

HÔTEL AUBUSSON



RUE DAUPHINE
PARIS

Le Café Laurent a ouvert en 1690 et a toujours été un haut lieu de la vie littéraire et artistique parisienne. En 1947, il devient, de manière éphémère, le Tabou, Rendez-vous des Intellectuels les plus célèbres de l'après-guerre & berceau mythique du jazz parisien.

Nous sommes ainsi fiers de vous proposer des soirées Jazz du Mercredi au Samedi tout au long de l'année pour faire vivre l'âme de Saint Germain des Prés !

-

Café Laurent First opened its doors in 1690 and has long been at the heart of Parisian literary and artistic life. In 1947, it briefly became Le Tabou, a legendary meeting place for some of the most celebrated intellectuals of the post-war era and a mythical birthplace of Parisian Jazz.

Today, we are proud to carry on this tradition with live jazz evenings, from Wednesday to Saturday throughout the year, keeping the spirit of Saint-Germain-des-Prés alive.

Le Café Laurent vous accueille de 16h à Minuit tous les jours.

Le Café Laurent welcomes you from 4 P.M to Midnight every day.

COCKTAILS

PREMIUMS

(9 à 14cl)

26 €

TROIS SIECLES

Champagne Rosé, Gin Mirabeau rose, Sirop
de rose

Pink Champagne, Mirabeau Gin, Rose syrup

AU-FASHIONED (9CL)

Bourbon Woodford, Angustura, Sucre, Eau
pétillante

*Woodford Reserve Bourbon, Angostura Bit-
ters, Sugar, Sparkling water*

ST GERMAIN ROYAL SPRITZ

Champagne, St-Germain, Eau pétillante

Champagne, St-Germain Sparkling water

LA COSMOPOLITE

Vodka Thompson, Just de Citron vert, Nec-
tar Cranberry, Cointreau

*Thompson Vodka, Lime juice, Cranberry nec-
tar, Cointreau*

SIGNATURES

(14cl)

24 €

DANCING CHEEK TO CHEEK

Whisky Bourbon, Jus & Crème Pample-
mousse, Baie Timur, Blanc d'œuf

*Bourbon Whiskey, Grapefruit Juice & Cream,
Timur berry, Egg white*

FLEGETON

Mangalore, Martini Rubino, Campari, Li-
queur Pamplemousse

*Mangalore, Martini Rubino, Campari, Grape-
fruit juice*

DECEMBER BORN

Rhum Brun, Chartreuse verte, Baie de Timur,
Jus citron vert

*Dark Rum, Green Chartreuse, Timur Berry,
Lime juice*

PINE AND PETAL

Pisco, Citron, Jus d'Ananas, Sirop Vanille

*Pisco, Lemon juice, Pineapple juice, Vanilla
syrup*

SMOKY MELODY

Mezcal, Liqueur thé noir fumé, Jus de citron,
Sirop hibiscus

*Mezcal, Smoked Black Tea liqueur, Lemon
juice, Hibiscus syrup*

SUMMER LOVE

Gin Hendricks, Lillet blanc, Mangalore, Baie
de Timur, Jus citron vert, Tonic

*Hendrick's Gin, Lillet blanc, Mangalore, Ti-
mur berry, Lime juice, Tonic*

COCKTAILS CHAMPAGNE

(16cl)

26 €

FRENCH 75

Champagne, Gin Bombay Sapphire, Jus citron, Sucre
Champagne, Bombay Sapphire Gin, Lemon juice, Sugar

LAURENT

Champagne, Campari, Liqueur mandarine
Champagne, Campari, Mandarin liqueur

SOUS LES ETOILES

Champagne, Tequila, Foriente, Citron vert
Champagne, Tequila, Fiorente, Lime juice

SWEET DREAMS

Champagne, Cointreau, Liqueur Framboise, Jus de pamplemousse
Champagne, Cointreau, Raspberry Liqueur, Grapefruit juice

COCKTAILS MARTINI

(14cl)

Gin Bombay Sapphire or Vodka Grey Goose 22 €
Bombay Sapphire Gin or Grey Goose Vodka

Gin Mirabeau, Gin Beefeater 24, Citadelle, Hendrick's ou Vodka Belvedere 25 €
Mirabeau Gin, Beefeater Gin 24, Citadelle, Hendrick's or Belvedere Vodka

Autres Gin ou Vodka 29 €
Others Gins & Vodka

AFTER DINNER

(14cl)

24 €

BOUQUET

Gin Bombay Sapphire, Crème violette et cassis,
Sirop de rose, Jus de citron, Blanc d'oeuf

*Bombay Sapphire Gin, Violet and blackcurrant
cream, Rose syrup, Lemon juice, Egg white*

ESPRESSO MARTINI

Vodka Ketel One, Liqueur de Café, Amaretto
Disaronno, Espresso

*Ketel One vodka, Coffee liqueur, Disaronno Am-
aretto, Espresso*

ELEVATOR TO DREAMS

Tequila, Cointreau, Crème cacao brun,
Blanc d'œuf, Jus citron vert

*Tequila, Cointreau, Dark cocoa cream, Egg
white, Lime juice*

GOLDEN SUMMIT

Cognac, Jus de pomme, Bitters, Sirop épices
d'hiver

*Cognac, Apple Juice, Bitters, Spiced winter
syrup*

AU COIN DU FEU

(14cl)

21 €

CHOCOLAT LAURENT

Amaretto Disaronno ou Grand Marnier,
Chocolat

*Disaronno Amaretto or Grand Marnier,
Chocolate*

FRENCH COFFEE

Grand Marnier, Espresso, Crème Chantilly

Grand Marnier, Espresso, Whipped cream

FALL TODDY

Whisky Irlandais, Sirop d'érable, Jus de citron,
Crème Chantilly

*Irish Whisky, Maple syrup, Lemon juice,
Whipped cream*

IRISH COFFEE

Whisky Irlandais, Espresso, Crème
Chantilly

Irish Whisky, Espresso, Whipped cream

SANS ALCOOLS

(16cl)

16 €

SUMMER HAZE

Kombucha, Nectar de myrtille-passion, Sirop de vanille

*Kombucha, Blueberry & Passion fruit nectar,
Vanilla syrup*

SONATINE

Nectar de Framboise, Orange et poire

Raspberry nectar, Orange & pear

FLEURD'AMOUR

Jus de Litchi, Sirop de rose, Nectar de framboise, Limonade

*Lychee juice, Rose syrup, raspberry nectar,
Lemonade*

QUADRILLE

Jus de citron, Pêche, Passion, Eau pétillante, Sirop de fraise

Lemon Juice, Peach, Passion fruit, Sparkling water, Strawberry syrup

CLASSIQUES

(9 à 14cl)

22 €

Notre équipe se tient à votre disposition pour réaliser vos classiques favoris

-

The staff will be delighted to make any of your favorite classic cocktails

SELECTION DE VINS

VINS BLANCS	15cl	75cl
Saint-Aubin AOP 1er Cru Les Frionnes 2024 - Chardonnay	25 €	130 €
<i>Domaine Roux - Bourgogne</i>		
Chablis AOP 1er Cru Côte de Lechet 2023 - Chardonnay	24 €	112 €
<i>Domaine Julien Brocard - Bourgogne</i>		
Sancerre AOC cuvée Silex 2025 - Sauvignon	22 €	98 €
<i>Domaine Michel Girard - Loire</i>		
Pouilly Fumé AOP Château de Tracy 2025 - Sauvignon	19 €	88 €
<i>Domaine Comtesse d'Assay - Loire</i>		

VINS ROUGES	15cl	75cl
Savigny-Les-Beaune Les Gollardes 2024 - Pinot noir	22 €	98 €
<i>Domaine Justin Girardin - Bourgogne</i>		
Pomerol AOP Fugue de Nénin 2018 - Merlot	25 €	120 €
<i>Domaines Delon - Bordeaux</i>		
Margaux AOP Baron de Brane 2017 - Carbernet Sauvignon, Merlot	22 €	98 €
<i>Domaine Michel Girard - Bordeaux</i>		
Chateaufneuf du Pape AOP Haute Pierre 2022 - Grenache	23 €	110 €
<i>Domaine Delas - Rhone</i>		
Sancerre AOP L'antique 2022 - Pinot Noir	23 €	110 €
<i>Domaine Mollet - Loire</i>		

VINS ROSÉS	15cl	75cl
Côtes de Provence AOP Cuvée Or 2025 - Grenache,	21 €	94 €
Cinsault, Rolle		
<i>Château Minuty - Provence</i>		
Côtes de Provence AOC Sainte-Victoire 2025 - Grenache,	19 €	88 €
Cinsault, Syrah		
<i>Domaine Miraval - Provence</i>		

SELECTION DE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DEUTZ	17cl	75cl
Brut - Fin, élégant et équilibré / <i>Fresh, elegant and balanced</i>	21 €	95 €
Rosé Brut - Délicat et fruité / <i>Delicate and fruity</i>	23 €	99 €
Millésime - Raffiné et complexe / <i>Refined and complex</i>	25 €	110 €
Blanc de Blanc - Frais, pur et minéral / <i>Fresh, pure and mineral</i>		160 €
Amour de Deutz - Frais et d'une grande élégance / <i>Delicate and exceptionally elegant</i>		245 €
VEUVE CLICQUOT		75cl
Brut - Généreux et structuré / <i>Rich and structured</i>		150 €
La Grande Dame - Élégant et raffiné / <i>Elegant and refined</i>		290 €
MOËT & CHANDON		75cl
Grand Vintage 2016 - Frais et généreux / <i>Fresh and generous</i>		160 €
DOM PERIGNON		75cl
Brut - Complexe et raffiné / <i>Complex and refined</i>		350 €

SPIRITUEUX

VODKAS (5CL)

Belvedere nature	20 €	Tito's	20 €
Grey Goose original	20 €	Beluga noble	23 €
Grey Goose poire - <i>Pear Grey Goose</i>	20 €	Thompson's vodka	23 €

RHUMS & TEQUILA (5CL)

Bacardi 8 ans <i>Porto rico</i>	17 €	Mezcal 400 Conejos <i>Mexique</i>	19 €
Trois Rivières <i>Cuvée Ocean Martinique</i>	18 €	Mount Gay XO <i>Barbades</i>	20 €
Trois Rivières <i>Ambre Agri. Martinique</i>	19 €	Zacapa 23 ans <i>Guatemala</i>	20 €
Diplomatico 12 ans <i>Venezuela</i>	19 €	Santa Teresa 1796 <i>Venezuela</i>	21 €
El Pasador 50 <i>Guatemala</i>	19 €	Tequila Patron Anejo <i>Mexique</i>	27 €

APÉRITIFS

Absinthe (5cl)	16 €	Noilly Prat (8cl)	16 €
Campari (8cl)	16 €	Pastis Henri Bardouin (6cl)	16 €
Lillet Blanc (12cl)	16 €	Porto Burmester 10 ans (8cl)	19 €
Martini Rubino & Ambrato (8cl)	16 €	Porto Burmester 20 ans (8cl)	29 €
Muscat Rivesaltes AOP (12cl)	16 €	Porto Burmester 40 ans (8cl)	43 €

SPIRITUEUX

GINS (5CL)

Bombay Sapphire	20 €	Monkey 47	23 €
Citadelle	20 €	Mirabeau rose	23 €
Hendrick's	20 €	Tanqueray Ten	23 €
Beefeater 24	23 €	The Botanist	23 €
Bombay Sapphire Premier Cru	23 €	Thompson's Gin	23 €
Ki No Bi Kyoto Dry Gin	23 €		

DIGESTIFS (5CL)

Amaretto DiSaronno	20 €	Pisco	20 €
Bailey's	20 €	Armagnac XO	22 €
Chartreuse Verte	20 €	Calvados Christian Drouin 15 ans	26 €
Cointreau	20 €	Grand Marnier Rouge	20 €
Get 27	20 €	Grand Marnier Cuvée du Centenaire	27 €
Limoncello	20 €	Richard Delisle XO	31 €
Menthe Pastille	20 €	Courvoisier XO	37 €
Saint-Germain	20 €	Remy Martin XO	44 €
Poire William's	20 €	Hennessy XO	46 €
Grappa	20 €		

SPIRITUEUX

WHISKIES (5CL)

FRANCE

Bellevoie Bleu, Blanc	19 €
Bellevoie Rouge, Noir, Vert	21 €
Alfred Giraud Heritage	30 €

JAPAN

Nikka Coffey Grain whisky	20 €
Hibiki Harmony	37 €

SCOTCH

Johnnie Walker Black Label	19 €
Monkey Shoulder	22 €
Chivas Mizunara	24 €
Dalmore Cigar Malt	33 €
Johnnie Walker Blue Label	47 €

IRISH

Tullamore Dew	19 €
Method & Madness	25 €

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 ans <i>Triple Oak</i>	22 €
Ardbeg Corryvreckan	26 €
Knockando 18 ans	27 €
Craigellachie 17 ans	35 €
Macallan 15 ans	40 €

BOURBON & RYE

Bulleit Bourbon	20 €
Makers Mark	20 €
Bulleit Rye	20 €
Woodford Reserve	25 €
Blanton's Gold Edition	27 €

TENNESSEE

Gentleman Jack	22 €
-----------------------	------

SPIRITUEUX

WHISKIES (5CL)

THE GLENMORANGIE'S

Quinta Ruban 12 ans 21 €

Vieillit en fût de porto

Sonnalta 12 ans 22 €

Vieillit en fût de Pedro Ximénez

Nectar D'Or 14 ans 23 €

Vieillit en fût de Sauternes

18 ans 26 €

Signet 37 €

Vieillit en fût de sherry oloroso

THE DISTILLERS EDITION

DOUBLE MATURATION

Caol Ila 23 €

Dalwhinnie 23 €

Talisker 23 €

Oban 25 €

BIERES

(33cl)

11 €

La Parisienne Blonde

La Parisienne Pils

La Parisienne Blanche

La Parisienne IPA

NOS GOURMANDISES

MIDNIGHT A PARIS

75 €

2 coupes de Champagne Deutz Brut, ou 2 verres de Savigny-Les-Beaune ou Sancerre blanc, 2 salés ou sucrés au choix parmi les produits situés sur la page suivante

2 glasses of Champagne Deutz Brut, or 2 glasses of Savigny-Les-Beaune or White Sancerre, 2 salted or sweet items to choose among those available on the next page.

CAVIAR BAERI ROYAL

Les 20 grammes avec 2 coupes de champagne Deutz Brut 96 €

Les 20 grammes avec 1 coupe de champagne Deutz Brut 77 €

Les 20 grammes 59 €

PLAISIRS SALÉS

Foie gras de canard 50g 22 €

Planche de charcuterie & fromages (jusqu'à 21h) 22 €

Cold cuts & Cheese platter (until 9 p.m.)

Tarama Blanc 90g Tarama Blanc 90g Tarama Blanc 90g Tarama Blanc 90g 1 Pot 18 € / 2 Pots 32 €

Tarama à la Truffe 90g Blanc 90g Tarama Blanc 90g Tarama Blanc 90g 1 Pot 18 € / 2 Pots 32 €

Recettes à base d'Œufs de Cabillaud avec craquants au Seigle.

Recipe made of codfish roe, served with rye crackers.

NOS GOURMANDISES

TARTINABLES LES NICETTES 80G

Caviar d'aubergine - <i>Eggplant caviar</i>	1 Pot 18 €	2 Pots 32 €
Délice d'artichaut à la truffe noire - <i>Artichoke and black truffle</i>	1 Pot 18 €	2 Pots 32 €
Olive noire, tomate et oignon - <i>Black olives, with tomato and onion</i>	1 Pot 18 €	2 Pots 32 €

GOURMANDISES SUCRÉES

8 Mini-macarons	18 €
-----------------	------

RAFRAICHISSEMENTS

(16cl)

14 €

AGRUMADE

Jus orange, pamplemousse et citron vert,
baie timur, eau pétillante

*Orange, grapefruit, and lime juice,
Timur berries, sparkling water*

ORANGEADE

Jus orange, eau pétillante

Orange juice, sparkling water

CITRONNADE

Jus citron, eau pétillante,
sirop de sucre de canne

Lemon juice, sparkling water, cane sirup

TIMUR PAANI

Baie timur, eau pétillante, sirop et pétal
d'hibiscus

*Timur berry, sparkling water, syrup, and
hibiscus petals*

JUS - JUICES

(25cl)

11 €

Jus d'ananas - *Pineapple juice*

Nectar de framboise - *Raspeberry nectar*

Jus de tomate noire de Crimée - *Crimean Black
tomato juice*

Nectar de litchi - *Leetchi nectar*

Jus pomme coing - *Apple-Quince juice*

Nectar de myrtille - *Blueberry nectar*

Nectar fruit de la passion - *Passion fruit nectar*

Nectar pêche de vigne - *Vine peach nectar*

JUS FRAIS - *FRESH JUICES*

(25cl)

12 €

Orange - *Orange*

Citron - *Lemon*

Pamplemousse - *Grapefruit*

SODAS - *SOFT DRINKS*

Coca Cola (33cl)	9 €	Fever-Tree Tonic (20cl)	9 €
Coca Cola Zero (33cl)	9 €	Fever-Tree Ginger Beer (20cl)	9 €
Kombucha (33cl) <i>ORIGINAL KOKO</i>	11 €	Fever-Tree Ginger Ale (20cl)	9 €
Thé Glacé Gingembre citron vert (25cl)	11 €	Fever-Tree Lemonade (20cl)	9 €

EAUX - *WATERS*

Evian (50cl)	8 €	Evian (100cl)	10 €
Badoit (50cl)	8 €	Badoit (100cl)	10 €
Perrier (33cl)	8 €		

THES & TISANES

12 €

LES THÉS NOIRS - *BLACK TEA*

Breakfast Tea

Mélange de thés d'Inde et du Sri-Lanka
Blend of Indian and Sri Lankan black teas

Golden Darjeeling

Thé des hauts plateaux Himalayens
Black tea from the Himalayan highlands

LES THÉS VERTS - *GREEN TEA*

Sencha Ariyake

Thé de l'île de Kyushu
Green tea from Kyushu Island

Genmaicha

Mélange de bancha et de riz brun grillé
Green tea blended with toasted brown rice

LES ROIBOOS - *ROIBOOS TEA*

Rooibos des Vahinés

Rooibos, vanille, amande et souci
Rooibos with vanilla, almond and marigold

Blue of London

Thé noir Yunnan et Bergamote
Yunnan black tea with bergamot

Grand Jasmin Impérial

Thé de la province du Zhejiang
Green tea from Zhejiang Province, scented with jasmine

Les Tisanes - *Herbal Tea*

Verveine, Camomille, Menthe Poivrée

Vervena, Camomille, Pepper Mint

BOISSONS CHAUDES

Espresso Brésil, Guatemala

7 €

Décaféiné

7 €

Café noisette

8 €

Double espresso

9 €

Café latte

9 €

Café au lait

9 €

Café frappé

9 €

Cappuccino

10 €

Chocolat chaud

15 €

**Chocolat chaud Orange,
Poire, Framboise**

15 €

Les soirs de Concert, la première consommation est au tarif minimum de 16 € par personne.

Les suivantes sont aux tarifs de la Carte.

During the concerts, the minimum charge for the first drink is 16 € per person.

All other drinks are charged as noted on the Bar Menu.