



COCKTAILS

Tous nos cocktails sont élaborés à base de produits frais et français.

Nous n'utilisons aucun sucre raffiné mais du sucre de bouleau.

Prenez deux grandes inspirations et ouvrez vos chakras

15€

Le Corbeau

Vodka Ketek One, mûres fraîches, sirop de gingembre et citron

Happy Baby

Rhum Zacapa 23 ans et overproof, fraises, rhubarbe et pomme, Ginger beer La French Bio

La Demi-Lune

Gin Ahoy, estragon, concombre, poivre de Sichuan, citron vert, tonic La French Bio

Salutation au soleil

Gin Mirabeau, melon, concombre, sirop de basilique et citron, Champagne

Le Lotus

Gin Mirabeau, Salers, Martini blanc, lavande, vieilli en fût de chêne

Vata-Pitta-Kapha

Tequila, amaretto, sirop de poivron et piment d'Espelette, citron

Namaste

Whisky, citron, orange, romarin, Saint-Germain, eau pétillante



COCKTAIL SANS ALCOOL SUR MESURE

Tailor-made non alcoholic cocktail

10€





SPRITZ HOUR

Tous les jours de 18h30 à 20h30
une sélection de Spritz à découvrir au Café 52
avec une suggestion de tapas
- 8€ le Spritz -

*Everyday from 6.30pm until 8.30pm
a Spritz menu to discover at Café 52
and a tapas selection
- 8€ per Spritz -*



Aperol

liqueur d'orange intense - doux et amer
intense orange - sweet and bitter

Campari

liqueur d'écorces d'orange et herbes - amertume intense
orange peel and herbs - intense bitter

Grand Marnier

orange amère et cognac - arômes subtils
bitter orange and cognac - alluring aroma



Hugo

liqueur de fleur de sureau et agrumes - frais et légèrement acide
elderflower and citrus - fresh and sour

Cynar

liqueur d'artichaut et herbes - doux et amer
artichoke and herbs, sweet and bitter

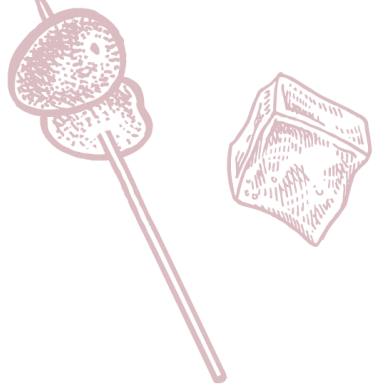
Italicus

liqueur de bergamote et cédrat - doux et acidulé
bergamot and citrus - sweet and acidulous

Mandarine Napoléon

liqueur de mandarine - doux et acidulé
tangerin - sweet and acidulous





LES TAPAS DU CAFE 52

Légumes français <i>Vegetables bites</i>	12€
Houmous betterave, cumin <i>Organic Hummus</i>	10€
Tarama, wasabi, Maison Kaviari <i>Cod and wasabi tarama</i>	16€
Falafels Bio (6pcs) <i>Organic vegetables Falafel</i>	14€
Smorrebrod scandinave Pain aux 5 céréales sans gluten, avocat, cœur de saumon fumé, pickles <i>Cereals gluten free bread, avocado, heart of smoked salmon, pickles</i>	18€
Truite fumée des Pyrénées <i>Smoked trout from Pyrénées</i>	18€

Prixnets / Net prices

Toutes nos viandes bovines proviennent de l'Union Européenne
All of our meat come from the European Union

Moyen de paiement acceptés : CB, AMEX et espèces.

Selon les dispositions régies par le Décret n°2002-1465 en date du 17 Décembre 2002, les viandes servies dans nos restaurants proviennent de France et U.E. Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts. Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.



BIÈRES

33cl

LBF – Pale Ale Bio

8€

LBF – Blanche Bio

8€

Budweiser

8€

Lagunitas IPA

8€

Heineken OO

8€

WHISKY by THE DALMORE

4cl

Dalmore 2008

22€

Dalmore 15 ans

24€

Dalmore Cigar Malt reserve

26€

Dalmore 18 ans

34€

Dalmore King Alexander III

44€

Dalmore 25 ans

150€

Jura 10 ans

14€

Shackleton

18€

Fettercain 12 ans

20€

WHISKY

Irish Whiskey Bushmills 10a	10€
Irish Whiskey Jameson	10€
Jack Daniel	10€
Bourbon Maker's Mark	10€
Johnnie Walker Red Label	10€
Teeling Premium	12€
Rozelieures	12€
Glenfiddich 12 ans	12€
Aberlour 10 ans	12€
Johnnie Walker Black Label	12€
Tokinoka White Oak	14€
Chivas 12 ans	14€
Bourbon Woodford Reserve	14€
Bourbon Ezra Brooks Rye	14€
Talisker Port Ruighe	16€
Nikka	16€
Hudson Rye	18€
Glenmorangie 10 ans	18€
Glenkinchie 12 ans	18€
Laphroaig single malt 10 ans	18€
Oban single malt 14 ans	20€
Macallan Fine Oak Malt 12 ans	22€
Lagavulin 16 ans	22€
Kirin Signature	22€
Dalwhinnie 15 ans	28€



VODKA

Pyla - Valdronne

4cl

Stolichnaya

12€

Ketel One

12€

Belvedere Millenium

12€

Grey Goose Original

16€

Chopin

18€

20€

GIN

Bombay Sapphire

4cl

Tanqueray

12€

Mirabeau

12€

Ahoy

14€

Citadelle

14€

Hendrick's

14€

Tanqueray Ten

14€

Monkey 47

16€

Nikka Coffey

18€

Citadelle Extreme Wild Blossom

18€

20€

TEQUILA

Vecindad

4cl

Patron Silver

14€

Kah Reposado

20€

Gran Patron Platinum

20€

50€





RHUM

	4cl
Rhum Blanc Clément Martinique	10€
Ron Bacardi Oakheart Brun	10€
Ron Havana Club 3 ans Brun	10€
Rhum Vieux Clément VSOP	12€
Plantation Original Dark	12€
Plantation Three Stars White	12€
Flor de Cana 7 ans Gran Reserva	14€
Rhum Vieux Damoiseau réserve spéciale	14€
Ron Don Papa	16€
Ron Diplomatica Reserva	15€
Appleton Signature	16€
Black Jamaica Spiced	16€
Ron Agostura 1919	16€
Ron Centenario 20 ans	18€
Ron Santa Teresa	20€
Ron Zacapa 23 ans	20€

ALCOOLS DU MONDE

	4cl
Cachaca Leblon	12€
Pisco El Gobernador	16€
Mezcal Amores Joven	14€
Mezcal Union – Espadin y barril	16€
Mezcal Leyenda Durango	22€
Mezcal Leyenda Guerrero	22€
Mezcal Koch	28€

DIGESTIFS

	4cl
Calvados Busnel VSOP	10€
Cognac Hennessy Fine Cognac	18€
Cognac Hennessy XO	40€
Cognac Hennessy Paradis Impérial	150€
Bas Armagnac Château Lacquy 17 ans	20€
Bas Armagnac Château Lacquy 1983	30€
Bas Armagnac Château Lacquy 1978	34€
Bas Armagnac Château Lacquy Carafe des siècles	60€



EAUX ET JUS DE FRUITS

Plates

Evian 75cl 10€

Pétillantes

Badoit 75cl 10€

Ferrarel 75cl 10€

Perrier 33cl 8€

Jus de fruits frais 25cl

Orange, Pamplemousse, Citron 14€

Jus de fruits Alain Milliat

Pomme Bio, Tomate 8€

Sodas

8€

Coca-Cola, Coca-Cola zéro,
limonade, tonic, ginger beer

Cafés Malongo – Origine Laos. Fair Trade

Expresso, décaféiné 6€

Cappuccino, latte 10€

Thés – Mariage Frères

10€

Darjeeling, Ceulan, French breakfast, Chine fume,
Earl Grey, Marco Polo, Jasmin mandarin

Infusions – My Organic Infusion

10€

Detox, Relaxation, Digestion, Energie

Chocolat chaud

10€

MINERAL WATERS AND FRUIT JUICES

Still mineral waters

Evian 75cl 10€

Sparkling mineral waters

Badoit 75cl 10€

Ferrarel 75cl 10€

Perrier 33cl 8€

Fresh fruit juices 25cl

Orange, grapefruit, lemon 14€

Fruit Juice Alain Milliat

Organic Apple, Tomatoe 8€

Sodas

8€

Coca-Cola, Coca-Cola zero,
limonaid, tonic, ginger beer

Coffees – Laos origin. Fair Trade

Expresso, decaffeinated 6€

Cappuccino, latte 10€

Teas – Mariage Frères

10€

Darjeeling, Ceulan, French breakfast, Smoked China,
Earl Grey, Marco Polo, Jasmin mandarin

Infusions – My Organic Infusion

10€

Detox, Relax, Digestive, Energy

Hot chocolate

10€