



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

La Carte

Cocktails

Softs

Champagnes

Vins

Spiritueux

Gourmandises Sucrées et Salées

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 !

www.hoteldaubusson.com

COCKTAILS

PREMIUMS - Spiritueux de Prestige 14cl

26

DECEMBER BORN

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



ST GERMAIN ROYAL SPRITZ

CHAMPAGNE, ST GERMAIN, EAU PÉTILLANTE

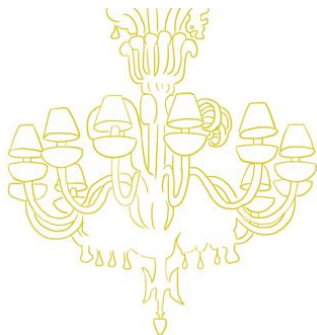
PALOMA PATRON

TEQUILA PATRON, JUS CITRON VERT,
JUS PAMPLEMOUSSE FRAIS, EAU PETILLANTE, SUCRE



LA COSMOPOLITE

VODKA THOMPSON, JUS CITRON VERT,
NECTAR CRANBERRY, COINTREAU



SIGNATURES - Plaisir de Déguster 14cl

24

DANCING CHEEK TO CHEEK

WHISKY BOURBON, JUS & CRÈME PAMPLEMOUSSE,
BAIE TIMUR, BLANC D'OEUF

HAPPY THURSDAY

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

FLEGETON

MANGALORE, MARTINI RUBINO,
CAMPARI, LIQUEUR PAMPLEMOUSSE

POIRE GRAND FIZZ

VODKA GREY GOOSE POIRE, JUS CITRON VERT,
LIQUEUR SUREAU, EAU PETILLANTE

T&T

LIQUEUR PÊCHE, LIQUEUR THÉ FUMÉ,
TONIC, JUS PAMPLEMOUSSE

ZIMA

VODKA ZUBROWKA, JUS DE CITRON, SIROP D'ÉPICES
D'HIVER, TONIC

Prix nets en euros. A consommer avec modération. *Net prices in Euros. Drink responsibly.*

IMPROVISATIONS 14cl

22

HEARTSBANE

MEZCAL, JUS & LIQUEUR FRUIT DE LA PASSION,
JUS DE CITRON, SIROP HIBISCUS, BLANC D'ŒUF

SUMMER LOVE

GIN HENDRICKS, LILLET BLANC, MANGALORE,
BAIE DE TIMUR, JUS CITRON VERT, TONIC

DOUBLE TEMPTATION

VODKA GREYGOOSE POIRE, VIN ROSE, SIROP DE
CERISE NOIRE, JUS DE CITRON

How ABOUT You

BOURBON, LIMONCELLO, LIQUEUR DE
CHATAIGNE, ABSINTHE

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

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

AUTRES GINS OU VODKAS

22

25

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. *Net prices in Euros. Drink responsibly.*

COCKTAILS CHAMPAGNE 16cl

25

FRENCH 75

CHAMPAGNE, GIN BOMBAY SAPPHIRE,
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

BELLINI / ROSSINI

NECTAR ET LIQUEUR DE PECHE, CHAMPAGNE
NECTAR ET LIQUEUR DE FRAMBOISE, CHAMPAGNE

SANS ALCOOLS 16cl

16

SUMMER HAZE

KOMBUCHA, NECTAR MYRTILLE
ET PASSION, SIROP VANILLE

INTERMEZZO

THE 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

14

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, CREME CACAO BRUN,
BLANC D'OEUF, JUS CITRON VERT

ESPRESSO MARTINI

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

BAILA CONMIGO

LIQUEUR DE CHATAIGNE, COGNAC, VIN BLANC
BOURGOGNE ALIGOTE



AU COIN DU FEU 14cl

21

CHOCOLAT LAURENT

AMARETTO DISARONNO OU GRAND MARNIER,
CHOCOLAT

JAMAICAN COFFEE

RHUM, ESPRESSO, CRÈME CHANTILLY

FRENCH COFFEE

GRAND MARNIER, 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. *Net prices in Euros. Drink responsibly.*

SOFTS

SODAS

COCA COLA 33CL 9

COCA COLA ZERO 33CL

FEVER-TREE 20CL

TONIC, GINGER BEER,
GINGER ALE

KOMBUCHA 33CL 11

ORIGINAL KOKO

THE GLACE 25CL 11

GINGEMBRE CITRON VERT

EAUX MINERALES

EVIAN 100CL 10

BADOIT 100CL

EVIAN 50CL 8

BADOIT 50CL

PERRIER 33CL

BIERES BOUTEILLES

LA PARISIENNE 33CL 11

BLONDE, BLANCHE, PILS, 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

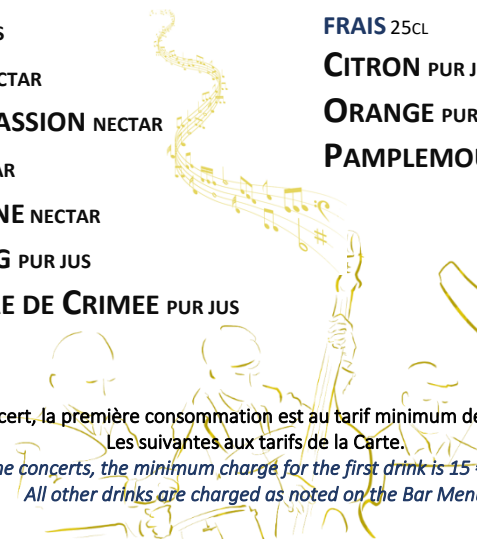
PAMPLEMOUSSE PUR JUS

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.

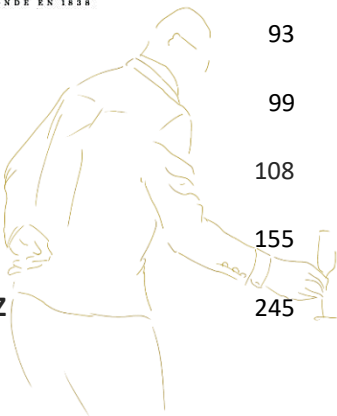
All other drinks are charged as noted on the Bar Menu.



SELECTION DE CHAMPAGNES



	BOUTEILLE 75CL	COUPE 17CL
BRUT	93	21
ROSE BRUT	99	23
MILLESIME	108	25
BLANC DE BLANC	155	
AMOUR DE DEUTZ	245	



BOUTEILLE 75CL

VEUVE CLICQUOT BRUT	150
MOET & CHANDON GRAND VINTAGE	160
GRANDE DAME VEUVE CLICQUOT	290
CUVEE DOM PERIGNON	350

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.

SELECTION DE VINS

VINS BLANCS

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 15CL
CHABLIS AOP 1^{ER} CRU COTE DE LECHET — DOMAINE JULIEN BROCARD - CHARDONNAY	111	24
SANCERRE AOP ROC DE L'ABBAYE — DOMAINE MOLLET — SAUVIGNON	98	22
SAUTERNES AOP LES CARMES DE RIEUSSEC - SEMILLON	96	21
MONTAGNY AOP 1^{ER} CRU LES COERES - DOMAINE FEUILLAT JUILLOT - CHARDONNAY	94	21
POUILLY-FUME AOP CHATEAU DE TRACY - DOMAINE COMTESSE D'ASSAY - SAUVIGNON	85	19

VINS ROUGES

POMEROL AOP FUGUE DE NENIN - MERLOT	120	25
CHATEAUNEUF DU PAPE AOP DOMAINE HAUTE PIERRE - MAISON DELAS - GRENACHE	110	23
MARGAUX AOP BARON DE BRANE - CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	105	22
PESSAC-LEOGNAN AOP ESPRIT DE CHEVALIER — CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	94	21
SANCERRE AOP DOMAINE MOLLET - L'ANTIQUE - PINOT NOIR	91	20

VINS ROSES

COTES DE PROVENCE AOP MINUTY CUVÉE OR — GRENACHE, CINSULT, ROLLE	94	21
COTES DE PROVENCE AOP MIRAVAL SAINTE VICTOIRE — GRENACHE, SYRAH, CINSULT	85	19

SPIRITUEUX

DÉCOUVERTE RHUMS MARTINIQUE 3 x 2CL

23

VODKAS 5CL

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

RHUMS & TEQUILA 5CL

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
MOUNT GAY XO <i>Barbades</i>	20
PYRAT XO RESERVE <i>Caraïbes</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 5CL

BOMBAY SAPPHIRE	20
 CITADELLE HENDRICK'S	
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 5CL

AMARETTO DiSARONNO	19
BAILEY'S	
 CHARTREUSE VERTE	
 COINTREAU	
 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
100 ANS	27

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 OLOROSO)	37
---	----

THE DISTILLERS EDITION DOUBLE MATURATION

CAOL ILA	23
DALWHINNIE	23
TALISKER	23
OBAN	25

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. *Net prices in Euros. Drink responsibly.*

NOS GOURMANDISES

Les FORMULES

MIDNIGHT A PARIS (2 personnes)

74

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

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

CERCLE DES POETES (3-4 personnes)

155

1 bouteille de Champagne Deutz Brut, Pessac-Leognan ou Montagny 1^{er} Cru, 4 salés ou sucrés au choix parmi les produits situés sur la page suivante.

1 bottle of Champagne Deutz Brut, Pessac-Leognan or Montagny 1er Cru, 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 96

Les 20 grammes avec 1 coupe de champagne Deutz Brut 77

Les 20 grammes 59

 **FOIE GRAS DE CANARD 50g** 22

PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGES (JUSQU'À 21H00) 22

COLD CUTS & CHEESE PLATTER (UNTIL 9 P.M.)

Plaisirs Salés

TARAMA 90g

1 pot 18

2 pots 32

BLANC

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

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 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

8 MINI-MACARONS

18

9 MIGNARDISES GOURMANDES

18

Truffes en chocolat, Pommes d'amour, Nougats Amande-Myrtille-Pistache

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. *Net prices in Euros. Drink responsibly.*



LES THÉS NOIRS — *BLACK TEA*

BREAKFAST TEA

MELANGE DE THES D'INDE ET DU SRI-LANKA

GOLDEN DARJEELING

THE DES HAUTS PLATEAUX HIMALAYENS

BLUE OF LONDON

THE NOIR YUNNAN ET BERGAMOTE

THE DU LOUVRE: COTE COUR

NOTES D'AGRUMES ET MURES SAUVAGES

LES THÉS VERTS — *GREEN TEA*

SENCHA ARIYAKE

THE DE L'ILE DE KYUSHU

GENMAICHA

MELANGE DE BANCHA ET DE RIZ BRUN GRILLE

GRAND JASMIN IMPERIAL

THE DE LA PROVINCE DU ZHEJIANG

THE DU LOUVRE: COTE JARDIN

NOTES DE POMME, PRUNE ET COING

LES ROIBOOS

ROOIBOS DES VAHINES

ROOIBOS, VANILLE, AMANDE ET SOUCI

LES TISANES — *HERBAL TEA*

VERVEINE, CAMOMILLE, MENTHE POIVREE

VERVENA, CAMOMILLE, PEPPER MINT

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	15
CHOCOLAT CHAUD ORANGE, POIRE, FRAMBOISE	15
SUPPLÉMENT CHANTILLY ET MIEL	2



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.