

Renaissance Paris La Défense Hotel  
60, cours Valmy, 92800 Puteaux  
(+33) 01 41 97 50 11

*Boissons*

*@gramacirestaurant*

# Cocktails

**NEGRONI**, Nuage Gin, Fusetti Bitter, Baldoria Rosso vermouth

**ESPRESSO MARTINI PISTACCHIO**, Strato Pistacchio, FAIR liqueur de café, sirop de jasmin, café

**BARBADES MULE**, La Favorite VSOP Rhum, Fever Tree Ginger Beer, verjus

**PALOMA**, Vecindad Tequila 100% agave, Fever Tree Pamplemousse

**WHISKY SOUR**, Les Chaumes de Coperies Whisky, sirop de jasmin, verjus

**SPICY MARGARITA**, Vecindad Tequila 100% agave, Humo liqueur de chipotle, FAIR liqueur de kumquat, verjus

**STINGER**, Laballe Bas-Armagnac, La Mentheuse crème de menthe, feuilles de menthe

16€

**A LA FRAÎCHE**, Gin Français, liqueur de fleur de sureau sauvage, jus de citron bio, concombre pressé, menthe fraîche

**LE BÉGUIN**, Rhum brun, rhum blanc, liqueur d'abricot du Roussillon, triple sec, bitter, jus de citron vert, sirop de cannelle maison

**LE VELOURS**, Vodka Française bio, crème de mûre, crème de cassis, jus de citron bio, cordial de verveine maison

14€

## Spritz

APEROL SPRITZ, Aperol, prosecco, eau gazeuse

HUGO SPRITZ, FAIR liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse

PORN SPRITZ, FAIR liqueur de passion, prosecco, eau gazeuse

FUSETTI SPRITZ, Fusetti Bitter, prosecco, eau gazeuse

13€

## Gin & Tonic

GIN MARE, Fever Tree Mediterranean Tonic, agrumes

OLI'GIN, Fever Tree Mediterranean Tonic, olive

MADLORD GIN, Fever Tree Mediterranean Tonic, romarin

15€

## Mocktails

JOLI COEUR, Framboise, cassis, poivre de Timut, thé noir

LA PÉPITE, Pomme, poire, thé vert, fleur de sureau, verveine

LE FLAMBEUR, Fleur d'hibiscus, épices, gingembre, piment

8€

# Bières

## BIÈRES PRESSIONS

25cl / 50cl

Gallia Coq d'habitude' Lager 5/9€

Gallia 'Nouv Western' IPA 7/12€

Gallia 'Weiss & Versa' Blanche 7/12€

Nemeto Pale Ale 7/12€

## BIÈRES EN BOUTEILLE

33cl

Desperados, Mort Subite Kriek 9€

Etoile du Nord, Lager 9€

*COALITION BREWING, EXCLUSIVITE DE L'HOTEL*

Geneviève BIO, Pale Ale 9€

La Folie BIO, IPA 9€

La Grange BIO, Blanche 9€

*NEMETO, BRASSERIE INDÉPENDANTE DES HAUTS-DE-SEINE*

## BIÈRE SANS ALCOOL

Heineken, 0.0% 7€

# Vins au verre

## BULLES

NICOLAS FEUILLATE, 'Réserve Exclusive', Brut NV. 14€

NICOLAS FEUILLATE, 'Réserve Exclusive Rosé', Brut NV. 16€

PROSECCO, 'Cuvée Saomi', La Tordera, Brut, Veneto. 10€

## BLANC

VERMENTINO, 'Le Vent dans les Voiles', V.Courrèges, 2024. 8€

SAUVIGNON BLANC, 'La Rascasse'. Val de Loire, Marseille, 2023. 10€

CHABLIS, Jean-Marc Brocard, 2023. 14€

BOURGOGNE BLANC, Aurelién Verdet, 2023. 14€

INZOLIA, 'Terre di Giumara', Caruso e Minini, Sicile 2023. 9€

## ROSÉ

CINSAULT, 'Le Vent dans les Voiles', Valerie Courrèges, 2023. 8€

BANDOL Rosé, Domaine de Terrebrune, 2023. 13€

## ROUGE

'LE VENT DANS LES VOILES', Valerie Courrèges, 2023. 8€

GRENACHE-SYRAH, 'Le Vallon', Domaine Henri Milan, 2022. 12€

BOURGOGNE PINOT NOIR, Domaine Jean Fournier, 2022. 14€

MALBEC, Cahors, 'Le Combal', Cosse Maisonneuve, 2021. 9€

RIOJA, 'Rayos Uva, Olivier Riviere, 2023. 11€

## LIQUOREUX

JURANCON MOELLEUX, Domaine de Souch, Sud Ouest, 2022. 10€

15cl vins au verre, 75cl la bouteille.

Prix nets, taxes et service inclus. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. pour la santé.

# Vins Blancs

## PROVENCE & CORSE

VERMENTINO, 'Le Vent dans les Voiles', V.Courrèges, 2024. 8/29€

CORBIERES, Château Ollieux Romanis, Languedoc, 2023. 32€

SAUVIGNON BLANC, 'La Rascasse'. Val de Loire, Marseille, 2023. 10/46€

ILE DE BEAUTÉ, Cuvée YL' Blanc, Yves Leccia, 2023. 60€

## LANGUEDOC - ROUSSILLON

P'TIT PITHON BLANC, Olivier Pithon, 2023. 38€

## ITALIE & ESPAGNE

INZOLIA, 'Terre di Giumara', Caruso e Minini, Sicile 2023. 9/36€

RIOJA BLANCO, 'La Bastid', Olivier Riviere, Rioja 2019. 60€

## HORS MÉDITERRANÉE

## BOURGOGNE

CHABLIS, Jean-Marc Brocard, 2023. 14/62€

BOURGOGNE BLANC, Aurelién Verdet, 2023. 14/60€

BEAUNE VILLAGE BLANC, 'Les Prevolles', Fanny Sabre, 2022. 88€

# Vins Liqueureux

JURANCON MOELLEUX, Domaine de Souch, Sud Ouest, 2022. 10/65€

15cl vins au verre, 75cl la bouteille.

Prix nets, taxes et service inclus. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Vins Rouges

## PROVENCE

'LE VENT DANS LES VOILES', Valerie Courrèges, 2023. 8/29€  
GRENACHE-SYRAH, 'Le Vallon', Domaine Henri Milan, 2022. 12/52€  
BANDOL, Domaine de Terrebrune, 2015. 85€

## LANGUEDOC

MINERVOIS, 'Les Travèrses', Domaine de Courbissac, 2022. 38€  
TERRASSES DU LARZAC, 'Campredon', Alain Chabanon, 2021. 52€

## RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE, 'Damon', Domaine Laurent Charvin, 2022. 45€  
SAINT JOSEPH, 'Poivre & Sol', Domaine Villard, 2022. 69€  
CÔTE ROTIE, 'Amethyste', Agnes Levet, 2021. 130€

## SUD-OUEST

MALBEC, Cahors, 'Le Combal', Cosse Maisonneuve, 2020. 9/32€  
CÔTES DU MARMANDAIS, 'Le vin est une Fête', Elian Daros, 2023. 35€

## ITALIE & ESPAGNE

RIOJA, 'Rayos Uva, Olivier Riviere, 2023. 11/48€  
BARBERA D'ALBA, Vajra, Piemont 2023. 62€

## HORS MÉDITERRANÉE

### BOURGOGNE

MORGON, Kewin Descombes, 2021. 44€  
BOURGOGNE PINOT NOIR, Domaine Jean Fournier, 2022. 14/58€  
VOLNAY, Fanny Sabre, 2022. 105€

### BORDEAUX

FRONSAC, Matthieu Cosse, 2020. 48€  
HAUT-MEDOC, Clos du Jaugeyron, 2019. 80€

15cl vins au verre, 75cl la bouteille.

Prix nets, taxes et service inclus. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Vins Rosés

## PROVENCE

CINSAULT, 'Le Vent dans les Voiles', Valerie Courrèges, 2023. 8/29€

CÔTES DE PROVENCE, 'La vie en Rosé', Château Roubine, 2022. 9/40€

BANDOL Rosé, Domaine de Terrebrune, 2023. 13/54€

# Bulles

## PÉTILLANT

PROSECCO, 'Cuvée Saomi', La Tordera, Brut, Veneto. 10/45€

## CHAMPAGNE BRUT

NICOLAS FEUILLATE, 'Réserve Exclusive', Brut NV. 14/80€

JACQUES LASSAIGNE, Les Vignes de Montgueux, Blanc de Blancs. 92€

JACQUESSON, 'Cuvée 746', Brut NV. 120€

## CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

DRAPPIER, 'Rosé', Brut Nature. 115€

NICOLAS FEUILLATE, 'Réserve Exclusive Rosé', Brut NV. 16/89€

15cl vins au verre, 75cl la bouteille.

Prix nets, taxes et service inclus. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Spiritueux

## VODKA

Nuage Vodka (France) 10€

Guillotine (France) - Raisin, légèrement florale. 12€

Grey Goose (France) 14€

## GIN

Oli'Gin (France) - Agrumes et olives vertes. 14€

Nuage Gin (France) 10€

Madlord Gin (France) - Genièvre et agrumes confits. 13€

Favignana (Italie) - Agrumes et plantes aromatiques. 12€

Gin Mare (Espagne) 14€

## RHUM

La Favorite Blanc (Martinique) 14€

Gouverneur (Martinique) - Végétal et légèrement poivré. 16€

Bumbu (Barbade) - Vanille, banane et cannelle. 16€

Botran 15 (Guatemala) - Boisé, noix et épices douces. 14€

Eminente 7 (Cuba) - Fruits tropicaux et cacao. 16€

La Favorite VSOP 4 ans (Martinique) - Boisé et épicé. 16€

Zacapa XO (Guatemala) - Rhum d'exception, riche et élégant, chocolat, caramel et fruits secs. 24€

## RHUM ARRANGÉ - CHALEUR DES ÎLES (Martinique)

Passion Vanille 12€

Gingembre & Citron Vert 12€

Citrus Menthe 12€

Gariguettes & Basilic 12€

4cl.

Prix nets, taxes et service inclus. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Spiritueux

## WHISKY FRANCAIS

Les Chaumes de Coperies - Boisé, vanillé et légèrement épicé. 14€

Benjamin Kuentz - D'un Verre Printanier - Herbacé et floral. 16€

Benjamin Kuentz - Végétal Musette - Foin et verveine. 16€

Séquoia Pure Malt Tourbé - Tourbé et fumé, notes de cendre et céréales maltées. 16€

Benjamin Kuentz - Fin de Partie - Fruits secs, miel et épices. 16€

## WHISKEY AMÉRICAIN

Jack Daniel's Old No.7 12€

Buffalo Trace Bourbon - Maïs, caramel et épices douces. 14€

Duke Bourbon - Vanille, caramel et chêne grillé. 16€

Woodford Reserve - Cacao, fruits secs et chêne. 16€

## WHISKY ÉCOSSAIS

Knockando - Miel et fruits du verger. 16€

Lagavulin 16 ans 21€

## WHISKY DU JAPON & TAÏWAN

Nikka From the Barrel - Fruits, épices et chêne. 16€

Kavalan Distillery Select No.1 - Vanille et caramel. 16€

## TEQUILA & MEZCAL

Vecindad Blanco (Mexique) - Citron vert et poivre blanc. 14€

Madre Mezcal (Mexique) - Fumé et minéral, notes de poivre et herbes sauvages. 16€

Don Julio 1948 (Mexique) - Vieillie, vanillée, notes de caramel et d'amande. 24€

4cl.

Prix nets, taxes et service inclus. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Apéritifs

Ricard 10€  
Rinquinquin - pêche 10€  
Pampelle Ruby - pamplemousse 10€  
Fusetti Bitter Cacao 14€  
Fusetti Bitter 14€  
Melon - L'Apéritif 10€  
Baldoria Vermouth Dry Rosso 10€  
Baldoria Vermouth Dry 10€  
Baldoria Vermouth Dry Umami 10€  
Double Jus 30&40 - calvados & épices 16€

# Liqueurs

La Gauloise Jaune - herbes 16€  
La Gauloise Verte - menthe 16€  
La Mentheuse - menthe poivrée 10€  
Limoncello Walcher - citron 10€  
Skins - mastiha 10€  
Adriatico Amaretto Roasted - amande torréfiée 14€  
Adriatico Amaretto Bianco - amande 14€

# Digestifs

GRAPPA - Nardini 14€  
COGNAC - Hennessy VS, Hennessy XO 16€  
CALVADOS - Coquerel XO, 30&40 Extra Old 16€  
ARMAGNAC - Bas Armagnac Laballe Résistance 16€  
EAUX DE VIE - Poire, Mirabelle 16€

4cl.

Prix nets, taxes et service inclus. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Boissons fraîches

## EAUX MINÉRALES

Eau Castalie, plate ou gazeuse (77cl) 5.5€

Perrier (33cl) 6€

Extra sirop 1.5€

## SODAS 33cl 6€

Pepsi, Pepsi Max, 7Up, Orangina, Fever Tree Tonic, Lipton Ice Tea, Ginger Beer, Red Bull

## JUS DE FRUITS, Soleia 25cl 6€

Orange, ananas, tomate, pamplemousse, pomme, abricot

# Boissons chaudes

## CAFÉS

Espresso, Noisette 4€

Café crème, Cappuccino, Latte 5€

## CHOCOLAT CHAUD, Valrhona 5€

## THÉS & INFUSIONS 5€

*Notre sélection Palais des Thés.*

Blue of London - thé noir du Yunnan, bergamote

Thés des Songes - thé oolong fleurs et fruits exotiques

Sencha Ariake *bio* - thé vert du Japon

Thé vert à la Menthe *bio*

Thé du Hammam - thé vert, fleurs et fruits rouges

Vive le Thé *bio* - thé vert, gingembre, agrumes

Détox Brésilienne *bio* - thé vert, maté, acai guarana, acérola

L'Herboriste n.108 *bio* - infusion verveine, orange, menthe