

UN PEU D'HISTOIRE

La rue des Rosiers, où vous vous trouvez, fut ouverte au XIIIème siècle et longeait les remparts de Paris créés par Philippe Auguste.

Elle tient son nom des Rosiers qui poussaient contre les murs.

De par sa jonction avec la rue Vieille du Temple, qui permettait l'accès aux jardins et à la clôture du Temple, la rue des Rosiers est associée à l'histoire de l'Ordre des Templiers.

Autrement appelée rue des Juifs, elle est fortement associée à la communauté juive.

On y trouvait dès le XIIIème siècle une synagogue construite grâce à la juridiction particulière des Templiers. Mais en 1394, le bannissement rend invisible la présence juive dans ce quartier jusqu'à la Révolution.

Le Diva's Kabaret est situé au numéro 33, dans une magnifique cave voutée du XIIIème siècle.

Nous avons restauré cette salle historique que nous ont laissée les Templiers, tout en conservant son aspect d'origine, grâce à un sablage et à un rejointoyage des pierres à la chaux.

La fonction initiale de cette salle ne nous est pas connue mais il est fort probable que des Templiers y aient séjourné. En effet, au deuxième niveau de la cave, se trouve une sculpture certifiée du XIIIème siècle représentant un chevalier de l'Ordre du Temple.

Cette sculpture est extraordinaire par sa rareté (nous ne possédons que très peu de représentations des Templiers) et par sa qualité : sa silhouette est d'une grande élégance. La position des bras montre la double mission des Templiers : la guerre par la main qui tient l'épée et l'amour du Christ par celle posée sur le cœur.

DIVA'S KABARET

CABARET LIVE ET PIANO BAR
33, rue des rosiers, 75004 Paris Marais

BAR À COCKTAILS

- Lady's Kabaret** 12€
Plymouth Gin, sirop de fruits rouges, framboise, jus et zeste de citron jaune
Inventé en 1932, le Pink Lady est très apprécié des dames de la haute société des années 30. Notre barman a su le réinventé à la touche Diva's Kabaret
- Havana Cancha** 12€
Rhum Havana Club 7 ans, sirop de miel, jus de citron jaune, eau gazeuse
Inspiré du cocktail cubain emblématique : la Canchanchara, créée pendant la période des guerres d'Indépendance contre l'Espagne.
- Tommy's Margarita** 12€
Altos Téquila plata, jus de citron vert, sirop d'agave
Un cocktail qui n'a plus besoin de présentation. Le Tommy's est un twist sur la margarita classique. Le sirop de sucre est remplacé par le sirop d'agave, afin de mettre en avant le profil de goût d'Altos.
- Basil Smash** 12€
Plymouth Gin, jus de citron jaune, sirop de sucre
Un classique moderne reconnaissable par sa teinte verte pétante. Herbacé, acidulé, mettant en avant le profil de goût du Plymouth.
- Suze Tonic** 12€
Suze, Tonic water, servie avec un quartier de citron jaune
Un apéritif simple et à la mode. Une alternative au Gin Tonic ou à la pression, pour les amateurs de Spritz et amoureux de l'amertume. La renaissance de la Suze passe par cette recette simple et valorisante à la fois.
- Moscow Mule** 12€
Vodka Wyborowa, Ginger beer, jus de citron et un trait d'Angustura
Le Moscow Mule n'est pas originaire de Russie mais des États-unis. Sa recette a été imaginée à la fin de la prohibition au début des années 1940, quand la vodka a été de nouveau autorisée.
- Death In The Afternoon** 14€
Pernod Absinthe, Champagne Mumm et zeste de citron jaune
Un cocktail emblématique et connu dans le monde entier, rendu célèbre par Ernest Hemingway. Un cocktail puissant, à consommer avec modération!
- Y'a plus de champagne !** 14€
Rhum Havana Club 3 ans, Champagne Mumm, citron vert, brin de menthe, framboise
Osez le cocktail préféré de son altesse Martine Superstar. Pour les puristes, nous avons choisi d'utiliser un rhum blanc cubain 3 ans d'âge.

NOS PLANCHES GÉNÉREUSES



Planche de charcuterie 14€ 24€
Assortiment généreux de charcuterie de nos régions

Planche de fromages 14€ 24€
Assortiment généreux de fromages de nos régions, comté affiné, demi camembert au lait cru, cheddar rouge affiné, bleu accompagné de son mesclun vinaigré

Planche de charcuterie et de fromages 14€ 24€
Assortiment généreux de fromages et charcuterie de nos régions

Planche de falafels ^{vegan} 14€ 24€
Les meilleurs falafels de la rue des rosiers accompagnés de ses légumes oubliés et sa sauce végétale ciboulette fraîche

Planche de foie gras 16€ 26€
Dégustez ce produit « terroir » par excellence, le goût inimitable d'un foie gras de canard entier du Sud-Ouest au torchon ni-cuit.

Planche de mignardises sucrées 16€
Plutôt sucré ? Vous allez craquer pour cet assortiment de mignardises à partager ou non !

BAR À VIN

Le verre

BLANC Touraine Domaine Sauvète BIO 20188€

ROUGE Domaine de Lathevalle Morgon 20178€

La bouteille

BLANC Touraine Domaine Sauvète BIO 201835€
BLANC Petit Chablis Vignoble Angst 201845€

ROUGE Domaine de Lathevalle Morgon 201735€
ROUGE Domaine Jaboulet Crozes-Hermitage 201639€
ROUGE Château Vieux Mougnaç Bordeaux BIO 200849€

Nous vous informons que certains de nos produits peuvent contenir des allergènes : Lactose (planche de fromage), Cèleri (Bouillon de cuisson dans la planche charcuterie) et Sulfites (Planche de charcuterie et Vins).

Pour tout complément d'information, notre équipe est à votre disposition.

BAR À ALCOOLS

SOFT COMPRIS

Mumm Cordon Rouge Brut Au verre12€ Bouteille79€
Mumm Rosé Au verre16€ Bouteille119€
Mumm Brut Sélection Bouteille149€



Vodka Wyborowa 4cl10€ Bouteille89€
Rhum Havana Club 3 ans 4cl10€ Bouteille89€
Rhum Havana Club 7ans 4cl12€ Bouteille99€
Rhum Pacto Navio 4cl14€ Bouteille99€
Whisky Ballantine's Finest 4cl10€ Bouteille89€
Whisky Aberlour 12ans 4cl12€ Bouteille119€
Gin Plymouth 4cl10€ Bouteille89€
Téquila Altos Blanco 4cl10€ Bouteille89€
Cognac Martell VSOP 4cl12€ Bouteille149€
Cognac Martell Cordon Bleu 4cl19€ Bouteille209€
Bière R for Diversity 33cl 7€

BAR À SOFT

Orange 33cl6€
Pomme 33cl6€
Ananas 33cl6€
Mangue 33cl6€
Evian, Badoit 50cl .6€

Coca Cola 33cl6€
Coca Zéro 33cl6€
Schweppes 33cl6€
Energy Drink 25cl6€
Café3€