

# 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€
♦ Sashimi de thon, marinade yuzu, nouilles croustillantes, maïs grillé	15€
♣ Hot Dog New Yorkais, oignons, moutarde, pickles	9€
♥ Jambon Cébo	15€
♥ Saucisson maison filière cornichons	10€
♣ Mortadelle truffée	12€
♦ Assiettes de trois fromages & confiture de cerises noires	10€
♣ Poulpe grillé, yaourt au piment fumé, kumquat, herbes	15€
♥ Risotto d'épeautre crémeux, parmesan, truffes	18€
♠ Tatakis de boeuf black angus, marinade au soja, coriandre et ciboulette	13€
♠ Crèmeux au chocolat noir, sablé aux fruits secs	6€
♠ Crumble aux pommes et amandes	5€

# LES SIGNATURES | 15€

**Notre Bestseller  
revisité**

**Le Porn very very Star**

**Douceur amère**

**Sous le soleil  
de Tulum**

**Modern Queen**

**Soirée Caliente !**

## **Le Songe**

Gin infusé à la menthe, liqueur de mandarine Manguin, jus de clémentine, citron

## **Katsumi Martini**

Gin infusé à la menthe, chambord, framboise, prosecco, poivre

## **Brownie negroni**

Campari, cognac, frangelico, bitter chocolat

## **L'Escale**

Mezcal, triple sec, citron vert, poivron rouge, tabasco fumé

## **Dear Charlotte**

Vodka, liqueur de violette, fraise, pamplemousse, sirop de passion, citron

## **Chananas**

Whisky, chartreuse, gingembre, passion, ananas, sirop de citron maison

# 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'œuf, angostura

### **Pisco Sour**

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

### **Whisky Sour**

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

### **Mezcal Sour (+3€)**

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

# & THE OTHERS

## LES MULES - 10€

### **Dark & Storm**

Havana ambré, 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€

### **Freshy Pinky**

Fraise, clémentine, pamplemousse, citron

### **L'Onolulu**

Citron, gingembre, framboise, passion, cranberry

### **La citronnade (6€)**

Sirop de citron maison, eau gazeuse

## LES BIÈRES

### **Ameno Bio – 7€**

Blonde, blanche, session IPA

### **Bière sans alcool – 6€**

## SHOOTERS

### **Maison – 3€**

### **Supérieur – 6€**

# LES CHAMPAGNES

<b>Franck Pascal</b> Cuvée Fluence	80€
<b>Franck Pascal</b> Tolérance rosé	95€
<b>Bollinger</b> Spécial cuvée	120€
<b>Bollinger</b> Rosé	175€
<b>Maison Louis Roederer</b> Brut rosé	165€
<b>Maison Louis Roederer</b> Brut nature Stark	210€
<b>Bollinger</b> La grande année	360€
<b>Dom Perignon</b> Vintage	400€
<b>Maison Louis Roederer</b> Cristal	450€
<b>Krug</b>	450€
<b><u>MAGNUM</u></b>	
<b>Bollinger</b> Spéciale cuvée magnum	295€
<b>Maison Louis Roederer</b> Cristal	1200€

# LES DIGESTIFS

## RHUM

**Milonario 15 reserva - 14€**

Pérou

**Caraxes - 16€**

Avignon - Île de la Barthelasse

**Diplomático - 14€**

## WHISKY

**Aveux Gourmands - 13€**

Single Malt - France

**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€**

# LES BOUTEILLES

<b>Get 27</b>	<b>70€</b>
<b>Absolut Vodka</b>	<b>80€</b>
<b>Beluga</b>	<b>110€</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	<b>80€</b>
<b>Hendricks 11</b>	<b>110€</b>
<b>Havana ambré</b> Spécial	<b>80€</b>
<b>Havana blanc</b> 3 ans	<b>80€</b>
<b>Diplomatico</b>	<b>110€</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>80€</b>
<b>Chivas 12 ans</b>	<b>110€</b>
<b>Patrón</b>	<b>150€</b>

## SOFT

**Pomme / Cranberry / Orange / Ananas**

## TONIC ET SODAS

**Ginger beer / Coca / Tonic / Eau gazeuse**

## CONDIMENTS

**Poivre / Citron jaune et vert / Concombre**