

LE FUMOIR

est ouvert tous les jours
du lundi au samedi de 12h à 24h
le dimanche de 12h à 18h

Retrouvez-nous sur notre site

lefumoir.com

pour consulter les cartes du restaurant
et réserver en ligne.

la bibliothèque

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.

le bar

rendez-vous gourmands



menu carte du déjeuner

de 12h à 15h, sauf dimanche

entrée + plat ou plat + dessert

26€

entrée + plat + dessert

30€



brunch

de 11h30 à 15h, le dimanche

café, jus de fruit,
pains et confiture maison,
plat et dessert

30€



thé complet

de 15h à 19h

café, thé, chocolat chaud, maté ou infusion
toasts et confitures
gateau, tarte ou glace maison

10€



menu-carte du dîner

du lundi au samedi de 19h30 à 23h15

Le dimanche de 19h00 à 22h30

amuse-bouche du soir

5 entrées au choix

5 plats au choix

5 desserts au choix

entrée + plat ou plat + dessert 36€

entrée + plat + dessert 40€

les alcools & pure malts

portos & xeres

Fino Valdespino Xeres	6€
Colheita Porto rouge 1998	8€
Andresen Porto blanc 10 ans	7€
Tawny Porto	8€

digestifs

Cognac vs	11€
Cognac Martel vsop	13€
Cognac XO	26€
Pisco peruvien 1615	13€
Alcool de cidre "00"	13€
Armagnac 12 ans	12€
Armagnac 20 ans	16€
Calvados 15 ans	12€

bourbon

Maker's Mark	12,50€
Jack Daniels	13€
Knob Creek	14,50€
Woodford reserve	14,50€

purs malts

Poit Dhubh 12 ans	12€
Oban 12 ans	12€
Scapa 12 ans	13€
Cardhu	14€
Glenmorangie 12 ans	12€
Lagavulin 16 ans	14€
Aberlour A'bunadh	14€
Glenkinchie	14€
Talisker	13€

whisky

Ballantines	10€
Paddy	10€
Black label	11€
Canadian whiskey	11€

Supplément soda +2€

vodka & aquavit

Absolut	11€
Wyborowa	10€
Wyborowa single estate	14€
Zubrowska	10€
Akvavit Aalborg Danemark	11€

Supplément soda +2€

rhum

Embargo brun	13€
Longueteau Guadeloupe	10€
Pacto Navio	14€
Havana 3 ans	11€
Havana 7 ans	14€
Selection de maestro	20€

téquila

Olmeca altos	10€
Jose Cuervo gold	10€

gin

Beefeater	10€
Bombay sapphire	13€
Hendrick's	13€
Seagram's	10€
Tanqueray	14€
Plymouth	12€
Mist	14€

Supplément soda +2€

liqueurs

Amaretto	9,50€
Bailey's	9,50€
Cointreau	9,50€
Grand marnier	9,50€
Liqueur de café	9,50€

eaux de vie

Poire williams	12€
Reine claudie Cazottes	12€
Vieille prune Brana	12€
Grappa Nardini	12€
Alcool de cidre "00"	13€

••••

"I drink to make
other people
more interesting"

Ernest Hemingway

sans alcool

prix happy hours **en rouge**

cocktails de fruits

Exodus	5/7€
Passion, mangue, goyave, grenadine	
Carmen miranda	5/7€
Jus de banane, jus d'orange, framboises, sucre	
Sweet amer	5/7€
Bitter San Pellegrino, jus d'abricot	
Sweet orgentiane	5/7€
Ananas, abricot, sucre, myrtille	
Caribbean doodoo	5/7€
Lait concentré, lait de coco, citron vert	
Hassania	5/7€
Fruits rouges, citron vert, pamplemousse, Ginger beer	
Dorian's afternoon	5/7€
Lait d'amande, sirop d'épices maison, fleur d'oranger	
Sangritta	5/7€
Jus de carignan vieille vigne, fruits, Ginger Ale Fever Tree	

et aussi

Penjab Iced Tea	6€
Thé glacé bergamote, menthe fraîche, citron, sucre	
Frullati du jour	6€
(demandez le programme!)	
Verre de lait entier	3€
ou lait de soja / lait d'amande	
Eau de noix de coco Jax	4€
Thaï me up	4€
Eau de coco et lait de soja	
Verre de limonade	4€
Milk shake	6€
Lhassi	6€
Virgin Mary	6€
Banzaï	6€
Pina de nada	6€
Roman holidays	6€
San Bitter et orange	

sodas

Coca Cola 33 cl	4,90€
Coca Cola zero 33 cl	4,90€
Tonic Fever Tree 20 cl	4,90€
Ginger ale 20 cl	4,90€
Ginger beer 20 cl	4,90€
Orangina 25 cl	4,90€
San Bitter 15 cl	4,90€

fruits & légumes frais

Jus d'oranges	5,50€
Jus de pamplemousses	5,50€
Jus de carottes	6,50€
Spring detox	8€
Pommes, basilic, concombre, citron vert	
Ginger twist	8€
Jus de gingembre, carottes, coriandre	
Cocktail de fruits	7€
Orange, pamplemousse, ananas, grenadine	
Marie-carotte	7€
Carotte, tomate, épices, cumin	
Mirissa	8€
Ananas, concombre, menthe	
Apple lemonade	7€
Pommes et zest de citron	
PCO	7€
Pomme, carotte, orange	
Cocktail vitamines	7€
Pomme, carotte, orange, céleri	

eaux

eaux plates

Evian 33 cl	4€
Evian 50 cl	5€
Evian 100 cl	7€
Eau de noix de coco Jax 33cl	4€

eaux gazeuses

Badoit classic 50 cl	5€
Orezza 100 cl	7€
Perrier 33 cl	5€

boissons chaudes

Nos boissons à base de lait peuvent être préparées
au lait de soja, amande ou avoine

thés et maté

5€

Ceylan

St James, Sri Lanka.
Thé d'altitude à feuilles longues.
Parfum rond, régulier. Vif et savoureux.
Très riche en anti-oxydant.

Earl Grey

Une base de thé noir chinois aromatisé
à la bergamotte.

Darjeling

Inde.
Arômes floraux aux tanins prononcés.
Notes d'épices et de muscat. Fort en théines.

Thé vert du Japon

Sencha. Province de Usi.
Très peu oxydé. Riche en tanins et vitamine C.
Faible en théine

Thé blanc bio

Anhui Jin Zhu Mao Jian, Chine.
Thé non oxydé, qui se rapproche
le plus de la feuille fraîche du theier.
Désaltérant, faible en théine.

Thé vert chinois

Province du Zhejiang.
A feuilles longues.
Riche en tanins, faible en théine.
Diurétique.

Lapsang Souchong

Chine.
Thé noir fumé. Peu amer.
Thé d'après-midi.
Accompagne bien le salé.

Jasmin

Province de Fujian, Chine.
Thé vert parfumé au jasmin.
Récolte des fleurs juin/juillet.

Masala Chai

Thé noir, épices (cannelle, cardamome, gingembre...),
sucre, lait.

Maté vert

Argentine.
Servi dans unealebasse traditionnelle
avec sa bombilla
Extrait d'une plante voisine du houx.
Fort en theophylline.
Très amer et très tonique.

cafés

Expresso	3€
Décaféiné	3€
Café glacé	3€
Double	5€
Café crème	5€
Capuccino	5€
Caffè latte	5€
Caffè affogato	7€

café filtre

Moka d'abyssinie	5€
------------------	----

boissons lactées

Chocolat chaud & crème battue (sélection Valrhona)	5,50€
--	-------

Café Viennois Café, crème battue, cacao	5,50€
--	-------

Naughty nuts Chocolat chaud, café, sirop de noisettes grillées et crème battue	5,50€
---	-------

Golden latte Lait d'amande, curcuma, épices, miel	5,50€
--	-------

••••

infusions

Verveine	5€
Tilleul	5€
Camomille	5€
Menthe	5€

••••

et aussi

Irish coffee	11,50€
Véritable grogg (au rhum agricole)	10€

la carte du bar

les salades, les tartines...

(servis à toute heure)

tartine aux anchois et salsa de tomate citron confit, basilic wild mushroom on toast with egg yolk confit and shaved pecorino	12€
club sandwich émincé de poulet, bacon, salade, tomates, oignons chicken, bacon, salad, tomato and onions	13€
assiette de 2 fromages provenance Alleosse ou Terroir d'Avenir demandez notre sélection	11€
grande salade verte	7€
tarte au citron vert et crème battue keylime pie, whipped cream	9€
frozen cheesecake prunes de saison	9€
glace au café et caramel miel, noisette, fleur de sel	9€
caffè affogato espresso servi avec glace à la vanille	7€

et aussi

(servis entre 12h et 15h puis entre 19h30 et 23h)

tartare de boeuf dashi, navet, gingembre beef tartar, dashi, turnip, ginger	13€
thon juste saisi tomates, haricots verts, crème chili et basilic seared tuna, tomatoes, string beans, chili and basil cream	19€
dés de saumon, légumes marinés à la fleur d'aneth, crème infusée au gin diced salmon and marinated vegetable, cream infused with gin	12€
huitres spéciales #2 chou râve, aneth raw oysters, kohlrabi, dill	14€

modern cocktails

prix happy hours *en rouge*

whiskies et cognac

- Pear to pear** 9/12€
Whisky, alcool de poire, nectar de poire, citron pressé
- Very old fashioned** 9/13€
Rye Whiskey, Chocolate Bitter, zeste d'orange
- Stomping at le fumoir** 9/12€
Bourbon, Cognac, Liqueur de thé fumé, Bitter
- Apricot brandy** 9/12€
Cognac, liqueur d'abricot, nectar d'abricot, blanc d'oeuf, vermouth

à base de gin

- Big easy fizz** 9/13€
Gin Hendrick's, concombre, citron, Tonic Fever Tree
- Misty** 9/14€
Gin Mist Breton, liqueur de citron vert et basilic maison, Tonic Fever Tree
- Somerset** 9/13€
Gin Plymouth, liqueur de clémentine maison, agrumes, baies de Timut

à base de rhum

- Lady tonka** 9/14€
Rhum Havana 7 ans, fèves de tonka, sirop d'érable, citron, pointe de banane
- The playboy** 9/12€
Rhum Havana 5 ans, liqueur miel et gingembre, fruit de la passion, citron
- Zanzibar** 9/12€
Rhum Havana 3 ans, liqueur de verveine et gingembre maison, jus ananas, citron pressé
- Lait de panthère** 9/12€
Rhum 3 Riviere

"I feel sorry for people
who don't drink.
When they wake up
in the morning,
that's as good as
they're going to feel all
day."

Franck Sinatra

à base de vodka

- Dernier metro** 9/13€
Vodka Wiborowa, liqueur de miel et de gingembre, fruits rouges, citron pressé
- Vampire kiss** 9/12€
Vodka à l'Hibiscus, Curacao orange, fleur d'oranger, jus de citron
- Gondolen** 9/12€
Vodka, réglisse, fenouil, Triple sec, jus de citron, pain d'épices
- Very Very Dirty** 9/14€
Vodka Exquisite au raifort, goutte de Sherry Innocente
- Cosmopolitan** 9/12€
À notre façon

spritz et déclinaisons

- Spritz** 9/12€
Aperol, Prosecco, perrier
- Cynarino** 9/12€
Cynar, Prosecco, Perrier
- Negroni Sbagliato** 9/12€
Vermouth rouge, Campari, prosecco
- The Whisper** 9/13€
Gin, Lillet blanc, jus citron et pamplemousse Tonic Fever tree, Prosecco, sumac
- le Batinzié** 9/13€
Rhum langueteau, liqueur cardamome, miel et gingembre, jus ananas, Ginger beer, Prosecco
- Dolce Vita** 9/13€
Gin, liqueur réglisse, sirop sureau, Tonic, Prosecco
- Dernier Tango** 9/13€
Vodka, liqueur gingembre, citron, fruits rouges Ginger Beer, Prosecco

autres

- Old skål** 9/13€
Akvavit, Cynar bitter au celeri, baies roses
- Join the ganz** 9/14€
Mescal Union, liqueur d'ananas fumé maison, blanc d'oeuf, citron pressé, piment très doux
- Shakti** 9/14€
Pisco peruvien, liqueur de cardamome vanille maison, lhassi coco, jus de citron, blanc d'oeuf
- Gold finger** 9/14€
Alcool de cidre double zéro, sirop d'épices maison, nectar de poire, sumac

classic cocktails

prix happy hours *en rouge*

à base de rhum

Cuban daïquiri	9/12€
Rhum cubain, citron, sucre de canne	
Daïquiri au fruit	9/12,50€
Pina colada	9/12,50€
Rhum, ananas, lait de coco	
P'tit punch	9/10€
Rhum, sucre, citron	
Mojito	9/13€
Rhum Mount Gay, sucre, menthe, Angostura	
Embargo +2€ -Pacto Navio +4€- Havana 7ans + 4€	

à base de gin

Gin fizz	9/12€
Gin, citron pressé, sucre, soda	
Negroni	9/12€
Gin, Campari, Martini rouge	
Singapore sling	9/12€
Gin, Liqueur de cerise, citron	
White lady	9/12€
Gin, Cointreau, citron	
Rose cocktail	9/12€
Gin, Vermouth, abricot, grenadine, citron	
Tom Collins	9/12€
Gin, citron, sucre, perrier	
avec Bombay ou Plymouth +3€	
avec Tanqueray ou Mist +4€	

à base de cognac

Side car	9/12€
Cognac, Cointreau, citron	
Brandy Alexander	9/12€
Cognac, cacao, crème, muscade	
Between the sheets	9/12€
Rhum, Cognac, Cointreau, citron	
Stinger	9/12€
Cognac, menthe blanche	
avec VSOP +4€ • avec XO +10€	

à base de vodka

Bloody Mary	9/12€
Vodka, jus de tomate, épices	
Moscow mule	9/12€
Vodka, Ginger beer, Angostura	
Black Russian	9/12€
Vodko, Kalhua	
Kamikaze	9/12€
Vodka, citron, Triple Sec	
White Russian	9/12€
Vodka, Kalhua, crème	
avec Absolut +2€ • avec Single Estate +4€	

à base de whiskies

Whisky sour	9/12€
Bourbon, sucre, citron pressé	
Mint julep	9/12€
Bourbon, sucre, menthe, glace pilée	
Godfather	9/12€
Bourbon, Amaretto	
Manhattan	9/12€
Rye, Vermouth, Angostura	
Old fashioned	9/12€
Bourbon, Angostura, sucre	
Hustler	9/12€
Bourbon, Curacao, Vermouth	
Rob roy	9/12€
Scotch, Vermouth, Angostura	
Sazerac	9/12€
Bourbon, Absinthe, Bitter	
Maker's Mark +2€-KnobCreek +4€- Woodford+ 4€	

champagne cocktails

Champagne cocktail	14€
Champagne, Cognac, sucre, Angostura	
Mona Lisa	14€
Champagne, Amaretto, orange	
Pimm's champagne	14€
Champagne, Pimm's, concombre	
French 75	14€
Champagne, Gin, citron, sucre	
James Bond	14€
Champagne, Vodka, sucre, Angostura	
Pick me up	14€
Champagne, Cognac, Grand Marnier, citron, grenadine	

et aussi

Margarita	9/11€
Tequila, citron, Triple Sec	
Too bloody Mary	9/12€
Vodka, jus de tomate, raifort	
Caïpirinha	9/12€
Cachaça, sucre, citron vert	
Long Island iced tea	9/12€
Gin, Vodka, Rhum, Tequila, Triple Sec, coca	
Pisco Sour	9/12€
Pisco Peruvien, blanc d'oeuf, sucre, citron	
B52	9/12€
Kalhua, Bailey, Grand Marnier	
Pimm's soda	9/12€
Concombre, fruits, soda au choix	

vins au verre (13cl)

Notre Carte des Vins est à votre disposition

rouge

X Amirault Les Quarterons 2018 St Nicolas de Bourgueil (BD)	8€
M Guigner Cuvée Tradition 2018 Morgon (NAT)	9€
J. B. Jessiaume 2018 Bourgogne	8€
Domaine Modat Le petit Moda(t) mour 2018 Roussillon (BD)	7€
Domaine Viret Cuvée Solstice 2019 VdF Côtes du Rhone (NAT)	7€
Lalande de Pomerol 2016 Famille Aguirre (CR)	9€
Saint Emilion Grand Cru (CR) 2013 La Chapelle Lescours Chateau l'Eveché	13€
David Reynaud Cuvée Georges 2017 Crozes Hermitage (BD) Syrah	10€

rosé

Domaine Bercaïl cuvée Mademoiselle 2018 Côtes de provence (BIO)	7€
Famille Capdevielle cuvée Origami 2019 Côtes de provence (CR)	8€

blanc

Henri Bourgeois Les Bonnes Bouches 2019 Sancerre	9€
P Kerbiquet Domaine du Bouchot 2018 Pouilly Fumé (BIO)	9€
Sebastien Brunet Les Arpents 2018 Vouvray Sec (NAT)	7€
Sebastien Brunet Le Naturel 2017 Vouvray pétillant (NAT)	9€
Morin 2018 Chitry Chardonnay	7€
Charly Nicolle 2018 Chablis	9€
Domaine Tripoz 2019 Macon Loché (BD)	8€
Sylvie Spielmann Bergheim 2017 Sylvaner (BD)	8€
Jerôme Arnoux Cuvée Nuance 2015 Arbois (CR)	8€
Jurançon liquoreux Le Chêne Couché 2015 T Bousquet (BIO)	10€

champagne et bulles

••••
"Too much
of anything is bad
but too much
Champagne
is right"

Francis Scott Fitzgerald

la coupe Champagne Deutz	13€
Champagne Deutz	69€
Champagne Deutz Rosé	95€
Champagne Laherte Freres Les Vignes d'Autrefois	90€
Deutz Blanc de Blanc	125€
Champagne Dom Perignon	210€
Vouvray pétillant (NAT) 2017 Loire, Cuvée Le Naturel S Brunet	39€

(NAT) Vins naturels • (BIO) Bio • (BD) Biodynamie • (CR) Culture raisonnée

Les vins précédés d'une * ont changé de millésime ou sont en rupture de stock

apéritifs

Absinthe	7,60€	Negroni bianco	9/12€
Pastis Jean Boyer	6€	Gin, Vermouth blanc, Lillet	
Sherry Valdespino	6€	Negroni sbagliato	9/12€
Lillet blanc	5€	Vermouth rouge, Campari, Prosecco	
Martini rouge, blanc	5€	Spritz	9/12€
Cynar	5€	Aperol, Prosecco, Perrier	
Kir framboise, cassis, mûre	7€	Pimm's soda	9/12€
Kir royal	14€	concombre, fruits, soda au choix	
Americano	9/11€	Pimm's champagne	14€
Negroni	9/12€	Muscat du Cap Corse	7€
		Yves Leccia, Patrimonio (6cl)	
		Brasserie Demory Paris	

bières

pression, 30cl

Heineken	5€
Mission Pale Ale Deck & Donahue	5,50€

bières, cidres bouteille

Morgon Stout (brune) Brasserie Kachmar	5,90€
Pale Ale La bière dorée Brasserie Kashmar	5,90€
Astroblonde Brasserie Demory Paris	5,90€
Roquette blanche Brasserie Demory Paris	5,90€
I.P.A. 50 cl Deck & Donahue	9,50€
Heineken sans alcool, 25 cl	4,30€
Cidre Brut Cyril Zangs 33 cl	9€

....
"Blessings of
your heart,
you brew good ale."
William Shakespeare

....

happy hours

du lundi au samedi de 18h à 20h
le dimanche de 18h à 21h

Les prix happy hour sont indiqués en rouge
+ une selection de cocktails sans alcool (*) à 5€

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 larme 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.

1 choisir son alcool

o gin

Bæfeater	11,50€
Bombay	13€
Hendrick's	13€
Tanqueray	14€
Plymouth	14€

o vodka

Wyborowa	11,50€
Wyborowa single estate	14€
Absolut	12€

2 choisir son dosage

o le dry

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

o le perfect

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

o 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.

3 choisir l'accompagnement

o olive

o zeste de citron

o oignon aigre-doux

••••

"Happiness is finding
two olives in your Martini
when you're hungry"

Johnny Carson

••••

"The important thing
is the rhythm.
Always have rhythm
in your shaking.

Now a Manhattan you
shake to fox-trot time,
a Bronx to two-step time,
a dry martini you
always shake
to waltz time."

Nick Charles
(the Thin Man)

Other 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.

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.

Dirty Martini

On rajoute 1 à 2 cl de jus d'olive d'où la couleur trouble

Vesper

Gin, Vodka, Lillet

Very very dirty

Vodka, Raifort, Xérès