

COCKTAILS SIGNATURES

MIDNIGHT TEA

Fruité et fumé.

*Mastiha**, *litchi*, *solution acide**, *thé Smoky Lapsang*

13€

ECLOSION

Sec, floral et acidulé

Vodka cardamome, *fleur de sureau*, *solution acide**, *teinture* de lavande*, *vin blanc*

12€

AMARETT'OH LÀ LÀ

Cocktail clarifié* au mascarpone, soyeux et cacaoté

Cognac Gauthier VS, *Amaretto Disaronno*, *grués de cacao*, *sirop miel vanillé*, *solution acide**, *mascarpone*

13€

GRANDMA SAID YES

Crémeux et nostalgique

Rhum Havana Especial, *liqueur casacara** au sirop d'érable, *lait pistache*, *chantilly au thé jasmin* et *fleur d'oranger*

14€

POP NORIZ

Festif, élégant et subtile

Champagne Billecart Salmon Brut Réserve, *sirop de pop corn* et *algue nori*

15€

OLD HEART

Old fashioned fumé et parfum d'agrumes

Mezcal Banhez, *Bourbon Buffalo Trace*, *oleo sacchaum** clémentine, *teinture** de poivre de sichuan et *Jamaican jerk*

13€

MEXICAN BUNNY

Fumé, univers sucré salé

Mezcal Banhez, *cordial** de carotte, *Suze*, *écume** de moutarde au moût de raisin

13€

CAROT CAKE

Epicé et gourmand

Bourbon Buffalo Trace, *sirop de carotte*, *cannelle*, *muscade*, *superjuice** de citron jaune, *blanc d'œuf*

13€

ROMANTINE

Façon Paloma, frais et acidulé

Tequila Tradicional by Jose Cuervo, *badiane*, *romarin*, *solution acide**, *soda mandarine*

13€

BITTER SWEET KISS

Sec et amer

Fino la Ina, *Campari*, *marasquin*, *superjuice** de citron jaune, *bitters rhubarbe*

12€

SUPERTONIC

Herbacé, agrumes et légèrement poivré

Gin Beefeater, *origan*, *cordial** de tonic, *pamplemousse*, *citron vert*, *poivre de timut*, *solution saline*

12€

À PARTAGER (JUSQU'À 5 PERSONNES)

MANGO PARTY

To share, s'il vous plaît

Gin Beefeater, *mangue*, *piment*, *solution acide** infusion oolong et *poivre noir lampong*,

45€

CLASSIC SIGNATURES

FLOWER SMASH

Notre best-seller

Gin Beefeater, *fleur de sureau*, *hibiscus*, *solution acide**, *basilic frais*

13€

MADRAS TIKI

Fruits exotiques façon Caraïbes.

Rhum Havana 3yo, *Curry Madras*, *Solution acide** *Sucre*, *Passion*, *Ananas*, *Ginger Beer*

13€

ZOMBIE

Classique tiki fracassant.

3 rhums (Havana 3 yo, Havana Especial, Overproof Wray&Nephew 63°), *Absinthe*, *Falernum maison** *Luxardo Maraschino*, *Grenadine*, *Solution Acide** *Pamplemousse*

13€

MONKEY 47 PERFECT SERVE

Limmanquable, agrumes et épicé

Gin Monkey 47, *Tonic Bio Hysope*, *zeste de pamplemousse*

15€

SURPRISE ME

Du sur-mesure! S'il vous plaît

14€

MOCKTAILS SIGNATURE

VIRGIN TONIC

Gin sans alcool made in Cigale

Gin sans alcool maison, *Tonic Bio Hysope*

10€

VIRGIN AMARETTO SOUR

Version sans alcool du célèbre cocktail à l'amande

Amaretto Sober Spirit, *Citron jaune*, *Sucre*, *Fee Foam*, *Fee Brothers*

10€

PURPLE BOMB

Long drink fruité et acidulé

*Shrub** de grenades et baies roses, *limonade*

9€

LEXIQUE

CARBONATER: gazéification du cocktail. **CASCARA:** écorce qui entoure la grain de café. **COCKTAIL CLARIFIÉ:** issus de la clarification qui est un processus de conservation par filtration de lait caillé ou yaourt. Le liquide devient transparent. **CORDIAL:** mélange sucré et acide. **ECUME:** mousse légère se formant au dessus d'un liquide agité. **FALERNUM:** liqueur de rhum à base d'amandes, de gingembre, d'épices et de zestes de citrons verts. **MASTIHA:** liqueur grecque résultant de la macération de la gommenaturelle del'arbre à mastic, saveurs de vanille et menthol. **OLEO CITRATE:** résultat de la macération de zestes d'agrumes et d'acides. **OLEO SACCHARUM:** résultat de la fermentation de zestes d'agrumes et de sucre. **SHRUB:** résultat d'un mélange aigre-doux entre le fruit, le vinaigre et le sucre. **SOLUTION ACIDE:** mélange aqueux d'acide malique et citrique. Cet atout maison permet de réduire au maximum l'importation de citrons verts. **SUPERJUICE:** mélange aqueux d'oleo citrate, de zestes et de son jus d'agrumes. On recherche dans ce mélange l'acidité, le fruit et la texture. **TEINTURE:** infusion de végétaux et/ou épices dans un spiritueux sous-vide, la solution finale s'applique au goutte à goutte.

APERITIFS

LILLET VIVE 9€

Lillet blanc, *tonic*, *concombre*, *citron*, *menthe*, *framboise*

PIMM'S CUP 9€

Pimm's, *Ginger Ale*, *orange*, *concombre*, *menthe*, *framboise*

SPRITZ 9€

Apérol, *prosecco*, *eau gazeuse*

SUREAU SPRITZ 10€

Liqueur de fleur de sureau, *prosecco*, *eau gazeuse*

CHAMBORD SPRITZ 10€

Chambord, *prosecco*, *eau gazeuse*, *framboise*

BIERES

PRESSIONS 25cl 33cl 50cl

PERONI BLONDE / 5,1° 4€ 5,5€ 7,5€

GROLSCH BLANCHE / 5,1° 4,5€ 6€ 8,5€

VINS & CHAMPAGNES

DEMANDER LA SÉLECTION AU BARMAN

..... 12cl 75cl

ROUGE 6 à 7€ 33 à 39€

BLANC 6 à 7€ 33 à 39€

ROSE 6€ 33€

PROSECCO 8€ 45€

CHAMPAGNE

BILLECART SALMON BRUT 15€ 80€

RESERVE

SOFTS

COCA COLA ZERO 33cl 4,50€

COCA COLA 33cl 4,50€

FUZE TEA 25cl 4,50€

FEVER TREE TONIC 20cl 5€

TONIC HYSOPE 20cl 5€

GINGER ALE 20cl 4,50€

GINGER BEER 20cl 5€

JUS DE FRUIT 20cl 4€

LIMONADE 25cl 4,50€

PERRIER 33cl 4,50€

SIROP 33cl 3,50€



TAPAS

TAPENADE À L'ANCIENNE CORSE 5€

HOUMOUS ET TORTILLAS / 125G 8,5€

CROC TRUFFE 8,5€

Gouda, *truffe d'été*, *jambon cru Serrano*, *confit de figes*, *pain complet*

BURRATA, HUILE D'OLIVE, BASILIC 8€

SAUCISSON DU BEAUJOLAIS /180g 10€

ARDOISE DE FROMAGES 15€

Brillat Savarin, *Sainte Maure de Touraine* *Comté affiné 12 mois*, *confit de figes*

TERRINE DE CAMPAGNE / 90g 9€

(Provenance cochon et poulet de bresse)



SARDINES CAP DINEC 9€

HUILE D'OLIVE OU TOMATE (*origine Maroc*)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
à consommer avec modération