

BIENVENUE CHEZ JANE'S BAR

Chez Jane, chaque cocktail raconte une histoire. Notre carte est une célébration du savoir-faire, de l'équilibre et de l'émotion, alliant les grands classiques à une innovation réfléchie. Chaque recette est le fruit d'une préparation méticuleuse, utilisant des infusions maison, des bases clarifiées et des ingrédients de saison.

Ce n'est pas qu'une simple carte de bar, c'est une expérience façonnée par le soin, le détail et la créativité.

Nous sommes ouverts
Mercredi - Dimanche
12:00 - 00:00



CE QUI VOUS ATTEND

Amuse-Bouches

Cocktails Signatures

Les classiques revisités

Mocktails Signatures

Vins au verre

Collection de Gins

Collection de Vodkas

Apéritifs

Digestifs & Liqueurs

Grappa

Cognac & Armagnac

Eaux-de-vie & Calvados

Rhums & Rhums Agricoles

Vermouth

Whiskies & Bourbons

Tequila & Mezcal

Bières

Sélection sans alcool

Boissons rafraîchissantes

Café

Thés & Tisanes



AMUSE-BOUCHES

Bruschetta ^{1a, 6, 7} 9€

Pain grillé, tomates marinées, basilic frais, ail et huile d'olive vierge toscane.

Toast aux anchois ^{1a, 4, 7} 14€

Ciabatta grillée, anchois de Cantabrie, beurre salé.

Toast aux sardines ^{1a, 4, 7} 13€

Ciabatta grillée, sardines portugaises, beurre salé.

Jambon de Teruel ^{1a, 12} 12€ per 50g

Tranches fines de jambon de Teruel D.O.P.

Olives frites ^{1a, 3, 5} 8€

Olives vertes de Grèce panées et croustillantes.

Olives 6€

Olives Losada marinées.

Légumes marinés ^{10, 12} 6€

Pickles maison marinés.

Poivrons farcis ⁷ 8€

Piquillos rôtis, fromage de chèvre, herbes.



COCKTAILS SIGNATURES

NONAME

19€

Gin mare | Italicus | Bitter Fumée & Chêne | Citron vert | Sucre de canne | Blanc d'oeuf | Zeste d'orange flambé et thym

Une fusion entre Gin Mare et Italicus, adoucie par la fumée, le citron vert et le sucre de canne. Secouée jusqu'à une mousse onctueuse, puis relevés de thym flambé et de zeste d'orange.

Acidity	Sweetness	Bitterness	Body	Aroma
●●●○○	●●○○○	●●●○○	●●●●○	●●●●●

FRUTA PROIBIDA

19€

Mezcal | Laphroaig 10 ans | Fruit passion | Citron vert | Sucre de canne | Piment d'Espelette | Tajín Clásico

Mezcal et Laphroaig 10 ans dévoilent des notes fumées et épicées, relevées par le fruit de la passion et le citron vert. Le sucre adoucit, le piment d'Espelette et le Tajín apportent une chaleur subtile.

Acidity	Sweetness	Bitterness	Body	Aroma
●●●●○	●●○○○	●○○○○	●●●○○	●●●●●

NOBLESSE

19€

Hennessy Cognac V.S.O.P | Liqueur de noix Zenner | Bitter chocolat | Citron vert | Sucre de canne | Blanc d'œuf

Le cognac Hennessy V.S.O.P dévoile des notes riches, accompagné de liqueur de noix et de bitter chocolat. Le citron vert et le sucre de canne équilibrent l'ensemble, le blanc d'œuf apporte une finition lisse et veloutée.

Acidity	Sweetness	Bitterness	Body	Aroma
●●○○○	●●●○○	●●●○○	●●●●○	●●●●●



VELVET SKY

19€

Rhum Don Papa | Batida de Côco | Sirop de vanille | Nectar de fraise | Citron vert | Cardamome

Un mélange velouté de rhum Don Papa et de Batida de coco avec sirop de vanille, relevé par du nectar de fraise et du citron vert, terminé par une délicate note de cardamome.

Acidity	Sweetness	Bitterness	Body	Aroma
●●●○○	●●●●○	●○○○○	●●●●○	●●●●●

INFUSIONE ROSATA

19€

Vodka Beluga | Grand Marnier infusé au poivre rose | Jus de canneberge | Citron vert | Sirop simple

La vodka Beluga rencontre le Grand Marnier au poivre rose, révélant un subtil mélange de chaleur et d'agrumes. Le jus de canneberge et le citron vert apportent une touche acidulée, adoucie par une pointe de sucre, pour une finale séduisante.

Acidity	Sweetness	Bitterness	Body	Aroma
●●●●○	●●○○○	●●○○○	●●○○○	●●●●○

THE DARK FASHION

19€

Whisky Glenmorangie 16 ans | Cointreau Noir Angostura Bitter | Sucre de canne | Zeste d'orange | Cérise Marasquin Luxardo

Une expression douce du Glenmorangie 16 ans, relevée par les notes d'agrumes du Cointreau Noir. L'Angostura apporte de la profondeur, le sucre adoucit, et le zeste d'orange accompagné de cerises au marasquin vient sublimer l'ensemble.

Acidity	Sweetness	Bitterness	Body	Aroma
●●○○○	●●●○○	●●●○○	●●●●●	●●●●●



COCKTAILS CLASSIQUES

BASIL SMASH

15€

Gin | Citron | Basilic | Frais | Herbacé

Un grand classique raffiné aux herbes, à base de gin, basilic et citron, frais, aromatique et intemporel.

Acidité	Douceur	Amertume	Corps	Arômes
●●●○	●●●○	●●○○	●●●○	●●●●○

SPICY MARGARITA

15€

Tequila | Citron vert | Habanero fumé | Audacieux

Une variation audacieuse et élégante de la Margarita, avec tequila reposado premium et sirop de habanero fumé, pour une chaleur et une complexité raffinées.

Acidité	Douceur	Amertume	Corps	Arômes
●●●○	●●●○	●●●○	●●●○	●●●●○

BLOODY MARY

15€

Vodka | Tomate | Habanero fumé | Citron vert | Savoureux

Une réinvention audacieuse du Bloody Mary, où la vodka douce rencontre le habanero fumé et la tomate riche, pour une sophistication ardente.

Acidité	Douceur	Amertume	Corps	Arômes
●●●○	●●○○	●●●○	●●●○	●●●●○



NEGRONI CLASSIC

15€

Gin | Vermouth doux | Campari | Harmonie amère intemporelle

Un apéritif intemporel élaboré avec la plus grande précision, gin premium, vermouth doux et Campari, assemblés à la perfection et servis avec raffinement. Le Negroni Classique est une ode à l'équilibre : amer, doux, herbacé et infiniment élégant.

Acidité	Douceur	Amertume	Corps	Arômes
●●○○○	●●○○○	●●●●●	●●●○○	●●●●○

WHISKEY SOUR

15€

Lagavulin 16 | Citron | Mousse | Agrumes fumés

Une variation signature du classique Whiskey Sour, mettant en avant le Lagavulin 16 fumé, équilibré par l'éclat du citron et la texture veloutée du blanc d'œuf.

Acidité	Douceur	Amertume	Corps	Arômes
●●●○○	●●●○○	●●○○○	●●●●○	●●●●○

ESPRESSO MARTINI

15€

Vodka Beluga | Kahlua | Patrón XO Café | Café

Une harmonie luxueuse de Beluga Vodka, Patrón XO Café et espresso fraîchement préparé. Onctueux, riche et parfaitement équilibré, l'incarnation d'une simplicité indulgente.

Acidité	Douceur	Amertume	Corps	Arômes
●○○○○	●●○○○	●●○○○	●●●●○	●●●●●



PORNSTAR MARTINI

15€

Vodka | Fruit de la passion | Vanille | Champagne

Une réinterprétation décadente du Pornstar Martini, conçue pour mettre en valeur toute la fraîcheur vibrante du fruit de la passion, avec une texture crémeuse et audacieuse. Accompagné d'une dose de Champagne pour sublimer l'expérience.

Acidité	Douceur	Amertume	Corps	Arômes
●●○○○	●●●●●	●○○○○	●●●●○	●●●●○

PALOMA

15€

Tequila | Pamplemousse | Citron vert | Pétillant

Une Paloma sublimée à base de Don Julio Reposado, citron vert frais et soda naturel au pamplemousse. Équilibrée, aromatique et raffinée, relevée d'une touche de sel noir.

Acidité	Douceur	Amertume	Corps	Arômes
●●●●○	●●●○○	●●○○○	●●●○○	●●●●○



MOCKTAILS SIGNATURES

JANE’S GARDEN ELIXIR ÉDITION RAFFINÉE

15€

Pomme | Concombre | Basilic | Gingembre | Sans alcool

Un mocktail sophistiqué, équilibrant fraîcheur, épices et texture soyeuse, où un cordial maison pomme-concombre-basilic s'allie au blanc d'œuf et au ginger ale pour une expérience rafraîchissante et élégante.

Acidity	Sweetness	Bitterness	Body	Aroma
●●●○	●●●●○	●○○○○	●●●○	●●●●○

THE SWEETY

15€

Jus de canneberge | Purée de framboise | Sirop fleurs de sureau | Romarin

Un mélange généreux de canneberge et de framboise, caressé par la douceur délicate de la fleur de sureau. Le romarin vient parfaire l'ensemble, ajoutant une touche finale légèrement aromatique qui persiste en bouche.

Acidity	Sweetness	Bitterness	Body	Aroma
●●●○	●●●○	●○○○○	●●○○	●●●●○

EXOTIC PUNCH

15€

Jus fruit passion | Purée de mangue | Sirop de mandarine | Feuille de shiso frais pourpre | Tajín Clásico | Sucre de canne

Une alliance harmonieuse de fruit de la passion et de mangue, adoucie par le sucre de canne. Le shiso pourpre ajoute une note florale, tandis que le Tajín apporte une étincelle douce et persistante.

Acidity	Sweetness	Bitterness	Body	Aroma
●●●●○	●●●○	●○○○○	●●○○	●●●●●



VINS AU VERRE

12,5cl | 75cl

CRÉMANTS & CHAMPAGNES

Crémant de Luxembourg Brut	13€ 66€
Luxembourg, Clos des Rochers	
Brut	20€ 99€
Champagne, Pol Roger	
Brut Rosé	25€ 120€
Champagne, Billecart-Salmon	
Le Blanc de Blancs	28€ 139€
Champagne, Ruinart	

VINS BLANCS

Cuvée R x S	12€ 50€
2020, Moselle, Château Pauqué – Abi Duhr	
Pinot Gris Grand Premier Cru	9€ 45€
2023, Moselle, Clos des Rochers	
“La Moynerie”	15€ 75€
2023, Pouilly-Fumé, Michel Redde	
Chablis 1er Cru “Fourchaume”	26€ 130€
2023, Chablis, Maison de la Chapelle	

VINS ROUGES

Pinot Noir “Ahn Gollebour”	13€ 63€
2024, Moselle, Clos Mon Vieux Moulin	
“Les Perrières”	21€ 95€
2023, Mercury, Domaine Belleville	
Saint Emilion Grand Cru	11€ 55€
2022, Saint-Émilion, Château Fougueyrat	
“La Massa”	18€ 85€
2021, Toscana, Fattoria La Massa	

VINS ROSÉS

“Gris de Gris” Rosé	9€ 45€
2024, Moselle, Cave Berna	
“Whispering Angel”	15€ 75€
2024, Côtes de Provence, Château d'Esclans	

VINS MOELLEUX

“Botrytis”	22€ 110€
2022, Riesling, Château Pauqué	

SANS ALCOOL

Sparkling White “Alcohol Liberated”	6€ 30€
--	----------



COLLECTION DE GINS

5cl

Bombay Sapphire	12€
Monkay 47	14€
Monkay 47 Sloe Gin	14€
Tamar Gin	14€
Ki No Bi Gin	13€
Gin Mare	13€

COLLECTION DE VODKAS

4cl

Belvedere '10' Luminous	34€
Belvedere Organic	12€
Grey Goose	12€
Grey Goose Altius	32€
Beluga Noble	16€

APÉRITIFS

6cl

Ricard Pastis	8€
Lillet Blanc	13€



DIGESTIFS & LIQUEURS

4cl

Amaretto Disaronno	9€
Toscana Santoni Amaretto	9€
Amaro Averna	9€
Baileys Irish Cream	9€
Limoncello Ramazotti	9€
Limoncello - Lombardia Lago di Garda "Frutto del Garda"	11€
Limoncello - Toscana Santoni "Gabrielo Santoni"	9€
Sambucca Ramazotti	9€
Cointreau	9€
Cointreau Noir	11€
Grand Marnier	9€
Fernet Branca	9€
Chartreuse Jaune	12€
Chartreuse Verte	12€
Porto Blanc	7€
Porto Rouge	7€
Porto 20 Ans	18€
Vin Moelleux	18€



GRAPPA

2cl

Grappa Sarpa Oro Di Poli “Big Mama” 11€

Grappa Di Bolgheri Sassicaia 20€

Grappa Nonino Chardonnay 10€

**Grappa Riserva “Eligo”
Dell’Ornellaia** 14€

Grappa Di Barolo Gaja 15€

Grappa di Tignanello 17€

**Marzadro Diciotto Lune Grappa
Stravecchia** 14€

COGNAC & ARMAGNAC

4cl

Hennessy XO 34€

Hennessy VSOP 15€

Hennessy VS 13€

Tesseron XO “Ovation” Decanter 22€



EAUX DE VIE & CALVADOS

4cl

Calvados Coeur de Lion 15 ans 16€

La Vieille Prune "Reserve" 12€

Louis Roque

Mirabelle Zenner 10€

Pear Williams Zenner 10€

2018 Wachauer Marille Rochelt 26€

2cl

Quetsch Zenner 10€

Framboise Zenner 10€

2018 Waldhimbeere 48€

2015 Williamsbirne 26€

RHUMS

4cl

Bumbu 14€

Bumbu XO 20€

Bacardi Carta Oro 8€

Bacardi Reserva Ocho 14€

Clémant Très Vieux Agricole 14€

Single Batch "100% Canne Bleue"

**Ron Zacapa Centenario 23
Solera Gran Reserva** 15€

**Ron Zacapa Centenario XO
Solera Gran Reserva Especial** 25€



VERMOUTH

6cl

Cynar	9€
Martini Bianco	8€
Martini Rosso	8€
Contratto Bianco	9€
Contratto Rosso	9€
Martini Vermouth Riserva Speciale Rubino	10€
Campari	9€

WHISKIES & BOURBON

4cl

Jameson	8€
Johnnie Walker Black 12 Ans	10€
Laphroaig 10 Ans	16€
Nikka from the Barrel	16€
Talisker 18 Ans	18€
The Kurayoshi 8 Ans, Japanese Pure	18€
Lagavulin 16 Ans	20€
Oban 14 Ans	18€
Glenmorangie The Original 12 Ans	12€
Ardbeg 10 Ans	15€
Bulleit Bourbon 10 Ans Kentucky Straight Bourbon Whiskey	12€
Jack Daniel's	9€



TEQUILA & MEZCALS

4cl

Casa Dragone Joven	56€
Casa Dragone Reposado Mizunara	33€
Casa Dragone Blanco	17€
Herradura Blanco	13€
Herradura Reposado	13€
Herradura Anejo	13€
Don Julio Blanco	13€
Don Julio 1942	34€
Don Julio Anejo	17€
Don Julio Reposado	16€
Clase Azul Plata	25€
Clase Azul Reposado	36€
Patron Silver	14€
Mezcal Ojo De Dio	10€



BIÈRES

33cl

Diekirch - Bière pression 5€

Battin Grambrinus - Bière pression 5,5€

Corona - en bouteille 6€

Diekirch 0,0% - en bouteille 4€

SANS ALCOOL

Beerbusch Gin Tonic 15€

Crodino Original 7€

Crodino Rosso 7€

Martini Nolo Vibrante 6€

EAUX & LIMONADES

Lodyss Légèrement Pétillante

25cl or 50cl 4€ | 6€

Lodyss Plate

25cl or 50cl 4€ | 6€

Lodyss Pétillante Classique

25cl 4€

Coca-Cola ou Coca Cola Zero

20cl 5€

Sprite

20cl 5€

Jus d'oranges pressées

6€

Jus Van Nahmen 25cl

Pomme ou Tomate 6€

Fever Tree Selection

20cl 5€



CAFÉ

Espresso	4€
Double Espresso	5€
Espresso Macchiato	5€
Cappuccino	5€
Latte Macchiato	5€
Café au lait	5€
Café allongé	4€

Tous nos cafés peuvent être préparés avec du lait de vache ou du lait d'avoine, selon vos préférences.

Nous utilisons des grains de café de spécialité en provenance du Salvador.

THÉ

Jane House Blend	6€
Un mélange parfumé de Earl Grey, fleurs de lavande et gingembre confit, créé exclusivement pour le Restaurant Jane.	

Winter Night Blend	6€
Un mélange chaleureux de thé noir, figues séchées, cardamome, éclats de cannelle et clou de girofle, évoquant la douceur des soirées d'hiver.	

Chamomille (Égypte)	5€
----------------------------	----

Rooibos Vert (Afrique du Sud)	5€
--------------------------------------	----

Java Oolong (Indonésie)	5€
--------------------------------	----

Ceylon Black Tea (Sri Lanka)	5€
-------------------------------------	----

Assam Black Tea (Inde)	5€
-------------------------------	----

Earl Grey (Inde)	5€
-------------------------	----



