

COCKTAILS RÉSISTANCE - 14€

CHIOS

Skinos liqueur de Mastiqua, sirop de citron vert,
super jus de citron jaune, infusion de citron noir, blanc d'œuf
Onctueux, gourmand, citronnée

WINTER SUMMER WINE

Metaxa 5 stars Brandy, Mezcal, sirop de cardamome noire
fumée, noix de muscade, citron vert
Fumé, daiquiri style, épicé

FLOUP

Vodka element 29, Verjus Lehmann, sirop de clémentine
et vanille, egg yolk
Long drink, riche, berlingot glacé

CAFE PUCCI

Rhum Overproof, TOTI Dark, espresso, bitter galanga,
crème, muscade, absinthe
Cocktail servi chaud, puissant, café lover

ELISA COBLER

Aperitivo bianco et Rosso Sirene, soda pamplemousse, Campari,
citron jaune, orange, spray d'eau de fleur d'oranger
Fruité, légère amertume, long drink, italian aperitif

SHEPERD

Blend whisky, rhum Toti dark, sirop d'amande amère,
citron jaune, Sirene Amaro
Puissant, réconfortant, cocktail à boire au coin du feu

GERANIUM ROSA

Gin Boxer, soda géranium rosa, verjus Lehmann,
sirop de Baie d'Andaliman
Cocktail à la cuillère, Floral, short

HERMANO

Mezcal Vida del Maguey, Campari, citron vert,
mélange mix sel d'insectes
Fumé, amer, salé, insectes séchés broyés dans le sel et épices

SPIRITUEUX

GIN

Tanqueray	13
Plymouth Original	13
Bombay Sapphire	14
Hendrick's	16
Plymouth Navy Strength	16
Monkey	18

WHISKY

Bellevoie	14
Bulleit Rye	14
Glenlivet Found	14
Chivas 12 ans	15
Lot 40	15
Nikka Barrel	16
Aberlour 12 ans	16
Chivas 15 ans	18
Laphroaig	19
Chivas 18 ans	25
Aberlour 18 ans	32

RHUM BLANC

Plantation 3 Stars	13
Saint James fleur de Cannes	13
Neisson	14
Trois Rivières 55 Origines	15
Père Labat	16

RHUM AMBRÉ

Plantation Dark	13
Trois rivières Double Wood	15
Havana 7	16
Plantation Pineapple	16

MEZCAL

Vida	15
Mahani	17
Bruxo N01	17
Bruxo N03	18
Bruxo N05	20

TEQUILA

Olmecca Blanca	13
Altos Blanca	14
Avion Blanca	16
Casamigos Reposado	20
Avion Reposado	22

VODKA

Vodka Traditionnelle	15
Vodka Herbe de Bison	15
Vodka Samogon	16
Vodka aux 5 Poivres	16

COGNAC

Cognac Martell	15
Hennessy	16

BOURBON

Four Roses	14
Bulleit Bourbon	15
Rittenhouse	16
Maker's mark	17

COCKTAIL DU MOMENT

12€

Demandez à notre équipe
pour le découvrir

Si vous avez une allergie
alimentaire ou des besoins
alimentaires spéciaux,
veuillez en informer un
membre de notre équipe.

VINS & CHAMPAGNES

BLANC	15c1	75c1
Pouilly Fumé «Les petites Aubues» Domaine Tabordet	8	40
ROUGE		
Beaujolais «Moulin à Vent» Domaine de Briante	8	40
ROSÉ		
Côtes-de-Provence «L'Instant» Château Barbanau	8	40
CHAMPAGNE	12c1	75c1
Barons de Rothschild Brut	15	100
Barons de Rothschild Rosé		150
Barons de Rothschild Blanc de Blancs		170

BIÈRES ARTISANALES & CIDRES

BIÈRE ARTISANALE 33c1	8
IPA Bio LBF – 6°	
Pale Ale Bio LBF – 5°	
Blanche Bio LBF – 4,5°	
CIDRE 33c1	8
L'Inimitable, Sassy – Brut	
La Sulfureuse, Sassy – Rosé	
Le Vertueux, Sassy – Poiré	
SOFT 33c1	7
Perrier	
Coca-Cola	
Coca-Cola Zero	
SODA PREMIUM 20c1	7
Tonic	
Ginger Beer	

Tous nos cocktails contiennent 6cl d'alcool.
Prix nets en euros, service compris. Chèque non accepté.

CUISINE

TARAMA À LA TRUFFE — 18

Maison Barthouil - 100gr

TARAMA AU CRABE — 12

Maison Barthouil - 100gr

PATA NEGRA BELLOTA 100% — 25

100gr

FOIE GRAS DE CANARD MAISON — 18

Chutney de figues aux épices

PLANCHE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE — 25

Maison El Bierzo

SAINT MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD — 12

Confiture de poivrons framboises & piment de Cayenne

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ — 14

Maison Barthouil

BURRATA — 12

125gr

RILLETTES DE CANARD ET SES TOASTS — 12

Maison Barthouil - 190gr

PLANCHE MER — 25

À composer, 3 produits au choix - 90gr

- Rillettes de thon piquillo et chorizo
- Rillettes de sardines aux tomates confites
- Tartinable de thon coriandre et citron vert
 - Rillettes saumon à l'aneth
- Rillettes merlu blanc et lait de coco piment

