



Midi-Minuit

AUTOMNE 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

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

À TABLE

Tarama, blinis 12
Magret de canard séché au foie gras de canard 18
Sardine fumée, pain feuilleté 24
Pain croustillant comme une pissaladière 24
Croissant Roll à l'artichaut, pesto de roquette 20
Légumes croquants, condiment aux olives Taggiasca 18

Tomates et thon à la rose Baccarat 26
Burrata, fenouil à cru, granola 28
Pâté en croûte de volaille et foie gras 26
Saint-Jacques et radis marinés, miel de fleurs, citron 32

Lieu jaune de ligne Riviera 36
Cocotte lutée de bœuf braisé au Saint Amour 28
Fricassée de volaille jaune à la crème, morilles 28
Coquillettes, Comté, cancoillotte 26

Courge japonaise, copeaux de parmesan, noix 8
Purée de pomme de terre au beurre demi-sel 8

À TABLE



FROMAGES — 24
AFFINÉS PAR BERNARD ANTONY

DESSERTS — 14
Gâteau tiède au chocolat de notre Manufacture*
Pomme et poire gratinées, sauce au miel
Clafoutis à l'orange et au Grand Marnier
Glace aux trois vanilles* noyée de café*, praliné

* 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

CLASSIQUE