

LA COQUILLE D'OR

*Inspiré par le motif emblématique du XVI^e siècle
qui orne l'un des angles de l'immeuble, La Coquille d'or s'impose
comme le nouveau rendez-vous privilégié du quartier
Saint-Honoré. Aussi discret (une lanterne indique son entrée depuis
l'extérieur) que festif, ce bar à cocktails condense l'esprit chaleureux
de Château Voltaire dans une carte mixologique de premier ordre
à destination d'une clientèle parisienne et voyageuse.*

LA COQUILLE D'OR

LES COCKTAILS SIGNATURES

VOLTAIRE 25€

Gin, Citron brûlé, Bergamote, Citron noir, Citron jaune
Gin, Burnt lemon, Bergamot, Black lime, Lemon

KOJI 26€

Mujen Shochu, Shiso, Pin, Raisin blanc, Verjus
Mujen Shochu, Shiso leaves, Pine, White grapes, Verjus

TAPIS ROUGE 25€

Vodka, Rhubarbe, Basilic, Sureau noir, Lait clarifié
Vodka, Rhubarb, Basil, Black elderberry, Clarified milk

UMESHU HIGHBALL 25€

Umeshu, Whisky, Feuilles de figuier, Cardamome verte, Eau pétillante
Umeshu, Whisky, Fig leaves, Green cardamom, Soda water

TUILERIES 25€

Vin blanc, Framboise, Bitter, Fleur de sureau, Noix, Saugé
White wine, Raspberry, Bitter, Elderflower, Walnut, Sage

PISTACCHIO 26€

Eau de vie de poire, Pistache, Thé vert, Citron jaune
Pear eau-de-vie, Pistachio, Green tea, Lemon

* * *

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / *Alcohol abuse is harmful to your health, drink responsibly* / Prix nets en Euros, taxes et service compris / *Net prices in Euros*
Les chèques ne sont pas acceptés / *Cheques are not accepted*

LES COCKTAILS CLASSIQUES

BELLINI * Champagne, Pêche de vigne <i>Champagne, Vineyard peach</i>	23€
DRY MARTINI * Vodka ou Gin, Vermouth dry, dirty ou non <i>Vodka or Gin, Dry vermouth, dirty or not</i>	23€
MARGARITA * Tequila (ou Mezcal +1€), Triple sec, Citron vert <i>Tequila (or Mezcal +1€), Triple sec, Lime</i>	23€
NEGRONI * Gin (ou Mezcal +1€), Bitter, Vermouth rouge, Pedro ximénez <i>Gin (or Mezcal +1€), Bitter, Red vermouth, Pedro ximénez</i>	23€
COCKTAIL CLASSIQUE	23€

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

VOLTAIRE SANS ALCOOL * Citron noir, Citron jaune, Bergamote, Eau pétillante <i>Black lime, Lemon, Bergamote, Sparkling water</i>	18€
SPRITZ SANS ALCOOL * Iessi Frizzante, Feuilles de figuier, Géranium <i>Iessi Frizzante, Fig leaves, Geranium</i>	20€

LA COQUILLE D'OR

SNACKING (de 17h00 à 22h30)

FRITES CHÂTEAU VOLTAIRE ✓ <i>Château Voltaire French Fries</i>	11€
MINI-CROQUES MONSIEUR 6 pièces	18€
RAVIOLIS JAPONAIS AUX LÉGUMES 5 pièces <i>Japanese Vegetable Raviolis 5 pieces</i>	22€
DIM SUM AUX CREVETTES 5 pièces <i>Shrimp dim sum 5 pieces</i>	22€
CARPACCIO DE BAR, HUILE D'OLIVE & CITRON <i>Sea bass carpaccio, olive oil & lemon</i>	29€
LE CÉLÈBRE FOIE GRAS DU BAR "LA CROIX-ROUGE" <i>The famous foie gras from the bar "La Croix-Rouge"</i>	54€
CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE, KAVIARI 20g <i>Prestige Oscietra Caviar, Kaviari 20g</i>	120€
MINI-SANDWICHES DU CHÂTEAU VOLTAIRE <i>Pain de mie & mayonnaise 1 pièce / Sandwich bread & mayo 1 piece</i>	
CONCOMBRE <i>Cucumber</i>	4€
TOMATE <i>Tomato</i>	4€
OEUF <i>Egg</i>	4€
JAMBON DE PARIS <i>Ham</i>	5€
POULET & CIBOULETTE <i>Chicken & chives</i>	5€
CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE, KAVIARI <i>Prestige Oscietra Caviar, Kaviari</i>	65€

* * *

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / *Alcohol abuse is harmful to your health, drink responsibly* / Prix nets en Euros, taxes et service compris / *Net prices in Euros*
Les chèques ne sont pas acceptés / *Cheques are not accepted*

VINS AU VERRE

LES BLANCS 12cl

SANCERRE * 2024 * DOMAINE FLEURIET & FILS (BIO)	16€
RIESLING * «EXPRESSION» * 2024 * DOMAINE AGAPÉ (BIO).....	18€
MERCUREY * 2023 * CHÂTEAU DE CHAMIREY	18€
CHABLIS * 1ER CRU * 2024 * DOMAINE DE OLIVEIRA LECESTRE	20€
POUILLY FUMÉ * 2024 * DOMAINES BARON PATRICK DE LADOUCETTE	20€

LES ROUGES 12cl

SANCERRE * 2023 * DOMAINE FLEURIET & FILS (BIO)	16€
CROZES HERMITAGE * 2024 * DOMAINE YANN CHAVE	16€
BORDEAUX * CLARENDELLE * 2018 * DOMAINE CLARENCE DILLON..	16€
MERCUREY * 2023 * CHÂTEAU DE CHAMIREY	18€
SAINTE-ÉMILION * GRAND CRU * 2019 * CHÂTEAU VIEUX GRAND FAURIE	20€

LE ROSÉ 12cl

CÔTES DE PROVENCE * «WHISPERING ANGEL» * 2025 * CHÂTEAU D'ESCLANS	18€
--	-----

LES CHAMPAGNES 12cl

CHARLES HEIDSIECK * BRUT RÉSERVE	25€
CHARLES HEIDSIECK * BRUT ROSÉ	30€

APÉRITIFS SANS ALCOOL

DOUZE * PÉTILLANT POIRE & ANIS * FRANCE	11€
DOUZE * PÉTILLANT ABRICOT & ZAAATAR * FRANCE	11€
IESSI FRIZZANTE * BITTER PÉTILLANT * ITALIE	11€

APÉRITIFS

LES AMERS 7cl

SALERS * GENTIANE * <i>France</i> 16%	14€
DOLIN * BITTER * <i>France</i> 16%	14€
NARDINI * AMARO * <i>Italie</i> 29%	16€

LES VERMOUTH ET QUINQUINA 7cl

VERMOUTH ROUGE * VALDESPINO * <i>Espagne</i> 15%	16€
VERMOUTH BLANC * LA QUINTINYE * <i>France</i> 16%	16€
VERMOUTH EXTRA DRY * LA QUINTINYE * <i>France</i> 17%	16€
KINA L'AERO D'OR * QUINQUINA * <i>Suisse</i> 18%	18€

LES ANISÉS 4cl

PASTIS DES CREISSAUDS * <i>France</i> 45%	16€
FRANÇOIS GUY * ABSINTHE DE PONTARLIER IGP * <i>France</i> 45%..	18€

LES PORTOS 7cl

KOPKE * 10 ANS TAWNY * <i>Portugal</i> 20%.....	18€
QUINTA DO VESUVIO * 2017 * <i>Portugal</i> 20%.....	22€

LES XÉRÈS 7cl

PEDRO XIMENEZ * VALDESPINO EL CANDADO * <i>Espagne</i> 17%.....	18€
OLOROSO * <i>Espagne</i> 20%.....	18€

MEZCAL 5cl

ROSALUNA * <i>Mexique</i> 40%.....	22€
RAMO DE ROSAS * <i>Mexique</i> 42%.....	22€

CACHAÇA 5cl

GAYA * JEQUITIBA * <i>Brésil</i> 39%.....	18€
---	-----

PISCO 5cl

1615 * PURO QUEBRANTA * <i>Pérou</i> 42%.....	18€
---	-----

TEQUILA 5cl

MIJENTA * BLANCO * <i>Mexique</i> 40%	23€
CASAMIGOS * BLANCO * <i>Mexique</i> 40%	23€
MIJENTA * REPOSADO * <i>Mexique</i> 40%	26€
CASA DRAGONES * BLANCO * <i>Mexique</i> 40%	27€
HERRADURA * REPOSADO * <i>Mexique</i> 40%	28€
KOMOS * REPOSADO ROSA * <i>Mexique</i> 40%	43€
CLASE AZUL * REPOSADO * <i>Mexique</i> 40%	49€

GIN 5cl

L'ALAMBIC PARISIEN DRY GIN * <i>France</i> 43,6%	20€
MARE CAPRI * <i>Espagne</i> 42,7%	20€
MADLORD * <i>France</i> 47%	20€
TANQUERAY TEN * <i>Écosse</i> 47,3%	22€
44°N * <i>France</i> 44%	22€
MONKEY 47 * <i>Allemagne</i> 47%	23€

VODKA 5cl

BELUGA NOBLE * <i>Monténégro</i> 40%	20€
GREY GOOSE * <i>France</i> 40%	20€
TITO'S * HANDMADE * <i>États-Unis</i> 40%	22€

RHUM 5cl

FOURSQUARE * SPICED * <i>Barbade</i> 37,5%	19€
CLAIRIN VAVAL * 2022 * <i>Haïti</i> 53,3%	21€
FLOR DE CAÑA * 12 ANS * <i>Nicaragua</i> 40%	21€
BRUGAL * 1888 * <i>République Dominicaine</i> 40%	21€
FOURSQUARE * VINTAGE 2012 * <i>Barbade</i> 60%	24€
NEISSON * LE RHUM BIO * <i>Martinique</i> 52,5%	24€

WHISKY 5cl

FRANCE

MICHEL COUVREUR * CAP A PIE 45%	20€
BENJAMIN KUENTZ * D'UN VERT PRINTANIER 45%.....	26€
MICHEL COUVREUR *	
BLOSSOMING AULD SHERRIED SINGLE MALT 45%	36€

ÉCOSSE

SCARABUS * SINGLE MALT TOURBÉ <i>Islay</i> 46%.....	20€
MILTONDUFF * 8 ANS <i>Speyside</i> 46%.....	22€
THE MACALLAN DOUBLE CASK * 12 ANS <i>Highland</i> 40%.....	28€
HIGHLAND PARK * BETWEEN YOU AND I * 16 ANS <i>Orkney</i> 48%...	30€
THE GLENROTHES SINGLE MALT* 18 ANS <i>Speyside</i> 43%.....	32€
THE MACALLAN DOUBLE CASK * 18 ANS <i>Highland</i> 43%.....	59€

IRLANDE

METHOD & MADNESS SINGLE GRAIN 46%.....	22€
--	-----

AMÉRIQUE DU NORD

SONOMA * CALIFORNIA BOURBON 46%.....	22€
SONOMA * CALIFORNIA RYE 46,5%	24€

JAPON

NIKKA * SINGLE MALT MIYAGIKYO 45%.....	28€
HIBIKI * JAPANESE HARMONY 43%.....	32€

ARMAGNAC ET BAS ARMAGNAC 5cl

LAUBADE * L'OCCITAN 41%	20€
LAUBADE * 21 ANS 45,3%.....	28€
CHÂTEAU LACQUY * CARAFE DES SIÈCLES 43%.....	80€

CALVADOS 5cl

ROGER GROULT * 8 ANS 41%	20€
CHRISTIAN DROUIN * 15 ANS 47%	29€

COGNAC 5cl

VILLA COGNAC VSOP GRANDE CHAMPAGNE 40%.....	22€
GROSPERRIN 10 ANS BOIS ORDINAIRES 56,6%.....	26€
LE COGNAC DE JEAN-LUC 45,5%.....	32€
HENNESSY * X.O 40%.....	48€
CAMUS * EXTRA DARK 40%.....	60€

SAKÉ ET SHOCHU

SAKÉ * KEIRYU KORINGOSAN * <i>Japon</i> 13% 12cl.....	20€
MUJEN * ORIGINAL SHOCHU * <i>Japon</i> 35% 5cl.....	26€

EAUX DE VIE 5cl

NUSBAUMER * FRAMBOISE 45%.....	18€
NUSBAUMER * MIRABELLE 45%.....	18€
LAUBADE * VIEILLE PRUNE 42%.....	18€
POLI * GRAPPA CLEOPATRA 40%.....	18€
NUSBAUMER * POIRE WILLIAMS COLLECTION 43%.....	20€

LIQUEURS ET CRÈMES 5cl

UMESHU * <i>Japon</i> 12%.....	18€
ADRIATICO * AMARETTO ROASTED * <i>Italie</i> 28%.....	18€
ADRIATICO * AMARETTO BIANCO * <i>Italie</i> 16%.....	18€
NUSBAUMER * LIQUEUR DE BERGAMOTE 20%.....	18€
LIQUEUR DE THYM DE PARIS * <i>France</i> 36,5%.....	19€
CITRONCELLO * <i>Italie</i> 24%.....	19€
VIEUX PINEAU DES CHARENTES * <i>France</i> 18%.....	20€
CHARTREUSE * JAUNE * <i>France</i> 43%.....	20€
CHARTREUSE * VERTE * <i>France</i> 55%.....	20€
CHARTREUSE * MOF * <i>France</i> 45%.....	23€

BIÈRES ET CIDRES

NOAM * LAGER * <i>Allemagne</i> 5,2%/ 34CL.....	11€
CIDRE * SASSY L'ANGÉLIQUE * <i>France</i> 4%/ 33CL.....	11€

LOUIS XIII

RÉMI MARTIN * LOUIS XIII 2cl.....	200€
RÉMI MARTIN * LOUIS XIII 4cl.....	350€

FRUITS 25cl

JUS D'ORANGE.....	11€
JUS DE POMME.....	11€
JUS DE TOMATES ROUGES.....	11€
NECTAR FRAISE.....	11€
NECTAR ABRICOT.....	11€
NECTAR ANANAS.....	11€

SODAS

COCA COLA 25cl.....	10€
COCA COLA * SANS SUCRE 25cl.....	10€
LONDON ESSENCE * TONIC 20cl.....	9€
LONDON ESSENCE * GINGER ALE 20cl.....	9€
LONDON ESSENCE * GINGER BEER 20cl.....	9€
THÉ GLACÉ <i>Iced tea</i>	10€
LIMONADE <i>Lemonade</i>	10€

EAU

PLATE OU PÉTILLANTE 75cl.....	10€
-------------------------------	-----

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO <i>Espresso</i>	7€
CAFÉ NOISETTE <i>Macchiato</i>	9€
CAFÉ ALLONGÉ EXPRESSO <i>Americano</i>	9€
CAFÉ FILTRE <i>Filter coffee</i>	9€
DOUBLE EXPRESSO <i>Double espresso</i>	10€
CAFÉ AU LAIT <i>Latte</i>	11€
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	11€
FLAT WHITE <i>Flat white</i>	11€
CAFÉ FRAPPÉ <i>Iced coffee</i>	11€
CHOCOLAT CHAUD <i>Hot chocolate</i>	12€
THÉS NOIRS <i>Black teas</i> * BREAKFAST, ROYAL CEYLAN, EARL GREY & DARJELING IMPERIAL	11€
ROOIBOS NATURE	11€
THÉS VERTS <i>Green teas</i> * À LA MENTHE <i>Peppermint</i> , À LA FRAISE <i>Strawberry</i> , SENCHA, SENCHA AU CITRON <i>With lemon</i>	11€
INFUSIONS * CAMOMILLE <i>Camomile</i> , VERVEINE <i>Verbena</i> , MENTHE POIVRÉE <i>Peppermint</i>	11€

* * *

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / *Alcohol abuse is harmful to your health, drink responsibly* / Prix nets en Euros, taxes et service compris / *Net prices in Euros*
Les chèques ne sont pas acceptés / *Cheques are not accepted*