

DIPSY

FINE DRINKING
PARIS



LE CONCEPT

Ici, le cocktail devient une **expérience gastronomique.**

Inspirés par l'univers du "fine dining", nous revisitons les codes du bar à travers un menu dégustation en 5 ou 3 temps à l'aveugle, où chaque cocktail s'inspire d'un plat iconique.

Laissez-vous surprendre, verre après verre

*** cette expérience est sur réservation uniquement ***

FINE DRINKING BY DIPSY

MENU DÉGUSTATION EN 5 TEMPS

avec ou sans alcool

MISE EN BOUCHE
ENTRÉE
PLAT
MIGNARDISE
DESSERT

- 49€ -

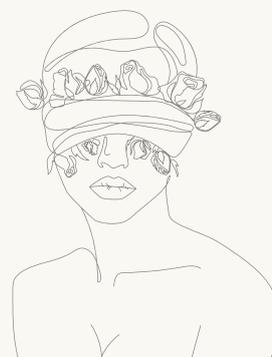
MENU DÉGUSTATION EN 3 TEMPS

avec ou sans alcool

ENTRÉE
PLAT
DESSERT

- 39€ -

Trust us



COCKTAILS SIGNATURES

CHARLOTTE | 16 €

Solaire audacieuse

Vodka - gingembre - kalamensi
fraise Mara des bois - vanille - angostura bitter

FANY | 17 €

Bohème farouche

Gin - liqueur & bitter rhubarbe - basilic
citron jaune - lavande - poivre de timut

OMAR | 18 €

Créatif passionné

Mezcal - campari - vermouth rouge
romarin - balsamique à l'orange - bitter céleri

FLORIAN | 17 €

Dandy discret

Cognac - cointreau
pomelo - miel de thym fumé

BRUNO | 17 €

Gourmet épicurien

Whisky tourbé - thé genmaïcha
vermouth blanc - ginger ale - sel de fève de tonka

*** options sans alcool disponibles, demandez conseils au mixologue ***

COCKTAILS CLASSIQUES

MOSCOW, LONDON OU JAMAICAN MULE | 13 €

Vodka , Gin ou Rhum - citron vert - ginger beer - angostura bitter

PORNSTAR MARTINI | 16 €

Vodka - passion - citron jaune - vanille - prosecco

ANAË & TONIC | 13 €

Gin - Artonic - concombre - poivre de timut

BASIL SMASH | 15 €

Gin Anaë - citron vert - basilic - simple

PALOMA | 13 €

Téquila - citron jaune - pamplemousse - soda water

MARGARITA | 16 €

Téquila - triple sec - citron vert - simple

CUBA LIBRE | 12 €

Rhum - citron vert - coca cola

WHISKY SOUR | 15 €

Whisky - citron jaune - simple - fee foam

APÉROL SPRITZ | 13 €

Apérol - prosecco - soda water - orange

SAINT GERMAIN SPRITZ | 15 €

Liqueur Saint-Germain - prosecco - soda water

*** options sans alcool disponibles, demandez conseils au mixologue ***

CARTE DES SPIRITUEUX

SELECTION PRESTIGE

Dégustation personnalisée de spiritueux d'exceptions 30 €

VODKA

Squadron 303 13 €
Guillotine héritage ambré 15 €
Squadron 303 peated 16 €

GIN

Anaë 13 €
Generous Original 14 €
Generous Purple 14 €
Generous Organic 14 €
Prohibition original 16 €

TEQUILA

Komos Reposado Rosa 18 €
Komos Anejo Cristalino 20 €

MEZCAL

La Escondida blanco 14 €
La Escondida reposado 16 €

* Prix indicatif pour 4cl de spiritueux avec ou sans soft *

CARTE DES SPIRITUEUX

WHISKY

West Cork Maritime Sherry Cask Finish Irlande	13 €
Glen Moray peated 12 ans, Ecosse	14 €
Eagle Rare , 10 ans, Bourbon, USA	14 €
Benjamin Quentz , Aveux gourmand	15 €
Benjamin Quentz , Fin de partie	15 €
Galaad , La table des chefs	16 €
Benjamin Quentz , Particule Vines Edition 7	18 €
Benjamin Quentz , Uisce de Profondis (2cl)	25 €

RHUM

Savanna Intense blanc, La Réunion	12 €
Island Signature Turquoise Bay, Île Maurice	12 €
Boukman , Haïti	14 €
Demon's share 12 ans, chianti, Panama	15 €
Savanna Creol 52, La Réunion	16 €
Savanna Art of Rhum, limited edition by Repy, La Réunion	18 €
J.Bally Cuvée Art Déco 2ème Edition, Martinique	25 €

ARMAGNAC & COGNAC

Ducastaing VS	12 €
Gauthier VS	15 €
Delamain Pale & Dry XO	20 €

LIQUEUR

Dolin , vermouth rouge OU blanc	8 €
Golden eight , liqueur de poire	8 €
Amarula , crème de marula	7 €
Distillerie Grandmont : Menthe, Curaçao, blanc, Gentiane, Kummel (cumin), Liqueur de Grandmont	8 €

* Prix indicatif pour 4cl de spiritueux avec ou sans soft *
(excepté Benjamin Kuentz, lusce de profundis 2cl)

CARTE DES VINS



VIN ROUGE

Anjou, Domaine des deux vallées , 2023	7 €	30 €
Anjou, Domaine de la Rochelle - Breton, 2022	8 €	35 €
Syrah, Domaine du Barretian , 2023	8 €	35 €
Cinsault, Domaine Cinsoloco , 2023	9 €	40 €

VIN ROSÉ

Provence, Domaine Hautes Pommieres , Noun 2024	7 €	30 €
---	-----	------

CARTE DES VINS

VIN BLANC SEC

Chardonnay, Chanson , Réserve du Bastion, 2023	7 €	30 €
Chenin, Domaine des Deux Vallées , Anjou "en terrasse", 2024	7 €	30 €
Chenin, Domaine Matin Calme , Rhyolites du Cahier, 2022	9 €	40 €
Chenin, Domaine Matin Calme , Schistes Gris du Pré Clos, 2022	12 €	50 €
Bourgogne Aligoté, Domaine du Vieux Cellier , 2024	9 €	40 €
Rolle, Domaine du Barretian , 2024	7 €	30 €

VIN BLANC MOELLEUX

Chenin, Domaine de la Rochelle , Coteaux de l'Aubance, 2023	7 €	30 €
--	-----	------

CHAMPAGNE & BULLES

Bollinger brut, spécial cuvée	15 €	75 €
Ayala , Blanc de Blanc	18 €	90 €
Crémant de Loire, Domaine Matin Calme	10 €	50 €
Prosecco Edouardo Rota Doc Treviso	8 €	40 €



DIPSY

SHOT & BEER

SPECIAL SHOT

Spécial Elsa : Brûlant & Audacieux	7 €
Spécial Morgane : Vif & Végétal	7 €
Spécial Mathis : Liqueureux & Explosif	7 €

CLASSIQUE SHOT

5 €	Alcool classique
8 €	Alcool Premium

BIÈRES BOUTEILLES ARTISANALES

Blonde printemps, La Piautre	7 €
Blanche, La Piautre	7 €
IPA, La Piautre	7 €
Rousse, La Piautre	7 €
Triple, La Piautre	7 €



DIPSY

SOFT & FOOD

SOFT

7 €	La Piautre : Limonade artisanal
7 €	The London Essence : Soda pêche & jasmin
7 €	Domaine Matin Calme : Jus de raisin
6 €	Granini : Jus de tomate ou pamplemousse
6 €	Coca Cola : classique ou sans sucre
7 €	Artonic : Ginger beer/ale, ou tonic concombre
6 €	Red Bull : classique, zéro, pastèque
6 €	Abatille 33cl : la plate ou la pétillante
8 €	Abatille 75 cl : la plate ou la pétillante

PETITES FAIMS

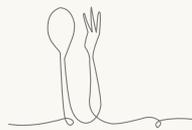


Planche de charcuterie - Maison Anjard	20 €
Paté en croute spécial Maison Anjard	20 €
Assortiment de 3 rillettes de poisson - Maison de Neuvic	30 €
Pot de rilette : Caviar, truffe ou herbes - Maison Neuvic	15 €
Assortiment méditerranéen : Caviar d'aubergine, houmous pois chiche & houmous betterave	16 €



SUIVEZ NOUS