



BVLGARI  
BAR

BVLGARI  
BAR

# BVLGARI

BAR

## VIENI CON ME

34 €

### **Bulgari Cocktail (12cl)**

**Création soyeuse et fruitée à base de gin Bombay Sapphire, Apérol, jus frais d'orange, citron vert et ananas**

A fruity and silky mix of gin Bombay Sapphire and Apérol, fresh orange, lime and pineapple juice

### **Ruby Waterfall (12cl)**

**Vodka Belvedere, Americano Bianco, sirop de rhubarbe maison, avec tonic italien**

Belvedere vodka and Rinomato Americano flavored by a homemade rhubarb sirop and Italian tonic

### **Americano Chinato (9cl)**

**Mélange de Bitter et Vermouth Mancino, soda maison au Chinotto et mousse de Prosecco**

A mix of Mancino Bitters and Vermouth, chinotto homemade soda and prosecco foam

### **Caramelo (9cl)**

**Espresso Martini revisité autour du Rhum Eminente réserve 7y et du Gingembre avec une mousse de café et caramel**

Espresso Martini revisited around Eminente reserve 7y Rum and Ginger with a coffee and caramel foam

### **Cosmo Y Wanda (12cl)**

**Fumé et rafraichissant ce cocktail se compose de mezcal Mahani, Rinomato bitter, sirop de rhubarbe maison et mousse de citron vert, très équilibré et gourmand**

Fresh and smoky, made with Mahani mezcal, Rinomato bitter and and homemade rhubarb sirop; very balanced and easily drinkable it is finished with a lime foam

### **Ceci n'est pas un Spritz (18cl)**

**Cocktail frais et entièrement italien ; comme un Spritz revisité au Cynar, Aperitivo Nonino, terminé à la Cedrata**

Fresh and entirely Italian, a twist on a Spritz, Cynar, Aperitivo Nonino finished with Cedrata

# BVLGARI

BAR

## QUINTESSENCE

34 €

### Leo Parisien (12cl)

**Mariage floral et parfumé de Gin Hendrick's, pomme, concombre, fleur de sureau et Moët et Chandon Vintage rosé**

A floral mix of gin Hendrick's, apple, cucumber and elderflower topped with Moët & Chandon Vintage rosé

### Guerrero (12cl)

**Cocktail légèrement piquant et surprenant à base de Tequila Volcan Blanco infusée au shiso, jalapeño, pamplemousse et falernum maison**

Slightly spicy and surprising cocktail based on Tequila Volcan Blanco infused with shiso, jalapeño, grapefruit and homemade falernum

### Lucky Luke (9cl)

**Une margarita avec Tequila 1800 revisitée à la bergamote, verveine et une touche de sel à la réglisse**

An 1800 tequila margarita twisted with bergamot, verbena and a touch of licorice salt

### Tabacco (12cl)

**Une ré-interprétation de Rhum old fashioned aux délicates notes de tabac, Rhum Eminente 7y, vanille et orange sanguine**

A reinterpretation of Old-Fashioned Rum with delicate notes of tobacco, Eminente 7y Rum, vanilla and blood orange

### Toma-Tini (12cl)

**Cocktail inspiré d'un classique de la cuisine Italienne, "Pâtes à la Tomate" Vodka Belvedere infusé à l'huile d'olive, Vermouth Mancino sec infusé au pain de notre chef Niko Romito et une eau de tomate pour compléter ce cocktail et voyager en Italie**

Cocktail inspired by a classic of Italian cuisine, "Pasta with Tomato" Belvedere Vodka infused with olive oil, dry Mancino Vermouth infused with bread by our chef Niko Romito and a tomato water to complete this cocktail and travel to Italy

**BVLGARI**  
BAR

***IL CLASSICI***

**34 €**

**French 75 (15cl)**

**Alliance du gin Tanqueray et du Moët & Chandon Vintage, sucre et citron pour un classique français rafraichissant et gourmand**

Tanqueray Gin and Moët & Chandon Vintage laced with lemon and sugar for a refreshing and savory French classic

**Paloma (15cl)**

**Le best-seller mexicain à base de Tequila 1800, jus de citron vert et soda au pamplemousse. Frais et désaltérant**

A Mexican best seller made with Tequila 1800, fresh lime juice and grapefruit soda. Herbal and refreshing

**Mai-Tai (12cl)**

**Le père de tous le Tiki Cocktail rafraîchissant, complexe et exotique comme les Caraïbes**

The Tiki's cocktail ancestor it is refreshing, simple and complex like the Caribbean

**Casino (9cl)**

**Un mélange de gin, de marasquin et citron pour un cocktail subtile et délicat**

A mix of gin, maraschino and lemon for a subtle and delicate cocktail

**Rusty nail (12cl)**

**Un classique à base de scotch et Drambuie, doux et aromatique**

A classic based on scotch and Drambuie, sweet and aromatic

**Tipperary (9cl)**

**Un emblématique des année 1900 pour les amoureux de l'Irlande et de la chartreuse**

An emblematic of the 1900s for lovers of Ireland and the chartreuse

# BVLGARI

BAR

## *IL DIGESTIVO*

34 €

### **Fico il Manhattan (9cl)**

**Manhattan au Brandy italien infusé à la figue, un mélange de différents Vermouth et Bitter dont la Vaca Mora**

A Cognac Manhattan flavoured with figs and a perfect mix of Vermouths and Bitters including la Vaca Mora

### **Chocolatini (12cl)**

**Chocolate martini à base de notre chocolat chaud maison, crème de cacao**

**Tempus Fugit et Belvedere : gourmand et digestif**

Chocolate martini made with our homemade hot chocolate, crème de Cacao Tempus Fugit et Belvedere: tasty and digestif

### **La Delizia (9cl)**

**Un cocktail au gout de chocolat et d'orange à base The Macallan 12y, Picon et liqueur de cacao, équilibre et aromatique**

A cocktail with the taste of chocolate and orange based on The Macallan 12y, Picon and cacao liquor, balanced and aromatic

## *COCKTAIL SANS ALCOOL*

23 €

### **Il Pompelmo**

**Purée de bergamote, citronnelle, tonic Cranberry et pamplemousse**

Bergamot, lemongrass, tonic water cranberry and grapefruit puree

### **Isolabella**

**Jus de mangue, rooibos, Ginger Ale J. Gasco lime et gingembre**

Mango juice, rooibos, Ginger Ale J. Gasco lime and ginger

### **Movie Time**

**Thé Genmaicha, sirop de maïs, popcorn et bergamote**

Genmaicha tea, corn syrup, popcorn and bergamot

**BVLGARI**  
BAR

*SMOOTHIES BVLGARI*

23 €

**Coccola tropicale**

Banana, pineapple, coconut

**Misto esotico**

Mango, pineapple, passion fruit

**Berry booster**

Raspberry, blueberry, banana

*DETOX BVLGARI*

23 €

**Super Green**

Ananas, épinard, fenouil, céleri, concombre et pomme

Pineapple, spinach, fennel, celery, cucumber and apple

**Detox**

Pomme, carotte, betterave, citron et gingembre

Apple, carrot, beetroot, lemon and ginger

**Refreshing**

Ananas, pomme, citron et gingembre

Pineapple, apple, lemon and ginger

**Antioxydant**

Carotte, orange, citron et gingembre

Carrot, orange, lemon and ginger



# BVLGARI

BAR

## **CHAMPAGNE**

	<b>15cl</b>	<b>BTL</b>
Moët & Chandon, "Collection Impériale Création N° 1 "	59 €	390 €
Dom Pérignon "Vintage" 2013		585 €
Dom Pérignon "P2" 2004		975 €
Ruinart, Rosé		250 €
Barons de Rothschild, " Concordia "		130 €
Moët & Chandon, " Grand Vintage " 2013 (Magnum)	34 €	335 €
Moët & Chandon, " Grand Vintage " Rosé 2009(Magnum)	36 €	355 €
Moët & Chandon, " Grand Vintage " Brut 2015		165 €
Ruinart, Blanc de Blancs		270 €
Krug, "Grande Cuvée Édition 171ème "		580 €
Armand de Brignac, "Brut Gold"		1,050 €
Laherte Frères, "Ultradition" Extra Brut		130 €
Serveaux Fils, "Pur Meunier"		130 €
Serveaux Fils, "Grand Vintage" 2008		140 €

## **VIN ITALIEN PÉTILLANT**

	<b>15cl</b>	<b>BTL</b>
Trento DOC, Ferrari "Perlé" 2017 (Magnum)	26 €	270 €
Trento DOC, Ferrari "Perlé Nero Riserva" 2016		325€
Prosecco "Molera" Bisol	19 €	95 €

## **VIN BLANC**

	<b>15cl</b>	<b>BTL</b>
Cantina Terlan, Pinot Bianco,"Tradition" Alto-Adige 2021	24 €	125 €
Domaine Régis Minet, AOC Pouilly-Fumé "Miracle" 2021	24 €	125 €
Albert Bichot, Chablis 1 <sup>er</sup> Cru " Les Vaucopins" 2022	26 €	130 €

# BVLGARI

BAR

<i>VIN ROUGE</i>	15cl	BTL
Cantina Giralan, Patricia, Pinot Nero, Alto-Adige 2021	26 €	130 €
Brunello di Montalcino, Ridolfi, Toscana 2018	35 €	155 €
Podernuovo, Therra, Toscana 2021	22 €	105 €

<i>VIN ROSÉ</i>	15cl	BTL
Côtes de Provence Château Minuty "Rosé et Or" 2022	20€	95 €

<i>VINS MOELLEUX ET LIQUOREUX</i>	7cl
Castello della Sala, IGT Umbria "Muffato della Sala" 2019	28€
Florio Marsala Riserva Secco "Terre Arse" 2004	20€
Florio, Marsala Riserva Semisecco "Targa" 2007	20€
Florio, Marsala Vergine "Baglio Florio" 2003	30€
Florio, Marsala Dolce "Oltre Cento" 2017	30€
Marco de Bartoli, Marsala "Vigna la Miccia" 2018	24€
Williams & Humbert, DO Sherry Don Zoilo Fino Dry	16€
Williams & Humbert, DO Sherry Dry Sack Medium	19€
Quinta do Vallado, DOC Porto Vintage 2018	26€
Quinta do Noval, DOC Porto Tawny 20 years	28€

**BVLGARI**  
BAR

***BITTERS & APERITIF***

<b><i>Bitters</i></b>	<b>5cl</b>
Campari	21 €
Meletti Aperitivo	21 €
Suze	21 €
Rinomato Americano Bianco	22 €
Rinomato Bitter Scuro	22 €
Aperitivo Nonino	23 €
Lillet Blanc	23 €

<b><i>VERMOUTH</i></b>	<b>7cl</b>
Mancino Secco	21 €
Martini Ambrato	21 €
Noilly Prat Dry	21 €
Mulassano Dry	21 €
Mancino Rosso	21 €
Mancino Chinato	21 €
Martini Rubino	21 €
Punt & Mes	21 €
Antica Formula Carpano	23 €

**BVLGARI**  
BAR

**GIN**

5cl

Bombay Sapphire	26 €
Plymouth Sloe Gin	26 €
Tanqueray	26 €
Citadelle	28 €
Canaima	28 €
Hayman's Old Tom	28 €
Hendrick's	28 €
Marconi 46	28 €
Monkey 47	28 €
London N°3	28 €
Tanqueray N°10	28 €
Plymouth Navy Strength	28 €
Gin Anaë	28 €
Bombay 1er Cru	30 €
Engine	30 €
Genièvre de Houille	30 €
Junipero	30 €
Sabatini	30 €
Etsu Gin	32 €
Hepple	32 €
Gin Seventy-One	58 €

**BVLGARI**  
BAR

**VODKA**

5cl

Russian Standard Platinum	26 €
Ketel One	26 €
Absolut Elyx	28 €
Belvedere	28 €
Potocki	28 €
Tito's	28 €
Grey Goose	28 €
Grey Goose Poire / Pear	28 €
Purity 34	28 €
Kauffman	36 €
Belvedere Heritage	38 €
Beluga Gold Line	42 €
Belvedere Ten	55 €

**BVLGARI**  
BAR

*TEQUILA & MEZCAL*

5cl

Don Julio Blanco	26 €
Herradura Plata	26 €
Tequila 1800	26 €
Patron Silver	28 €
Mahani Mezcal	28 €
Tequila 1800 Reposado	30 €
Fortaleza Blanco	32 €
Mezcal Madre Ensemble	32 €
Tequila 1800 Anejo	34 €
Clase Azul Plata	40 €
Celosa	60 €
Clase Azul Reposado	75 €
Don Julio 1942	85 €
Jose Cuervo Reserva de la Familia	85 €
Volcan XA	95 €
Clase Azul Durango	95 €
Patron Burdeos	130 €

**BVLGARI**  
BAR

***RHUM & CACHACA***

5cl

Bacardi Carta Blanca	22 €
Flor de Caña 4y	22 €
Saint James Pure Cane	22 €
Leblon Cachaça	24 €
Gosling	24 €
Doorly's 3y	24 €
Diplomatico	26 €
Eminente Ámbar Claro	26 €
Havana Club 3y	26 €
Plantation Overproof	26 €
Clairin Sajous	28 €
Appleton Estate 12y	30 €
El Dorado 12y	30 €
Mount Gay XO	30 €
Santa Teresa 1796	30 €
Eminente Reserva 7y	30 €
Santa Lucia 1931	34 €
Flor de Cana 12y	34 €
J Bally 12y	34 €
Eminente Gran Reserva 10y	40 €
Zacapa XO	45 €
Havana Union	75 €
Flor de Caña 30y V Generation	210 €

**BVLGARI**  
BAR

**WHISKEY**

5cl

**Américain Rye**

Bulleit Rye	26 €
J.D. single Barrel Rye	26 €
Woodford Rye	28 €
Whistle Pig Rye 15y	38 €

**Bourbon**

Bulleit 10y	24 €
Maker's Mark	26 €
Four Roses Small batch	26 €
Gentleman Jack	26 €
Woodford Double Oaked	28 €
Hudson Baby Bourbon	28 €
Blanton's	36 €
Woodford Master collection Baccarat	210 €



**BVLGARI**  
BAR

**WHISKEY**

5cl

**Irlandais**

Green spot	26 €
Slane	26 €
The Busker	26 €
Hyde N.8	28 €
Teeling Single Pot	28 €
Red Breast 15y	28 €
Yellow Spot	42 €

**Français / Italiens**

Puni Vina	28 €
Rozelieurs Les Argileux	28 €
Rozelieurs Fut Banylus	32 €
Puni Arte	32 €

**Japonais**

Nikka FTB	25 €
Hakushu 18y	85 €
Hibiki Harmony	40 €
Hibiki 30	550€

**BVLGARI**  
BAR

**SCOTCH** 5cl

***Blended***

J.W. Black Label	26 €
Monkey Shoulder	26 €
Chivas 18y	36 €
J.W. Blue Label	80 €
Royal salute 21	110 €
J.W. Collection N4	310 €

**WHISKY SINGLE MALTS** 5cl

**Campbeltown**

Springbank 18y	42 €
----------------	------

**Islay**

Ardbeg 10y	26 €
Caol Ila 12y	26 €
Laphroaig Quarter Cask	26 €
Lagavulin 8y	28 €
Lagavulin 16y	30 €
Port Charlotte 10y	38 €
Octomore 10.1	42 €
Laphroaig 30y	210 €

# BVLGARI

BAR

## WHISKY SINGLE MALTS

5cl

### Highlands

Glenmorangie 10y 26 €

Dalwhinie 15y 28 €

Royal Lochnagar 12y 28 €

Dalmore 12y 30 €

Oban 14y 30 €

Wolfburn N°155 42 €

Glenmorangie 18y 48 €

Dalmore King Alexandre 85 €

Glenmorangie 1991 Signet 210 €

### Islands

Jura Prophecy 26 €

Highland Park 18y 40 €

# BVLGARI

BAR

## *Speyside*

Singleton 15y	26 €
Knokando 15y	28 €
Mortlach 12y	28 €
Balvenie Carribbean Cask	30 €
Benriach 12y	32 €
Glendronach 18y	36 €
Glengoyne Cask Strength N8	42 €
Glenlivet Nadurra Oloroso	42 €
Macallan Double Cask 12y	48 €
Macallan Harmony Inspired by Intense arabica	48 €
Balvenie 16y French Oak	62 €
Macallan Sherry Oak 18y	90 €
Macallan Rare Cask	95 €
Mortlach 20y	100 €
Glenfiddich Gr.Couronne 26y	110 €
Balvenie 30y	190 €
Macallan 25y Sherry Oak	220 €
Macallan M6 Lalique Collection	320 €

## *Lowlands*

Glenkinchie 24y	90 €
Cambus 40y	140 €

# BVLGARI

BAR

## *DIGESTIF*

3cl

5cl

### **Cognac**

Remy Martin 1738		28 €
Hennessy VS		28 €
Baron Otard XO		40 €
Hennessy XO		42 €
Martell Cordon Bleu		42 €
Hennessy Paradis	150 €	270 €
Remy Martin Louis XIII	230 €	350 €
Hennessy Richard	370 €	610 €

### **Armagnac**

Armagnac Jeanneau 25y		30 €
Bas Armagnac Sempe '78		40 €
Bas Armagnac Sempe '30		310 €

### **Calvados**

Drouin Blanche de Normandie		24 €
Drouin Le Domfrontais		28 €
Drouin Pays D'Auge XO		36 €
Lecompte 1988		42 €
Morin 25 Ans		42 €

### **Brandy**

Pisco 1615 Quebranta		28 €
Pisco 1615 Acholado		28 €
Poli Brandy Italiano		28 €
Poli Arzente 10y		40 €

**BVLGARI**  
BAR

***Eaux de vie***

Lamponi Nonino	24 €
Pirus Nonino	26 €
Mela Capovilla	30 €
Prugna Capovilla	30 €
Ginger Spirit Nonino	30 €

***Grappa***

Nonino Vendemmia	24 €
Poli Morbida	24 €
Nonino Prosecco	28 €
Nardini Extrafina	28 €
Poli Cleopatra Amarone	30 €
Nonino Riserva 8y	32 €
Poli Sassicaia	42 €

***Amari***

Cynar	23 €
Fernet Branca	23 €
Ramazotti	23 €
Poli Vaca Mora	23 €
Montenegro	23 €
Nonino Quintessentia	23 €

# BVLGARI

BAR

## *BIÈRE*

	<b>33cl</b>
Menabrea, Biella, Italia	14 €
Peroni, Italia	14 €
Corona, Mexico	14 €
1664 Blanche, France	14 €

## *Les Eaux*

Acqua Panna, Toscane 25cl	7 €
San Pellegrino, Lombardia 25cl	7 €
Perrier, Vergèze 33cl	8 €
San Pellegrino, Lombardia 50cl	9 €
Vittel, Vosges 50cl	9 €
Perrier, Vergèze 75cl	11 €
Vittel, Vosges 75cl	11 €
San Pellegrino, Lombardia 75cl	12 €
Acqua Panna, Toscane 75cl	12 €
Chateldon, Puy-de-Dôme 75cl	12 €

**BVLGARI**  
BAR

*Sans Alcool*

<b>Nettare Niko Romito 20cl</b>	12 €
Jus d'orange, pomme-céleri-gingembre, nectar myrtille, pêche, abricot, cerise	
<b>Jus de fruits Plose 20cl</b>	12 €
Jus de poire, pomme, ananas, tomate	
<b>Jus de fruits frais 24cl</b>	14 €
<b>Boissons 20cl</b>	12 €
J. Gasco Chinotto, Cedrata, Ginger Ale, Ginger Beer, Grapefruit Soda, Dry Tonic, Fever Tree Tonic, Tonic Light, Soda Water	
<b>Boissons 33cl</b>	12 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro	
<b>Thé glacé maison, citron, pêche ou mangue</b>	15 €
Homemade Ice Tea, peach, lemon and mango	
<b>Citronnade maison - plate ou pétillante</b>	15 €
Homemade Lemonade - Still or Sparkling	



# BVLGARI

BAR

## LES BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS



Espresso	11 €
Café macchiato	12 €
Café allongé – <i>americano coffee</i>	12 €
Cappuccino	14 €
Latte macchiato	14 €
Double espresso	14 €
Café glacé - Iced coffee	15 €
Chocolat chaud maison, parfumé à la vanille de Madagascar <i>Homemade Madagascar vanilla scented hot chocolate</i>	20 €

## THES NOIRS - BLACK TEAS

16 €

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Oolong Gold, Smokey Lapsang

## THES VERTS - GREEN TEAS

16 €

Thé vert à la menthe, Sencha, Matcha, Thé Jasmin

Mint tea, Sencha Tea, Matcha, Jasmin Tea

## THE BLANC – WHITE TEA

16 €

White Peony

## INFUSIONS - HERBAL TEAS

16 €

Camomille, menthe poivrée, Verveine, Tilleul


Camomile, peppermint, Verbena, Linden

BVLGARI  
BAR

BVLGARI  
BAR

Prix net et service compris (€)

La liste de nos allergènes est disponible sur demande

Produits issus du commerce équitable 

Interdiction de fumer ou de vapoter à l'intérieur du bar, lounge, et restaurant.