



AUBERGE  
DU JEU DE PAUME

*Chantilly*

★★★★★

*Le Bar Du Jardin d'Hiver*

**Vous accueillez tous les jours de 10h00 à 1h00**  
**Open seven days a week from 10am to 1am**



*Prix nets, taxe et service compris*  
*Net prices, service & VAT included*

## *Sélection des Vins*

*75cl 12cl*

### *Champagnes*

Champagne Taittinger « Cuvée Préstige »	90 €	18 €
Champagne Diebolt-Vallois « Blanc de Blancs »	85 €	17 €
Champagne Taittinger Rosé	120 €	25 €
Champagne Taittinger, Comtes de Champagne 2007	300 €	

### *Vins Blancs / White Wines*

2016 Sancerre, Domaine Reverdy-Ducroux « Beau Roy » 2017	45 €	9 €
2016 Petit-Chablis, Domaine d'Henri	45 €	9 €
2016 Vouvray, Vincent Carême « Le Clos »	55 €	11 €
2016 Condrieu, Domaine Yves Cuilleron « La Petite Côte »	90 €	19 €
2011 Sauternes, Château Sigalas-Rabaud « Le Lieutenant »	60 €	15 €

### *Vin Rosé / Rose Wines*

2016 Côtes de Provence, Château Saint-Maur « l'Excellence »	60 €	12 €
---	------	------

### *Vins Rouges / Red Wines*

2016 Sancerre, Domaine Reverdy-Ducroux « Beau Regard » 2016	49 €	9 €
2017 Marsannay, Domaine Jean Fournier « Cuvée Saint Urbain »	65 €	13 €
2010 Haut-Médoc, Château Peyrat-Fourthon	70 €	16 €
2012 Châteauneuf-du-Pape, Domaine la Célestière « La Croze »	96 €	20 €

*Prix nets, taxe et service compris*  
*Net prices, service & VAT included*

## *Sélection de Bières / Beers*

### *Bières Picardes / Local Beers*

33 cl

Craig Allan	« Agent Provocateur »	Blonde	7 €
	« Black Market »	Stout	9 €
Cantik	« IPA »	Indian Pale Ale	7 €
Gustave		Blonde	7 €
		Ambrée	8 €
Saint-Rieul		Blanche	7 €
	« Grand Cru »	Triple	9 €

### *Autres bières / Other Beers*

Heineken, Budweiser, Carlsberg, 1664, Corona Extra (35.5cl)	Blonde	7 €
Leffe	Blonde	7 €
Guinness	Stout	7 €
Cantillon 100% lambic bio (37.5 cl)	Gueuze	9 €
	Kriek	9 €
	Rosé	9 €
Heineken (Sans alcool / Alcohol Free)		7 €

*Prix nets, taxe et service compris*  
*Net prices, service & VAT included*

## *Nos Cocktails Détox*

25cl 14€

### *Drainant*

*Ananas, mangue, thé vert et menthe poivrée  
Pineapple, mango, green & peppermint tea*

### *Tonic*

*Myrtille et pomme fraîche, lime, gingembre et miel  
Blueberry & apple, lime, cranberry, ginger & honey*

## *Nos Cocktails sans alcool*

25cl 14€

### *Pégase*

*Menthe, citron vert, sucre de canne, coco, jus d'ananas, passion et pomme  
Fresh mint, lime, cane sugar, pineapple, passion fruit and apple juice, coco cream*

### *Pêche Melba*

*Fraise et groseille fraîches, jus de pêche, cranberry, crème Chantilly  
Fresh strawberry and blackcurrant, peach juice and cranberry juice, whipped cream*

## *Nos Cocktails Champagne*

*Prix nets, taxe et service compris  
Net prices, service & VAT included*

15cl 20€

### ***Bellini***

Champagne, jus de pêche  
*Champagne, peach juice*

### ***Imperial Cocktail***

Cognac, Grand Marnier, Champagne  
*Cognac, Grand Marnier, Champagne*

### ***Milliardaire***

Vodka Eristoff, Cointreau, citron vert, jus de fraise, Champagne  
*Vodka Eristoff, Cointreau, lime, strawberry juice, Champagne*

### ***Old Cuban***

Rhum Bacardi Reserva, sucre de canne, citron vert, menthe, angostura bitter, Champagne  
*Reserva Bacardi Rum, cane sugar syrup, lime, mint, angostura bitter, Champagne*

## ***Nos Cocktails Signature***

25cl 18€

### ***Audacieuse Fleur de Sureau***

Bombay Original, Saint Germain, Gingerbeer, jus de citron  
*Bombay Original, Saint Germain, Gingerbeer, lemon juice*

### ***Le Chantilly***

Bacardi Carta oro, Malibu, jus ananas, crème Chantilly et framboise fraîche  
*Bacardi Carta oro, Malibu, pineapple juice, raspberry and whipped cream*

### ***Benvenuto***

Limoncello, Midori, kiwi, citron vert, Limonade  
*Limoncello, Midori, kiwi, lime, Limonade*

### ***Blizzard***

Vodka Grey Goose, Marie Brizard, jus de citron, eau gazeuse, Curaçao, badiane  
*Vodka Grey Goose, Marie Brizard, lemon juice, sparkling water, Curacao, star anise*

### ***Ginger Jack***

Jack Daniels, sirop de gingembre, menthe, citron vert, Ginger Ale, Angostura Bitter  
*Jack Daniels, ginger syrup, mint, lime, Ginger Ale, Angostura Bitter*

### ***Rio***

Tequila Patron silver, Grand Marnier, jus d'aireselles, orange, pamplemousse, citron vert  
*Tequila, Grand Marnier, cranberry, orange, grapefruit juice, lime*

## ***Les Cocktails Classiques***

*Prix nets, taxe et service compris*  
*Net prices, service & VAT included*

**Dry Martini 9 cl**

*Bombay Original, Martini Dry, olive & zeste de citron*  
*Bombay Original, Dry Martini, olive & lemon zest*

**Negroni 9 cl**

*Bombay Original, Martini Rosso, Campari*  
*Bombay Original, Martini Rosso, Campari*

**Spritz 15 cl**

*Aperol, Prosecco, Perrier*  
*Aperol, Prosecco, Perrier*

**Cosmopolitain by Grey Goose 9 cl**

*Vodka Grey Goose, Triple Sec, cranberry & citron vert*  
*Vodka Grey Goose, Triple Sec, cranberry juice & lime*

**French Martini 9 cl**

*Vodka, liqueur de Chambord, jus ananas*  
*Vodka, Chambord liquor, pineapple juice*

**Patron classic Margarita 9 cl**

*Tequila Patron silver, Cointreau, jus de citron*  
*Tequila Patron silver, Cointreau, lemon juice*

**Mai Tai 12 cl**

*Bacardi, Triple Sec, d'orgeat, jus d'orange & citron vert*  
*Bacardi, Triple Sec, orgeat syrup, orange & lime juice*

**Caipirinha 9 cl**

*Cachaca Leblon, sucre & citron vert*  
*Cachaca Leblon, sugar & lime*

**Pina Colada 25 cl**

*Bacardi Superior, crème coco & jus d'ananas*  
*Bacardi Superior, coconut cream & pineapple juice*

**Bacardi Mojito 15 cl**

*Bacardi Superior, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, Perrier, Angostura*  
*Bacardi Superior, fresh mint, cane sugar, lime, Perrier, Angoustoura Bitter*

**Bloody Mary 15 cl**

*Vodka, Tabasco, sauce Anglaise, sel de cèleri, poivre, jus de citron, jus de tomate*  
*Vodka, Tabasco, Worchester sauce, celeriac salt, black pepper, lemon, tomato juice*

**Long Island Ice Tea 15 cl**

*Vodka, Rhum blanc, Gin, Tequila, Cointreau, jus de citron, Coca Cola*  
*Vodka, Rhum, Gin, Tequila, Cointreau, lemon juice, Coca Cola*

**Irish Coffee 15cl**

*Café, Irish Whiskey, sucre de canne, crème*  
*Coffee, Irish whiskey, brown sugar, cream*

**French Coffee 15 cl**

*Café, Grand Marnier, Cognac, sucre de canne, zeste d'orange, crème*  
*Coffee, Grand Marnier, Cognac, cream, orange peel*

**Russian Coffee 15cl**

*Café, Vodka, Frangelico, cannelle, crème*  
*Coffee, Vodka, Frangelico, cream, cinnamon*

**Nos Alcools / Accompagnement soft 4 €**

*Prix nets, taxe et service compris*  
*Net prices, service & VAT included*

## Apéritifs

		<b>5 cl</b>
Aperol		10 €
Campari		10 €
Martini Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry		10 €
Carpano Antica Formula		14 €
Noilly Prat		10 €

**12 cl**

Kir	<i>Cassis, Mûre, Pêche, Fraise, Framboise, Poire Williams</i>	12 €
Kir Royal	<i>Black Currant, Black Berry, Peach, Strawberry, Rapsberry, Pear Williams</i>	18 €

## Anisés

		<b>5cl</b>
Ricard		12 €
Pernod		12 €
Pastis		12 €

## Gins

		<b>5cl</b>
Bombay « Dry Gin »	<i>Amande, Angélique, Iris / Almond, Angelica, Orris</i>	14 €
Bombay « Sapphire Vapor Infused »	<i>Zeste de Citron, Coriandre, Réglisse / Lemon peel, Coriander, Licorice</i>	18 €
Filliers « Classic »	<i>Lavande, Gentiane, Angélique / Lavander, Gentian, Angelica</i>	14 €
Filliers « Tangerine »	<i>Lavande, Mandarine, Poivre de Jamaïque / Lavander, Mandarine, Jamaican Pepper</i>	18 €
Hendrick's	<i>Concombre, Rose / Cucumber, Rose</i>	20 €
Mare	<i>Olive, Thym, Basilic, Romarin / Olive, Thyme, Basil, Rosemary</i>	18 €
Tanqueray « Ten »	<i>Agrumes, Coriandre et Camomille / Citrus, Coriander and Camomille</i>	20 €

## *Nos Eaux de Vie et Liqueurs / Accompagnement soft 4 €*

*Prix nets, taxe et service compris*  
*Net prices, service & VAT included*

5cl

## Vodkas

Eristoff	12 €
Zubrowka	14 €
Absolut	14 €
Grey Goose	20 €

## Tequilas

Patròn « Silver »	18 €
-------------------	------

## Rhums

Bacardi « Superior »	<i>Bermudes</i>	12 €
Trois Rivières Rhum Agricole	<i>Martinique</i>	12 €
Leblon Cachaça	<i>Bresil</i>	14 €

Bacardi « Carta oro »	<i>Bermudes</i>	12 €
Centenario « 20 ans »	<i>Costa Rica</i>	26 €
Coloma « 8 ans »	<i>Colombie</i>	18 €
Diplomatico « Reserva »	<i>Vénézuela</i>	16 €
Havana Club « Anejo 7 ans »	<i>Cuba</i>	16 €
HSE « VSOP »	<i>Martinique</i>	22 €

*Prix nets, taxe et service compris*  
*Net prices, service & VAT included*



## *Armagnacs*

5 cl

Castarède « VSOP »	15 €
Castarède « Hors d'Age 20 ans »	22 €
Castarède « 1975 »	36 €

## *Calvados*

Roger Groult « 8 ans »	14 €
Roger Groult « Venerable »	19 €
Roger Groult « Doyen »	32 €
Christian Drouin « 1939 »	95 €

## *Cognacs*

Lheraud « VSOP »	16 €
Lheraud « Cuvée 10 ans »	30 €
Lheraud « Cuvée 20 ans »	35 €
Lheraud « Petite champagne 1973 »	75 €

## *Chartreuses*

Verte « 1605 »	16 €
Jaune « 1605 »	16 €

## *Whiskies*

*Prix nets, taxe et service compris*  
*Net prices, service & VAT included*

## Ecosse

5 cl

### Blends

Chivas Regal « 12 ans »	14 €
Famous Grouse	12 €
Johnny Walker « Red Label »	12 €
Johnny Walker « Black Label »	14 €
J&B	12 €

### Lowlands

Auchentoshan « 12 ans »	14 €
Glenkinchie « 12 ans »	14 €

### Isle of Islay

Bowmore « 18 ans »	22 €
Lagavulin « 16 ans »	20 €

### Highlands

Glenmorangie « 18 ans »	22 €
-------------------------	------

### Isle of Skye

Talisker « 18 ans »	30 €
---------------------	------

### Speyside

Glenfiddich « 12 ans »	16 €
Glenlivet « 12 ans »	16 €
Glenlivet « 18 ans »	18 €
Knockando « 18 ans »	18 €
Macallan « Amber »	16 €

## Irlande

5 cl

*Prix nets, taxe et service compris*  
*Net prices, service & VAT included*

Bushmills « Black Bush »	12 €
Bushmills « 10 ans »	14 €
Redbreast « 12 ans »	16 €

## USA

Four Roses	12 €
Jack Daniels	14 €
Jack Daniels « Gentleman Jack »	18 €
Maker's Mark	16 €

## Canada

Crown Royal	14 €
-------------	------

## Japon

White Oak « Tokinoka »	14 €
Fuji Gotemba Kirin « Fuji-Sanroku Tarujyuku »	18 €
Suntory « Hibiki 17 ans »	39 €

## *Eaux de Vie*

*Prix nets, taxe et service compris*  
*Net prices, service & VAT included*

	5 cl
Miclo « Framboise Sauvage Grandes Reserves »	16 €
Miclo « Mirabelle Grandes Reserves »	16 €
Miclo « Coing »	16 €
Miclo « Poire Williams Grandes Reserves »	16 €
Louis Roque « Vieille Prune de Souillac »	16 €

### *La distillerie artisanale Laurent Cazottes*

Depuis 1998, Laurent Cazottes exprime la quintessence des fruits et fleurs qu'il cueille à la main dans un terroir cultivé en agriculture biologique dans son Tarn natal.

	5 cl	18 €
Liqueur de Coing		
Liqueur de Cédrat		
Liqueur de 72 Tomates		

<i>Liqueurs</i>	5 cl	14 €
Amaretto Di Saronno		
Anisette Marie Brizard		
Bailey's		
Bénédictine		
Chambord		
Cointreau		
Drambuie		
Fernet Branca		
Frangelico		
Grand Marnier		
Get 27 , Get 31		
Jagermeister		
Kahlua		
Limoncello Della Riviera		
Mandarine Napoléon		
Manzana		
Midori		
Noyau de Poissy « Saint Louis »		
Noyau de Poissy « Gobelet d'Argent »		
Pimm's		
St Germain		
Southern Comfort		
Soho		
Malibu		

### *Boissons chaudes / hot beverage*

*Prix nets, taxe et service compris*  
*Net prices, service & VAT included*

Expresso	6 €
Cappuccino, café latte, café crème	8 €
Café frappe	7 €
Verre de lait	5 €
Chocolat chaud	6 €

***Thés et Infusions / Tea and Herbal selection*** 7 €

English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Jasmin, Organic Green Tea, Fruits Rouges

Camomille, Tilleul, Tilleul-Menthe, Verveine, Verveine-Menthe, Menthe poivrée  
*Chamomile, Linden, Mint-Linden, Verbena, Mint-Verbena, Peppermint*

***Eaux minérales / Mineral waters***

Evian, Badoit	25 cl	3 €
Evian, Badoit	50 cl	5 €
Evian, Badoit	100 cl	7 €
Perrier	33 cl	4 €

***Jus de fruits / Fruits juice*** 25cl 8 €

Jus de fruit frais d'Orange et de Pamplemousse  
*Fresh Orange and Grapefruit*

Sélection de jus de fruit Alain Milliat : 25 cl

Abricot, ananas, canneberge, fraise, framboise, fruit de la passion, mangue, pêche, pomme et tomate  
*Apricot, pineapple, cranberry, strawberry, raspberry, passion fruit, mango, peach, apple and tomato*

***Sodas*** 8 €

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Fanta Orange, Red Bull (33cl)  
 Limonade, Fuzetea, Orangina, Scheweppes Tonic (25cl)  
 Fever Tree Tonic Water, Fever Tree Ginger Ale, Fever Tree Ginger Beer (20cl)

*Prix nets, taxe et service compris*  
*Net prices, service & VAT included*

## La Carte des Mets

de 10h à 22h  
from 10am to 10pm

Cœur de truite fumé, crème au citron et blinis <i>smoked trout, lemon cream and blinis</i>	28 €
Foie gras, compotée de fruits de saison <i>Foie gras, seasonal fruit chutney</i>	22 €
Soupe à l'oignon gratinée, emmental et croûtons <i>French onion soup, emmental and croutons</i>	14 €
Salade César (Volaille fermière rôtie, cœur de romaine, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César) <i>Caesar salad (Roasted farm chicken, romaine lettuce, parmesan, croutons and Caesar sauce)</i>	22 €
Salade César aux Gambas <i>Prawns Caesar salad</i>	25 €
Tartare de bœuf, frites maison <i>Beef tartar, Home-made French fries</i>	27 €
Planche de charcuterie Noé Marchand <i>Charcuterie board "Noé Marchand"</i>	19 €
Planche de fromages 100% Picardie <i>Local cheeses board, Picardie region</i>	18 €
Cheeseburger de l'Auberge, frites maison et mesclun <i>Auberge Cheeseburger, Home-made French fries and salad</i>	27 €
Club sandwich de dinde de l'Auberge (avec ou sans bacon), frites maison et mesclun <i>Auberge turkey club sandwich (with or without bacon), Home-made French fries and salad</i>	24 €
Croque-Gentlemen <i>Gentlemen toastie</i>	18 €
Club du Jockey (végétarien), frites maison et mesclun <i>Jockey club sandwich (vegetarian), Home-made French fries and salad</i>	27 €

de 10h à 22h  
from 10am to 10pm

*Prix nets, taxe et service compris*  
*Net prices, service & VAT included*

## Les Suggestions Détox

Salade de chou fleur rôti, avocat, pois chiche, feta, amandes et curcuma  
*Roasted Cauliflower Salad, Avocado, Chickpea, Feta, Almonds and Turmeric* 19 €

Légumes racines rôtis, flocons d'avoine et émulsion crème de noisette  
*Roasted root vegetables, oatmeal and hazelnut cream foam* 24 €

## La Carte des Desserts

Sélection de petits sablés  
*Homemade biscuits selection* 9 €

Un dessert de notre chariot  
*Dessert from our pastry trolley* 9 €

## Les TEA TIME de L'Auberge du Jeu de Paume

Tous les jours de 15h à 18h  
Every day from 3pm to 6pm

*TEA TIME « Prince de Condé »* 24 €  
Une pâtisserie, une sélection de petits sablés et une boisson chaude au choix  
*A pastry, a homemade biscuits selection and a hot beverage*

*TEA TIME « Duc d'Aumale »* 15 €  
Une pâtisserie de notre Chariot et une boisson chaude au choix  
*A pastry from our trolley and a hot beverage*

*TEA TIME « Diane »* 15 €  
Sélection de petits sablés et une boisson chaude au choix  
*Homemade biscuits selection and a hot beverage*

*Prix nets, taxe et service compris*  
*Net prices, service & VAT included*



AUBERGE  
DU JEU DE PAUME  
*Chantilly*



*Prix nets, taxe et service compris*  
*Net prices, service & VAT included*