MOCKTAILS

LA VIE EN ROSE (24CL) 9€

Jus de pomme, jus d'ananas, sirop de framboise, fruits rouges, jus de citron vert.

APPLE X (24CL)

Orange, citron vert et jaune, jus de pomme, jus de cranberry et sirop de vanille.

GARDEN'S FIZZ (18CL) 14€

Martini Floreale sans alcool, jus de citron vert, crème fraîche entière, crème de coco, fleur d'oranger, tonic.

SPRITZ BAR

APÉROL SPRITZ (12CL) 9€

Apérol, prosecco, eau gazeuse et tranche d'orange.

CAMPARI SPRITZ (12CL) 9€

Campari, prosecco, eau gazeuse et tranche d'orange.

LILLET SPRITZ (12CL) 9€

Lillet blanc, rosé, ou rouge prosecco, eau gazeuse et tranche d'orange.

ST GERMAIN SPRITZ (12CD) 12€

Saint Germain, prosecco, eau gazeuse et tranche d'orange.

ITALICUS SPRITZ (12CL) 12€

Italicus, prosecco, eau gazeuse et tranche de citron vert.

COCKTAILS

Créés par lisa

RASPERRY FIELDS (24CL)

Gin Bombay Bramble, liqueur de framboise Trenel, sirop de gingembre maison, jus de citron vert, tour de moulin à poivre, tonic.

SILVA (12CL)

Gin Hendricks, Mezcal, jus de concombre, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre, blanc d'oeuf et solution saline.

SINGAPOUR SLING (24CL) 1

Gin Bombay Saphire, Bénédictine, triple sec, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de grenadine, liqueur de marasquin, Angostura bitter.

JASMIN FIZZ (24CL) 1

Gin Hendricks, jus de citron vert, baies roses, St Germain, sirop de thé jasmin maison, bitter à la pêche et tonic.

RHUM

VELOURS (12CL)

Rhum Bacardi Oro, sirop de noisette, jus de citron vert, purée de coco, fleur d'oranger et blanc d'oeuf.

MAITAI ESPECIAL (14CL) 15€

Rhum Sailor Jerry, Bacardi Oro, Amaretto, triple sec, jus de citron vert et sirop d'orgeat.

EL DIABLO (20CL)

Rhum Secha de la Selva, purée de fruits rouges, jus de citron, sirop de gingembre, sirop de vanille, jus de cranberry, tabasco, angostura bitter, poivre.

VODKA

CHERRY BLOSSOM (24CL) 12€

Vodka, Amaretto, sirop de cerise amarena, jus de poire, jus de pomme, jus d'ananas, jus de citron vert

MOJITO BLACK (24CL)

Vodka black, Chambord, crème de mûre, citron vert, menthe fraîche, sucre brun, eau gazeuse.

PORN STAR MARTINI (15CL) 15€

Vodka, liqueur de vanille, jus de passion, sirop de sucre, jus de citron vert et son shot de champagne.

WHISKY

13€

13€

15€

MONKEY HIPS(8CL) 12€

Whisky Monkey Shoulder, fatwash à l'huile de noix, liqueur d'abricot, jus de ctiron jaune, sirop de thym maison.

LET IT BE (8CL) 15€

Whisky Monkey Shoulder, , liqueur de bergamotte Italicus, jus de citron jaune, jus d'ananas, sirop de miel, solution saline, sirop de gingembre, bitter orange.

TEQUILA

HOUSE PALOMA (18CL)

Tequila Patrón Reposado, tequila Cazadores, jus de pamplemousse frais, liqueur d'abricot, jus de citron vert, sirop d'agave, angostura bitter, tonic.

NOCHE MARTINI (9CL) 14€

Tequila Patrón reposado et Cazadores, café, liqueur de café, sirop d'épices maison, bitter cacao.

XALAPA (24CL)

Tequila Cazadores, liqueur de jalapeños, sirop maison de piment d'espelette, bitter pêche et orange, soda pêche blanche et jasmin, St Germain, spray de Mezcal et solution saline.

LES CLASSIQUES

NOS TALENTUEUX BARMANS PEUVENT RÉALISER LA PLUPART DES COCKTAILS CLASSIQUES SUR DEMANDE.

CAÏPIRINHA 12€

Cachaça, sucre, citron vert.

COSMOPOLITAIN 12€

Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert.

MOSCOW MULE 12€

Vodka, jus de citron vert et ginger beer.

NEGRONI 12€

Gin, Vermouth rouge, Campari.

MARGHARITA 12€

Tequila, liqueur d'orange, jus de citron vert, sirop de sucre.



RENSEIGNEZ-VOUS POUR NE RIEN MANQUER

14€

14€





SECHA DE LA SILVA (40°) 12€ Guatemala.

Rond et sucré, infusé avec des grains de cacao et café.

SIX SAINTS (41,7°) 12€ Ile de Grenade.

Robe dorée, vanille ,fruits tropicaux.

ZAKA (42°) 13€ Trinidade.

Rhum agricole élevé sous bois en foudre de chêne durant 18 mois.

SANTA TERESA (40°) 13€ Venezuela.

Solera, léger et délicat.

PYRAT XO RÉSERVE (40°) 14€ Guyane.

Traditionnel, notes abricot confit, caramel et vanille. Rond et doux.

CANE FRENCH XO (43°) 16€ Martinique.

Note de réglisse, raisins sec, crème caramel, fruits tropicaux.

JM TRÉS VIEUX X0 (45°)

Martinique. puissant, boisé, vanilé, épicé.



TEQUILA 🌉

16€

14€

PATRON SILVER (40°) Jalisco.

Pur agave bleue, fraîche et raffinée.

Notes vanille et ananas.

PATRON REPOSADO (40°) 16€ Jalisco.

Pur agave bleue. Vieilli en fût de chêne. Notes fumées, miel et caramel.

PATRON ANEJO (40°) Jalisco.

Pur agave bleue. Vieilli en fût de chêne. Notes fumées, miel et caramel.

GRAN PATRON PLATINIUM (40°) Jalisco.

Distillée à trois reprises. Conservé en fûts de chêne pendant une très courte durée.

LA ESCONDIDA (40°) 12€

Subtilement fumé, fruité et floral. Notes boisées.

LA MEZCAL DEL MAGUEY (40°)

Mescals fins, rares et non mélangés distillés.



GIN

HENDRICK'S (41,4°) Ecosse. Aromatique, rose et concombre.	12€	THE BOTANIST (46°) Ecosse (Islay). Complexe, pin frais, notes d'herbe et d'agrumes.	13€
HENDRICK'S ORBIUM (43,4°) Ecosse. Quinine, absinthe et fleur de lotus bleu	12€	MELIFERA (43°) Ile d'Oléron. Riche, fleur d'Immortelle	13€
HENDRICK'S DASIUM (43,4°) Gin aux notes vertes fraîches, d'agrumes éclatants et d'herbes	12€	et botaniques de l'île, une balade sur les dunes ETSU (43°)	13€
BOMBAY BRAMBLE (37,5°) Angleterre. Fruité, framboises et mûres sauvages	12€	Japon. Floral, notes d'agrumes et yuzu ADN (43°)	13€
MALFY (41°) Italie. Frais, citron jaune Sicilien et genièvre	13€	Rhône. Local, richesse aromatique et équilibre. tonic. MARE (42°)	14€
BAYAB (43°) Afrique du Sud. Agrumes, fruit du baobab.	12€	Espagne. Note de thym, basilic, romarin et surtout de l'arbequina, variété d'olive récolté en Catalogne	146



WHISKY



15€

WILION	
GLENMORANGIE "THE ORIGINAL" 10 ANS (40°)	14€
Highlands. Élégant et fin, un des plus beaux singles malts écossais.	
LAGAVULIN 16 ANS (43°)	15€
Islay . Suave et fumé, très tourbé, iodé.	
WILLET-POT STILL RESERVE (47°)	16€
Kentucky . Bourbon d'exception. Robe acajou, notes d'agrumes mêlées de caramel beurré et épices douces.	
MATSUI THE PEATED (48°)	19€

Japon. Équilibré, belle tourbe terreuse, pommes fraîches, chêne grillé.

WOODFORD (45,2°) **Bourbon**. Arômes vanille et miel.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. I.P.N.S



WHISKY		LIQUEURS	
Monky Shoulder	11€	Get 27, Get 31, Bailey's	10€
Jack Daniel's Glenfiddich 12 ans	11€	Cointreau, Chambord,	11€
Glennadich 12 ans	14€	Limoncello, Amaretto Menthe poivrée, Abricot, Maraqsuin	400
COGNAC		Mentile poliviee, Abricot, Muluqsuiii	10€
Rémy Martin VSOP	14€	GIN	
Martell VSOP	11€	UIIV	12€
		Hendrick's	12€
SPIRITUEUX		Citadelle	
Eau de vie de Poire Williams	10€	Bombay Saphire	13€
Chartreuse verte ou jaune	10€	APÉRITIFS	
Génépy des Pères Chartreux	12€	AI LIIIII O	
Pisco Quembrante	12€	Martini riserva speciale, Rubino ou Ambrato (GCL)	8€
TEOLIII A		Lillet Blanc, Rosé, Rouge (4CL)	7€
TEQUILA		Ricard, Casanis [4CL]	6€
Cazadores	11€	kir cassis, mûre, pêche, framboise, abricot (120L)	6€
VODKA Zubrowka	11€	BIÈRES Demi	Pinte
RHUM		Carlsberg 4,80€ Grimbergen Blanche 5€ Brooklyn IPA 5€	9,60€ 10€ 10€
Bacardi Oro / Carta Blanca Sailor Jerry	11€ 11€	Corona (35,5cl) 8£ Desperados (33cl) 8£ 1664 "0.0" (33cl) 6£	





Pepsi, Pepsi max (33cl)	5€
Orangina, Fine The, Fine The Tropical, Diabolo, Limonade (25cl)	5€
London Essence : Tonic / Pomelo & Poivre / Pamplemousse & Romarin/ Ginger Beer / Pêche blanche et Romarin	5€
Badoit rouge (33cl)	5€
Jus de fruit Granini : Orange, Pamplemousse, Ananas, Pomme, Crannberry, Tomate, Passion, Poire	4,50€
Sirop à l'eau : Grenadine, Fraise, Pêche, Framboise, Citron, Cassis, Caramel, Violette, Orgeat, Cerise, menthe, Speculoos, Noisette	4,50€

VINS ROUGES

	12CL	75CL
Côtes du Rhône (AOC) - Maison E. Guigal	6€	30€
Collines Rhod (IGP) - "Les Haut du Monteillet" Dom. S. Montez	7€	35€
St Joseph (AOC) - Maison E. Guigal	9€	49€
Crozes Hermitage (AOC) - Maison E. Guigal	8,50€	9€
Bourgogne (AOC) -"Coteaux Bourguignons" Trenel	6€	30€
St Joseph (AOP) - "Cuvée du papy" Dom. S. Montez		52€
Crozes Hermitage (AOC)-"Domaine des grands chemins" Delas		52€
Côte-Rôtie (AOP) - "Les Bécasses" M. Chapoutier		95€
Moulin-à-vent (AOC)- "Chateau des Jacques" Louis Jadot		47€
Bourgogne (AOC) - "Couvent des Jacobins"-Louis Jadot		49€

VINS BLANCS

	126L	/06L
Viognier (IGP Méditérrannée)- Domaine Marrenon	6€	30€
Mâcon la roche vineuse (AOC) - Vignerons des Terres Secrètes	7€	35€
Bourgogne (AOC) - "Couvent des Jacobins"-Louis Jadot	8€	44€
Saint Véran (AOC)-"la Croix de Montceau" Vignerons des Terres Secrètes		44€
Côtes de Gascogne (IGP) - "Joy" - Gerec & Fils		30€
Collines Rhod. (IGP) - "Les Hauts du Monteillet" - Dom. S. Montez		39€
Condrieu (AOP) - "Les Chays" - Dom. Chirat		59€
Chablis (AOC) - Louis Jadot		49€
Pernand-vergelesses (AOP) Dom. champy		72€

VINS ROSÉS

	12UL	/bul	Ibuul
Peyrassol " #Lou" - (AOC) - Côtes de Provence	6€	30€	65€
Peyrassol "Les Commandeurs"- (AOC) - Côtes de Provence		38€	80€
Minuty "Prestige" (AOP) -Côtes de Provence	8€	47€	90€

VINS ROUGES

VINS	tia	n C
	8/4/	eg .

170€

Chambolle Musigny (AOP) 2018, Domaine Génot-Boulanger	135€
Hermitage (AOC)-" Le grandes vignes" 2019 " Delas	195€
Côte rôtie (AOP) " La mordorée " 2010 M. Chapoutier	236€
Côte rôtie (AOP) " La mordorée " 1989, M. Chapoutier	392€
Ermitage (AOP) "les greffieux " 2011, M. Chapoutier	247€
Ermitage (AOP) "l'ermite rouge" 2009 M. Chapoutier	482€

VINS BLANCS

Hermitage (AOP) "Chante alouette blanc " 2017, M. Chapoutier	95€
St Joseph (AOP) "les granits blanc " 2020, M. Chapoutier	120€
Ermitage (AOP) "I'ermite blanc" 2015 M. Chapoutier	890€

CHAMPAGNES

	12UL	/JUL
Taittinger – "Brut Classic"	12€	80€
Deutz- "Blanc de blanc"		160€
Deutz - "Amour de Deutz" (Blanc de blanc)		245€
Taittinger -"Comtes dc champagnes 2013" (Blanc de blanc)		250€
Taittinger -"Comtes dc champagnes 2013" (Blanc de blanc)		260€