



Votre
VOYAGE
commence
ICI



COCKTAIL & SPIRITS BAR

MINUIT EXPRESS

BIENVENUE À BORD

WELCOME ON BOARD

Il est minuit quelque part. Embarquez pour un voyage au cœur des plus belles destinations du monde, entre histoires murmurées et secrets feutrés. Trois trains traversent la nuit : l'Amérique, le Vieux Continent, l'Extrême-Orient. À chaque escale, des cocktails de légende revisités avec une touche d'impertinence, des spiritueux choisis avec exigence, et le goût du geste juste.

Prenez le temps... La suite se savoure.

It's midnight somewhere. Embark on a journey to the heart of the most beautiful destinations of the world, between whispered stories and hushed secrets. Three trains travel through the night: the Americas, the Old Continent, and the Far East. At each stop, legendary cocktails reinvented with a touch of impertinence, carefully selected spirits, and the taste of the perfect gesture.

Take your time... The rest is to be savored.

TRAVEL MAP

DRINKS & FOOD

AMERIQUE

ESCALE #1

ASIE

ESCALE #2

EUROPE

ESCALE #3



Cocktails*, mocktails, food,
spirits, wine & champagne !
Travel with love and taste.

**Les cocktails classiques sont disponibles à partir de
14€, sur demande et sous réserve de la disponibilité des
ingrédients.*



Destination Amérique



PANAMERICAN
express

On the
RAILS *of the*
AMERICAN
dream

**MINUIT
EXPRESS**

FOR COCKTAIL LOVERS

SOUTHERN RAIL • 12 CL

Woodford Reserve Bourbon, jus de citron,
cordial pécan & caramel, bitters orange.

*Woodford Reserve Bourbon, lemon juice,
pecan & caramel cordial, orange bitters.*

18

SOL DE LOS ANDES • 12 CL

Pisco, jus de citron, sucre de canne, thé fumé.

Pisco, lemon juice, cane sugar, smoked tea.

16

MATA ATLANTICA • 12 CL

Diplomático Reserva Exclusiva, jus de citron, miel,
cordial ananas rôti & cannelle.

*Diplomático Reserva Exclusiva, lemon juice, honey,
roasted pineapple & cinnamon cordial.*

17

TIERRA NEGRA • 14 CL

Tequila El Jimador Reposado, vermouth rouge infusé au cacao,
cordial café & cannelle, bitters chocolat.

*Tequila El Jimador Reposado, cacao-infused red vermouth,
coffee & cinnamon cordial, chocolate bitters.*

18

PANAMERICAN OLD FASHIONED • 12 CL

Woodford Reserve Bourbon, sucre roux,
bitters aromatique, bitters orange.

*Woodford Reserve Bourbon, brown sugar,
aromatic bitters, orange bitters.*

18



FOR MOCKTAIL LOVERS

GOLDEN ORCHARD • 14 CL

Jus de pomme trouble, cordial ananas rôti & cannelle,

jus de citron, ginger beer.

Cloudy apple juice, roasted pineapple & cinnamon cordial,

lemon juice, ginger beer.

13



Cheers
Cheers
Cheers

FOR FOOD LOVERS

PADRON FRIT

Mini piments doux frits.

Fried mini sweet peppers

12

MINI CHEESE BURGER

Boeuf haché, oignons rouges confits,
cheddar et mayonnaise épicée.

*Ground beef, caramelized red onions,
cheddar cheese, and spicy mayonnaise.*

16

FRITES MAISON

Frites maison aux épices cajun.

Homemade Cajun-spiced fries.

8

Sweet Lovers

TARTE AU CHOCOLAT

Tarte au chocolat et à la fleur de sel.

Chocolate and fleur de sel tart.

12

La cuisine vous accueille dès l'ouverture du bar
et jusqu'à 22h, du mardi au samedi.
La viande que nous utilisons est du Black Angus bio, élevé en Irlande.

The kitchen is open from the bar's opening time
until 10 p.m., from Tuesday to Saturday.
The meat we use is organic Black Angus beef, raised in Ireland.



Destination Asie



Along the
RAILS *of the*
FAR EAST *where*
SPICES AND
night meet.

**MINUIT
EXPRESS**

FOR COCKTAIL LOVERS



PAK HIGHBALL • 16 CL

Vodka, cordial pakchoï gingembre, sirop de riz grillé,
jus de citron, top soda.

*Vodka, pak choi and ginger cordial, toasted rice syrup,
lemon juice, topped with soda.*

17

RED LANTERN • 12 CL

Vodka jasmin, cordial goji, jus de pomelo,
jus de citron, miel, vinaigre de riz.

*Jasmine-infused vodka, goji cordial, pomelo juice,
lemon juice, honey, rice vinegar.*

17

ASIA SOUR • 12 CL

Umeshu, sirop de canne, jus de citron, ultra yuzu.

Umeshu, cane syrup, lemon juice, ultra yuzu.

18

MOONLIGHT OLD FASHIONED • 12 CL

Rhum thaïlandais, sirop de sucre,
bitters pandan, bitters.

*Thai rum, sugar syrup,
pandan bitters, bitters.*

18



FOR MOCKTAIL LOVERS

ASIAN PEARL • 17 CL

Jus de litchi, jus de citron vert, sirop de gingembre,
eau pétillante, solution saline 10%.

*Lychee juice, lime juice, ginger syrup, sparkling water,
10% saline solution.*

13

FOR FOOD LOVERS

GAMBAS MAYONNAISE ET AIGRE DOUX X3

Gambas croustillantes, mayonnaise, émulsion de sauce aigre-douce.

Crispy prawns, mayonnaise, sweet-and-sour sauce emulsion.

16

GYOZA DE LEGUMES X6

Raviolis grillés végétariens.

Grilled vegetarian ravioli.

14

Sweet Lovers

CARAMEL A LA JAPONAISE

Flan japonais nappé d'un caramel léger.

Japanese flan topped with a light caramel sauce.

12



La cuisine vous accueille dès l'ouverture du bar
et jusqu'à 22h, du mardi au samedi.

La viande que nous utilisons est du Black Angus bio, élevé en Irlande.

The kitchen is open from the bar's opening time
until 10 p.m., from Tuesday to Saturday.

The meat we use is organic Black Angus beef, raised in Ireland.



Destination Europe



Arrived AT THE
STATION *of the old*
CONTINENT *where*
ELEGANCE
awaits.

**MINUIT
EXPRESS**

FOR COCKTAIL LOVERS

ALBA D'INVERNO • 12 CL

Gin Mare, vermouth rouge, vermouth blanc,
cordial pécan & caramel, bitters.

Gin Mare, red vermouth, white vermouth, pecan caramel cordial, bitters.

17

LE REFUGE • 12 CL

Chartreuse verte, cordial pomme rôtie au miel, jus de citron.

Green Chartreuse, honey-roasted apple cordial, lemon juice.

18

CARPATHIAN • 12 CL

Eau-de-vie de mirabelle, jus de citron, miel, thé noir.

Plum brandy, lemon juice, honey, black tea.

17

RED MULE • 12 CL

Gin Mare infusé au romarin, jus citron vert, cordial cranberry,
pamplemousse & hibiscus, ginger beer.

*Rosemary-infused Gin Mare, lime juice, cranberry,
grapefruit & hibiscus cordial, ginger beer.*

17

GOLDEN HARVEST • 12 CL

Calvados infusé à la cannelle, grand Marnier, jus de citron jaune, sirop de
vanille, bitters orange, bitter aromatique, solution saline.

*Cinnamon-infused Calvados, Grand Marnier, lemon juice, vanilla syrup,
orange bitters, aromatic bitters, saline solution.*

17

GRAND TOUR OLD FASHIONED • 12 CL

Cognac, sucre roux, bitters à la noix du Périgord.

Cognac, brown sugar, Périgord walnut bitters.

18



FOR MOCKTAIL LOVERS

WHITE SPRITZ • 15 CL

Jus de raisin blanc, jus de citron, sirop de fleur de sureau, tonic.

White grape juice, lemon juice, elderflower syrup, tonic water.

13



FOR FOOD LOVERS

LES PETITES
FAIMS

CAMEMBERT ROTI

Camembert rôti miel & romarin.

Baked Camembert with honey & rosemary.

14

CROQUE TRUFFE

Fromage fondant à la douce saveur de truffe
entre deux tranches de pain grillé.

*Melted cheese with a mild truffle flavor between
two slices of toasted bread.*

16

Sweet Lovers

PANNA COTTA

Panna cotta au coulis de fruits de saison.

Panna cotta with seasonal fruit coulis.

12

La cuisine vous accueille dès l'ouverture du bar
et jusqu'à 22h, du mardi au samedi.
La viande que nous utilisons est du Black Angus bio, élevé en Irlande.

The kitchen is open from the bar's opening time
until 10 p.m., from Tuesday to Saturday.
The meat we use is organic Black Angus beef, raised in Ireland.



SPIRITUEUX & DIGESTIFS

for connoisseurs...

GIN 4CL

GIN CITADELLE • FRANCE 11

GIN UKIYO • JAPON 15

GIN MARE • FRANCE 14

WHISKY 4CL

WOODFORD • ÉTATS-UNIS 15

NIKKA • JAPON 15

BELLEVOYE TRIPLE MALT • FRANCE 13

MACALAN • 12 ANS • ÉCOSSE 18

GENTLEMAN JACK • ÉTATS-UNIS 14

RHUM 4CL

DIPLOMATICO PLANAS • RHUM BLANC • VENEZUELA 14

DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA • VENEZUELA 16

TROIS RIVIÈRES • RHUM AMBRÉ • MARTINIQUE 13

LA BOURDONNAIS • ÎLE MAURICE 15

COGNAC 4CL

MARTELL VSOP • FRANCE 15

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

or not !



VERMOUTH

6CL

DOLIN BLANC • FRANCE

10

DOLIN ROUGE • FRANCE

10

TRIPLE SEC

6CL

COINTREAU • FRANCE

9

VODKA

4CL

UKIYO VODKA • JAPON

14

KETEL ONE • PAYS-BAS

11

BITTER

6CL

CAMPARI • ITALIE

8

LIQUEUR

6CL

AMARETTO DISARONNO • ITALIE

10

LIMONCELLO DELLA RIVERA • ITALIE

8

SUZE • FRANCE

9

CHAMBORD • FRANCE

10



VINS BLANCS

LES
VALEURS
SÛRES

BLANC WHITE



75CL



14CL

CHÂTEAU BARON DE L'ÉCLUSE CUVÉE DEMOISELLE • 2024	30	-
BEAUJOLAIS BLANC • BEAUJOLAIS • CHARDONNAY		
<i>Frais et fruité. Fresh and fruity.</i>		
DOMAINE DU FIEF NOIR CUVÉE L'ÉCHAPPÉE • 2024	30	-
ANJOU BLANC • CHENIN • LOIRE		
<i>Sec et minéral. Dry and mineral.</i>		
MAZURD CUVÉE MATTES • 2024	40	12
CÔTES DU RHÔNE • RHÔNE		
GRENACHE.VIOGNIER.ROUSSANE.MARSSANNE		
<i>Long et fruité. Long and fruity.</i>		
CHÂTEAU LÉON BAUR • 2023		
ALSACE • PINOT GRIS • ALSACE	35	-
<i>Sec et notes de pêche. Dry and peach notes.</i>		
CHÂTEAU FAYAU SWEET • 2024		
AOC BORDEAUX • SÉMILLION.SAUVIGNON • BORDEAUX	30	10
<i>Miel et notes de citron confit. Honey and candied lemon notes.</i>		
LA CHABLISIENNE PETIT CHABLIS • 2024		
PETIT CHABLIS • CHARDONNAY • BOURGOGNE	40	12
<i>Sec et minéral. Dry and mineral.</i>		
JEAN-MICHEL SORBE • 2024		
REUILLY • SAUVIGNON • LOIRE	35	-
<i>Frais, rond et minéral. Fresh, round and mineral.</i>		
DOMAINE SAINT MARTIN D'AGEL BLANC DE MARTIN • 2024		
FAUGÈRES • ROUSSANE.VERMENTINO.GRENACHE BLANC	30	-
LANGUEDOC		
<i>Généreux en fruit et sec. Full-bodied and dry.</i>		

Cheers

VINS ROUGES & ROSÉS

ROUGE ET ROSE RED AND ROSE



CHÂTEAU BARON DE L'ÉCLUSE CUVÉE GARANCE • 2023 CÔTE-DE-BROUILLY • GAMAY • BEAUJOLAIS <i>Notes de fruits rouges. Red fruits notes.</i>	38	-
DOMAINE DU FIEF NOIR CUVÉE COCAIGNE • 2023 IGP VAL DE LOIRE • GROLLEAU • LOIRE <i>Léger et notes de fruits noirs. Light and black fruits notes.</i>	40	12
MAZURD CUVÉE CARTE MARRON • 2021 CÔTES DU RHÔNE • GRENACHE.SYRAH.CARIGNAN • RHÔNE <i>Léger, notes de poivre et de fruits rouges. Light, with notes of pepper and red berries.</i>	38	-
JEAN MICHEL SORBE • 2022 VDF VIN DE FRANCE • PINOT NOIR • LOIRE <i>Minéral et notes de fruit rouge. Mineral and red fruits notes.</i>	30	-
DOMAINE SAINT MARTIN D'AGEL LA CHAPELLE • 2023 LA CHAPELLE • MOURVÈDRE.GRENACHE.SYRAH • LANGUEDOC <i>Épicé et notes de fruit des bois. Spicy with wild berries notes.</i>	45	14
CHÂTEAU PETIT VAL SAINT ÉMILION GRAND CRU • 2016 SAINT-ÉMILION GRAND CRU • BORDEAUX MERLOT.CABERNET FRANC.PETIT VERDOT <i>Fruits noirs et épices. Dark fruits and spices.</i>	60	-
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE SYMPHONIE ROSÉE • 2025 CÔTES-DE-PROVENCE <i>Pêche blanche, Écorce de pamplemousse. White peach, Grapefruit peel.</i>	35	12



CHAMPAGNES

CHAMPAGNES

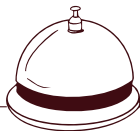


TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE • 2014 CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS • CHARDONNAY <i>Intense et salin. Intense and salty.</i>	220	-
TAITTINGER BRUT PRESTIGE CHAMPAGNE <i>Sec et fruité. Dry and fruity.</i>	80	15

BIÈRES

BIERES BEERS

ASAHI SUPER DRY • BLONDE LAGER • JAPON • 33 CL	8
MONT BLANC • BLONDE LAGER • FRANCE • 33 CL	8
MONT BLANC LA CRISTAL IPA • IPA • FRANCE • 33 CL	8
MONT BLANC • BLANCHE WHEAT • FRANCE • 33 CL	8
GRAND PARIS SMOKE ON THE WATER	8
PILS FUMÉE SMOKED PILSNER • FRANCE • 33 CL	
CHIMAY BLEU • BRUNE DARK • BELGIQUE • 33 CL	8
GRAND PARIS EXPRESS • BLONDE LAGER • FRANCE • 33 CL	8
BUD • BLONDE LAGER • USA • 33 CL	8
CORONA 0,0 • BLONDE 0% LAGER 0% • MEXIQUE • 33 CL	8



BOISSONS FRAICHES FRESH DRINKS

PERRIER 33 CL	6	
EVIAN 50 CL • EVIAN 1 L	4	6
BADOIT 50 CL • BADOIT 1 L	4	6
COCA COLA 33 CL COCA COLA 33 CL	6	
COCA COLA ZERO 33 CL COCA COLA ZERO 33 CL	6	
TONIC HYSOPE 25 CL HYSOPE TONIC WATER 25 CL	6	
TONIC PAMPLEMOUSSE HYSOPE 25 CL		
HYSOPE GRAPEFRUIT TONIC WATER 25 CL	6	
GINGER BEER HYSOPE 25 CL HYSOPE GINGER BEER 25 CL	6	
LIMONADE 33 CL LEMONADE 33 CL	6	
SIROPS SYRUP	6	
VIN PÉTILLANT 0° 15 CL SPARKLING WINE 0° 15 CL	10	
VIN PÉTILLANT 0° 75 CL SPARKLING WINE 0° 75 CL	50	
THÉ GLACÉ 33 CL ICED TEA 33 CL	5	
JUS D'ORANGE 33 CL ORANGE JUICE 33 CL	5	
JUS DE PAMPLEMOUSSE 33 CL GRAPEFRUIT JUICE 33 CL	5	
<u>JUS ALAIN MILLAT: ALAIN MILLAT JUICE:</u>		
JUS DE FRAMBOISE 33 CL RASPBERRY JUICE 33 CL	6	
JUS DE MARACUJA 33 CL MARACUJA JUICE 33 CL	6	
JUS DE FRAISE 33 CL STRAWBERRY JUICE 33 CL	6	
JUS DE RAISIN CHARDONNAY 33 CL CHARDONNAY GRAPE JUICE 33 CL	6	

BOISSONS CHAUDS

WARM DRINKS
HERE

BOISSONS CHAUDES *HOT BEVERAGES*

ESPRESSO <i>ESPRESSO</i>	3
CAFÉ ALLONGÉ <i>AMERICANO</i>	5
THÉ OU INFUSION <i>TEA OR HERBAL TEA</i>	5
CAPPUCCINO* <i>CAPPUCCINO*</i>	5
LATTE CHAUD OU FROID* <i>HOT OR ICED LATTE*</i>	5
MATCHA LATTE CHAUD OU FROID* <i>HOT OR ICED MATCHA LATTE*</i>	5
CHOCOLAT CHAUD* <i>HOT COCOA*</i>	5

*Disponible avec lait de vache, lait d'avoine ou lait de soja

**Available with cow's milk, oat milk, or soy milk*

Eau potable (fontaine) disponible
gratuitement sur demande.

*Drinking water (water fountain)
available free of charge upon request.*





*See you soon in
another destination*





HORAIRES D'OUVERTURE

lundi : fermé
mardi : 16h-23h30
mercredi : 16h-23h30
jeudi : 17h-1h
vendredi : 17h-1h
samedi : 17h-1h
dimanche : 16h-23h30



OPENING HOURS

Monday : closed
Tuesday : 4 pm - 11.30 pm
Wednesday : 4 pm - 11.30 pm
Thursday : 5 pm - 1 am
Friday : 5 pm - 1 am
Saturday : 5 pm - 1 am
Sunday : 4 pm - 11.30 pm

MINUIT EXPRESS

111-113 avenue de La Bourdonnais
75007 Paris

www.minuitexpress.com

