



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

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

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

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

Œufs 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

FROMAGES — 24
AFFINÉS PAR BERNARD ANTONY

DESSERTS — 14
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