

FIRST

A DRINK PLEASE !

	12cl	75cl
Champagne Franck Pascal <i>Cuvée Reliance</i>	18€	84€
Le Blanc - Verrerie <i>Luberon</i>	8€	32€
Le Blanc - Domaine La Quine X Bibendum <i>Côtes du Rhône</i>	5€	23€
Le Rosé - Chateau de Fontvert - Restanques <i>Luberon</i>	5€	23€
Le Rouge - Equinoxe <i>Baux Provence</i>	8€	32€
Le Rouge - Domaine Coulon <i>Côtes du Rhône</i>	6€	25€
Le Moelleux - Hirondelle <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	5€	23€
Le rouge / Le blanc du moment	8€	

Prix nets, taxes et service compris

LES GRIGNOTAGES 18:30–22:00

♠ Côté de boeuf de Galice (1,2kg) à partager ! frites, moutarde de Meaux, jus de viande	110€
<i>Side of Galician beef (1.2kg) to share - chips, Meaux mustard, meat juice</i>	

♠ Pimentos de Padron, fleur de sel	8€
<i>Pimentos, salt flower</i>	
♥ Chiffonnade de mortadelle truffée	12€
<i>Chiffonnade of truffled mortadella</i>	
♦ Burratina, pesto basilic, pignons de pin grillés (125g)	12€
<i>Burratina, basil pesto, toasted pine nuts (125g)</i>	
♠ Cornet de frites maison, sauce secrète	7€
<i>Cornet of home fries with secret sauce</i>	
♥ Jambon cru d'Auvergne	15€
<i>Auvergne ham</i>	
♥ Houmous au zaatar, crudités	9€
<i>Hummus with zaatar, raw vegetables</i>	
♣ Bagel saumon fumé, fromage frais, citron, épinard, oignons rouges	12€
<i>Bagel with smoked salmon, cheese, lemon, spinach and red onions</i>	
♦ Assiette de fromages la maison du Fromage	12€
<i>La maison du Fromage cheese platter</i>	
♣ Poulpe grillé, yaourt grec acidulé, pickles, légumes croquants	14€
<i>Grilled octopus, tangy Greek yoghurt, pickles, crunchy vegetables</i>	
♣ Crevette panko croustillante, sauce aigre douce	16€
<i>Crispy panko shrimp, sweet and sour sauce</i>	
♠ Salade de tomates anciennes, basilic	10€
<i>Tomato and basil salad</i>	
♠ Assiette de fruits du moment	7€
<i>Fruit platter of the moment</i>	
♠ « Brookie » fondant (chocolat, caramel, amande, vanille chantilly)	8€
<i>Brookie with chocolate, caramel, almond, vanilla whipped cream</i>	

LES SIGNATURES

« *Epices, mezcal fumé et carotte : un shoot de soleil vibrant* »

« *Chaleur suave, notes d'agrumes confits et finale légèrement amère.* »

« *Frais, fleuri et bien pétillant!* »

« *Super frais, super hot !* »

« *Fruité, doux et mousseux, avec un twist herbacé* »

Poussière de Rodéo | 16€ — 20cl

Mezcal, jus de carotte, cordial citron vert
gingembre, sirop de cannelle maison,
curcuma

Premier rendez-vous | 17€ — 12cl

Caraxès Manguin, cointreau,
citron, sucre, orange bitter

English Fizz | 15€ — 15cl

Gin Hendrick's, St-Germain, jus de citron
jaune, sirop de concombre maison,
eau gazeuse, menthe fraîche

Fresh Fever | 14€ — 15cl

Rhum St James ambré, sirop falernum,
citron vert, purée de cassis, piment et
menthe fraîche

Feu de l'amour | 15€ — 15cl

Gin Hendrick's Oasium, purée de fraise,
crème de framboise, citron jaune,
basilic frais, blanc d'œuf

LES CLASSIQUES | 12€

GIN *Hendrick's* 9CL

Negroni [version Manguin +3€]

Gin, vermouth rouge, Campari

Bramble

*Gin, Chambord, jus de citron,
sirop de sucre de canne*

Basilic Smash

*Gin, jus de citron jaune, basilic
frais, sucre*

VODKA *Sobieski* 12CL

Porn Star Martini [+3€]

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

Cosmopolitan

*Vodka, Cointreau, jus de citron
vert, cranberry*

Bloody Mary

*Vodka, jus de citron, jus de tomate,
céleri, tabasco*

Espresso Martini

[version grey goose +3€]

*Vodka, espresso, liqueur de café,
sirop de sucre*

GIN'TO — 12CL

Gin Bombay Sapphire - 10€

Gin Hendrick's - 12€

Oli'Gin Manguin - 14€

TEQUILA 12CL

Margarita [version patrón +3€]

*Tequila Josè Cuervo, Cointreau,
jus de citron vert, sirop d'agave*

Paloma +3€

*Tequila Patrón reposado, citron
vert, jus de pamplemousse*

WHISKY *Cutty Sark* 6CL

Manhattan

*Whisky, vermouth rouge,
angostura*

CACHAÇA *Aguacana* 12CL

Caïpirinha

*Cachaça, citron vert,
sucre de canne*

RHUM *Saint-James* 12CL

Mai Tai (version pineapple +2€)

*Rhum épicé Sailor Jerry,
Cointreau, citron, sirop d'orgeat*

Daiquiri

*Rhum blanc, jus de citron vert,
sirop de sucre de canne*

& THE OTHERS

LES MULES — 12CL

Dark & Stormy - 10€

Sailor Jerry

Moscow Mule - 10€

Sobieski

London Mule - 10€

Bombay Sapphire

LES SPRITZ — 15CL

Aperol Spritz - 11€

Aperol, lamelle d'orange

St-Germain Spritz - 14€

Saint-Germain,

menthe, lamelle de citron

Italicus Spritz - 13€

Liqueur de bergamote,

olive verte

LES SOUR — 12CL

Amaretto Sour

Pisco Sour

Whisky Sour

Mezcal Sour (+3€)

LES FROZEN — 15CL

Pina Colada - 12€

Daïquiri - 12€

Margarita - 12€

LES BIERES — 33CL

Agora - 7€

Blonde, blanche, session IPA

Bière sans alcool - 6€

Bière pression - 4€ / 7,50€

Mont Ventoux, blonde

LES MOCKTAILS — 15CL

Vitamine - 8€

Carotte, cranberry, cordial

de citron et gingembre maison

Red Lips - 8€

Cranberry, fraise, framboise,

cordial de citron et gingembre,

vanille, eau gazeuse

Ice Tea Bibendum - 8€

Thé noir hibiscus maison,

citron, fraise ou passion

Virgin Fizz - 8€

Sirop de concombre maison,

citron jaune, menthe fraîche,

eau gazeuse

LES DIGESTIFS

RHUM — 4CL

Botran 15 ans - 14€

Guatemala

Caraxès - 16€

Avignon - Île de la Barthelasse

Clément Rhum Vieux - 14€

Martinique

Secha de la Silva - 14€

Guatemala

WHISKY — 4CL

Jack Daniel's - 10€

Bourbon - USA

Monkey Shoulder - 13€

Blended Malt Whisky - Ecosse

Gentleman Jack - 15€

Whiskey - USA

The Hakushu - 25€

Single malt - Japon

COGNAC — 4CL

Remy Martin - 15€

Delamain XO - 35€

THE OTHERS — 4CL

Eau de vie de poire 43° - 15€

Liqueur de mandarine - 14€

Grey Goose - 14€

Patrón - 18€

Tequila reposado

Get 27 - 9€

Limoncello - 9€

Menthe Pastille - 10€

Chartreuse - 14€

LES CHAMPAGNES

Franck Pascal	84€
<i>Cuvée Reliance</i>	
Franck Pascal	95€
<i>Tolérance rosé</i>	
Bollinger	130€
<i>Spécial cuvée</i>	
Bollinger	175€
<i>Rosé</i>	
Maison Louis Roederer	165€
<i>Brut rosé</i>	
Bollinger	360€
<i>La grande année</i>	
Dom Perignon	400€
<i>Vintage</i>	
Maison Louis Roederer	450€
<i>Cristal</i>	
Krug	450€

MAGNUM

Bollinger	295€
<i>Spéciale cuvée magnum</i>	

LES BOUTEILLES

Get 27	70€
Absolut Vodka	80€
Grey Goose	110€
Bombay Sapphire	80€
Hendrick's 11	110€
Sailor Jerry	80€
Jack Daniel's	80€
Monkey Shoulder	110€
Patrón Tequila	120€

SOFT ET SODAS

Pomme / Cranberry / Orange / Ananas / Ginger Beer
Coca-Cola / Tonic / Eau gazeuse

Red bull – 20€ les 5 cannettes