



Nous tenons à remercier les publications qui nous ont abonné gracieusement afin de vous offrir la possibilité de suivre leur travail. Ces revues ne sont pas les plus riches et leur effort nous touche donc particulièrement. Si vous aimez ce qu'ils font, nous vous invitons à les acheter régulièrement, ou mieux, à vous y abonner.



Les voyageurs en savent quelque chose, les livres, pour indispensables qu'ils soient, pèsent un âne mort dans les valises ou les sacs à dos. Aussi existe-t-il aux quatre coins de l'Asie des guest-houses où l'on peut échanger les livres qu'on a déjà lus avec ceux que d'autres voyageurs ont laissés. C'est ce principe que nous avons repris pour gérer notre bibliothèque, qui compte environ 3000 livres, romans, biographies, essais, récits de voyage, etc...



VotreNom@lefumoir.com

Comme les cafés d'antan, nous vous offrons, sur notre site internet, une boîte postale personnelle. Où que vous soyez dans le monde, en vous connectant sur notre site, vous pourrez communiquer par mail avec qui bon vous semble. Pour en bénéficier, nous vous prions de vous inscrire en ligne.

lefumoir.com

LE FUMOIR

6 rue de l'amiral Coligny 75001 Paris

Tel: 0142920024

web: lefumoir.com

Ouvert tous les jours de 11H00 à 2H00 du matin



HAPPY HOURS

tous les soirs de 18H00 à 20H00
demandez notre carte spéciale.



LE RESTAURANT

service du midi: 12H à 15H
service du soir: 19H30 à 23H30



LE BRUNCH

a lieu tous les dimanches
de 12H00 à 15H00
21,00€



LA BIBLIOTHÈQUE

Sachez que les échanges de livres
s'effectuent l'après-midi.



Les livres, les jeux, les journaux et les revues
sont à votre disposition demandez-les nous.

PETIT DÉJEUNER TARDIF

servi entre 11h & 12h

JUS DE FRUITS FRAIS (ORANGE OU PAMPLEMOUSSE)

CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT CHAUD, MATÉ OU INFUSION

TOASTS, BEURRE ET CONFITURE MAISON

7,60

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50	Tisanes	4,20
Décaféiné	2,50	Thé de Ceylan	4,20
Café glacé	2,80	Thé Earl Gray	4,20
Double	4,20	Thé Darjeeling	4,20
Café Crème	4,20	Thé Vert	4,20
Capuccino	4,20	Thé Lapsang Souchong	4,20
Moka d'Abyssinie (Café filtre)	4,20	Thé au Jasmin	4,20

Nos boissons à base de lait peuvent être préparées au lait de soja

Irish Coffee	9,90
Chocolat Chaud (crème battue)	4,60
Maté Argentin	4,20
Véritable Grogg au rhum agricole	9,90

THÉ COMPLET

servi entre 15h & 19h

CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT CHAUD, MATÉ OU INFUSION

TOASTS & CONFITURES, GÂTEAU AU CHOCOLAT, CRUMBLE,

TARTE TOSCA, GATEAU BANANE OU GLACE MAISON

9,00

EAUX MINÉRALES ET SODAS

1/2 Évian	3,80	Schweppes	4,10
1/2 Pellegrino	3,80	Canada Dry, Orangina	4,10
Ramlösa 75cl gazeuse	6,00		
Evian 25 cl	3,40	Bitter San Pellegrino	4,10
Coca, Coca light	4,10		
Perrier	4,10	Roman Hollydays (sanbitter+orange)	4,10

JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES FRAIS

Ginger Twist (jus de gingembre, carottes, coriandre)	6,00
Cocktail de fruits (Orange, pamplemousse, ananas, 1 goutte de grenadine)	5,50
Jus d'Oranges	4,40
Jus de Pamplemousses	4,40
Apple Lemonade (pommes et zeste de citron)	6,00
Jus de Carottes	4,40
PCO (pomme, carotte, orange)	5,50
Cocktail Vitamines (pomme, carotte, orange, céleri)	5,50

AUTRES SANS ALCOOL

Verre de lait entier ou lait de soja	3,00	Virgin Mary	5,40
Verre de Limonade	3,00	Banzaï	5,40
Milk Shake (Banane ou framboises)	5,40	Pina de Nada	6,10
Penjab Iced Tea (thé glacé bergamote et menthe fraîche)	6,00		
Frullati du jour (demandez le programme!)	6,10		

SÉLECTION DÉCOUVERTE

Vallée du Rhone

2004 Lirac rouge Gravelière	La bouteille: 21,00	Le verre :	3,90
2004 Brottier blanc	La bouteille: 19,00	Le verre :	3,60
2004 Chateauneuf du Pape blanc	La bouteille: 49,00	Le verre :	9,00

2004 Lirac	Saint Roch	Blanc	26,00
2004 Crozes Hermitage	Cave de Tain	Blanc	28,00
2004 Vacqueyras Le Colombier	vieilles vigne	Rouge	28,00
2001 Chateauneuf du Pape	Lagardine	Rouge	49,00
2001 Crozes Hermitage	Haut du Fief	Rouge	36,00

VINS AU VERRE (12 cl)

2003 Morgon "fût de chêne"	Chateau de Pisay	Beaujolais	4,00
2004 Sancerre	Bourgeois	Loire Blanc	7,00
2004 Domaine de Garreliere	P. Plouzeau	Touraine Blanc Bio	3,80
2004 Chardonnay	O. Leflaive	Bourgogne Blanc	4,20
2000 Chablis 1er Cru côte de lechet	La Chablisienne	Bourgogne Blanc	7,60
1999 Château Fontarabie	A. Faure	1ère côte de Blaye	4,60
2003 Saint Joseph	Delas	Côtes du Rhone Rouge	7,60
2004 Les Domaniers		Côte de Provence rosé	4,20
la Coupe de Champagne Deutz			11,50
Vins du Mois (Blanc, Rouge)	La bouteille: 16,50	Le verre :	3,60

1/1 1/2

ROUGES

2003 St Nicolas de Bourgueil	Provin	Loire	17,50	10,50
2004 Brouilly	Baudet	Beaujolais	20,50	
2003 Morgon «fût de chêne»	Chateau de Pizay	Beaujolais	19,10	
1999 Château Fontarabie	A. Faure	1ère côte de Blaye	21,00	
2003 Château La Rose Sarron		Graves	18,00	10,50
1999 Château Côte 3 Moulins		Saint Emilion Gd Cru	34,00	
2001 Rully (1/2 Bt: mill. 2002)	Faiveley	Bourgogne	31,00	17,50
2001 Mercurey	Faiveley	Bourgogne	33,00	
2003 Saint Joseph	Delas	Côtes du Rhone	32,00	
2004 Croze Hermitage	Chave	Côtes du Rhone	28,00	
2003 Château Tiregant		Pécharmant Bergerac	23,60	
2003 Trilogie	Domaine de Viranel	Languedoc	21,00	
2003 Faugères Grande Reserve	Ollier Taillefer	Faugères	28,00	
1999 Domaine Maureou	Ducournau	Madiran	18,00	
2003 Clos La Coutale	Bernede	Cahors	18,30	

ROSES

2004 Les Domaniers		Provence	24,00	12,00
2004 Domaine du Grand Moulin	Girault	Sancerre	24,40	
2004 Domaine de Ott		Bandol	35,00	

BLANCS

2004 Riesling	Jossmeyer	Alsace	27,50	
2004 Domaine de Garreliere(Bio)	P. Plouzeau	Touraine Blanc	17,00	
2004 Sancerre	Bourgeois	Loire	29,00	
2004 Quincy	Domaine mardon	Loire	22,70	
2001 Savennières la Jalousie	Domaine du Closel	Anjou-Savennières	29,80	
2004 Chitry	Morin	Bourgogne	19,50	
2003 Chardonnay	O. Leflaive	Bourgogne	23,60	
2000 Rully (1/2 Bt: mill. 2002)	Faiveley	Bourgogne	35,00	19,00
2003 Moulin de Romage (Bio)	Piroux	Bordeaux Blanc	17,00	
2003 Crozes Hermitage	Pradelle	Côtes du Rhone		12,50
2003 Condrieu	Delas	Côtes du Rhone	52,00	
2003 Chateau de Tersac		Corbières	19,00	

GRANDS CRUS

2001 Pouilly Vinzelles	Louis Latour	Mâconnais	28,70	
2000 Chablis 1er cru côte de lechet	La Chablisienne	Bourgogne Blanc	44,50	
1999 Volnay	O.Leflaive	Bourgogne Rouge	46,00	
1999 Leoville Barton		Saint Julien	86,00	
1996 Château Grand Pontet		Saint Emilion	62,00	
1998 Clos des Jacobins		Saint Emilion Gd cru	62,00	
1990 Château Fombrauge		Saint Emilion Gd cru	85,00	
1989 Château Dalem		Fronsac	68,00	
1996 Château Cantegril		Sauternes	68,60	
2003 Domaine Richeaume Cuvée Trad		Côtes de Provence	43,00	

LES VINS DE CHAMPAGNE

Deutz	55,00
Veuve Cliquot Brut	66,00
Veuve Cliquot Rosé	79,00
Cristal Roederer	175,00
Dom Perignon	175,00
Krug Grande Cuvée	210,00

Expresso, Décaféiné	2,50	1/2 Évian	3,80
Tisanes et Thés	4,20	Evian 100cl	5,80
1/2 Pellegrino	3,80	Ramlösa 75 cl gazeuse	6,00

LES ALCOOLS

PORTO (TAWNY) ROUGE OU BLANC	6,00		
		VODKA	
DIGESTIFS		WYBOROWA	7,60
COGNAC REMY MARTIN	9,10	ABSOLUT (nature ou citron)	8,40
COGNAC HENNESSY VSOP	9,90	MOSCOWSKAYA	8,40
COGNAC HENNESSY XO	22,90	RASPUTINOV (vodka au miel)	7,60
GRAPPA PO DI POLI	9,90	STOLICHNAYA	8,40
ARMAGNAC	9,10	ZUBROWSKA	8,40
BAS ARMAGNAC 1977	12,20	ALTAÏ (SIBÉRIE)	8,40
CALVADOS 5 ANS	9,10		
CALVADOS 15 ANS	10,70	GIN	
		BEEFHEATER	7,60
PURE MALT		GORDON'S	7,60
TALISKER 10 ans	9,90	BOMBAY SAPPHIRE	8,40
OBAN 14 ans	9,90	TANQUERAY	9,10
DALWHINIE 15 ans	9,90		
MACALLAN 12 ans	9,90	WHISKY	
GRAGGANMORE 12 ans	9,90	BALLANTINES	7,60
LINKWOOD 12 ans	11,40	PADDY	8,40
GLENKINCHIE 10 ans	9,90	SCOTCH J&B	8,40
GLENMORANGIE 10 ans	9,90	BLACK LABEL	9,00
CARDHU 10 ans	9,90	DIMPLE	8,40
LAGAVULIN 16 ans	11,40	CANADIAN CLUB	9,10
BUSHMILL'S MALT 10 ans	9,90		
CAPPERDONICH 27 ans	13,70	EAUX DE VIE	
		POIRE	9,90
BOURBON		FRAMBOISE	9,90
MAKER'S MARK	7,60	PRUNE	9,90
JACK DANIELS	8,40		
WILD TURKEY	9,90	LIQUEURS	
KNOB CREEK	9,90	AMARETTO	8,40
BOOKER'S brut de fût	21,00	MARIE BRIZARD	8,40
		BAILEY'S	8,40
RHUM		DRAMBUIE	8,40
BACARDI	7,60	COINTREAU	8,40
TROIS RIVIÈRES	8,40	GRAND MARNIER	8,40
HAVANA CLUB 3 ANS	7,60	SOUTHERN COMFORT	8,40
HAVANA CLUB 5 ANS	8,40		
HAVANA CLUB 7 ANS	9,10	FERNET BRANCA	8,40
		LIQUEUR DE CAFÉ	8,40
TÉQUILA			
SILVER	7,60		
GOLD	8,40		

APÉRITIFS

Absinthe	7,50	Byrrh	4,00
Berger blanc	4,00	Dubonnet	4,00
Pastis Jean Boyer	4,00	Muscat de St-Jean de Minervois	4,00
Sherry	4,00	Lillet blanc	4,00
Rivesaltes 1977 (6cl)	9,50	Martini rouge, blanc	4,00
Kir (cassis, framboise, mûre)	4,20	Suze	4,00

BIÈRES

Heineken (pression) 25cl	4,10	Pelforth 33cl(brune bouteille)	4,70
Leffe (pression) 25cl	4,60	Hoegarden 33cl (blanche Bt)	4,70
Amstel Free 25cl(sans alcool Bt)	4,10	Carlsberg 33cl (bouteille)	4,70
Kronenbourg 1664 25cl (Bt)	4,10	Corona 33cl (bouteille)	4,70
Asahi 50 cl (bouteille)	6,20		

COCKTAIL DE LA SEMAINE

7,60

SELECTION DU FUMOIR

OLD FASHIONED Bourbon, Angostura, sucre	7,60	HUTSLER Bourbon, Curacao, Vermouth, Rose's Lime	7,60
CHINESE ELEPHANT Vodka, Triple Sec, pamplemousse	7,60	ROSE COCKTAIL Gin, Vermouth, Abricot, grenadine, citron	7,60
SIBERIAN DOG vodka au miel, triple sec, citron	7,60	TOM COLLINS Gin, citron, sirop de sucre, Perrier	7,60
SPIDER KISS Cognac, Kahlua, crème	7,60	RUSTY NAIL Whisky, Drambuie	7,60
SING SONG Vodka, Peter Herring, pamplemousse	7,60	KEY LARGO Vodka, Liqueur de cerise, citron	7,60

Manhattan

Inspiré, parait-il, par la digne mère de Winston Churchill, ce cocktail élégant et sophistiqué saura vous transporter à l'âge d'or de la East-Coast, dans les palaces de New York ou de Boston. Devenu au fil du temps aussi classique qu'un Dry, le Manhattan a développé sa propre famille.

CLASSIC MANHATTAN

Rye whisky, Vermouth, Angostura

ROB ROY

Scotch, vermouth, angostura

IN THE MOOD

bourbon, vermouth, angostura, canelle, girofle

42nd STREET

bourbon **10,00 €** angostura

Punch

Nous avons observé que les rhums jeunes, loin de leur terre natale, déprimaient à l'idée de devoir vieillir seul. Aussi, afin de les accompagner jusqu'à votre table, nous vous proposons...

RHUM BANANE

vanille et sucre

RHUM CHOCOLAT

chocolat, citron vert, sucre

RHUM PIMENT

poivre & agrumes

RHUM DU MOMENT

à la fantaisie des barmen

9,50€

Martini's

Gin ou Vodka, Noilly Prat, Olives ou zeste de citron

Le Dry Martini est sans conteste un breuvage mythique. Du Gin en quantité, une lame de vermouth blanc extra dry, des glaçons, deux olives et un bon barman, voilà les ingrédients qui le composent. Le reste est affaire d'alchimie, d'expérimentation sur la transmutation des liquides.

Dans un verre à mélange, il faut mouiller les glaçons avec le vermouth, il faut verser le gin sur les glaçons pour le frapper avec un tour de main diabolique pour empêcher les glaçons de fondre, pour finir, il faut verser ce qui est devenu un Dry Martini dans le plus beau verre du monde dans lequel on aura immergé les olives ou un zeste de citron.

GIN

avec du GORDON'S	10,50
avec du BEEFEATER	10,50
avec du BOMBAY	11,00
avec du TANQUERAY	11,50

VODKA

avec de la WYBOROWA	10,50
avec de la STOLICHNAYA	10,50
avec de l'ABSOLUT	11,00
avec de la ALTAÏ	11,00

SPÉCIAL MARTINIS

GIBSON

(Gin, Noilly Prat, Oignon aigre-doux)

L'oignon remplace ici l'olive ou le zeste de citron. Une différence fondamentale quant au résultat final. Le Gibson existe bien sûr en versions «Perfect» et «Extra Dry».

PINK GIN

(GIN, ANGOSTURA, ZESTE DE CITRON)

version très «retour des indes» du martini, le pink gin faisait le délice des lords anglais sous les tropiques. L'amertume de l'angostura remplace le vermouth.

RUSSIAN LULLABY

(VODKA, AMARETTO, MIEL, CANELLE)

Berceuse russe par excellence, douce comme un chœur de l'armée rouge, chaude comme une croisière transibérienne.

APPLE MARTINI

(GIN OU VODKA, LIQUEUR DE POMME VERTE)

Laissez-vous tenter par cette version moderne et déjà classique du fruit défendu.

LE DRY

6 doses de gin pour une dose de Noilly Prat. Nos martinis ne sont pas shakés mais rafraîchis afin qu'ils restent les plus secs possible.

LE PERFECT

Un Dry Martini dont le Noilly Prat ne sert qu'à rincer les glaçons. On le jette donc, sans scrupule, avant de verser le gin. Fanatique, mais tellement élégant!...

L'EXTRA DRY

Dans cette version extrémiste et baroque, le Martini devient un Gin pur sur lequel on vaporise un nuage de Noilly Prat... Précieux et sauvage tout à la fois.

Humphrey Bogart

En Afrique, sur le tournage d'«African Queen», tous les membres de l'équipe se plaignaient des piqûres de moustiques sauf lui. Son secret fut révélé par John Huston: «Dans la première partie de la nuit, il était tellement imbibé de Dry Martini qu'il ne sentait rien, ensuite de quoi, les moustiques étaient tellement bourrés qu'ils étaient bien incapables de piquer qui que ce soit...».

Dorothy Parker

«J'adore boire un ou deux dry Martini, avec trois je suis sous la table, avec quatre je suis sous mon hôte.»

Winston Churchill

Il exigeait qu'on lui prépare son dry Martini de façon très particulière: Après qu'on lui ait rafraîchi son verre de gin pur, il jetait un bref et vivifiant coup d'œil sur la bouteille de Noilly Prat, puis, sans le moindre remord, il buvait son gin en croquant une olive..

LES AUTRES COCKTAILS

À BASE DE BOURBON & RYE

WHISKY SOUR	9,00	PINA COLADA	10,60
Bourbon, sucre, citron		Rhum, ananas, lait de coco	
MINT JULEP	10,50	EL PRESIDENTE	9,00
Bourbon, sucre, menthe, glace pilée		Rhum, Cognac, Curacao, Angostura	
BRONX BOMBER	9,00	CUBAN DAÍQUIRI	9,00
Bourbon, Southern Comfort		Rhum blanc, citron, sucre de canne	
DEEP SOUTH	9,00	CUBAN DAIQUIRI au fruit du jour	10,50
Bourbon, Southern Comfort, sucre, citron		P'TIT PUNCH	9,00
		Rhum, sucre, citron	

À BASE DE VODKA

BLOODY MARY	9,00	MARGARITA	9,00
Vodka, jus de tomate, tabasco, épices		Téquila, citron, Triple Sec	
BLUE LAGOON	9,00	MARGARITA au fruit du jour	10,50
Vodka, Curacao bleu, citron		MARGARITA ESPECIAL	10,50
HARVEY WALLBANGER	9,00	tequila gold, Grand Marnier, citron	
Vodka, orange, Galliano		TEQUILA SUNRISE	9,00
BLACK RUSSIAN	9,00	Tequila, jus d'orange, grenadine	
Vodka, Kalhua		ZUMA	9,00
GREEN DANCER	9,00	Téquila, citron vert, gingembre, sucre	
Vodka, Triple sec, menthe, citron		CHAAC MOL	9,00
KAMIKAZE	9,00	Tequila, Abricot, orange, Campari	
Vodka, citron, Triple Sec		QUETZA COATL	9,00
VODKA TOFFEE	9,00	Téquila, pamplemousse, grenadine	
Vodka, liqueur de caramel			
KAÏPIROSKA	9,50		
Vodka, sucre, citron			
KAÏPIROSKA AU FRUIT DU JOUR	11,00		

À BASE DE COGNAC

SIDE CAR	9,00	GIN FIZZ	9,00
Cognac, Cointreau, citron		Gin, citron, sucre, soda	
BRANDY ALEXANDER	9,00	NEGRONI	9,00
Cognac, Crème de cacao, crème fraîche		Gin, Campari, Martini rouge	
BRANDY SOUR	9,00	CHINATOWN	10,50
Cognac, Cctron, sucre		Gin, sirop de sucre, menthe fraîche, Perrier	
BETWEEN THE SHEETS	9,00	SINGAPORE SLING	9,00
Rhum blanc, Cognac, Cointreau, citron		Gin, liqueur de cerise, citron	
STINGER	9,00	WHITE LADY	9,00
Cognac, Menthe blanche		Gin, Cointreau, citron	

À BASE DE CACHACA

CAÏPIRINHA	10,50
Cachaça, sucre de canne, citron vert	

LES CHAMPAGNE COCKTAILS

CHAMPAGNE COCKTAIL	11,40	PIMM'S CHAMPAGNE	11,40
Cognac, sucre, Angostura, Champagne		Pimm's, Champagne	
MONA LISA	11,40	JAMES BOND	11,40
Amaretto, orange, Champagne		Vodka, sucre, Angostura, Champagne	

SWEET COCKTAILS

GOLDEN DREAM	9,00	GRASSHOPPER	9,00
Cointreau, Galliano, Jus d'orange, crème		Crème de menthe, Cacao, crème	
SOMBRERO	9,00	ROASTED ALMOND	9,00
Tequila, Kalhua, crèm		Vodka, Amaretto, Kalhua, crème	
WHITE RUSSIAN	9,00	BANANA BANSHEE	9,00
Vodka, Kalhua, crème		Crème de banane, Cacao, crème	
MISSISSIPI SOUR	9,00	B52	9,00
Southern Comfort, citron, sucre		Kalhua, Grand Marnier, Bailey's	

ICED TEA COCKTAILS

LONG ISLAND ICED TEA	10,50
Gin, Vodka, Rhum, Tequila, Cointreau, Coca	
NEW ORLEAN'S ICED TEA	10,50
Bourbon, Southern Comfort, lime, Ginger ale	