



VINS / WINES

VINS BLANCS / WHITE WINE

Btlle Verre 15cl

2023 Jurançon Sec - Domaine de Bellegarde - Pierre Blanche	95€	22€
2024 Sancerre - Domaine Vacheron	105€	25€
2023 Rhône - Châteauneuf du Pape-La Durbane-cuvée la Bertaude	125€	30€
2020 Bourgogne - Beaune - Domaine Armand Heitz - Lulune	175€	38€

VINS ROSÉS / ROSÉ WINE

2024 Côtes de Provence - Whispering Angel- Château d'Esclans	80€	18€
2022 Côtes de Provence - Château d'Esclans- Château d'Esclans	98€	24€

VINS ROUGES / RED WINE

2019 Lirac - Clos des Serenes	85€	24€
2021 Sancerre - Alphonse Mellot - La Petite Moussiere	125€	27€
2019 Bordeaux - Margaux - Confidences de Prieuré Lichine	135€	30€
2022 Côte de Nuit - Village - Vieilles Vignes - Albert Ponnelle	155€	35€

VINS MOELLEUX / SWEET WINE

2023 Beaume de Venise - Domaine Bernardin	95€	22€
---	-----	-----

CHAMPAGNES / CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANCS / WHITE CHAMPAGNES

Bottle

Verre 15cl

BRUT

Veuve Clicquot Ponsardin	140€	29€
Bollinger la Grande Année 2015	390€	65€
Krug Grande Cuvée	750€	59€
Bollinger Spécial Cuvée	165€	

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS / BLANC DE BLANCS CHAMPAGNES

Ruinart	290€	49€
Salon 1997	1900€	

CHAMPAGNES ROSÉS / ROSÉ CHAMPAGNES

BRUT

Bollinger Rosé	230€	39€
Veuve Clicquot Rosé	165€	
Billecart Salmon Rosé	250€	

COCKTAILS / COCKTAILS

PALOMA (19cl) - 35€

Tequila Patron Silver, jus de citron vert, soda pamplemousse.

Patrón Silver Tequila, lime juice, grapefruit soda.

IENA LEMONADE (19cl) - 32€

Cognac, triple sec, citron jaune, limonade.

Cognac, triple sec, lemon, lemonade.

FRENCH MARTINI (9cl) - 35€

Vodka, ananas, mûre.

Vodka, pineapple, blackberry.

ST. GERMAIN SPRITZ (18cl) - 35€

Liqueur Saint-Germain, eau pétillante, citron, champagne.

St-Germain liqueur, sparkling water, lemon, champagne.

BIERES / BEERS

Deck & Donohue Pilsner - 16€

Deck & Donohue Aube Blanche - 16€

Deck & Donohue Indigo IPA - 16€

Corona - 16€

Tsingtao - 16€

Corona Cero (*Sans alcool/Non alcoholic*) - 16€

SANS ALCOOL / SOFT DRINK

EAUX ET SODAS / WATERS & SODAS

Chateldon (75cl) - 14€

Evian, Badoit (33cl) - 9€

Evian, Badoit (75cl) - 12€

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl) - 12€

Orangina, Sprite (25cl) - 12€

Tonic water, Ginger beer, Ginger Ale (25cl) - 12€

COCKTAILS SANS ALCOOL / MOCKTAILS

ROAD TO SHANGRI-LA (19cl) - 24€

Mélange de thé maison Shangri-La, mandarine, cardamome verte, citron noir, camomille.

Shangri-La homemade blended tea, tangerine, green cardamom, black lemon, chamomile.

GOLDEN HOUR (19cl) - 24€

Sumac, verjus, fleur de sureau, eau tonique.

Sumac, verjuice, elderflower, tonic water.

THÉS SHANGRI-LA / SHANGRI-LA TEAS

Tie Guan Yin (Taiwan) - 18€

Ce thé bleu fortement oxydé a des arômes fruités naturels et offre une liqueur au goût sucré de couleur rouge-orange

This heavily oxidised tea, has fruity aromas and offers a sweet.

tasting liquor, bright reddish-orange in colour.

Biluo (Chine) - 14€

Ce thé vert léger est réputé pour son goût délicat et son arôme floral.

This light green tea is renowned for its delicate taste and floral aroma.

Jasmin (Chine) - 14€

Ce thé vert parfumé offre un doux parfum de fleurs, rafraîchissant et vif.

This green tea offers a sweet fragrance of flowers and tastes refreshing and brisk.

Genmaicha (Japon) - 16€

Ce mélange de thé vert japonais et de riz grillé et de riz soufflé est à la fois surprenant et délicat.

This green tea offers a sweet fragrance of flowers and tastes refreshing and brisk.

THÉS SHANGRI-LA / SHANGRI-LA TEAS

Lapsang Souchong (Chine) - 16€

Ce thé noir a une saveur et un arôme distinct, avec un soupçon de fumé dans l'arrière-goût.

This tea has a distinct aroma and flavour, with a hint of smokiness in the aftertaste.

English Breakfast (Sri Lanka & Inde) - 14€

Ce thé noir a une touche amère de tanin, avec une riche odeur sucrée et noisettée.

This tea finishes with a twinge of tannin. It has a rich sweet & nutty smell.

Earl Grey (Sri Lanka) - 14€

Ce thé mélangé au parfum naturel de bergamote a un goût citronné malté et offre une infusion délicieuse.

This tea is blended with natural bergamot fragrance. The lemony malty taste give a delightful brew.

Masala Chai (Sri Lanka) - 14€

Ce thé aux meilleures épices de Ceylan donne une tasse au parfum chaleureux et à la forte saveur épicée.

This tea is blended with the finest Ceylan spices. A cup that has a warm fragrance and a strong spicy flavor.

INFUSIONS / HERBAL TEAS

Camomille (Croatie) - 14€

Les fleurs de camomille ont un goût piquant et terreux. Elles offrent une tasse assez douce.

Chamomile flowers have a pungent, earthy taste. They offer a light mellow cup.

Menthe Poivrée (France) - 14€

C'est le parfum puissant de la menthe poivrée qui s'invite dans cette tisane aux notes fraîches.

Une tasse à la fois tonique et envoûtante.

This is the powerful scent of the peppermint that is present in this herbal tea with fresh notes. A cup that is both invigorating and captivating.

Rooibos Bio (Afrique du Sud) - 14€

Le Rooibos offre une liqueur de couleur rouge délicate avec des arômes légers de noisettes et une note sucrée.

Rooibos offers a light, red colour liquor with slightly nutty flavors and a touch of sweetness.

Verveine (France) - 14€

La verveine, à la fois douce et apaisante est l'infusion idéale pour l'après-repas.

Verbena, both soft and soothing, is the ideal infusion for after meals.

CAFÉS / COFFEES

Espresso / Noisette - 9€
Espresso / Espresso with milk

Café américain - 12€
Americano

Double espresso - 12€

Cappuccino - 14€

Café crème - 14€
Coffee with hot milk

Latte machiatto - 14€

Chocolat chaud à l'ancienne - 16€
Hot chocolate

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE

Pamplemousse pressé, orange pressé, citron pressé, ananas pressé (30cl) - 14€

Fresh grapefruit, fresh orange, fresh lemon, fresh pineapple

Framboise Mecker, Abricot du Bergeron, Pomme Cox, Pêche de Vigne (Alain Milliat) (33cl) - 14€

Mecker raspberry, Bergeron apricot, Cox apple, Vineyard Peach

À PARTAGER (FROID) / TO SHARE (COLD)

Jambon Bellota pata negra
Hand-sliced 36-months-old Bellota ham
64€



Sélection de fromages affinés
Cheese selection
28€



Crispy rice thon, citron vert
Crispy rice tuna, lime
24€

SÉLECTION DE CAVIAR

DE LA MAISON KAVIARI PARIS

30 grammes
120€

50 grammes
200€

125 grammes
375€

À PARTAGER (CHAUD) / TO SHARE (HOT)

Arancini tomate et aubergine ∅

Arancini tomato and eggplant

24€

Ravioli frit aux crevettes, mayonnaise vegan à la citronnelle

Fried shrimp ravioli, vegan lemongrass mayonnaise

36€

Mini cheeseburger

Mini cheeseburger

28€

Mini grilled cheese truffe ∅

Mini truffle grilled cheese

26€

Falafel de pois chiche et houmous ∅

Chickpea falafel and hummus

28€

Dim Sum

Assortiment boeuf Black Angus, crevettes Ha Kao et végétarien

Black Angus beef, Ha Kao Shrimps and Vegetarian assortment

6 Pieces - 28€

12 Pieces - 56€

∅ Plats végétariens / Vegetarian mains

SNACKING / SNACKING

SALADES / SALADS

Salade César

Salade César traditionnelle, laitue romaine, sauce crémeuse aux anchois

Traditional Caesar salad, romaine lettuce, creamy anchovy sauce

Nature - 38€

Volaille / Poultry - 44€

Gambas / Prawns - 44€



Salade de homard, légumes grillés, labné, tomates confites et herbes séchées

Salad Lobster salad, grilled vegetables, labneh, confit tomatoes and dried herbs

58€

SPÉCIALITÉS / SPECIALTIES

Lobster roll

Pain brioché garni de crabe et de homard canadien, mayonnaise et ciboulette, servi avec des frites de pommes de terre

Brioche bread garnished with crab-meat and canadian lobster, mayonnaise and chives, potato fries.

52€

LES CLASSIQUES / THE CLASSICS

Croque-monsieur au pain toasté et moutarde

Jambon, dinde ou nature / Coeur de laitue ou pommes frites

Croque-monsieur with toasted bread and mustard

Ham, turkey filet or plain

Seasonal mixed salad or French fries

38€



Croque madame au pain toasté et moutarde

Jambon, dinde ou nature / Coeur de laitue ou pommes frites

Croque-monsieur with toasted bread and mustard, topped with a sunny side up egg

Ham, turkey filet or plain / Seasonal mixed salad or French fries

38€



Club Sandwich

Végétarien / Vegetarian 

Poulet / Chicken

Saumon / Salmon

48€



Bacon cheeseburger

48€

Garnitures Supplémentaires / Added Sides - 10€

Purée de pommes de terre, coeur de sucrose, frites de pomme de terre, wok de légumes

Mashed potatoes, Lettuce, French fries, Vegetables wok

 Plats végétariens / Vegetarian mains

LA PÂTISSERIE DES LOUNGES / LOUNGES PASTRIES

LES GATEAUX DE VOYAGES - 14€

De 10h30 à 19h30 / From 10:30 am until 7:30 pm

Demandez à notre équipe la sélection du moment / Please ask our staff for the seasonal selection
Tous nos gâteaux sont disponibles à la vente à emporter/ All our cakes are available for takeaway

SÉLECTION DE DESSERTS

De 10h30 à 19h30 / From 10:30 am until 7:30 pm

Le Crocodile - 24€

Framboise Pistache / Raspberry Pistachio

La Fleur de Miel Citron - 22€

The Lemon Honey Flower

La Fraise Aloe Vera - 22€

The Strawberry Aloe Vera

La Fameuse Profiterole - 22€

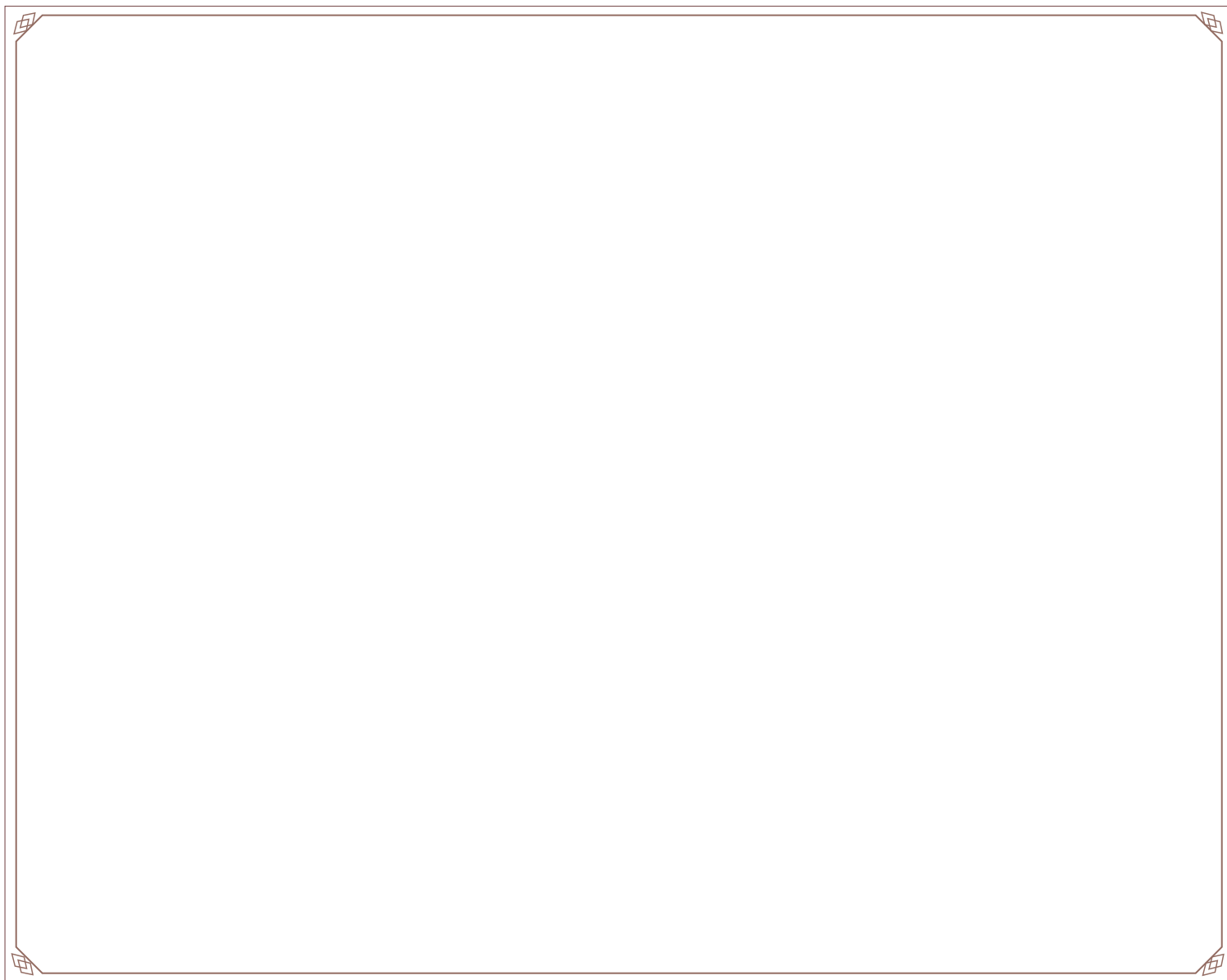
The Chocolate Profiterole

Le Baba Mojito en double - 30€

Double Mojito Baba

Assiette de Fruits de Saison - 24€

Seasonal fruits assortment



Prix nets en Euros, taxe et service inclus / Net prices in Euros, taxes & service included

Notre établissement n'accepte pas les chèques / We do not accept cheques

Dose de service pour les alcools listés / Volume of listed alcohol per serve,

Spiritueux & liqueurs : 5cl / Apéritifs : 7cl / Bières : 33cl

Vin ou Champagne : verre et coupe : 15cl - bouteille 75 cl - magnum 150cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération / Please drink responsibly

En cas d'allergies, d'intolérances ou de restrictions alimentaires, nous vous invitons à le mentionner auprès de notre équipe lors de votre commande. Une carte des allergènes est à votre disposition / In case of any food allergy or intolerance, please inform your waiter upon placing order. An allergen menu is available upon request.