



MAISON PROUST  
PARIS

**COLIN FIELD**  
INVITÉ PERMANENT



**LE TEMPS RETROUVÉ**

500 €

Armagnac 1922  
Château de Laubade  
Truffes noires du Périgord  
Champagne Brut Nature  
Barons de Rothschild

*Armagnac 1922  
Château de Laubade  
Black Truffles from Périgord  
Brut Nature Champagne  
Barons de Rothschild*



COCKTAILS : 26 €

**AZZEDINE ALAIA, UN AMI POUR LA VIE**

Eau-de-vie d'Olive Manguin	<i>Manguin Olive eau-de-vie</i>
Saumure d'olive	<i>Olive Brine</i>
Eau vinaigrée de petits oignons	<i>Vinagared pearl onion water</i>

**LE TOKYO OH OH DE SOPHIA COPPOLA**

Shochu Mujen	<i>Shochu Mujen</i>
Champagne	<i>Champagne</i>
Raisins	<i>Grapes</i>

**UN FRENCH 75 S'IL VOUS PLAÎT !**

Champagne	<i>Champagne</i>
Gin	<i>Gin</i>
Jus de citron   Sucre	<i>Lemon juice   Sugar</i>



MAISON PROUST  
PARIS

## MACH II

Scotch Whisky  
Chartreuse Verte  
Essence de Gingembre

*Scotch Whisky  
Green Chartreuse  
Ginger Essence*

## L'APRÈS-MIDI D'UN FAUNE

Vodka  
Crème de cassis  
Jus de citron

*Vodka  
Blackcurrant Cream  
Lemon Juice*

## LES PLUMES DE SWANN

Cognac - Cointreau  
Jus de citron | Jus de Yuzu  
Blanc d'oeuf

*Cognac - Cointreau  
Lemon juice | Yuzu juice  
Egg white*

## LE REVE D'ALBERTINE

Gin  
Menthe Pastille  
Mozart Dark Chocolate Liquor  
Thé Vert à la menthe

*Gin  
Menthe Pastille  
Mozart Dark Chocolate Liquor  
Green tea with fresh mint*

## LE BENDERITTER

Champagne  
Essence de Gingembre

*Champagne  
Ginger Essence*

• COCKTAIL SANS ALCOOL •

## LE JARDIN DE COMBRAY

Jus de pomme | Jus de Yuzu  
Ginger ale  
Fruits frais  
Basilic | Menthe fraîche

*Apple juice | Yuzu juice  
Ginger ale  
Fresh fruits  
Basil | Fresh mint*