



Le Bar de l'Hôtel & Spa d'Aubusson
a le plaisir de vous accueillir tous les jours de la semaine.

La Carte

- I. Cocktails
- II. Softs
- III. Champagnes
- IV. Vins
- V. Spiritueux
- VI. Gourmandises Sucrées et Salées
- VII. Boissons Chaudes

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.

Nous sommes ainsi fiers de vous proposer des soirées Jazz du Lundi au Samedi tout au long de l'année pour faire vivre l'âme de Saint Germain des Prés !

Informations www.hoteldaubusson.com

COCKTAILS

PREMIUMS - Spiritueux de Prestige 14cl

26

DECEMBER BORN

RHUM BARCELO IMPERIAL, CHARTREUSE VERTE,
BAIE TIMUR, JUS CITRON VERT

GREEN SUNSET

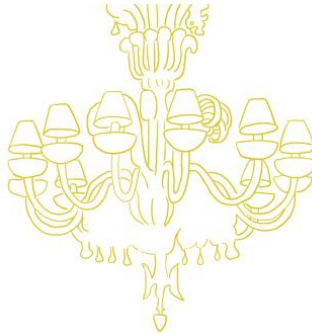
GIN CITADELLE INFUSÉ CARDAMONE,
CHAMPAGNE, LIQUEUR SUREAU, LIME

MARGUERITE

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

LA COSMOPOLITE

VODKA THOMPSON, JUS CITRON VERT,
NECTAR CRANBERRY, COINTREAU



SIGNATURES - Plaisir de Déguster 14cl

24

FLEGETON

MANGALORE, MARTINI RUBINO,
CAMPARI, LIQUEUR PAMPLEMOUSSE

FRENCH MIAMI

TEQUILA, COINTREAU NOIR,
CURAÇAO BLEU, JUS ANANAS

POIRE GRAND FIZZ

VODKA GREY GOOSE POIRE, JUS CITRON VERT,
LIQUEUR SUREAU, EAU PÉTILLANTE, TONIC

PIAZZOLLA

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

QUARTET

VODKA INFUSÉ ROMARIN,
BAIE TIMUR, NECTAR PASSION & MYRTILLE

T&T

LIQUEUR PÊCHE, LIQUEUR THÉ FUMÉ,
TONIC, JUS PAMPLEMOUSSE

Prix nets en euros. A consommer avec modération.

IMPROVISATIONS 14cl

22

DANCING CHEEK

TO CHEEK

WHISKY BOURBON, JUS PAMPLEMOUSSE,
BAIE DE TIMUR, CRÈME PAMPLEMOUSSE

LA VIDA LOCA

MEZCAL, NECTAR CRANBERRY,
CRÈME PECHÉ, LIME, EAU PETILLANTE

LE 33

GIN INFUSÉ HIBISCUS, CRÈME THE VERT,
PIMM'S, LIME

HAPPY THURSDAY

VODKA INFUSÉ ROMARIN,
CRÈME FRAMBOISE, NECTAR FRAMBOISE,
JUS CITRON

CLASSIQUES 9 à 14cl

22

*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 GREY GOOSE

22

GIN BEEFEATER 24, CITADELLE, HENDRICK'S OU VODKA BELVEDERE

25

AUTRES GINS OU VODKAS

29

Le Café Laurent vous accueille de 16h à Minuit tous les jours.
Le Café Laurent welcomes you from 4 P.M to Midnight every day.
Prix nets en euros. A consommer avec modération.

COCKTAILS CHAMPAGNE 16cl

25

FRENCH 75

CHAMPAGNE, GIN BOMBAY SAPPHERE,
JUS CITRON, SUCRE

INTER SPINAS FLORET

GIN THOMPSON'S, CHAMPAGNE,
SIROP ROSE

LAURENT

CHAMPAGNE, CAMPARI,
LIQUEUR MANDARINE

RISERVA SBAGLIATO

CHAMPAGNE, MARTINI RISERVA RUBINO,
CAMPARI, LIQUEUR CASSIS

SWEET DREAMS

CHAMPAGNE, COINTREAU, LIQUEUR FRAMBOISE,
JUS PAMPLEMOUSSE

ST GERMAIN COCKTAIL

CHAMPAGNE, ST GERMAIN

SANS ALCOOLS 16cl

16

SUMMER HAZE

KOMBUCHA, NECTAR MYRTILLE
ET PASSION, SIROP VANILLE

INTERMEZZO

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

QUADRILLE

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

RONDO

BITTER, MARTINI FLOREALE,
EAU PETILLANTE

SONATINE

NECTAR FRAMBOISE, ORANGE ET POIRE

SWEET VELVET

JUS CITRON VERT,
NECTAR FRAMBOISE, GINGER ALE

VIRGIN TONIC

MARTINI FLOREALE, TONIC

RAFRAICHISSEMENTS 16cl

13

AGRUMADE

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

CITRONNADE

JUS CITRON, EAU PETILLANTE,
SIROP DE SUCRE DE CANNE

ORANGEADE

JUS ORANGE, EAU PETILLANTE

TIMUR PAANI

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

AFTER DINNER 14cl

23

BOUQUET

GIN BOMBAY, CREME VIOLETTE & CASSIS,
SIROP ROSE ET JUS CITRON

ELEVATOR TO DREAMS

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

ESPRESSO MARTINI

VODKA KETEL ONE, LIQUEUR DE CAFÉ,
AMARETTO DISRAONNO, ESPRESSO

VIEILLE CHANSON

DU JEUNE TEMPS

CALVADOS COQUEREL 15 ANS,
NECTAR CRANBERRY, MENTHE-PASTILLE



AU COIN DU FEU 14cl

21

CHOCOLAT LAURENT

AMARETTO DISARONNO OU GRAND MARNIER
OU CHARTREUSE VERTE, CHOCOLAT

FRENCH COFFEE

GRAND MARNIER, ESPRESSO,
CRÈME CHANTILLY

JAMAICAN COFFEE

RHUM, ESPRESSO, CRÈME CHANTILLY

IRISH COFFEE

IRISH WHISKY, ESPRESSO,
CRÈME CHANTILLY

Le Café Laurent vous accueille de 16h à Minuit tous les jours.
Le Café Laurent welcomes you from 4 P.M to Midnight every day.
Prix nets en euros. A consommer avec modération.

SOFTS

SODAS

COCA COLA 33CL 9

COCA COLA ZERO 33CL

FEVER-TREE 20CL

TONIC, GINGER BEER,
GINGER ALE

KOMBUCHA 33CL 11

ORIGINAL KOKO

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 BIÈRE 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

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.*

CHAMPAGNES – AOP



Champagne
DEUTZ
FONDÉ EN 1888

BOUTEILLE 75CL

COUPE 17CL

BRUT	86	20
ROSE BRUT	99	23
MILLESIME	108	25
BLANC DE BLANC	155	
AMOUR DE DEUTZ	245	



BOUTEILLE 75CL

VEUVE CLICQUOT BRUT	140
MOET & CHANDON GRAND VINTAGE	160
GRANDE DAME VEUVE CLICQUOT	290
CUVEE DOM PERIGNON	320

Le Café Laurent vous accueille de 16h à Minuit tous les jours.
Le Café Laurent welcomes you from 4 P.M to Midnight every day.
Prix nets en euros. A consommer avec modération.

VINS – AOP

VINS BLANCS / WHITE WINES

BOUTEILLE 75CL

VERRE 15CL

CHABLIS AOP 1^{ER} CRU

111

24

COTE DE LECHET – DOMAINE JULIEN BROCARD

SAUTERNES AOP

96

21

LES CARMES DE RIEUSSEC

SANCERRE AOP

94

21

ROC DE L'ABBAYE - DOMAINE MOLLET

MONTAGNY AOP 1^{ER} CRU

92

20

LES COERES - DOMAINE FEUILLAT JUILLLOT



POUILLY-FUME AOP

85

19

CHATEAU DE TRACY - DOMAINE COMTESSE D'ASSAY

VINS ROUGES / RED WINES

POMEROL AOP

120

25

FUGUE DE NENIN

MARGAUX AOP

105

22

BARON DE BRANE

CHATEAUNEUF DU PAPE AOP

104

22

DOMAINE HAUTE PIERRE - MAISON DELAS

PESSAC-LEOGNAN AOP

94

21

ESPRIT DE CHEVALIER

SANCERRE AOP

91

20

DOMAINE MOLLET - L'ANTIQUE

VINS ROSES / ROSES WINES

COTES DE PROVENCE AOP

94

21

MINUTY CUVÉE OR

COTES DE PROVENCE AOP




85

19




MIRAVAL SAINTE VICTOIRE

SPIRITUEUX

VODKAS 6CL

BELVEDERE NATURE	20
 GREY GOOSE ORIGINAL ZUBROWKA BISON GRASS	
 GREY GOOSE POIRE TITO'S	
 THOMPSON'S VODKA NIKKA COFFEY GRAIN VODKA	23

RHUMS & TEQUILA 6CL

BACARDI 4 ANS <i>Porto rico</i>	16
BACARDI 8 ANS <i>Porto rico</i>	17
BARCELO IMPERIAL <i>R.Dominicaine</i>	25
 TROIS RIVIÈRES CUVÉE OCEAN <i>Martinique</i>	18
 TROIS RIVIÈRES AMBRE AGRI. <i>Martinique</i>	18
 CLEMENT CUVÉE HOMERE <i>Martinique</i>	30
DIPLOMATICO 12 ANS <i>Venezuela</i>	19
EL PASADOR 50 <i>Guatemala</i>	19
MATUSALEM 23 ANS <i>R.Dominicaine</i>	26
MOUNT GAY XO <i>Barbades</i>	20
PYRAT XO RESERVE <i>Carâbes</i>	20
SANTA TERESA 1796 <i>Venezuela</i>	21
ZACAPA 23 ANS <i>Guatemala</i>	20
MEZCAL NOBLE COYOTE <i>Mexique</i>	19
TEQUILA PATRON ANEJO <i>Mexique</i>	27

APERITIFS

 ABSINTHE 5CL	16
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	19
20 ANS 8CL	29
40 ANS 8CL	43

GINS 6CL

BOMBAY SAPPHIRE	20
 CITADELLE HENDRICK'S / HENDRICK'S ORBIUM	
BEEFEATER 24	23
BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU KI NO BI KYOTO DRY GIN MONKEY 47 NIKKA COFFEY GRAIN GIN TANQUERAY TEN THE BOTANIST	
 THOMPSON'S GIN	

DIGESTIFS 6CL

AMARETTO DISARONNO	19
BAILEY'S	
 CHARTREUSE VERTE	
 COINTREAU/ COINTREAU NOIR	
 GET 27 LIMONCELLO	
 MENTHE PASTILLE	
 SAINT GERMAIN	
 POIRE WILLIAM'S	
GRAPPA	20
PISCO	
 ARMAGNAC XO	22
 CALVADOS COQUEREL 15 ANS	26
 RICHARD DELISLE XO	31
 COURVOISIER XO	37
 HENNESSY XO	46
 REMY MARTIN XO	44
 GRAND MARNIER ROUGE	18
ALEXANDRE	20
100 ANS	27

WHISKIES 6CL

DECOUVERTE DE LA MAISON BELLEVOYE 3 x 2cl 20

FRANCE

BELLEVOYE BLEU, BLANC	19
BELLEVOYE ROUGE, NOIR, VERT	21
ALFRED GIRAUD HERITAGE	30

JAPAN

HIBIKI HARMONY	37
NIKKA COFFEY GRAIN WHISKY	20

SCOTCH

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	19
MONKEY SHOULDER	22
CHIVAS MIZUNARA	24
DALMORE CIGAR MALT	33
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	47

SINGLE MALT

GLENFIDDICH 12 ANS TRIPLE OAK	22
ARBEG CORRYVRECKAN	26
KNOCKANDO 18 ANS	27
CRAIGELLACHIE 17 ANS	35

IRISH

TULLAMORE DEW	19
METHOD & MADNESS	25

BOURBON & RYE

BULLEIT BOURBON	19
BULLEIT RYE	19
BLANTON'S GOLD EDITION	33

TENNESSEE

JACK DANIEL'S SINATRA SELECT	46
------------------------------	----

THE GLENMORANGIE'S

LASANTA 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE XERES)	21
--	----

QUINTA RUBAN 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE PORTO)	21
---	----

SONNALTA 12 ANS (VIEILLIT EN FUT DE PEDRO RIMENEZ)	22
---	----

NECTAR D'OR 14 ANS (VIEILLIT EN FUT DE SAUTERNES)	23
--	----

18 ANS	26
--------	----

SIGNET (VIEILLIT EN FUT DE SHERRY OLOSOSO)	37
---	----

THE DISTILLERS EDITION DOUBLE MATURATION

CAOL ILA	22
----------	----

DALWHINNIE	22
------------	----

OBAN	22
------	----

TALISKER	22
----------	----

Le Café Laurent vous accueille de 16h à Minuit tous les jours.
Le Café Laurent welcomes you from 4 P.M to Midnight every day.
Prix nets en euros. A consommer avec modération.

NOS GOURMANDISES

Les FORMULES

MIDNIGHT A PARIS (2 personnes) 72

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) 150

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 28

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	94
Les 20 grammes avec 1 coupe de champagne Deutz Brut	76
Les 20 grammes	59

Plaisirs Salés

TARAMA 90g

1 pot 18

2 pots 32

BLANC

AU CORAIL D'OURSIN

Urchin Coral

A LA TRUFFE

Truffle



Kaviari
PARIS

Recettes à base d'Œufs de Cabillaud avec craquants au Seigle.

Recipe made of codfish roe, served with rye crackers.

 **LES TARTINABLES** 80g

1 pot 18

2 pots 32

CAVIAR D'AUBERGINE

Eggplant « caviar »

OLIVE NOIRE, TOMATE ET OIGNON

Dark Olive with onion and tomato

DELICE DE TOMATES SECHÉES

Sun-dried tomato

DELICE D'ARTICHAUT A LA TRUFFE

NOIRE

Artichoke & black truffle

OLIVE VERTE, AMANDE & ANCHOIS

Green Olive, almond bits & anchovy

 **FOIE GRAS DE CANARD** 50g



22

Gourmandises Sucrées

8 MINI-MACARONS

18

9 MIGNARDISES GOURMANDES

18

Truffés en chocolat, Pommes d'amour, Chocolats pralinés

Le Café Laurent vous accueille de 16h à Minuit tous les jours.
Le Café Laurent welcomes you from 4 P.M to Midnight every day.

Prix nets en euros. A consommer avec modération.

THES & TISANES by

PALAIS DES THÉS



11

LES THES NOIRS

BREAKFAST TEA

MELANGE DE THES D'INDE ET DU SRI-LANKA

GOLDEN DARJEELING

THE DES HAUTS PLATEAUX HIMALAYENS

LES THES VERTS

SENCHA ARIYAKE

THE DE L'ILE DE KYUSHU

GENMAICHA

MELANGE DE BANCHA ET DE RIZ BRUN GRILLE

LES ROIBOOS

ROOIBOS DES VAHINES

ROOIBOS, VANILLE, AMANDE ET SOUCI

LES TISANES

VERVEINE, CAMOMILLE, MENTHE POIVREE

VERVENA, CAMOMILLE, PEPPER MINT

BLUE OF LONDON

THÉ NOIR YUNNAN ET BERGAMOTE

THE DU LOUVRE: COTE COUR

NOTES D'AGRUMES ET MURES SAUVAGES

GRAND JASMIN IMPERIAL

THE DE LA PROVINCE DU ZHEJIANG

THE DU LOUVRE: COTE JARDIN

NOTES DE POMME, PRUNE ET COING

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO BRESIL, GUATEMALA	7	CAPPUCCINO	10
DECAFEINE	7	CHOCOLAT CHAUD	14
CAFE NOISETTE	8	CHOCOLAT CHAUD ORANGE, POIRE, FRAMBOISE	15
DOUBLE ESPRESSO	9	SUPPLÉMENT CHANTILLY ET MIEL	2
CAFE LATTE	9		
CAFE AU LAIT	9		
CAFE AU LAIT SOJA	14		



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.

L'ELIXIR - PIQUANTE

L'INFUSION POUR BOOSTER SON CAPITAL PEPS – GINGEMBRE, ORANGER BIGARADIER, CITRON, COMBAVA
THE HERBAL TRICK TO BOOST YOURSELF – GINGER, BITTER ORANGE TREE, LEMON, COMBAVA

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.*