



# The View

**BAR PANORAMIQUE**

— by Carlton —

# UN BAR À COCKTAIL UNIQUE

Cocktails iconiques sur mesure, ambiance chaleureuse et tamisée, personnel souriant et avenant, c'est dans cette atmosphère de boudoir par excellence que vous pourrez venir savourer un instant intime et inoubliable, et ce, face à l'Opéra et la Vieille Bourse.

La carte de cocktails est proposée par nos barman et nos mixologues. Ils se feront un plaisir de réaliser un cocktail personnalisé qui épousera chacun de vos souhaits et vous procurera les émotions attendues pour une dégustation unique et intemporelle.

## **Préparez vos propres cocktails lors de nos ateliers de Mixologie !**

Teambuilding, EVJF, anniversaire, ou sortie entre amis... venez apprendre à marier les saveurs dans vos cocktails dans une ambiance conviviale et détendue !

Suivez un cours sur le monde du bar, des spiritueux et de la création de cocktails, puis préparez deux cocktails classiques by The View et un cocktail surprise/sur-mesure.

- Durée : 2 heures
- Coût : 59 € / personne
- De 5 à 14 personnes

Des créneaux sont ouverts chaque premier samedi du mois pour les inscriptions individuelles ou les groupes de moins de 5 personnes.

## **POUR RÉSERVER UN ATELIER MIXOLOGIE :**



# COCKTAILS SIGNATURE

Sans alcool - 12€

## **-JARDIN DETOX-**

Lyre's Gin sans alcool / Jus de Poire / Sirop de Jasmin / Ginger Beer Artisan Tonic

## **-AMARETTI SOUR-**

Lyre's Amaretti / Citron Vert / Sirop de Vanille / Blanc d'Oeuf ou Aqua-Faba

## **-LYRE'S SPRITZ-**

Lyre's Italian Spritz sans alcool / Prosecco sans alcool / Eau Pétillante

## **-CH'TI ZÉRO-**

Nolow n°4 (Gin sans alcool) / Purée de Rhubarbe / Jus de Citron Vert / Jus de Fraise / Orange sec Lyre's

## **-HANA-**

Nolow n°7 (Gin sans alcool infusé Gingembre) / Sirop de fleur de Sureau & Violette / Jus de Citron Vert / Tonic / Hibiscus

---

# COCKTAILS CLASSIQUES - 12€

**Nous faisons tous les cocktails classiques que vous connaissez, n'hésitez pas à solliciter un de nos barman.**

Mojito, Spritz, Cuba libre, Gin fizz, Cosmopolitain, Margarita, Espresso martini, Sex on the Beach, Tequila Sunrise, Sour, Old Fashioned, Pina colada, Mule, Américano, Daiquiri, Bloody Mary, Caipirinha, Négroni, Dark and Stromy, Collin's, etc.

Pornstar Martini **16€**

Cocktails Royal (avec champagne Taittinger) **16€**

---

# COCKTAILS CLASSIQUES

Sans Alcool - 10€

**Nos barman peuvent faire tous les cocktails classiques en version sans alcool.**

Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Virgin Sex On The Beach, Virgin Cosmopolitain, etc.

---

# SUR MESURE

Sans Alcool - 12€

Avec Alcool - 16€

# COCKTAILS

## Signature

### LE BRIOCHÉ 16€



- Cognac au Foie Gras maison
- Sirop de brioche maison
- Crème de figue



### TONIC GLITTER 15€

- Gin Nouaison
- Liqueur Parfait Amour
- Citron Vert
- Sirop de Mûre
- Tonic fleur de cerisier



### WINTER'S WINE 15€

- Calvados C. Drouin VSOP
- Vin rouge
- Tranche d'Orange
- Sirop de Thé Chaï
- Citron vert
- Cannelle



### ESPRESSO BY E&M 14€

- Rhum Blanc Ergaster
- Liqueur Espresso Clarifiée
- Sirop de Chocolat Blanc
- Espresso



### THE VIEW 14€

Cocktail Signature *The View.*

### LE VIENNOIS 15€



- Liqueur Amaretto
- Bitter Chocolat
- Jus de Poire
- Chantilly au Whisky maison

### MERRY CALAMANSI 14€



- Vodka Renaissance
- Délice de caramel
- Sirop de cerise
- Purée de yuzu
- Jus de calamansi

### VELOUTÉ D'HIVER 15€



- Mezcal
- Crème de figue
- Cordial de poivre
- Sirop de citrouille épice
- Jus de carotte



### LE DÉCOUVERTE 14€

Au jour le jour, en fonction de l'humeur de notre Barman.

### LE SUR-MESURE 16€

En fonction de vos envies, notre Barman réalise votre cocktail.



# NOTRE SÉLECTION DE RHUMS

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

---

**Anne Bonny .....** ..... 12€

Les saveurs de Caramel, de Cannelle et de Vanille s'épanouissent en une touche de pain d'épices, laissant place à une finale persistante subtilement épurée.

**Havana 7 ans .....** ..... 10€

Notes raffinées de Cacao chaud, de Vanille, de Canne à sucre, de Marron et de Fruits tropicaux, rehaussées par des accents boisés et épicés.

**Zacapa Solera 23 .....** ..... 18€

Notes de Miel, Caramel, Chêne épice et de saveurs de Fruits secs.

**Plantation Pineapple .....** ..... 16€

Notes peu sucrées, Ananas et Vanille.

**Planteray XO .....** ..... 20€

Notes de Coco grillée, Orange, de Canne à sucre et de Vanille.

**Ron Millonario Solera 15 .....** ..... 16€

Touche de Vanille, boisé en provenance du Pérou.

**Ron Matusalem Solera 15 .....** ..... 16€

Fût Français, Boisé et sec.

**Rum Kraken Spiced .....** ..... 10€

Rhum de Trinidad & Tobago, aux notes de Caramel et à la saveur épicee.

**Rhum Ferroni Brut de Fût .....** ..... 16€

Rhum de 6 ans d'âge, vieillit en France à Marseille, révélant des notes de caramel, de pain d'épice, de chocolat, poire et mirabelle.

**N'hésitez pas à solliciter l'expertise de nos barman ou à découvrir directement nos références élégamment sélectionnées dans notre Bar.**

# NOTRE SÉLECTION DE GIN

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL ACCOMPAGNÉ DE TONIC

---

**Hendrick's Classic / Oasium / Grand Cabaret .....** 14€

**Classic** : Genièvre, Rose, Concombre, narcisse & fleur de Sureau.

**Oasium** : Melon, Concombre, de fleurs blanches et une touche d'agrumes et d'herbes

**Grand Cabaret** : Orange douce, de Pêche, Citron, Miel et d'Abricot.

**Nordes .....** 14€

Notes douces et élégantes, très fraîches et délicates; notes de fleurs, d'agrumes et de Genièvre.

**G Vine Classique .....** 14€

Notes florales, épicees, arômes délicats de Cardamome et de Gingembre, rond et herbacé.

**Monkey 47 .....** 18€

Gin avec une prédominance de Citron vert, Citron, Orange, et sont accompagnés d'épices tel que le poivre de Sichuan et la cannelle.

**Tanquerai 10 .....** 16€

Notes d'agrumes et présence subtile de Baies de Genièvre, relevées par d'authentiques notes de Camomille.

**Ki No Bi - Kyoto Dry Gin .....** 18€

Gin à base de Riz, aux notes de Yuzu, de poivre de sansho et de thé Gyokuro.

**Etsu Classique / Pacific Ocean / Double Orange .....** 14€

**Classique** : Etsu signifiant Plaisir, il dévoilera des notes de Yuzu, de Poivre blanc et de Réglisse.

**Pacific Ocean** : Aux notes de Réglisse, d'écorces d'Orange amère et d'un côté Iodé salin, car macéré avec l'eau de mer du Japon.

**Double Orange** : Large prédominance d'Orange amère, y sera ajouté de la Coriandre et de l'angélique.

**Juillet Anisé .....** 10€

Quadruple anisé Maison Ferroni.

**La Note Sauvage .....** 16€

Gin français, Bio, Notes boisées et de Framboise des Bois.

**Citadelle .....** 15€

Gin français, prédominance de baies de Genièvre, aux notes botaniques et d'agrumes.

**Le Gin by Christian Drouin .....** 16€

Gin français Normand aux notes de pommes et cidre, imaginé dans la distillerie de Calvados “Christian Drouin”.

# NOTRE SÉLECTION DE WHISKIES

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

## WHISKY ECOSSAIS

**Macallan 12ans** ..... 25€

**Single Malt** - Notes de Miel, Vanille et épices douces.

**Lagavulin 16ans** ..... 18€

**Single Malt** - Très tourbé et iodé, Réglisse.

**Oban 14 ans** ..... 18€

**Single Malt** - Note de pain grillé voir, de brèves notes de bacon avec un petit côté iodé et salin aux arômes de figues.

**Aberlour Casg Annamh** ..... 14€

**Single Malt** - Fruité d'Orange acidulé de Cerises confites et Raisins secs, avec une note de Gingembre.

**Bruichladdich** ..... 18€

**Single Malt** - Whisky Tourbé aux notes salines et florales entre lavande, bleuet et violette.

**Monkey Shoulder** ..... 10€

**Blended Malt** - Whisky aux notes de Miel, Caramel et Céréalier.

**Glenfiddich 12 ans** ..... 14€

**Single Malt** - Issu d'une triple maturation, et vieillit 12 ans en fût, lui conférant des notes douces de vanille et céréalières.

## WHISKEY USA

**Four Roses** ..... 11€

**Bourbon** - Notes de fruits confiturés, sirop d'érable.

**Bulleit Bourbon 10 ans / Rye** ..... 14€

**Bourbon** - Le Rye sera fait de Seigle et sera donc plus céréalier.

# NOTRE SÉLECTION DE WHISKIES

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

---

## WHISKY FRANÇAIS

**Welche's Whisky .....** 14€

**Single Malt** -Whisky de caractère, vieillit en ex-fût de Sauternes lui apportant des notes douces, de vanilles, sucrées et vineux.

**Arlett .....** 15€

**Single Malt** - Fruité, vanillé et légèrement iodé.

---

## WHISKY JAPONAIS

**Nikka From The Barrel .....** 18€

**Blended** - Whisky Brut de Fût, aux notes puissantes, aux arômes de Vanille.

**Nikka Coffey .....** 12€

**Single Grain** - Notes exotiques fruitées et originales, issues d'un seul grain de Maïs.

**Togouchi .....** 10€

**Blended** - Notes très douces et saveurs de Noix de Coco et fruits exotiques.

**Akashi .....** 10€

**Blended** - Senteurs de sherry, de Vanille et de Camomille.

**Fuyu .....** 16€

**Blended** - Fumé avec des notes de Noix de Coco et de Caramel.

**Hinotori x Goldorak .....** 18€

**Blended** - Crée pour l'anniversaire de Goldorak, l'Hinotori fera ressentir des notes légèrement fumées, assez sèches et céréalières.

# NOTRE SÉLECTION DE DIGESTIFS PRESTIGES

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

---

**Lachanenche Limoncello Bio .....** 12€

Distillerie artisanale 100% française.

**Lachanenche Menthe Bio .....** 12€

Distillerie artisanale 100% française.

**Chartreuse Verte Vep .....** 39€

54% vol Chartreuse verte avec un Vieillissement Exceptionnellement Prolongé en fût de chartreuse.

**Calvados C. Drouin VSOP .....** 11€

Calvados du pays d'auge appellation contrôlée.

**Eau de vie Reserve de Famille Vieille Prune .....** 15€

**Eau de vie Reserve de Famille Mirabelle d'alsace .....** 15€

**Martell Cognac VSOP .....** 15€

**ABK6 Cognac XO .....** 20€

**Laubade Armagnac XO Hors d'âge N°5 .....** 20€

**Laubade Armagnac Millésime 1991 .....** 15€

# NOTRE SÉLECTION DE VINS

## VINS ROUGES

12cl/75cl

**Cuvée Carlton** ..... 6€/29€

Merlot

**Châteauneuf-du-pape** ..... 14€/75€

AOP - Vallée du Rhône - 2022- Grenache, Mourvèdre & Syrah

**Amy** ..... 9€/40€

Pays d'Oc - 2021 - Grenache & Syrah

**Lalande-Labatut** ..... 9€/40€

AOP - Bordeaux - 2022 - 70% Merlot & 30% Cabernet Sauvignon

## VINS BLANCS

12cl/75cl

**Cuvée Carlton** ..... 6€/29€

Viognier

**Lalande-Labatut** ..... 6€/29€

AOP - Bordeaux - 2021 - 45% Sauvignon blanc, 40% Sauvignon gris,  
10% Semillion & 5% Muscadelle.

**Suzy** ..... 9€/40€

Pays d'Oc - 2022 - Chardonnay

## VIN BLANC MOELLEUX

12cl/75cl

**Côteaux du Layon - Domaine Neuville** ..... 9€/38€

AOP - Loire - 2023 - Chenin Blanc

## VIN ROSÉ

12cl/75cl

**Minuty** ..... 9€/40€

AOP - Côtes de Provence - 2024 - Grenache 60%, Syrah 20%, Cinsault 15%,  
Tibouren 5%

# NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

## TAITTINGER

<b>La Coupe Brut - 12cl .....</b>	<b>14€</b>
<b>La Coupe Rosé - 12cl .....</b>	<b>15€</b>
<b>La Bouteille Brut - 75cl .....</b>	<b>75€</b>
<b>La Bouteille Rosé - 75cl .....</b>	<b>85€</b>
<b>Le magnum Brut - 1.5l .....</b>	<b>130€</b>
<b>Blanc de blanc - Compte de Champagne - 75cl .....</b>	<b>180€</b>

## “CHAMPAGNE” DES HAUTS-DE-FRANCE - DOMAINE DES JEUNES BOIS - TRINITÉ

<b>La Bouteille - 75cl .....</b>	<b>65€</b>
----------------------------------	------------

## AOC - CHAMPAGNE DELPHINE REVILLON BLANC DE BLANC - PRESTIGE

<b>La Bouteille - 75cl .....</b>	<b>150€</b>
----------------------------------	-------------

## BIÈRES

Bouteille - The View IPA 6° 33 CL .....	7€
Bouteille - Anosteke Blonde 7,5° 33CL .....	7€
Bière pression - Triple Karmeliet 8,4° 25CL .....	5€
Bière pression - Triple Karmeliet 8,4° 50CL .....	9€

## **SOFT DRINKS**

**Vittel** - 25cl ..... 3.5€

**Perrier** - 33cl ..... 5€

**Coca-Cola, Coca Zéro** - 33cl ..... 5€

**Fuzetea** - 25cl ..... 5€

**Pur Jus de Fruit et Nectar Emile Vergeois** - 25cl ..... 7€

*Fabrication en France 100% artisanale.*

*Abicot, Raisin, Fruit de la Passion, Mangue, Tomate, Pomme, Poire, Fraise, Orange.*

**Red Bull** ..... 9€

*Regular*

## **BOISSONS CHAUDES**

Nespresso Ristretto ..... 2.5€

Nespresso Expresso ..... 3.5€

Nespresso Lungo ..... 4€

Cappuccino ..... 6€

Thé Damman au Choix ..... 6€

Irish Coffee ..... 12€

*( French, Jamaican, Russian, Normandian, Italian, British, Baileys, Mexican, etc )*

# A L'UNITE



SÉLECTIONS GOURMANDES FOOD

Tortillas croquantes



**Tyrokafteri - 8€**

*Assortiment de gressins*

**Tzatziki - 8€**

*Assortiment de gressins*

**Assiette de Boeuf Séché - 15€**

**Assiette de Foie Gras - 20€**

*Servie avec du pain grillé et sa confiture*

**Assiette de Saumon - 20€**

*Servie avec du pain grillé et citron*

## LES PLANCHES

**La Planche Végétarienne - 21€**

Tzatziki, Guacamole, Sauce Crème Fraîche & Ciboulette, Olives Noires, Assortiment de Légumes, Tyrokafteri

**Sélection de fromages - 22€**

Assortiment de 5 fromages différents By Philippe Olivier

**La Planche Ibérique - 24€**

Schiacciata Piccante, jambon serrano, mortadelle à la truffe, saucisson mignon, Terrine Chemynoise

**La Planche Tapas - 25€**

Mozzarella Sticks, Tenders de Poulet, Oignons Rings, Chili Cheese, Cromesquis de Poissons Créoles

**La Planche Mixte - 27€**

Schiacciata Piccante, jambon serrano, mortadelle à la truffe, saucisson mignon, Terrine Chemynoise et notre sélection de fromages by Philippe Olivier

**UNE QUESTION ?**

**NOS MIXOLOGUES SONT À  
VOTRE DISPOSITION POUR VOUS  
CONSEILLER ET RÉPONDRE À  
TOUTES VOS INTERROGATIONS.**



**LAISSEZ-NOUS  
VOTRE AVIS**

