



LARMES DE CROCODILE CROCODILE TEARS

EAUX MINÉRALES MINERAL WATER	33cl	50cl	1l
Evian		4,85	6,2
Badoit		4,85	6,2
Perrier	4,4		

SODAS

Coca-Cola / Light / Zéro, Oasis tropical, Fanta orange, Sprite (33cl)	4,9
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum, Red Bull (25cl)	4,5
Finley pamplemousse & orange sanguine ou Ginger ale (20cl)	4,5
Ginger Ale	4,5
Supplément sélection Sirops Monin	0,5

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI GRANINI FRUIT JUICE AND NECTARS

Jus de tomate, orange ou pomme (25cl)	5,3
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise, abricot (25cl)	5,3
Jus d'orange frais pressé (20cl)	6,2

APÉRIKIDS : L'APÉRO DES PRESQUE GRANDS ! 5 APERIKIDS : ONLY FOR CHILDREN !

BIEN AU CHAUD KEEP WARM



BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

Café Nespresso	
Espresso	3,6
Double espresso	5,9
Café crème	4
Cappucino, latte macchiato, flat white, Café tiramisu onctueux, macchiato glacé à la vanille	5,9 7
Thés Kusmi Tea	4
Thé vert Sencha	
Thé English Breakfast	
Détox : Maté, thé vert et citronnelle	
Boost : Maté, thé vert et épices	
Prince Vladimir : Thés noirs, agrumes, vanille et épices	
Thé vert à la menthe Nanah : Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah	
Label impérial : Thé vert, orange et cannelle	
Infusions Kusmi Tea 	4
Camomille	
Aquarosa : Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits, plantes	
Lattés	4
Matcha	
Chocolat Commerce Equitable Monbana 	



ELIXIRS

COGNAC - 4cl	
Hennessy XO	16
Hennessy Fine de Cognac VSOP	13
ARMAGNAC - 4cl	
Château de Laubade VSOP	13
Château de Laubade Hors d'Âge	16
CALVADOS - 4cl	
Drouin	13
EAUX DE VIE - 4cl	
Poire Williams ou Mirabelle Cartron	14
LIQUEURS - 4cl	12
Malibu coco	
Bailey's	
Cointreau	
Get 27	
Get 31	



RÉGALEZ VOUS AUSSI SUR ...

N



Prix nets (PR).
Net prices (PR).

Tous nos prix sont en euros et TTC.
Prices in euros incl. tax.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse can be dangerous to your health - drink responsibly.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.



Produits issus de l'agriculture biologique.
Products from organic farming.



Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables.
Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.
We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.
Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

 BRIGADE
x AMOUR x

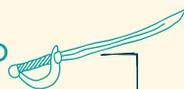
Novotel Paris Centre Tour Eiffel

 PEFC 10-31-1960 Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC. We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper.



BAR & COCKTAILS

A L'ABORDAGE ! ALL ABOARD



CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Tsarine Premium Brut	9		50
Taittinger Brut Réserve	13	38	62
Taittinger Brut Millésimé			72
Taittinger brut prestige rosé	14		68

APÉRITIFS

Ricard (2cl)	6
Pastis 51 (2cl)	6
Martini Bianco ou Rosso (6cl)	7
Campari (6cl)	7

VINS D'APÉRITIFS DRINKS

Porto rouge Sandeman Ruby (6cl)	7
Kir au Bourgogne blanc (12,5cl) avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise	6,5
Kir royal au Champagne Tsarine Premium Brut (12,5cl) avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise	10

BIÈRES BEERS

Bière pression	25cl	50cl
Heineken	5,5	9

Bières bouteilles

Ciney blonde - douce & équilibrée (33cl)	8
Ciney brune - amertume, caramel & fruits (33cl)	8
Hapkin blonde - riche & de caractère (33cl)	8,5
Launitas IPA - amère aux notes d'agrumes (35,5cl)	8,5
Mort Subite Kriek - cerise associée à l'acidulé du lambic (33cl)	8,5
Buckler (25cl)	5,5
Grimbergen blanche - agrumes & notes d'épices (33cl)	8
Grimbergen ambrée - amère & sucrée (33cl)	8
Kronenbourg 1664 blonde (33cl)	7
Desperados - arômes de tequila & d'agrumes (33cl)	7,5
La parisienne blonde (33cl)	6
La parisienne brune (33cl)	6
La parisienne IPA le TITI (33cl)	8
La parisienne rousse (33cl)	8

CIDRE CIDER

Cidre "Sassy" (33cl)	6
----------------------	---

ALCOOLS



Rhum vieux Noire Dillon	12
Rhum Bacardi	12
Rhum Havana Club 3ans	12
Rhum Havana Club Ron	14
Vodka grey Goose	12
Vodka Wyborowa	12
Vodka Absolut	12
Tequila Sauza	12
Gin Gibson	12
Cachaça Sagatiba	10

WHISKIES

William Lawson	10
Chivas 12 ans	12
J&B Rare	10
Aberlour 10 ans	12
Oban 14 ans	12
Talisker 10 ans	14
Lagavulin 16 ans	14
Jack Daniel's	14
Jameson	14

DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU JOUR !

ASK FOR OUR DAILY COCKTAIL

COCKTAILS

- 12 -

Mojito

La vie en rose

floral & pétillant

Prosecco, citron vert, fraise, fleur de sureau, soda

Suze julep

frais & charmant

Suze, mangue, angostura, menthe

Cancha

puissant & boisé

Rhum, citron vert, miel, eau gazeuse

Ginto concombre

pétillant & douce amertume

Gin, tonic, concombre

Veggie mule

herbacé & végétal

Vodka, aneth, carotte, citron, Finley Ginger Ale

Passion tiki

fruité & exotique

Rhum, liqueur de triple sec, ananas, fruits de la passion, orgeat

Herbal cooler

végétal & anisé

Absinthe, thym, citron, concombre

DEMANDEZ NOUS LES CLASSIQUES !

MOCKTAILS

- 10 -

Limonade maison

rafraichissant

Thé glacé maison

désaltérant

Superjus

vitaminé & doux

Carotte, citron, jus d'orange frais

Fresh herbal

végétal & sain

Citron, concombre, thym, eau gazeuse

Raspberry in art

gourmand & épicé

Framboise, citron, Finley Ginger Ale

Les cocktails et les mocktails sont préparés avec les sirops Monin.
Cocktails and mocktails are made with Monin syrups.

MILLÉSIMÉ VINTAGE YEAR



LES VINS BLANCS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Val de Loire			24
<i>Saint-Pourcain « Réserve Spéciale de la Cave » 2018</i>			
Bourgogne			35
<i>Macon Villages « Domaine Azenay » 2017</i>			
Bourgogne	9	24	42
<i>Chablis « J.Moreau & Fils Réserve » 2017</i>			

LES VINS ROSÉS AOP

	15cl	75cl
Vallée du Rhône		23
<i>Luberon « Marrejon Classique » 2018</i>		
Provence	7	29
<i>Coteaux D'Aix En Provence</i>		
<i>« Domaine de la Cadenière » 2018</i>		

Provence

M de Minuty 2018

LES VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Val de Loire	5,5	14	24
<i>Chinon « Les Terroirs Rabelaisiens » 2017</i>			
Beaujolais	7	28	
<i>Brouilly « Chapelle de Venenge » 2017</i>			
Bordeaux			39
<i>Lussac-Saint-Emilion « Château Lyonnat » 2014</i>			
Vallée du Rhône			26
<i>Côtes-du-Rhône-Villages, Plan De Dieu « Cuvée Cjvt » 2017</i>			

faim

CÔTÉ SALÉ SAVOURY FOOD

Salade Caesar	16
<i>Poulet, tomates, œuf, bacon</i>	
<i>Caesar salad, chicken, tomato, eggs, bacon</i>	
Burrata crémeuse, tomates basilic	8,5
Entrecôte irlandaise fumée,	23
<i>Purée de pommes de terre au beurre de baratte</i>	
Brochettes de poulet Samui, haricots verts persillés	15
<i>Sauce au curry vert, citron vert, coriandre fraîche, houmous</i>	
<i>Chicken skewers Samui-style, green curry, humus, lime, coriander</i>	
Dos de Cabillaud rôti au chorizo	18
<i>Légumes safranés, jus de moules</i>	
<i>Roast Cod with Chorizo, vegetables with saffron Mussel Juice</i>	
Rigatoni à l'italienne	14
<i>Pesto verde tomates cerises, aubergines</i>	
Rigatoni bolognaise	14
Pizza margarita	15
Pizza 4 fromages	16
Pizza jambon sec	16
Club sandwich poulet	15,5
Sélection de fromages AOP à partager	14
<i>Cheese to share</i>	
COTÉ SUCRÉ SWEET SIDE	
Mousse au chocolat noir-crispy praliné	6,5
Crème Catalane	6
Salade de fruits	6