITRON

Les SIGNATURES 14cl

23

FLEGETON

MANGALORE, MARTINI RUBINO,
CAMPARI, LIQUEUR PAMPLEMOUSSE

PIAZZOLLA

TEQUILA, BAIE TIMUR, COINTREAU,
JUS CITRON VERT, TONIC

POIRE GRAND FIZZ

VODKA GREY GOOSE POIRE, JUS CITRON VERT,
ST GERMAIN, EAU PÉTILLANTE, TONIC

RISERVA TONIQUE

MARTINI RISERVA AMBRATO,
VODKA GREY GOOSE POIRE, TONIC

T&T

LIQUEUR PÊCHE, LIQUEUR THÉ FUMÉ,
TONIC, JUS PAMPLEMOUSSE

ZIMA

VODKA ZUBROWKA,
EPICES HIVERNALES, JUS CITRON VERT



Les IMPROVISATIONS DE SAISON 14cl

21

BRISE PARISIENNE

VODKA GREY GOOSE, COINTREAU NOIR,
JUS FRAMBOISE, PASSION ET POIRE

DECEMBER BORN

RHUM BLANC & BRUN, CHARTREUSE VERTE,
BAIE TIMUR, JUS CITRON VERT

ELEVATOR TO DREAMS

TEQUILA, COINTREAU, CRÈME CACAO BRUN,
BLANC D'OEUF, JUS CITRON VERT

FRENCH MIAMI

TEQUILA, COINTREAU NOIR,
CURACAO BLEU, JUS ANANAS

Les CLASSIQUES 14cl

21

*NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR REALISER VOS CLASSIQUES FAVORIS.
THE STAFF WILL BE DELIGHTED TO MAKE ANY OF YOUR FAVORITE CLASSIC COCKTAILS.*

MARTINI COCKTAIL 14cl

GIN BOMBAY SAPPHIRE OU VODKA KETEL ONE, MARTINI DRY	21
ALCOOL AU CHOIX	23
ALCOOL PREMIUM	28

MANHATTAN 14cl

WHISKY BULLEIT BOURBON OU BULLEIT RYE	21
ALCOOL AU CHOIX	23
ALCOOL PREMIUM	28

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.

Prix nets en euros. A consommer avec modération.

Le Café Laurent welcomes you from 4:30 P.M to Midnight every day.

Net prices in euros. Drink responsibly.

Les CHAMPAGNE 16cl

24

FRENCH 75

CHAMPAGNE, GIN BOMBAY SAPPHIRE,
JUS CITRON VERT, SUCRE

INTER SPINAS FLORET

GIN THOMPSON'S, DEUTZ ROSÉ,
SIROP ROSE

LAURENT

CHAMPAGNE, CAMPARI,
LIQUEUR MANDARINE

MIMOSA SUR GLACE

CHAMPAGNE, JUS ORANGE

RISERVA SBAGLIATO

CHAMPAGNE, MARTINI RISERVA RUBINO,
CAMPARI, LIQUEUR CASSIS

PIMPRELINE

CHAMPAGNE ROSE, SAINT GERMAIN,
LIQUEUR FRAMBOISE, SIROP ROSE

SWEET DREAMS

CHAMPAGNE, COINTREAU, LIQUEUR FRAMBOISE,
JUS PAMPLEMOUSSE

ST GERMAIN COCKTAIL

CHAMPAGNE, ST GERMAIN

Les BOISSONS CHAUDES ALCOOLISEES 14cl

19

FRENCH COFFEE

GRAND MARNIER, ESPRESSO,
CRÈME CHANTILLY

KWEFFI

CALVADOS, ESPRESSO

JAMAICAN COFFEE

RHUM, ESPRESSO, CRÈME CHANTILLY

CARDINAL COFFEE

COGNAC, ESPRESSO

IRISH COFFEE

IRISH WHISKY, ESPRESSO, CHANTILLY

CHOCOLAT LAURENT

AU CHOIX : AMARETTO OU GRAND MARNIER
OU CHARTREUSE VERTE, CHOCOLAT

Les AFTER DINNER 14cl

21

ESPRESSO MARTINI

VODKA KETEL ONE, LIQUEUR DE CAFÉ,
AMARETTO, ESPRESSO

LA GUILLOTINE 6cl

ABSINTHE, CHARTREUSE VERTE,
MENTHE PASTILLE

TATIN

CALVADOS 15 ANS, BLANC D'ŒUF, SUCRE,
JUS CITRON, NOIX DE MUSCADE

VIELLE CHANSON

DU JEUNE TEMPS

CALVADOS, CRANBERRY, MENTHE-PASTILLE

Prix nets en euros. A consommer avec modération.

Net prices in euros. Drink responsibly.

Les SANS ALCOOLS 14cl

16

BLOODY ROSE

JUS TOMATE, PECHE DE VIGNE ET
ANANAS, SIROP ROSE

INTERMEZZO

THÉ FROID CITRON VERT GINGEMBRE,
MYRTILLE, JUS FRAMBOISE ET CRANBERRY

LA FRAISE VERTE

JUS ORANGE ET CITRON VERT,
GINGER BEER, SIROP FRAISE

QUADRILLE

JUS PASSION, PECHE ET CITRON,
SIROP FRAISE, EAU PETILLANTE

RONDO

BITTER, MARTINI FLOREALE,
EAU PETILLANTE

SONATINE

JUS FRAMBOISE, ORANGE ET POIRE

SWEET VELVET

JUS CITRON VERT ET FRAMBOISE,
GINGER ALE

VIRGIN TONIC

MARTINI FLOREALE, TONIC

Les RAFRAICHISSEMENTS 14cl

13

TIMUR PAANI

BAIE TIMUR, EAU PETILLANTE,
SIROP ET PETALE D'HIBISCUS

GINGER TEA

JUS POMME, THE NOIR GLACE,
GINGER BEER, SIROP CORDIAL

L'ORANGEADE

JUS ORANGE, EAU PETILLANTE

L'AGRUMADE

JUS ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON VERT,
BAIE TIMUR, EAU PETILLANTE

LA CITRONNADE

JUS CITRON, EAU PETILLANTE,
SIROP DE SUCRE DE CANNE



CHAMPAGNES – AOP



	BOUTEILLE 75CL	COUPE 17CL
BRUT	83	19
ROSE BRUT	97	22
MILLESIME	103	24
BLANC DE BLANC	145	
AMOUR DE DEUTZ	215	

	BOUTEILLE 75CL
VEUVE CLICQUOT BRUT	125
MOET & CHANDON GRAND VINTAGE	140
GRANDE DAME VEUVE CLICQUOT	265
CUVÉE DOM PERIGNON	295

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.

Prix nets en euros. A consommer avec modération.

Le Café Laurent welcomes you from 4:30 P.M to Midnight every day.

Net prices in euros. Drink responsibly.

VINS – AOP


VINS BLANCS / WHITE WINES

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 15CL
SAINT AUBIN AOP 1^{ER} CRU SUR LE SENTIER DU CLOU	110	25
SANCERRE AOP ROC DE L'ABBAYE - DOMAINE MOLLET	88	20
MONTAGNY AOP 1^{ER} CRU LES COERES - DOMAINE FEUILLAT JUILLOT	84	19
SAUTERNES AOP LES CARMES DE RIEUSSEC	80	18
POUILLY-FUME AOP CHATEAU DE TRACY - DOMAINE COMTESSE D'ASSAY	74	17



VINS ROUGES / RED WINES

POMEROL AOP FUGUE DE NENIN	102	24
MEDOC AOP LA GOULEE BY COS D'ESTOURNEL	98	22
CHATEAUNEUF DU PAPE AOP DOMAINE HAUTE PIERRE - MAISON DELAS	98	22
SAINT ESTEPHE AOP LES PELERINS - LAFONT ROCHET	84	19
SANCERRE AOP DOMAINE MOLLET - L'ANTIQUE	83	19




VINS ROSES / ROSES WINES

COTES DE PROVENCE AOP MINUTY CUVÉE OR	82	19
 COTES DE PROVENCE AOP LES MESCLANCES - CUVÉE FAUSTINE	74	17

VODKAS 6CL

BELVEDERE NATURE	18
 GREY GOOSE ORIGINAL	
ZUBROWKA BISON GRASS	
 THOMPSON'S VODKA	20
NIKKA COFFEY GRAIN VODKA	

RHUMS & TEQUILA 6CL

BACARDI 4 ANS <i>Porto rico</i>	15
BACARDI 8 ANS <i>Porto rico</i>	16
BARCELO IMPERIAL <i>R.Dominicaine</i>	23
 CLEMENT CANNE BLEUE <i>Martinique</i>	17
 CLEMENT SELECT BARREL <i>Martinique</i>	17
 CLEMENT CUVEE HOMERE <i>Martinique</i>	28
DIPLOMATICO 12 ANS <i>Venezuela</i>	17
EL PASADOR 52 <i>Guatemala</i>	17
MATUSALEM 23 ANS <i>R.Dominicaine</i>	26
MOUNT GAY XO <i>Barbades</i>	18
PYRAT XO RESERVE <i>Carâibes</i>	19
SANTA TERESA 1796 <i>Venezuela</i>	20
ZACAPA 23 ANS <i>Guatemala</i>	18
TEQUILA PATRON ANEJO <i>Mexique</i>	26

APERITIFS

 ABSINTHE 5cl	15
CAMPARI 8cl	
 LILLET BLANC 12cl	
MARTINI RUBINO & AMBRATO 8cl	
 MUSCAT RIVESALTES AOP 12cl	
 NOILLY PRAT 8cl	
 PASTIS HENRI BARDOUIN 6cl	
PORTO BURMESTER 10 ANS 8cl	17
20 ANS 8cl	28
40 ANS 8cl	38

GINs 6CL

BEEFEATER 24	18
 CITADELLE	
HENDRICK'S / HENDRICK'S ORBIUM	
TANQUERAY TEN	
KI NO BI KYOTO DRY GIN	20
BOMBAY SAPPHIRE PREMIER	
MONKEY 47	
NIKKA COFFEY GRAIN GIN	
 THOMPSON'S GIN	
THE BOTANIST	

DIGESTIFS 6CL

AMARETTO DiSARONNO	17
BAILEY'S	
 CHARTREUSE VERTE	
 COINTREAU/ COINTREAU NOIR	
 GET 27	
LIMONCELLO	
 MENTHE PASTILLE	
 SAINT GERMAIN	
 POIRE WILLIAM'S	
GRAPPA	19
PISCO	
 ARMAGNAC XO	20
 CALVADOS C. DROUIN 15 ANS	25
 RICHARD DELISLE XO	30
 COURVOISIER XO	35
 HENNESSY XO	40
 REMY MARTIN XO	38
 GRAND MARNIER ROUGE	17
ALEXANDRE	19
100 ANS	26

WHISKIES 6CL

FRANCE

BELLEVOYE BLEU, BLANC	18
BELLEVOYE ROUGE, NOIR, VERT	19
ALFRED GIRAUD HERITAGE	29

JAPAN

NIKKA COFFEY GRAIN WHISKY	19
HIBIKI JAPANESE HARMONY	25

SCOTCH

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	18
MONKEY SHOULDER	21
CHIVAS MIZUNARA	23
DALMORE CIGAR MALT	29
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	41

SINGLE MALT

GLENFIDDICH 12 ANS TRIPLE OAK	20
ARBEG CORRYVREKAN	25
KNOCKANDO 18 ANS	26
CRAIGELLACHIE 17 ANS	34

IRISH

TULLAMORE DEW	18
METHOD & MADNESS	24

BOURBON & RYE

BULLEIT BOURBON	18
BULLEIT RYE	18
BLANTON'S GOLD EDITION	29

TENNESSEE

JACK DANIEL'S SINATRA SELECT	41
------------------------------	----

THE GLENMORANGIE'S

LASANTA 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE XERES)	20
QUINTA RUBAN 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE PORTO)	20
SONNALTA 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE PEDRO RIMENEZ)	21
NECTAR D'OR 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE SAUTERNES)	22
18 ANS	25
SIGNET (VIEILLIT EN FUT DE SHERRY OLOROSO)	34

THE DISTILLERS EDITION DOUBLE MATURATION

CAOL ILA	21
DALWHINNIE	21
OBAN	21
TALISKER	21

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.

Prix nets en euros. A consommer avec modération.

Le Café Laurent welcomes you from 4:30 P.M to Midnight every day.

Net prices in euros. Drink responsibly.



LES THES NOIRS

BREAKFAST TEA

MELANGE DE THES D'INDE ET DU SRI-LANKA

GOLDEN DARJEELING

THE DES HAUTS PLATEAUX HIMALAYENS

BLUE OF LONDON

THÉ NOIR YUNNAN ET BERGAMOTE

THE DU LOUVRE: COTE COUR

NOTES D'AGRUMES ET MURES SAUVAGES



LES THES VERTS

SENCHA YAMA

THE DE L'ILE DE KYUSHU

GENMAICHA

MELANGE DE BANCHA ET DE RIZ BRUN GRILLE

GRAND JASMIN IMPERIAL

THE DE LA PROVINCE DU ZHEIJANG

THE DU LOUVRE: COTE JARDIN

NOTES DE POMME, PRUNE ET COING



LE THE ROOIBOS

ROOIBOS DES VAHINES

ROOIBOS, VANILLE, AMANDE ET SOUCI

LES TISANES

VERVEINE, CAMOMILLE, MENTHE

VERVENA, CAMOMILLE, MINT



BELLE PLANTE – DETOX

MELANGE FLORAL DE ROSES DE DAMAS, FRENE, FRAMBOISES, ORTIE, BAIES ROSES ET TILLEUL.
FLORAL BLEND OF DAMASK ROSES, ASH, RASPBERRY, NETTLE, PINK PEPPER AND LINDEN.

CHIC CHAÏ – DOUCEUR

MELANGE CHALEUREUX DE CANNELLE CASSIA, CARDAMOME, GINGEMBRE, CITRONNELLE ET GIROFLE.
WARM BLEND OF CASSIA CINNAMON, CARDAMOM, GINGER, LEMONGRASS AND CLOVE.

MORPHEE – DETENTE

MELANGE FRAICHEUR DE TILLEUL, SAUGE, RONCES, MENTHE NANAH ET FLEURS D'ORANGER.
FRESH BLEND OF LIME TREE, SAGE, BRAMBLE, SPEARMINT AND ORANGE BLOSSOM.

LA RADIEUSE – VITALITE

MELANGE FRUITE DE CITRONNELLE, ORANGE, POMME, CITRON ET BERGAMOTE.
ZESTY BLEND OF LEMONGRASS, SWEET ORANGE, APPLE, LEMON AND BERGAMOT.

Les soirs de Concert, la première consommation est au tarif minimum de 15 € par personne.
Les suivantes aux tarifs de la Carte.

*During the concerts, the minimum charge for the first drink is 15 € per person.
All other drinks are charged as noted on the Bar Menu.*

NOS GOURMANDISES

Les FORMULES

MIDNIGHT A PARIS (2 personnes) 69

2 coupes de Champagne Deutz Brut, 2 salés ou sucrés au choix parmi les produits situés sur la page suivante.

2 glasses of Champagne Deutz Brut, 2 salted or sweet items to choose among those available on the next page.

CERCLE DES POETES (3-4 personnes) 144

1 bouteille de Champagne Deutz Brut, 4 salés ou sucrés au choix parmi les produits situés sur la page suivante.

1 bottle of Champagne Deutz Brut, 4 salted or sweet items to choose among those available on the next page.

AFTERNOON TEA 27

1 boisson chaude & une assiette de mini macarons ou mignardises (pour un chocolat chaud, supplément de 2 €).

1 hot drink & a set of mini-macarons or mignardises (2€ Extra fee for a hot chocolate instead).

Vous êtes invités à vous rapprocher de nos équipes afin de renseigner vos contraintes alimentaires.

You're invited to reach out to our staff with your dietary requirements.

CAVIAR BAERI ROYAL



Les 20 grammes avec 2 coupes de champagne Deutz Brut 88

Les 20 grammes avec 1 coupe de champagne Deutz Brut 72

Les 20 grammes 55

Plaisirs Salés / Salty Treats

TARAMA 90g

17

BLANC

AU CORAIL D'OURSIN

Urchin Coral

A LA TRUFFE

Truffle



*Recettes à base d'Œufs de Cabillaud avec craquants au Seigle.
Recipe made of codfish roe, served with rye crackers.*

LES TARTINABLES 80g

17

CAVIAR D'AUBERGINE

Eggplant « caviar »

OLIVE NOIRE, TOMATE ET OIGNON

Dark Olive with onion and tomato

DELICE DE TOMATES SECHEES

Sun-dried tomato

DELICE D'ARTICHAUT A LA TRUFFE

NOIRE

Artichoke & black truffle

OLIVE VERTE, AMANDE & ANCHOIS

Green Olive, almond bits & anchovy

Gourmandises Sucrées / Sweet Items

8 MINI-MACARONS

18

9 MIGNARDISES GOURMANDES

18

Truffés en chocolat, Pommes d'amour, Caramels

9 MIGNARDISES FRUITEES

18

Pâtes de fruits, Calironds (à base d'Amandes), Nougats

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à Minuit tous les jours.

Prix nets en euros. A consommer avec modération.

Le Café Laurent welcomes you from 4:30 P.M to Midnight every day.

Net prices in euros. Drink responsibly.

SODAS

COCA COLA 33CL 9

COCA COLA ZERO 33CL

FEVER-TREE 20CL

TONIC, GINGER BEER,
GINGER ALE

EAUX MINERALES

EVIAN 100CL 8

BADOIT 100CL

EVIAN 50CL 6

BADOIT 50CL

PERRIER 33CL

BIERES BOUTEILLES

LA PARISIENNE 33CL 11

BLANCHE, BLONDE, ROUSSE, BRUNE, IPA

CURTIUS BIERE LIEGOISE 37.5CL 14

JUS DE FRUITS

PATRICK FONT 25CL 11

ANANAS - PUR JUS

FRAMBOISE - NECTAR

FRUIT DE LA PASSION - NECTAR

MYRTILLE- NECTAR

PECHE DE VIGNE- NECTAR

POMME COING - PUR JUS

TOMATE NOIRE DE CRIMEE - PUR JUS

FRAIS 25CL 12

CITRON - PUR JUS

ORANGE - PUR JUS

PAMPLEMOUSSE- PUR JUS

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO BRESIL, GUATEMALA 7

DECAFEINE 7

CAFE NOISETTE 8

DOUBLE ESPRESSO 9

CAFE LATTE 9

CAFE AU LAIT 9

CAFE AU LAIT SOJA 14

CAPPUCCINO 10

CHOCOLAT CHAUD 12

CHOCOLAT ORANGE, POIRE

FRAMBOISE, 13

MOCCHA 10

MOCCHA CERISE 12

MOCCHA CHAÏ 12

MOCCHA CRÈME BRÛLÉE 12

SUPPLÉMENT CHANTILLY ET MIEL 2

Les soirs de Concert, la première consommation est au tarif minimum de 15 € par personne.

Les suivantes aux tarifs de la Carte.

During the concerts, the minimum charge for the first drink is 15 € per person.

All other drinks are charged as noted on the Bar Menu.



CAFÉ LAURENT
PARIS

Le Café Laurent a ouvert en 1690 et a toujours été
Un haut lieu de la vie littéraire et artistique parisienne.
En 1947, il devient, de manière éphémère, le Tabou,
Rendez-vous des Intellectuels les plus célèbres de l'après-guerre
& berceau mythique du jazz parisien.

Le Café Laurent vous accueille de 16h30 à minuit tous les jours

**Nous avons le plaisir de vous accueillir à nos concerts de Jazz
du Lundi au Samedi soir.**

*Cafe Laurent have been the headquarters of literary & artistic life
In Saint Germain des Prés since 1690.
In 1947, after the second world war, it became the Tabou,
A meeting place for famous intellectuals
& one of the Jazz birthplaces in Paris.*

Opening hours from 4.30pm to midnight every day

***We are pleased to welcome you to our Jazz concerts
from Monday through Saturday nights.***

Informations, www.hoteldaubusson.com