



Midi-Minuit

HIVER 2026

COCKTAILS

# MOCKTAIL 14

## No-Groni

AMER À L'ORANGE, CEDER'S CLASSIQUE, VIN SANS ALCOOL

## Young Cuban

JUS DE GINGEMBRE, JUS DE CITRON, SUCRE, MENTHE, FRENCH BLOOM

## Free Fizz

CEDER'S CLASSIC, SIROP TONIC, JUS DE CITRON, TONIC

COCKTAILS

# CLASSIQUE 18

## Negroni

GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE

## Old Cuban

RHUM, MENTHE, JUS DE CITRON, CHAMPAGNE, ANOSTURA BITTER

## Espresso Martini

VODKA, CAFÉ, LIQUEUR DE CAFÉ & COGNAC, SIROP DE VANILLE

## Dry Martini

GIN OU VODKA, VERMOUTH DRY

## Bijou

GIN, CHARTREUSE VERTE, VERMOUTH ROUGE, ORANGE BITTER

## Vieux Carré

RYE WHISKEY, COGNAC, VERMOUTH ROUGE, BÉNÉDICTINE, BITTERS

## Nake'D Famous

MEZCAL, APEROL, CHARTREUSE JAUNE, JUS DE CITRON

## Margarita

TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON, SEL

## Création Bar Midi Minuit

AMAI NE SOCHU, VERMOUTH DRY, LIQUEUR PIN & CAFE, CITRON JAUNE

Notre équipe se tient à votre disposition  
pour réaliser vos classiques préférés  
ou imaginer une création unique selon vos goûts

## À TABLE

### CHARCUTERIES

ANTICA CORTE PALLAVICINA — VALLÉE DU PÔ

MASSIMO SPIGAROLI APPLIQUE À CHAQUE PARTIE  
DE SES COCHONS UNE MÉTHODE PARTICULIÈRE  
DE SALAGE ET DE SÉCHAGE

Culatello di Zibello 18 mois  
issu de la cuisse - 100g  
32

Coppa Lunga de la Bassa  
issu du filet - 100g  
16

Spalla Cruda  
issu de l'épaule - 100g  
22

### MAISON PARIS

Foie gras de canard mi-cuit - 120 g  
45

Magret de canard séché  
25

Beurre de truffe noire, pain toasté de Gérald Auvrez  
28

## À TABLE

Eufs de truite, blinis — 18  
Sardine fumée, pain feuilleté — 24  
Betterave et thon à la rose Baccarat — 26  
Saint-Jacques et radis marinés, miel de fleurs, citron — 32

Pâté en croûte de volaille et foie gras — 32  
Pain croustillant comme une pissaladière — 24  
Croque-monsieur au vieux Comté et champignons — 30

Poisson du moment - 36  
Cocotte lutée de bœuf braisé au Gamay — 28  
Fricassée de volaille jaune à la crème, morilles — 30  
Coquillettes, Comté, cancoillotte — 26

Courge japonaise, copeaux de parmesan — 12  
Pomme purée, oignons caramélisés, Appenzeller - 10

CLASSIQUE

## À TABLE

### FROMAGES

AFFINÉS PAR BERNARD ANTONY

### DESSERTS

Agrumes cuits et crus, basilic  
Pomme et poire gratinées  
Gâteau tiède au chocolat\*, praliné  
Macarons\* citron, noisette, pistache

\* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS

La Manufacture de Chocolat, c'est par elle que tout a commencé, avec cette envie de rendre l'artisanat visible en plein cœur de Paris et de l'inscrire au goût du jour.

En commençant cette aventure, Alain Ducasse avait une obsession, il menait une quête : apprendre, découvrir des savoir-faire et raconter une nouvelle histoire. L'aventure s'est poursuivie avec l'ouverture de la Manufacture de Café, de la Glace, du Biscuit puis celle du Macaron