

CHÂTEAU
des Fleurs
PARIS
CHAMPS ÉLYSÉES

• 19 RUE VERNET 75008 PARIS •

POUR LA PETITE HISTOIRE

À l'origine, le Château des Fleurs était un merveilleux jardin, propriété du roi des fêtes parisiennes, Victor Mabile, du célèbre Bal Mabile.

Le décor enchanteur faisait vibrer les nuits de la capitale d'une atmosphère festive, aussi insouciant que raffinée. Sous les guirlandes illuminées, la belle société du XIXe siècle se mêlait aux noctambules de toutes origines dans un joyeux mélange éclectique.

On venait ici célébrer les plaisirs de la vie, danser, s'amuser et trouver l'aventure avec les « lorettes », toujours en quête de cadeaux.

Démonté pour laisser place au développement du quartier, le Château des Fleurs renaît aujourd'hui, comme un clin d'œil à ce Paris d'élégance et de légèreté, pétillant de joie de vivre comme à la Belle Époque. Bienvenue !



*Champs-Élysées VI - Mabile,
Château des Fleurs, Jardin de Paris*



Apéritifs | 5

Vermouths & Bitters | 5

Cocktails à base de spiritueux sans alcool | 6

Cocktails de fruits frais | 6

Cocktails création | 7

Bières & cidre, Champagnes | 8

Vins | 9 à 11

Liqueurs & eaux-de-vie | 12

Spiritueux | 13 à 17

Boissons fraîches, eaux & boissons chaudes | 18 à 19



∞ À PARTAGER ∞

- Saumon fumé d'Ecosse, crème fraîche et blinis | 29
Burrata tomate datterino, basilic, vinaigrette balsamique | 17
Croque truffe noire*, comté | 28
Sélection de fromages, chutney de saison | 17

APÉRITIFS

- Américano du Château 14cl | 16
Liqueur Electric Velvet H.Theoria, Campari,
eau gazeuse, orange fraîche, olive verte
Spritz des Fleurs 16cl | 16
Liqueur de bergamote Italicus, sirop de jasmin,
jus de citron frais, premium tonic water Fever-Tree
Lillet Blanc, Lillet Rosé 6cl | 10
Double Jus & Pickles Apéritif de pomme 23° 6cl | 12
Apéritif naturel de melon Manguin 6cl | 12
Apéritif naturel de fleurs de sureau Maison M 6cl | 12
Apéritif naturel de gentiane Lutèce 6cl | 12
Porto Kopke Fine White 8cl | 8
Porto Kopke 10 ans Tawny 8cl | 12
Pastis parisien Maison Hamelle 3cl | 8
Ricard 3cl | 7

🌿 VERMOUTHS & BITTERS 🌿

- 10 -

- Vermouth blanc Dolin 6cl
Vermouth rouge Dolin 6cl
Vermouth dry Dolin 6cl
Bitter de Chambéry Dolin 6cl
Campari Bitter 6cl
Aperol Aperitivo 6cl

*Tuber Melanosporum.

COCKTAILS À BASE DE SPIRITUEUX

∞ SANS ALCOOL ∞

Field Roses 16cl | 13

Nolow Distillat Botanique n°4, shiso vert, sirop de rose,
jus de citron frais, premium tonic water Fever-Tree

Cherry Blossom 16cl | 13

Djin Passion n°1, jus de citron frais, sirop de verveine,
infusion de thé vert sencha fleur de cerisier sakura



COCKTAILS DE FRUITS FRAIS

- 11 -

Pink Detox 20cl

Fraise, framboise, eau de coco, fleur d'oranger, pomme

Ginger Detox 20cl

Ananas, fruit de la passion, pomme, citron,
gingembre, curcuma



COCKTAILS CRÉATION

Basil Fever 17cl | 18

Vodka Fair, liqueur de concombre Fair, sirop de fleurs de sureau,
jus de citron frais, premium ginger beer Fever-Tree, basilic frais

Exotic Elderflower 10cl | 18

Gin Monkey 47 infusé à la feuille de pandan, liqueur de fleur de sureau,
sirop de noix de coco, jus de citron frais, coriandre fraîche

Tonka Pleasure 15cl | 18

Rhum Brugal 1888 infusé fève tonka et fève de cacao, liqueur de fruits de la passion,
sirop d'amande, jus de citron frais, nectar de pêche de vigne, vanilla bitters

Plum Spirit 10cl | 19

Whisky The Maccallan 12 ans, liqueur de prune Umeshu,
sirop de cerise, jus de citron frais, shiso vert, vegan foamer

Pink Flower 14cl | 23

Vodka Grey Goose infusée à la vanille, liqueur de yuzu, sirop d'hibiscus,
jus de citron frais, champagne Veuve Cliquot Carte Jaune



BIÈRES & CIDRE

La Brasserie Fondamentale 33cl | 9

Pale Ale - blonde (biologique)

Blanche - bière de blé (biologique)

IPA - Indian Pale Ale (biologique)

Cidre Naturel et Biologique - Fils de Pomme 33cl | 9

Le Sauvage



CHAMPAGNES

BLANCS BRUTS

	12cl	75cl
Barons de Rothschild «Concordia»		96
Taittinger «Réserve»		102
Moët & Chandon «Brut Impérial»		104
Ruinart «R»		106
Veuve Clicquot «Carte Jaune»	18	108
Louis Roederer «Collection»		110
Ruinart «Blanc de Blancs»		158

ROSÉS BRUTS

	12cl	75cl
Barons de Rothschild		96
Veuve Clicquot	19	126
Louis Roederer «Millésimé» 2016		118
Ruinart «R»		148

PRESTIGES BRUTS

		75cl
Taittinger «Comtes de Champagne» Blanc de Blancs 2013		248
Veuve Clicquot «La Grande Dame» 2015		266
Dom Ruinart Blanc de Blancs 2013		296
Dom Pérignon 2015		330
Louis Roederer «Cristal» 2013		340



✦ VINS BLANCS ✦

BOURGOGNE AOP	13cl	75cl
Chablis Domaine Angst 2023	14	70
Pernand-Vergelesses Joseph Drouhin 2020		78
Meursault Guy Bocard 2022		90
Puligny-Montrachet Domaine Pascal 2023		118
Saint-Véran Gilles Morat 2023 (vin biologique)		58
Bourgogne Chardonnay Domaine Famille Paquet 2023 (vin biologique)		55
VALLÉE DU RHÔNE AOP		
Saint-Joseph «Emisphere» Domaine Boissonnet 2023 (vin biologique)		68
PROVENCE AOP		
Coteaux d'Aix-en-Provence «Le blanc» Château La Coste 2021 (vin biologique)		46
BORDEAUX AOP		
Sauternes «Lions de Suduiraut» 2 nd vin du Château 2011	10	50
Pessac-Léognan «La Croix de Carbonnieux» 2 nd vin du Château Carbonnieux 2022		60
Bordeaux blanc «Le Merle Blanc de Château Clarke» 2023		64
VALLÉE DE LA LOIRE AOP		
Menetou-Salon Château de Maupas 2023 (vin biologique)		46
Sancerre «Signature» Pascal Jolivet 2023	13	65

VINS ROSÉS

PROVENCE AOP

	13cl	75cl
Coteaux d'Aix-en-Provence Château La Coste 2022 (vin biologique)		48
Côtes de Provence «Whispering Angel» Esclans 2023	10	50
Côtes de Provence Domaine de l'Île 2023 (vin biologique)		55
Corse Figari Clos Canarelli 2022 (vin biologique)		65



VINS ROUGES

BOURGOGNE AOP

	13cl	75cl
Gevrey-Chambertin «10 Climats» Drouhin-Laroze 2021		128
Savigny-Lès-Beaune - Rodolphe Demougeot 2020		76
Santenay «Charmes» Roger Belland 2022		74
Bourgogne - 17 Rubis - Vuillemez 2022	13	60

BEAUJOLAIS AOP

Fleurie Domaine des Marrans 2023		48
Moulin-à-Vent Domaine Lemaître 2021		56
Morgon «Corcelettes» Louis Claude Desvignes 2023 (vin biologique)		58

VALLÉE DU RHÔNE AOP

	13cl	75cl
Saint-Joseph «Les Ribaudes» Domaine Faury 2022	12	60
Crozes-Hermitage «Cuvée L» Domaine Combier 2022 (vin biologique)		50
Châteauneuf-du-Pape «Tradition» Domaine de la Solitude 2021		78

VINS ROUGES

BORDEAUX AOP

Francs Côtes de Bordeaux		34
Château Cru Godard 2020 (vin biologique)		
Montagne Saint-Emilion	II	55
Vieux Château Saint André 2017		
Saint-Emilion Grand Cru «Croix Canon»		90
2017		
Saint-Emilion Grand Cru - Château Chérubin		136
2011		
Pessac-Léognan Les Hauts de Smith		68
2017		
Listrac-Médoc Château Clarke		78
2018		
Margaux «Margaux du Château Margaux»		120
3 ^{ème} vin du Château Margaux 2017		
Château Latour «Pauillac»		138
3 ^{ème} vin du Château 2019		

VALLÉE DE LA LOIRE AOP

Chinon «Les Quinze Sillons»		38
Domaine Jourdan 2023 (vin biologique)		



Pour plus d'informations, demandez à votre Maître d'Hôtel.

AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée.



EAUX DE VIE

- 4 cl -

Eau de vie de Poire Williams Sab's 46° | 16

Pisco La Diablada 43° | 14



LIQUEURS

- 4 cl -

Arran Gold - Cream Liqueur 17° | 12

Dry Curaçao Triple Sec Pierre Ferrand 40° | 12

Amaretto roasted Adriatico 28° | 12

Limoncello des Pouilles Mamma Mia! 24° | 12

Menthe poivrée Nusbaumer 30° | 12

Fleur de sureau St-Germain 20° | 12

Bergamote Italicus 20° | 12

Café Fair 20° | 12

Chartreuse Verte 55° | 14

SPIRITUEUX

- 4 cl -

GINS

Bombay Sapphire - Angleterre 40° | 12
Bombay Citron Pressé - Angleterre 37,5° | 13
Citadelle - France 44° | 13
Anaë - France, Biologique 40° | 14
Christian Drouin Le Gin - France 42° | 14
Sab's Le Gin - France 46° | 15
Monkey 47 - Allemagne 47° | 18



VODKAS

42 Below - Nouvelle-Zélande 40° | 12
Fair Quinoa bio - France 40° | 13
Grey Goose Original - France 40° | 14
Guillotine Ossetra Caviar Petrossian - France 40° | 28



CALVADOS

Sassy «La Fine» AOC 40° | 12
Coquerel XO 40° | 18
Christian Drouin 18 ans Hors d'âge Pays d'Auge 42° | 24

SPIRITUEUX

- 4 cl -

COGNACS

Hennessy Very Special 40° | 14

Martell VSOP 40° | 18

Martell Cordon Bleu 40° | 34



TEQUILA & MEZCAL

Cazadores Blanco - Mexique, Jalisco 40° | 14

Patrón Silver - Mexique, Jalisco 40° | 18

Clase Azul Reposado - Mexique, Jalisco 40° | 36

Mezcal Del Maguey Vida - Mexique, Oaxaca 40° | 16



CACHAÇA

Leblon - Brésil 40° | 14



SPIRITUEUX

- 4 cl -

RHUMS

- Bacardi Carta Oro - Porto Rico 40° | 12
- Planteray Original Dark - Trinité & Tobago 40° | 13
- Planteray XO 20th Anniversary - Barbade 40° | 18
- Appleton 12 ans Rare Cask - Jamaïque 43° | 16
- Neisson Le Rhum par Neisson - Martinique 52,5° | 13
- Neisson Le Rhum Vieux - Martinique 45° | 18
- La Hechicera - Colombie 40° | 16
- Brugal 1888 - République Dominicaine 52,5° | 16
- Brugal Coleccion Visionaria Edicion 2 - République Dominicaine 45° | 22
- Brugal Maestro Reserva - République Dominicaine 40° | 36
- Santa Teresa 1796 - Vénézuëla 40° | 16
- Ron Zacapa Centenario XO - Vénézuëla 40° | 24
- Flor de Caña 18 ans - Nicaragua 40° | 18

∞ ARMAGNACS ∞

- Bas Armagnac Domaine Laballe 12 ans Rich-12 44,2° | 18
- Bas Armagnac Domaine Laballe 21 ans Gold-21 41,6° | 22
- L'Encantada 20 ans 47,2° | 22
- L'Encantada 1982 Domaine Del Cassou 43,3° | 34



SPIRITUEUX

- 4 cl -

WHISKIES

◆• ÉCOSSE •◆

Ballantine's Finest (Blended 40°) | 12

Johnnie Walker Black Label 12ans (Blended 40°) | 14

Aberlour 10 ans Forest reserve (Single Malt, Speyside 40°) | 16

Craigellachie 13 ans (Single Malt, Speyside 46°) | 17

Aberlour A'Bunadh (Single Malt, Speyside 61,5°) | 20

Scapa Skiren (Single Malt Highlands-Orkney 40°) | 20

Dalmore 12 ans (Single Malt, Highlands 40°) | 18

Dalmore Cigar Malt (Single Malt, Highlands 44°) | 26

Dalmore King Alexander III (Single Malt, Highlands 40°) | 49

The Macallan 12 ans Double Cask (Single Malt, Speyside 40°) | 20

The Macallan 15 ans Double Cask (Single Malt, Speyside 43°) | 34

The Macallan 18 ans Double Cask (Single Malt, Speyside 43°) | 72

Glenrothes 18 ans (Single Malt, Speyside 43°) | 40

Lagavulin 16 ans (Single Malt, Islay 43°) | 18

◆• IRLANDE •◆

Jameson (Blended Cork Country 40°) | 12

Redbreast 12 ans (Single Pot Still, Cork Country 40°) | 16

Neit Toffee Dream (Blended 43°) | 22

◆• JAPON •◆

Nikka from the Barrel (Blended 51,4°) | 16

The Yamazaki 12 ans (Single Malt 43°) | 42

SPIRITUEUX

- 4 cl -

WHISKIES

◆◆ FRANCE ◆◆

D'un verre printanier Benjamin Kuentz (Single Malt 46°) | 18

Fin de partie Benjamin Kuentz (Single Malt 46°) | 18

Bellevoie Bleu (Blended 40°) | 14

Bellevoie Blanc (Blended 40°) | 16

Bellevoie Rouge (Blended 40°) | 18

◆◆ ÉTATS-UNIS ◆◆

Buffalo Trace (Kentucky Bourbon 40°) | 12

Angel's Envy Port Cash Finish (Kentucky Bourbon 43,3°) | 20

Sazerac Rye 6 ans (Kentucky Whiskey 45°) | 18

Blanton's Gold Edition (Kentucky Bourbon 51,5°) | 22



AB : Produits issus de l'agriculture biologique dans le respect de la terre & des matières premières.

AOP: Appellation d'Origine Protégée. IGP: Indication Géographique Protégée.

(B) Biodynamie: agriculture biologique autonome & durable, utilisant les plantes et les minéraux afin de soigner les vignes.

(Commerce équitable): produits étiqes et responsables contribuant au développement durable.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

∞ BOISSONS FRAÎCHES ∞

- Thé vert artisanal UMÀ basilic, citron vert (biologique) 25cl | 8
- Thé Rooibos artisanal UMÀ pêche de vigne, cannelle (biologique) 25cl | 8
- Kombucha KOKO framboise, hibiscus (biologique) 33cl | 9
- Kombucha KOKO pêche, fleurs de sureau (biologique) 33cl | 9
- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl | 9
- Limonade artisanale UMÀ citron, citron vert, orange (biologique) 33cl | 9
- Premium Tonic Water Fever-Tree 20cl | 9
- Premium Ginger Beer Fever-Tree 20cl | 9
- Premium Ginger Ale Fever-Tree 20cl | 9



- Jus de fruits et nectars Patrick Font 25cl | 9**
 Pur jus d'Orange AB, Pur Jus de Pomme AB, Pur Jus Tomate Rouge,
 Pur Jus d'Ananas Victoria , Pur Jus de Mandarine de Sicile



EAUX

	33cl	75cl
Eau plate microfiltrée Castalie		5
Eau gazeuse microfiltrée Castalie		5
Perrier	7	



BOISSONS CHAUDES

Expresso Massaya biologique | 6

Décaféiné | 6

Ristretto Expresso Massaya | 6
biologique serré

Noisette | 6

Expresso Massaya biologique,
noisette de mousse de lait

Double Expresso | 8
Massaya biologique

Cappuccino Expresso Massaya | 8
biologique, lait, mousse de lait

Chocolat chaud ANGELINA | 8

Chocolat Viennois | 9

Chocolat chaud ANGELINA, crème fouettée

Café Viennois | 9

Expresso Massaya bio, lait, crème fouettée

Mochaccino Expresso Massaya | 9
biologique, chocolat chaud, mousse de lait



Latte Macchiato | 9

Double Ristretto Massaya biologique, lait, mousse de lait

Latte Macchiato aromatisé | 9

Double Ristretto Massaya bio, lait, mousse de lait, sirop de vanille ou noisette ou caramel

Chaï Latte | 9

Thé Chaï aux épices, sirop d'épices, lait, mousse de lait

Matcha Latte | 9

Thé Matcha, sirop de sucre, lait, mousse de lait

Golden Latte | 9

Curcuma confit, huile de coco, épices, sirop d'agave

Black Latte | 9

Sésame noir, charbon végétal, gingembre frais, touche de poivre noir

Thés & Infusions Eclaire biologiques | 8

Thés verts : Detox & Ligne, Doux Jasmin, Sencha Uchiyama

Thés noirs : French Earl Grey, Happy Darjeeling, Lapsang Souchong

Infusions : Rouge d'Amour (Rooibos), Tisane du Jardin
(verveine menthe), Coco Bissap (coco mangue), Chaï

Toutes nos boissons chaudes peuvent être réalisées à partir de boisson d'avoine Oatly



