

Cocktails

Chez Talaé, les saveurs décrivent les cocktails.

L'alcool de chaque cocktail n'apparaît pas dans l'énoncé afin que vous puissiez vous concentrer sur les marqueurs de goût. Parfois, il peut se dissimuler parmi ces derniers.

Le nombre affiché à côté du cocktail correspond à son pourcentage d'alcool.

Si le nombre est nul, le cocktail ne contient pas d'alcool.

15€ pour les cocktails supérieurs à 0% ABV, 10€ pour les autres.

Fleurs des Champs - 0%

Camomille / Rooibos / Fleur d'oranger / CO2



La Belle Rouge - 0%

Pomelo / Betterave / Framboise



Bisso na Bissap - 0%

Bissap / Rose / Agave / CO2



Pomalo - 9,2%

Ume / Raisin / Pomme / CO2



Pantone 485C - 13.3%

Mure / Pomme / Hibiscus / CO2



Coingcidence – 14,11%

Granny Smith / Coing / Carvi



Bulle - 15,1%

Raisin / Ananas / Coco / CO2



Cépamal - 29%

Champignons / Riz / Parmesan



Tzatziki - 30,2%

Concombre / Aneth / Menthe



Fujian - 30,6%

Lapsang / Souchong / Citronnelle / Pêche



Le légume ou le fruit est susceptible de changer en fonction des saisons.

En remerciant Anaë gin, La escondida & Ayala de nous accompagner.

Cocktails

At Talaé, cocktails are described by their flavors.

Each cocktail's alcohol does not appear in the statement, so you can focus on the taste markers. Sometimes it can be hidden among these.

The number displayed next to the cocktail's name is its alcohol percentage. If the number is zero, the cocktail does not contain alcohol.

15€ for cocktails above 0%, 10€ for others.

Fleurs des Champs - 0%
Chamomile / Rooibos / Orange Blossom / CO2



La Belle Rouge - 0%
Pomelo / Beetroot / Raspberry



Bisso na Bissap - 0%
Bissap / Rose / Agave / CO2



Pomalo - 9,2%
Ume / Grappe / Apple / CO2



Pantone 485C - 13.3%
Blackberry / Apple / Hibiscus / CO2



Coingcidence – 14,11%
Granny Smith / Plum / Quince



Bulle - 15,1%
Grape / Pineapple / Coconut / CO2



Cépamal - 29%
Mushrooms / Rice / Parmesan



Tzatziki - 30,2%
Cucumber / Dill / Mint



Fujian - 30,6%
Lapsang souchong / Lemongrass / Peach



*The vegetable or fruit is likely to change according to the seasons.
Thanks to Anaë gin, La escondida & Ayala*

Petites assiettes salées

Tempura de champignon enoki / Mayonnaise sriracha	10
Croustillant halloumi / Condiment pomme	11
Accras de cabillaud / Yaourt sauce chien	12
Tacos de dorade / Harissa verte / Clémentine / Œuf de truite	13
Croquettes de joue de bœuf / Emulsion aux herbes	14
Foie gras de canard maison au poivre blanc de Malabar/ Condiment bettraves	16

Petites assiettes sucrées

Finger cake choco-tonka / Ganache tonka	12
Finger cake citron-pavot / Crémeux passion	12
Pain perdu / Ganache tonka / Caramel	12

Small savoury dishes

Enoki mushroom tempura / Sriracha mayonnaise	10
Halloumi crisp / Apple condiment	11
Codfish accras / Yogurt with dog sauce	12
Sea bream tacos / Green harissa / Clementine / Trout egg	13
Beef cheek croquettes / Herb emulsion	14
Homemade duck foie gras with Malabar white pepper / Beets chutney	16

Small sweet dishes

Chocolate-tonka finger cake / Tonka ganache	12
Lemon-poppy seed finger cake / Creamy passion fruit	12
French toast / Tonka ganache / Caramel	12

Boissons fraîches & chaudes / Hot & cold drinks

Bières / Beers

Pression / Draught

45 Days - <i>organic pilsner</i> - Brasserie To Øl	25 cl	7	50 cl	9
Icauna - <i>pale ale</i> - Brasserie Popihn	25 cl	8	50 cl	12

Bouteille / Bottle

Run wild 35 cl - <i>ipa sans alcool</i> - Athletic Brewing Co.				9
Pierre de Lune 33 cl - <i>blanche</i> - Brasserie de la Pleine Lune				10
Pêche sous marine 33 cl - <i>saline et fruitée</i> - Brasserie du Grand Paris				11
Cerberus 33 cl - <i>ambrée et maltée</i> - Brasserie de l'Être				12
Icaunceipa 44 cl - <i>new england ipa</i> - Brasserie Popihn				13

Softs

Eaux / Water

Castalie Pétillante			75 cl	3
Evian / Badoit	50 cl	6	100 cl	8
Perrier	33 cl	5		

Préparations Maison / Homemade drinks

Thé glacé / Iced Tea				6
Tépache Ananas & Épices				6
Bissap - <i>infusion d'hibiscus, menthe et citron</i>				6
Café glacé / Iced latte - <i>Espresso, miel, mousse de lait & fève tonka</i>				7

Sodas

Coca Cola / Zero 33 cl				5
UMÀ Kola / Tonic / Limonade 33 cl				6
Kombucha Brasserie de l'Être				6
Richochet Ginger beer Deck & Donohue 33 cl				7

Jus de fruits / Juices - Alain Milliat 33 cl

Pêche blanche / Pomme / Framboise / Tomate				8
--	--	--	--	---

Cafés & Thés

Espresso				3
Noisette				3,5
Allongé				3,5
Cappuccino / Latte / Crème				6
Chocolat chaud / Hot chocolate				6
Thé				6
Supplément lait végétal : soja ou avoine				+0.5

Vins au verre 12cl

Blancs

Florès - Domaine les Hautes Noëlls Jean-Gabriel Tridon	10
Vouvray « Le Sec » - Domaine Vincent Carême 2022	11
« Les Terres Turones » Montlouis sur Loire 2021	12
Chablis - Domaine Séguinot-Bordet 2022	14

Rouges

« Anathème » - Domaine de Mont de Marie 2022	10
« Voulez-vous Gamay avec moi ? » - Domaine les Hautes Noëlls Jean-Gabriel Tridon 2022	11
Bourgueil « Avis de Vin Fort » - Domaine Catherine & Pierre Breton 2022	11
Pinot Noir - Hervé Villemade 2022	13

Rosés

« Entre Amis » - Domaine Le Clos Du Serres 2021	10
Château Léoube 2022	12

Champagnes

Ayala Brut Majeur	17
Charles Mignon Blanc de blancs	18
Henri Giraud « Esprit Nature »	19

Vins bouteilles 75 cl

Blancs

« Les Terres Turones » Montlouis-sur-Loire 2021	48
Tressallier « Les Terres d'Ocre » - Florent Barichard 2022	48
Florès - Domaine les Hautes Noëlls Jean-Gabriel Tridon	49
Vouvray « Le Sec » - Domaine Vincent Carême 2022	51
Orenji 2022	55
«Thésée» - Pierre Olivier Bonhomme 2022	58
Menetou-Salon - Domaine Van Remoortere 2021	58
Sancerre - Domaine Serge Laloue 2021	59
Chablis - Domaine Séguinot-Bordet 2022	69
« Chouette blanche » - Mas Foulaquier 2020	77
«Les châtaigniers» - Hervé Villemade 2020	77
Chenin Orange - Domaine Le Rocher Des Violettes 2020	86
«Minna» Bouches du Rhône 2019	87
Ladoix Domaine d'Ardhuy 2020	96

Vins bouteilles 75 cl

Rouges

« Anathème » – Domaine de Mont de Marie 2022	40
« Terre Rose » – Mas Foulaquier 2020	40
« Salve Ager » – Domaine de Mont de Marie 2022	40
« Voulez-vous Gamay avec moi ? » – Domaine les Hautes Noëllles Jean-Gabriel Tridon 2022	40
« Les montagnes Bleues » – Mas Foulaquier 2019	42
« Galenée » - Domaine les Hautes Noëllles - Jean-Gabriel Tridon 2022	46
« Telquel » - Pierre Olivier Bonhomme 2022	48
«Avis de Vin Fort» - Domaine Catherine & Pierre Breton 2022	48
« Trinch » - Domaine Catherine & Pierre Breton	48
Clos Bellane - Côtes Du Rhône Village Valreas 2019	54
Les Maros « Terrasse du Larzac » Domaine Le Clos du Serres 2020	58
Pinot Noir - Hervé Villemade 2022	64
Sancerre - Domaine des Chassagnes 2021	67
«La boissière» - Pierre Olivier Bonhomme 2022	67
Les Ardilles - Hervé Villemade	70
« Pommeraie de Brown » Pessac-Léognan - Château Brown 2019	78
« Parcelle de Jean » Saint Joseph - J. Boutin 2019	90
« Moulin de La Lagune » Haut Médoc - Château La Lagune 2015	90

Rosés

« Entre Amis » - Domaine Le Clos Du Serres 2021	42
Rosé - Hervé Villemade	45
Château Saint-Martin Cru Classé Côtes de Provence 2021	56
Château Léoube Côtes de Provence 2022	58

Champagnes 75 cl

Ayala Brut Majeur	105
Charles Mignon Blanc de Blancs	115
Henri Giraud Esprit Nature	120
Deutz Rosé	124

Cave Prestige / Exclusive Wine Cellar 75 cl

Blancs

Condrieu « Côte Bellay » Domaine Martin Clerc 2019	128
Meursault 1 ^{er} Cru « Charmes » Château de Meursault 2020	199
Chassagne Montrachet « Les Champgains » Domaine Guy Amiot 2019	208
Corton-Charlemagne Grand Cru Domaine d'Ardhuy	296

Rouges

Méphisto – Domaine de l'Ecu	102
Côtes de Nuits-Villages « Le Clos des Langres » Monopole - Domaine d'Ardhuy 2018	118
Gevrey Chambertin Domaine d'Ardhui 2019	136
Collet - Côte Rotie Domaine Martin Clerc 2020	152
Château de Beaucastel « Châteauneuf-du-Pape » Famille Perrin 2019	254
Corton Grand Cru « Grand Clos du Roi » Domaine d'Ardhuy 2018	254

Champagnes

Drappier Brut Nature zéro dosage	132
Henri Giraud « Hommage au Pinot Noir » Blanc de Noirs	164
Henri Giraud « Fût de chênes » MV18	315

Cidres / Cider - Cidrerie du Leguer par Cédric Le Bloas

	12 cl	75 cl
Granit	8	30
Granit Rosé	9	33
Les Cailloux	10	35

Sakés

	9 cl	72 cl
Masumi shiro white	10	60
Kinryo setouchi olive	10	80
Ohmine Hiire Yamadanishiki	11	90
Izubimashi 2015	12	110

Spiritueux / Spirits

Whisky

Français / French

Gwalarn Blend Celtic	12
D'un verre printaniers Benjamin Kuentz	17
Rozelieures Rare Collection	17
Armorik Double Maturation	17
DHG Moissons Single Rye Organic	25
DHG Moissons Single Malt Organic	25

Americains / American

Maker's Mark Bourbon	12
Roof Rye Maison Ferroni	17
Lot 40 Rye	17

Peated

Elements of Islay Peat Pure Islay	17
Laphroaig 10 an	17
Ardbeg Corryvreckan	25

Du monde / Worldwide

Nikka From The Barrel (Japon)	12
Scallywag (Ecosse)	17
Kavalan Oloroso ex-Sherry Oak (Taiwan)	25
The Macallan (Ecosse)	42

Rhum / Rum

Maca Spiced Rum	9
Falernum Distillerie d'Isle de France	9
Plantation Three Stars	9
Plantation Dark	12
Flor de Caña 12 ans	12
Fair. Rum Belize XO	12
Clairin 2019 Le Rocher	12
Eminente Reserva 7 ans	12
Bally Hors d'âge 7 ans	17
Santa Teresa 1796	17
Mount Gay XO Triple Cask	17
Plantation Grande réserve	17

Vodka

Fair. Quinoa	9
Ninkasi Fleurs de Houblon Saaz	17
Distillerie de Paris Carbone	17

Gin

Citadelle	9
Gin #3 Distillerie d'Isle de France	9
Anaë	10
Baccae	12
Citadelle Reserve / Roku	12
Christian Drouin	12
Ninkasi Fleurs de Houblon Saaz	12
Malouin's / Nouaison Reserve	17

Tequila

Calle 23 Reposado	12
Vencidad	12
Mijenta	17
Cascahuin Blanco Tahoma	25

Mezcal

Madre Espadin	12
Madre Ensemble	17
La escondida	17
Bruxo #3 Espadin-Barril-Cuishe	17
Del Maguey MadreCuixe	42
Neta Cucharillo	42
Lalocura	42
Raicilla	42

Vermouths / Amers

Cap Mattei Rouge / Blanc	9
Dolin Blanc	9
Dolin Dry	9
St Raphaël Rouge	9
Punt E Mes	9
Fusetti Bitter	9
Carpano Antica Formula	12
Gagliardo Bitter Radical	12

Apéritifs

Pastis 12/12 de Saint-Tropez	7
Pineau Bourgoin	9
Chouchenn Warengem	12
Pommeau de Normandie C. Drouin	17
Absinthe La Pontissalienne	25

Liquors

Pierre Ferrand Dry Curaçao	9
Umushu	9
Yuzushu	10
Chartreuse Verte / Jaune	12
Amaretto Adriatico	12
Algebra Coffee	12
H.Theoria Cuir Lointain / Electric Velvet	17
Chartreuse VEP Verte / Jaune	42

Eaux-de-vie / Brandies

Cachaça Yagara	9
Delamain Pale & Dry	17
3S 2019 Aokage Forty one	17
Calvados Le Domfrontais C. Drouin	17
Grappa Bianca Nardini	17
1615 Pisco Mosto Verde Torontel	25
Cognac Ferrand 10 Générations	25
Cognac Martell Cordon Bleu	42

*Petits verres (2cl) disponibles à partir de 5€
Small glasses (2cl) available from 5€*