



COCKTAILS BAR

& AUTRES CURIOSITÉS

Les Cocktails Création

OU VOS CRÉATIONS À LA DEMANDE

JOSEPHINE B / 12€

Rhum Havana 3 ans, Rhum Mount Gay black barrel, Eau de Vie 30&40, jus de citron vert frais, sirop de banane et curry maison

APHRODITE / 13€

Vodka Biala, liqueur Fenouillette Denoix, jus de citron frais, menthe fraîche, Champagne

3 PETITS SINGES / 12€

Whisky Monkey Shoulder, Chartreuse verte, jus de citron vert frais, sirop de fruits rouges maison

PASTÈQUE ET MAT / 12€

Whisky Lagavulin 16 ans, Lillet blanc, jus de pastèque frais

BLOODYTHIRSTY / 12€

Pisco Quatros Gallos, liqueur de cumin, crème de mûre, jus de citron frais, sirop d'herbes et d'épices maison

AIN'T NO SPRITZ / 13€

Mezcal Koch, Apérol, cordial de fleur de sureau, Champagne

PIMP'ME / 12€

Tequila Calle 23 blanco, shrub de pamplemousse aux baies roses, Tabasco, Tonic

DAME ROSE / 13€

Gin Hendrick's, Elixir Dame de Pic, jus de citron frais, cordial de fleur de sureau, blanc d'œuf

COCKTAILS SANS ALCOOL / 7€

sur demande

Les Classiques

OLD FASHIONED / 14€

MANHATTAN / 14€

WHISKY SOUR / 13€

PISCO SOUR / 13€

DARK & STORMY / 12€

MOSCOW MULE / 10€

MAÏ TAÏ / 14€

DAÏQUIRI / 12€

BLOOD & SAND / 12€

GIN TONIC

tarifs selon le Gin

Prix nets en euros - Service inclus - CB 10€ min
L'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

