

# FIRST

A DRINK PLEASE !

	<u>12cl</u>	<u>75cl</u>
<b>Champagne Franck Pascal</b> Cuvée Fluence	17€	80€
<b>Le Blanc - Domaine La Quine X Bibendum</b> Vin de pays du Gard	5€	20€
<b>Le Rosé - Henri Bonnaud cuvée Stef</b> IGP Méditerranée	5€	20€
<b>Le Rouge - Famille Coulon</b> Côtes du rhône	6€	25€
<b>Le rouge du moment</b>	8€	
<b>Le blanc du moment</b>	8€	
<b>Le moelleux</b>	6€	



## GRIGNOTAGES

18:30 - 22:00

♠ Pimentos de Padron	8€
♥ Patatas BBD	6€
♦ Huitres demi-douzaine	15€
♣ Oeuf mayo citron & oeufs de truite	9€
♠ Croque jambon comté et graines de moutarde	10€
♥ Jambon Cébo	15€
♥ Saucisson maison filière cornichons	10€
♣ Mortadelle truffée	12€
♦ Assiettes de trois fromages & confiture de cerises noires	10€
♣ Noix de St-Jacques snackées, sauce au vin jaune, amandes au beurre noisette	15€
♥ Risotto d'épeautre crémeux, parmesan, girolles	12€
♠ Tataki de boeuf black angus, marinade au soja, coriandre et cebette	13€
♠ Crémeux au chocolat noir, sablé aux fruits secs	6€
♠ Crumble aux pommes et amandes	5€

# LES SIGNATURES | 15€

**Elixir de soirées  
étoilées**

## **Songe d'une nuit d'été**

Gin infusé au Combawa, oli tchin, citron vert, purée de pêche, sirop de fruit de la passion, tour de poivre noir

**Nectar de Girl Power**

## **Candy Pants**

Vodka, purée de framboise, Italicus, jus de citron jaune, sirop de vanille, top Ginger Ale

**Le cocktail préféré  
de Sting**

## **English Fizz**

Gin, Saint-Germain, jus de citron jaune, sirop de concombre, menthe fraîche, eau gazeuse

**Sous le soleil  
de Tulum**

## **Siesta**

Mezcal, liqueur de mandarine Manguin, jus de clémentine, jus de pamplemousse, sirop d'orgeat, chocolat bitters

**Pour les fans  
de Tom Cruise**

## **Jet Pilot**

Rhum overproof, Plantation Original Dark, Falernum, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de cannelle, spray absinthe

**Promesse d'une nuit  
torride**

## **Ginger Sour**

Bourbon, liqueur de gingembre, jus de citron jaune et gingembre, sirop de miel, blanc d'oeuf, angostura bitters

# LES CLASSIQUES | 12€

## GIN

### **Negroni**

Gin vermouth rouge, campari

### **Bramble**

Gin, jus de citron jaune, sirop de sucre, Chambord

### **Aviation**

Gin, jus de citron jaune, liqueur de violette et Maraschino

## VODKA

### **Espresso martini**

Vodka, Kahlua, espresso, sirop de sucre ou macadamia

### **Porn Star Martini [+3€]**

Vodka, purée de fruit de la passion, passoa, sirop de vanille, shot de prosecco

### **Long Island Ice Tea**

Vodka, Gin, Rhum, Triple Sec, jus de citron jaune, sirop de sucre, coca

### **Cosmopolitan**

Vodka, Triple Sec, jus de citron vert, cranberry

## TEQUILA

### **Margarita**

[version Patron +3€]  
Tequila, triple sec, jus de citron vert, sirop d'agave

## RHUM

### **Mai-Tai**

[version Pineapple +2€]  
Rhum ambré, triple sec, jus de citron vert, sirop de sucre, sirop d'orgeat

### **Daïquiri**

Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de sucre

### **Old fashioned**

Rhum ou Bourbon ou Tequila, sirop de sucre, bitters

## SOUR

### **Amaretto Sour**

Liqueur d'amande amère, jus de citron jaune, sirop de sucre, blanc d'oeuf, angostura

### **Frangelico Sour**

Liqueur de noisettes Frangelico, jus de citron jaune, sirop de sucre, blanc d'oeuf, angostura

### **Pisco Sour**

Eau de vie de vin Pisco, jus de citron vert, sirop de sucre, blanc d'oeuf, angostura

### **Whisky Sour**

Whisky, jus de citron jaune, sirop de sucre, blanc d'oeuf, angostura

### **Mezcal Sour**

Mezcal, jus de citron jaune, sirop de sucre, blanc d'oeuf, angostura

# & THE OTHERS

## LES MULES - 10€

### **Dark & Storm**

Rhum Kraken, ginger beer, angostura, citron vert

### **Moscow Mule**

Vodka, ginger beer, angostura, citron vert

### **London Mule**

Gin, ginger beer, angostura, citron vert

## LES SPRITZ - 10€

### **Aperol Spritz**

Aperol, prosecco, eau gazeuse, lamelle d'orange

### **Hugo Spritz**

Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse, menthe, lamelle de citron

### **Italicus Spritz**

Liqueur de bergamotte, prosecco, eau gazeuse, olive verte

## LES CHAMPAGNES- 18€

### **French 75**

Gin, citron jaune, champagne

### **Kir Royal**

Chambord, champagne

## LES MOCKTAILS- 8€

### **Red Lips**

Grenade, cranberry, purée de fraises, purée de framboises, jus de citron, gingembre, sirop de vanille, eau gazeuse

### **Passionate Pomme**

Fruits de la passion, grenade, sirop de miel et pollen, eau de coco, sirop de vanille, eau gazeuse

### **BIG Apple**

Jus de pomme à la citronnelle, jus de citron jaune, sirop d'orgeat

### **Bitter Juice**

Jus de pamplemousse, jus de citron vert, confiture d'orange amère, sirop de sucre, ginger beer

## LES BIÈRES

### **Ameno Bio – 7€**

Blonde, blanche, session IPA

### **Bière sans alcool – 6€**

## SHOOTERS

### **Maison – 3€**

### **Supérieur – 6€**

# LES CHAMPAGNES

### **Franck Pascal**

Cuvée Fluence

80€

### **Franck Pascal**

Tolérance rosé

95€

### **Bollinger**

Spécial cuvée

120€

### **Bollinger**

Rosé

175€

### **Maison Louis Roederer**

Brut rosé

165€

### **Maison Louis Roederer**

Brut nature Stark

210€

### **Bollinger**

La grande année

360€

### **Dom Perignon**

Vintage

400€

### **Maison Louis Roederer**

Cristal

450€

### **Krug**

450€

## MAGNUM

### **Bollinger**

Spéciale cuvée magnum

295€

### **Maison Louis Roederer**

Cristal

1200€

# LES DIGESTIFS

## RHUM

**Milonario 15 reserva - 14€**

Pérou

**HSE XO - 18€**

Martinique

**Caraxes - 16€**

Avignon - Île de la Barthelasse

**Diplomático - 14€**

## WHISKY

**Tohu Bohu des terres - 18€**

Single Malt - France

**Aveux Gourmands - 13€**

Single Malt - France

**Highland Queen 1561 - 13€**

Blended Scotch - Ecosse

**The Dalmore - 18€**

Single Malt - Ecosse

**The Hakushu - 25€**

Single Malt - Japon

**Chivas - 12€**

## COGNAC

**Camus VSOP - 15€**

**Delamain XO - 35€**

## THE OTHERS

**Eau de vie de poire 43° - 15€**

**Liqueur de mandarine - 14€**

**Beluga Vodka - 14€**

**Don Julio - 18€**

Tequila reposado

**Get 27 - 9€**

**Limoncello - 9€**

**Menthe Pastille - 10€**

**Chartreuse - 14€**