



Créé en 1975 par le désir conjugué de l'hôtel Le Méridien Étoile et de F.A Galepides, dit Moustache, célèbre acteur et batteur de jazz, le Jazz Club Étoile est rapidement devenu l'un des épicentres de la musique afro-américaine sous toutes ses formes : jazz, soul, blues, funk, rhythm & blues... Depuis plus de quarante ans, les murs de ce club pas tout à fait comme les autres ont vu passer des artistes légendaires (Dizzy Gillespie, Count Basie, Cab Calloway, Lionel Hampton, BB King, Ike Turner...), des étoiles montantes (Dee Dee Bridgewater, Diana Krall...) et de jeunes talents faisant leurs premières armes. Le Jazz Club Étoile établit la connexion entre tous styles de jazz, du blues le plus classique aux maîtres du be-bop, des chantres du funk et de la soul aux divas du jazz actuel. En formation intimiste ou en big band, les artistes qui se produisent au Jazz Club Étoile partagent un moment unique avec leur public. Aujourd'hui entièrement rénové et tourné vers l'avenir, le Jazz Club Étoile fait découvrir dans des conditions idéales artistes légendaires, stars d'aujourd'hui et talents de demain.

Created in 1975 through the combined desires of F.A Galepides, famous actor and drummer also called Moustache, and Le Méridien Étoile, the Jazz Club Étoile has rapidly become an epicenter of African American music of all kinds: jazz, soul, blues, funk, rhythm & blues. For over forty years, the walls of this sanctuary of Parisian jazz that's not quite like the others have vibrated with legendary artists (Dizzy Gillespie, Count Basie, Cab Calloway, Lionel Hampton, BB King, Ike Turner...), rising stars (Dee Dee Bridgewater, Diana Krall...) and young talents.

The Jazz Club Étoile establishes the connection among all jazz styles, from the most traditional blues to the masters of be-bop, from the bards of funk and soul to the divas of contemporary jazz.

Through big bands or smaller combos, artists who swing by the Jazz Club Étoile share a unique moment with their public.

In a recently renovated and forward-looking place, music lovers discover legendary artists, stars of today and talents of tomorrow in ideal conditions.



NOS OFFRES

OUR OFFERS

Snack & Jazz

48 €

Entrée concert - plat - boisson

Disponible les soirs de concert (vendredi et samedi dès 21h30)

Boisson au choix : soft, bière, verre de vin ou cocktail (supplément 3 € pour le cocktail)

Plat au choix : Club sandwich, salade César, hamburger ou assiette de saumon fumé

Concert entry - dish - beverage

Available on concerts' nights (Friday and Saturday from 9:30pm)

Choice of beverage: soft, beer, glass of wine or cocktail (€ 3 cocktail extra charge)

Choice of dish: Club sandwich, Caesar salad, hamburger or smoked salmon plate

Merci de noter que nous acceptons uniquement les paiements en espèces ou par carte bancaire.

Please note that only cash and credit card payments are accepted.

PETIT PLATES

À PARTAGER / TO SHARE

EN SOLO

- Anneaux d'encornets panés, sauce tartare** 6 € / 2 pour 10 €
Breaded squid rings with tartar sauce
- Croquettes de fromage au miel** 7 € / 2 pour 12 €
Honey and cheese croquettes
- Guacamole mexicain et tortillas chips**  7 € / 2 pour 12 €
Mexican guacamole and tortilla chips
- Gaufre de pomme de terre**  6 € / 2 pour 10 €
Potato waffle
- Radis-Beurre et crostini** 6 € / 2 pour 10 €
Radishes with butter and crostini

EN DUO

- Planche de charcuterie, pickles et pain toasté** 17 €
Cold cuts platter, pickles and toasts
- Planche de fromages affinés d'un Maître fromager et chèvre du Père Fabre** 17 €
Platter of ripened cheeses of the month
- Planche mixte** 17 €
Mixed platter of cold cuts and cheese
- Crevettes croustillantes, sauce aigre douce piquante** 15 €
Crispy shrimps, spicy sweet and sour sauce
- Tartine Caprese**  14 €
Caprese Tartine

PLATS

DISHES

Croque-Monsieur au jambon « Prince de Paris » de la Maison Doumbéa	18 €
Croque-Monsieur with “Prince de Paris” ham from Maison Doumbéa	
Salade Caesar volaille	19 €
Salade romaine, volaille grillée, crostini et parmesan Romaine lettuce, grilled chicken, crostini and parmesan	
Salade Caesar saumon fumé	21 €
Salade romaine, saumon fumé, crostini et parmesan Romaine lettuce, smoked salmon, crostini and parmesan	
Assiette de saumon fumé et ses toasts	21 €
Smoked salmon plate with toasts	
Club sandwich classique	21 €
Tomate, œuf, poulet, bacon, laitue iceberg, mayonnaise Traditional Club sandwich, tomato, egg, chicken, bacon, iceberg lettuce, mayonnaise	
Club sandwich saumon	22 €
Tomate, œuf, saumon, laitue iceberg, mayonnaise Salmon Club sandwich, tomato, egg, iceberg lettuce, mayonnaise	

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	10 €
Vanilla crème brûlée	
Salade de fruits du moment	10 €
Seasonal fruit salad	
Mousse au chocolat BIO intense	9 €
Intense organic chocolate mousse	
Éclair (chocolat, vanille, de saison)	7 €
Eclair (chocolate, vanilla, seasonal)	

 **Végétarien** / Vegetarian



Faible en calories / Low calorie

**Si vous souffrez d'allergies, merci de prévenir notre maître d'hôtel ;
il vous aidera à faire votre choix.**

Please let your server know if you have food allergies;
we will be happy to guide your selection.

Prix nets. Taxes et service compris. / Net prices. Taxes and service included.



VINS

VINS BLANCS

WHITE WINES

Uby Colombard Ugni Blanc N°3

Colombard / Ugni blanc

Chablis J-M Brocard

Chardonnay

Menetou-Salon

Domaine Leclerc, Sauvignon Blanc

Boisson
+ entrée

35 € 9 €

40 € 9,5 €

40 € 9,5 €

VINS ROUGES

RED WINES

« Le Canon du Maréchal » Bio

Domaine Cazes, Syrah / Merlot

Château du Mayne

Merlot / Cabernet Sauvignon

Bourgogne Couvent des Jacobins

Pinot Noir

Côtes du Rhône « Esprit de Barville » Brotte

Grenache, Syrah

32 € 9 €

32 € 9 €

40 € 9,5 €

32 € 9 €

VIN ROSÉ

ROSÉ WINE

Domaine OTT Bandol

Grenache / Cinsault / Syrah / Cabernet Sauvignon

40 € 9,5 €

CHAMPAGNES

COUPES DE CHAMPAGNE / GLASSES - 12 CL

Laurent-Perrier Brut

Laurent-Perrier Rosé

Boisson
+ entrée

41 € 19 €

43 € 23 €

BOUTEILLES DE CHAMPAGNE / BOTTLES - 75 CL

Laurent-Perrier Brut

Cuvée Rosé Laurent-Perrier

Magnum Laurent-Perrier – 1,5 L

Moët & Chandon Brut

Veuve Clicquot Brut

139 €

190 €

280 €

149 €

169 €

BOUTEILLES DE CHAMPAGNE GRANDES CUVÉES - 75 CL

Grand Siècle par Laurent-Perrier

Cristal Roederer

Dom Pérignon

230 €

280 €

285 €

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES

	Boisson + entrée	Renouvellement
Cosmopolitan – 10 cl Vodka, Triple Sec, jus de cranberry, jus de citron vert Vodka, Triple Sec, cranberry juice, lime juice	33 €	18 €
Caïpirinha – 6 cl Cachaça, citron vert, cassonade Cachaça, lime, brown sugar	33 €	18 €
Daïquiri – 7 cl Rhum, jus de citron, sirop de sucre de canne Rum, lemon juice, cane sugar syrup	33 €	18 €
Fizz – 16 cl Gin ou Vodka, jus de citron, sucre, soda Gin or Vodka, lemon juice, sugar, soda	33 €	18 €
Piña Colada – 16 cl Rhum, crème de coco, jus d'ananas Rum, coconut cream, pineapple juice	33 €	18 €
Manhattan – 6 cl Whisky canadien, Martini Rouge, Angostura Canadian whisky, Red Martini, Angostura	33 €	18 €
Margarita – 10 cl Tequila, Cointreau, jus de citron vert Tequila, Cointreau, lime juice	33 €	18 €
Mojito « The Original » – 16 cl Rhum, soda, menthe, citron vert, sucre Rum, soda, mint, lime, sugar	33 €	18 €
Mojito Royal – 16 cl Rhum, Champagne, menthe, citron vert, sucre Rum, Champagne, mint, lime, sugar	33 €	19 €
Kir Royal – 16 cl Liqueur de cassis, Champagne Blackcurrant liquor, Champagne	34 €	19 €

SPARKLING COCKTAILS

Ruby Royal - 21 cl Porto, Chambord, sirop de vanille, Champagne Porto wine, Chambord, vanilla syrup, Champagne	33 €	18 €
Metropolitan - 23 cl Gin, Saint Germain, jus de pamplemousse, soda, citron, sucre de canne Gin, Saint Germain, grapefruit juice, soda, lemon, cane sugar	33 €	18 €
Bikini on the Beach - 25 cl Tequila, jus de fruit de la passion, soda, sirop d'agave, jus de citron Tequila, passion fruit juice, soda, agave syrup, lemon juice	33 €	18 €
Spicy Garden - 20 cl Gin, sirop d'orgeat, concombre, Ginger Beer Gin, barley water, cucumber, Ginger Beer	33 €	18 €
Frenchmen Street - 18 cl Bourbon, Grand Marnier, Ginger Ale Bourbon, Grand Marnier, Ginger Ale	33 €	18 €
Summer Escape - 18 cl Cointreau, jus de fruit de la passion, jus de banane, sirop de fraise, Champagne Cointreau, passion fruit juice, banana juice, strawberry syrup, Champagne	33 €	18 €

SPARKLING COCKTAILS SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC SPARKLING COCKTAILS	Boisson + entrée	Renouvellement
Fresh Roots – 18 cl Ginger Beer, sirop d'orgeat, concombre Ginger Beer, barley water, cucumber	32 €	16 €
Sweet Detox – 20 cl Jus d'orange, jus de pomme, limonade, miel, jus de citron vert Orange juice, apple juice, lemonade, honey, lime juice	32 €	16 €

NOS CRÉATIONS OUR CREATIONS	Boisson + entrée	Renouvellement
Cuban Reggae - 15 cl Rhum brun, Cognac, sirop d'orgeat, jus d'orange, Bitter Créole Dark rum, Cognac, barley water, orange juice, Creole Bitter	32 €	17 €
Stormy Skies - 11 cl Whisky, Cherry Peter Heering, jus de citron, sirop de cerise Whisky, Cherry Peter Heering, lemon juice, cherry syrup	32 €	17 €
Serenata Mexicana - 15 cl Tequila, Malibu, jus de fruit de la passion, sirop de fraise Tequila, Malibu, passion fruit juice, strawberry syrup	32 €	17 €
Kill me Softly - 7 cl Vodka infusée aux grains de café, caramel beurre salé Coffee beans infused vodka, salted butter caramel	32 €	17 €
Spiky Venetian - 20 cl Tequila, Aperol, sirop d'agave, jus de pamplemousse Tequila, Aperol, agave syrup, grapefruit juice	32 €	17 €
Ultra Violet - 7 cl Gin, crème de mûre, jus de citron Gin, blackberry cream, lemon juice	32 €	17 €

SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC	Boisson + entrée	Renouvellement
Sunny Cruise - 14 cl Jus de banane, jus de Passion, jus de citron, sirop de fraise Banana juice, passion fruit juice, lemon juice, strawberry syrup	32 €	16 €
(Ice) Tea Time - 16 cl Infusion verveine, sirop d'hibiscus, jus de cranberry, citron Verbena Infusion, hibiscus syrup, cranberry juice, lemon	32 €	16 €

RHUMS – 4 cl

	Boisson + entrée	Renouvellement
Rhum arrangé	40 €	25 €
Inspiré des voyages de nos barmen, ce rhum est caractérisé par des arômes de vanilles et banane. Inspired by the travels of our bartenders, this rum is characterized by fine vanilla and banana flavors.		
3 Rivières	32 €	15 €
Caractérisé par des parfums de sucre chaud, banane mûre et lait de coco. Characterized by scents of hot sugar, ripe banana and coconut milk.		
Saint James ambré	32 €	15 €
Rond et élégant avec des notes florales associées à des notes boisées et épicées. Well-rounded and elegant with floral notes combined with woody, spicy notes.		
Bacardi Superior	32 €	15 €
Rhum blanc aromatique aux saveurs d'amande et de vanille. Aromatic white rum, subtle and delicate flavors of almond and vanilla.		
Bacardi 8 ans	34 €	19 €
Notes subtiles d'épices, de noisettes toastées, d'abricot et de caramel. Subtle notes of spices, toasted hazelnuts, apricot and caramel.		
Havana Club 3 ans	33 €	17 €
Un des rares rhums blancs à vieillir 3 ans. Léger tout en étant assez relevé. One of the few white rums to age 3 years. Fresh, yet of character.		
Havana Club 7 ans	34 €	19 €
Rhum puissant, élaboré selon un processus de vieillissement continu. Developed using continuous aging process which gives it all its aromatic power.		
Don Papa 7 ans	33 €	17 €
Léger et fruité, ce rhum offre des arômes de vanille, de miel et de fruits confits. Light and fruity, Don Papa offers flavours of vanilla, honey and candied fruits.		
Diplomatico 12 ans	33 €	17 €
Rhum vénézuélien à la saveur corsée, notes de miel et de fruits. Venezuelan rum, dark and full-bodied, with notes of honey and fruits.		
Captain Morgan Spiced	34 €	19 €
Ce rhum des Caraïbes doit son goût inimitable à un subtil mélange d'herbes et d'épices. This Caribbean rum owes its inimitable taste to a subtle blend of herbs and spices.		

GINs – 4 cl	Boisson + entrée	Renouvellement
Gordon's Caractère classique, note dominante de genièvre. Classic gin character, juniper dominant taste.	32 €	15 €
Beefeater Frais avec une touche subtile de citron, équilibré par une note épicée de coriandre. Fresh, with a subtle touch of lemon, balanced by a spicy coriander note	32 €	15 €
Beefeater 24 Notes fraîches de citron, genièvre et thé vert qui offrent une saveur ronde et profonde. Fresh notes of lemon, juniper and green tea that create a deep and round flavor	33 €	16 €
Bombay Sapphire Dix plantes précieuses distillées pour un goût unique, alléchant et complexe. Ten precious botanicals distilled for a unique, smooth and complex taste.	33 €	19 €
Hendrick's Un mélange de onze plantes médicinales qui offrent des arômes de rose, concombre et de genièvre. A blend of eleven botanicals that offers rose, cucumber and juniper flavors.	35 €	21 €
Tanqueray Gin sec et frais, caractérisé par des saveurs riches en genièvre. Dry and fresh gin, with a rich juniper flavor.	33 €	19 €
VODKAS – 4 cl		
Absolut, Stolichnaya, Wyborowa	32 €	16 €
Zubrowka	33 €	18 €
Grey Goose, Ketel One	35 €	19 €
TEQUILAS – 4 cl		
Olmeca Blanco	32 €	15 €
San Jose Cuervo Classico	33 €	16 €
Altos Blanco	34 €	19 €
Patron Silver	34 €	20 €
DIGESTIFS		
COGNACS – 4 cl		
Martell V.S.O.P.	32 €	16 €
Rémy Martin V.S.O.P.	33 €	17 €
Martell X.O.	46 €	30 €
Rémy Martin X.O.	47 €	31 €
Rémy Martin Louis XIII	140 €	140 €
ARMAGNACS – 4 cl		
Château Lacquy V.S.O.P.	32 €	17 €
CALVADOS – 4 cl		
Calvados Lecompte 12 ans	41 €	25 €
EAUX DE VIE – 4 cl		
Cachaça, Kirsch, Sambuca, Grappa	32 €	16 €
Williamine Morand, Mirabelle, Framboise, Vieille Prune	33 €	17 €

LIQUEURS – 4 cl	Boisson + entrée	Renouvellement
Bailey's, Drambuie, Kalhua	32 €	16 €
Fernet Branca, Jägermeister	32 €	16 €
St-Germain, Galliano, Amaretto	32 €	16 €
Limoncello	32 €	16 €
Marie Brizard, Cherry Peter Heering, Malibu	32 €	16 €
Get 27, Get 31, Bénédictine, Chambord Royal	32 €	16 €
Chartreuse Verte	32 €	16 €
Cointreau, Grand Marnier, Southern Comfort	32 €	16 €
SCOTCH WHISKIES – 4 cl		
Dewar's, Johnnie Walker Red	32 €	15 €
J&B, Ballantine's, Famous Grouse	32 €	15 €
BLENDED DE LUXE – 4 cl		
Johnnie Walker Black Label, Chivas 12 ans	33 €	19 €
Johnnie Walker Blue Label	51 €	39 €
TENNESSEE WHISKIES – 4 cl		
Jack Daniel's	33 €	19 €
Gentleman Jack	34 €	20 €
BOURBONS – 4 cl		
Maker's Mark, Jim Beam, Wild Turkey, Four Roses	33 €	19 €
CANADIAN WHISKIES – 4 cl		
Canadian Club	33 €	19 €
Crown Royal	34 €	21 €
IRISH WHISKIES – 4 cl		
Black Bush, Jameson, Tullamore Dew	33 €	19 €
MALTS – 4 cl		
The Glenmorangie 10 ans, The Talisker 10 ans	36 €	21 €
Aberlour 10 ans, Laphroaig 10 ans, Bowmore 12 ans	36 €	21 €
The Glenfiddich Reserve 12 ans	36 €	21 €
Oban, Macallan 12 ans, The Glenlivet 12 ans	36 €	21 €
The Balvenie Double Wood 12 ans	36 €	21 €
The Balvenie 14 ans	36 €	21 €
Cardhu 12 ans, Lagavulin 16 ans	40 €	26 €
The Glenfiddich Gran Reserve 21 ans	51 €	39 €
The Glenfiddich Solera 15 ans	32 €	21 €
L'ÉQUIPE DU BAR VOUS RECOMMANDE... – 4 cl		
BARKEEP RECOMMENDATIONS		
Peat Monster, le plus fumé des single malts	33 €	19 €
Monkey Shoulder	33 €	19 €
Isle of Jura 16 ans	36 €	21 €

BIÈRES

BEERS

	Boisson + entrée	Renouvellement
Pression - 25 cl / 50 cl 25 cl	32 € / 34 €	8 € / 12 €
On draft 1664, Carlsberg, Bière du mois (beer of the month)		
Bouteilles – 33 cl Bottles 33 cl	33 €	10 €
1664, 1664 Blanc, Heineken, La Parisienne Blonde, La Parisienne Rousse Leffe Brune, Bud, Corona, Kronenbourg Pur Malt (sans alcool 25 cl) (non-alcoholic beer 25 cl)		

SOFT DRINKS

SODAS

Pepsi, Pepsi Max – 33 cl	32 €	8 €
Red Bull, Limonade – 25 cl	32 €	8 €
Orangina – 25 cl	32 €	8 €
Seven Up – 33 cl	32 €	8 €
Fever Tree Ginger Ale, Ginger Beer – 20 cl	32 €	8 €
Schweppes Premium Mixer – 20 cl Tonic, Pink Pepper, Hibiscus, Tonic Matcha	32 €	8 €

EAUX

WATERS

Badoit Rouge – 33 cl	32 €	8 €
Vichy St Yorre – 33 cl	32 €	8 €
Evian, Badoit – 50 cl	32 €	8 €

JUS DE FRUITS

FRUIT JUICES

	Boisson + entrée	Renouvellement
Alain Milliat - 20 cl Ananas, abricot, tomate, pêche blanche, mangue Pineapple, apricot, tomato, white peach, mango	33 €	9 €
Jus de fruit frais - 20 cl Fresh fruit juices Orange, pamplemousse, citron Orange, grapefruit, lemon	33 €	9 €
Jus de fruit - 20 cl Fruit juices Pomme, cranberry, pêche Apple, cranberry, peach	32 €	8,5 €

PROGRAMME AVRIL - MAI - JUIN 2018

APRIL - MAY - JUNE 2018

Vendredi 6 avril / Friday 6th April
Miss Nickki & The Memphis Soul Connection

Samedi 7 avril / Saturday 7th April
Robert Féneck & le "Mad in Swing" Band

Vendredi 13 avril / Friday 13th April
Aubrey Logan

Samedi 14 avril / Saturday 14th April
Hommage à Eddie Cochran et Gene Vincent

Vendredi 20 avril / Friday 20th April
Nico Duportal & his Rhythm Dudes

Samedi 21 avril / Saturday 21st April
Galaaz Moutoz Swing Orchestra

Vendredi 27 et samedi 28 avril / Friday 27th and Saturday 28th April
Soul Power

Vendredi 4 et samedi 5 mai / Friday 4th and Saturday 5th May
Let's Groove

Vendredi 11 mai / Friday 11th May
Ben Toury

Samedi 12 mai / Saturday 12th May
5 O'Clock Jazz Group

Vendredi 18 et samedi 19 mai / Friday 18th and Saturday 19th May
Donald Ray Johnson & Gas Blues Band

Vendredi 25 mai / Friday 25th May
Selwyn Birchwood

Samedi 26 mai / Saturday 26th May
Hommage à Bobbie Clarke et Vince Taylor & The Play Boys

Vendredi 1^{er} et samedi 2 juin / Friday 1st and Saturday 2nd June
Vigon & The Dominos

Vendredi 8 et samedi 9 juin / Friday 8th and Saturday 9th June
Neal Black & The Healers

Vendredi 15 juin / Friday 15th June
Respect SIXters Tribute to Aretha Franklin

Samedi 16 juin / Saturday 16th June
Louis Prima Forever

Vendredi 22 juin / Friday 22nd June
The James Brown Tribute Show by Allan Adoté

Samedi 23 juin / Saturday 23rd June
Les Rapetous

Vendredi 29 juin / Friday 29th June
Marquise Knox

Samedi 30 juin / Saturday 30th June
JJ Thames