

UN ÉCRIN DE VERDURE AU CŒUR DE LA CAPITALE



En Mai, chaque année, l'Hôtel & Spa La Belle Juliette ouvre les portes de sa terrasse, Le Clos, et de son jardin confidentiel.

Le Clos Belle Juliette offre un bar d'été privilégié, prolongé par l'une des plus charmantes terrasses parisiennes. Un espace verdoyant et relaxant, à l'abri de l'effervescence parisienne, au sein duquel il est agréable de déguster cocktails et snacking.

Depuis six ans, cette adresse unique, verdoyante et relaxante, propose une carte de cocktails imaginée par Victor Delpierre.

Barista de renom, ce dernier a aussi été élu « Best Mojito Paris » en 2011 et réalise ses créations avec la gamme de rhums arrangés, Baristéa.

Baristéa a reçu le prix de l'innovation Top Rhum en 2017 pour l'association inédite entre rhum, café, thé et tisane. Sans oublier le fameux cocktail « Dentelle Exquise » spécialement réalisée en hommage à Juliette de ..., à découvrir en version alcoolisée accompagné d'Absynthe ou de Champagne et pour les plus sages, il sera possible de déguster une version sans alcool.

COCKTAILS

DENTELLE EXQUISE EN HOMMAGE À JULIETTE...

Un Cocktail, trois univers !

par VICTOR DELPIERRE

Champion du monde Barista – Cocktails

DENTELLE EXQUISE sans alcool,
à consommer sans modération – € 10

Thé blanc cerisier en fleur, sirop de fraise, tonic fleur de sureau



DENTELLE EXQUISE à l'absinthe blanche,
une pure folie – € 15

Thé blanc cerisier en fleur, sirop de fraise, tonic fleur de sureau
absinthe blanchette Combiel

[anis vert, grande absinthe et fenouil. Fabrication artisanale]



DENTELLE EXQUISE au Champagne,
véritable bain de jouvence – € 15

Liqueur de fraise « pure folie », triple sec Combiel
Thé blanc cerisier en fleur, champagne panrier

VOUS DÉSIREZ UN COCKTAIL CLASSIQUE,
NOTRE BARMAN VOUS LE PRÉPARE AVEC GRAND PLAISIR

TEA TAIL PARTY

Des Cocktails à base de thés et de tisanes

BARISTÉA : une gamme de rhums arrangés
médaille d'argent – prix de l'Innovation – Top Rhum 2017

par VICTOR DELPIERRE

Champion du monde Barista – Cocktails

T. CAÏPIRINHA – € 14

Rhum Baristéa de votre choix, citron vert,
sirop de sucre de canne

Désirs Noirs : thés noirs & vanilles
ou

Pêchés du Verger :
thé aux fruits & hibiscus

ou

Rêves d'Orient :
thé vert & menthe

ou

Délices d'Épices :
rootbois aux épices

ou

Café Authentique
au goût puissant à la finale
de chocolat noir

T.XX ON THE BEACH – € 14

Rhum Baristéa « Pêchés du Verger » :
thé aux fruits & hibiscus, jus d'ananas

MAÏ.T. TAI – € 14

Rhum Baristéa « Délices d'Épices » :
rootbois aux épices, jus d'orange pressé



COFFEE MARTINI – € 14

Rhum Baristéa « Café Authentique », puissant,
à la finale de chocolat noir » à 25°



LOVET.TAIL – € 15

Champagne, Rhum Baristéa
« Pêchés du Verger » : thé aux fruits &
hibiscus, citron vert

LES MOJITOS DE LA BELLE JULIETTE

par VICTOR DELPIERRE, 1^{er} Prix Best Mojito Paris 2011

T. MOIITO – € 14

Rhum Baristéa de votre choix, menthe, citron
vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

Désirs Noirs : thés noirs & vanilles

Pêchés du Verger : thé aux fruits & hibiscus

Rêves d'Orient : thé vert & menthe

Délices d'Épices : rootbois aux épices

Café Authentique au goût puissant
à la finale de chocolat noir

MOIITO ITALIANO – € 14

La fraîcheur du Mojito s'associe
à l'intensité du Négroni...

DENTELLE EXQUISE MOIITO – € 14

Recette secrète en hommage à Juliette...

SPARKLING MOIITO – € 14

Une variante festive
aux bulles fines et délicates...



CLOS

Belle Juliette



HOTEL & SPA LA BELLE JULIETTE
92 rue du Cherche Midi 75006 Paris
reservation@labellejuliette.com
+33 1 42 22 97 40

