

# CARTE DES COCKTAILS

## LES COCKTAILS SIGNATURES

---

<b>Garden Party</b>	<b>Doux &amp; Floral</b>	<b>16€</b>
<p>Gin infusé aux écorces d'agrumes bio, crème de fleur de sureau Combier, jus de citron jaune frais, nectar de litchi A. Milliat, sirop de géranium rosat, blanc d'œuf bio <i>Organic citrus peel infused gin, Combier elderflower liqueur, freshly squeezed lemon juice, A. Milliat lychee nectar, geranium syrup, organic white egg</i></p>		
<b>Celestina</b>	<b>Piquant &amp; Fruité</b>	<b>16€</b>
<p>Tequila Volcan, Mezcal, shrub ananas &amp; romarin, jus de citron vert frais, sirop de fruit de la passion, teinture de piment chili piquin <i>Volcan tequila, Mezcal, pineapple &amp; rosemary shrub, fresh lime juice, passionfruit syrup, chili tincture</i></p>		
<b>SAix and the city</b>	<b>Acidulé &amp; Fruité</b>	<b>16€</b>
<p>Vodka infusée aux baies de Timut, liqueur H. Theoria Electric Velvet, jus de citron vert pressé, jus de cranberry, sirop de grenadine maison <i>Timut pepper infused vodka, H. Theoria Electric Velvet liqueur, freshly squeezed lime juice, cranberry juice, homemade grenadine syrup</i></p>		
<b>Kingsman</b>	<b>Amer et puissant</b>	<b>18€</b>
<p>Whisky Bellevoye rum cask, Rum Teissandier 7 ans, crème de banane, Byrrh, bitter Campari, absinthe <i>Bellevoeye rum cask, 7 years Teissandier dark rum, banana liqueur, Byrrh, bitter Campari, absinthe</i></p>		
<b>Coco Bongo</b>	<b>Rond et gourmand</b>	<b>16€</b>
<p>Rhum ambré rincé à l'huile de coco bio, rhum agricole blanc, Royal Combier, jus de citron vert frais, sirop d'amandes parfumé à la fleur d'oranger, menthe fraîche, bitter angostura <i>Fat-washed coconut dark rum, white agricole rum, Royal Combier, fresh lime juice, almond &amp; orange blossom syrup, fresh mint, angostura bitter</i></p>		

## LES COCKTAILS CLASSIQUES

---

**Penicillin** 15€

Whisky blended malt, Ardbeg An Oa, jus de citron jaune, sirop de miel, gingembre  
*Blended malt whisky, Ardbeg An Oa, fresh lemon juice, honey syrup, fresh ginger juice*

**Americano** 14€

Vermouth rouge, bitter Campari, eau gazeuse, agrumes  
*Red vermouth, Campari bitter, soda water, citrus*

**Mojito Criollo** 14€

Rhum Saison Pale, menthe fraîche, citron vert frais, eau gazeuse, sirop de sucre de canne Bacanha, bitter Angostura  
*Saison Pale rum, fresh mint, freshly squeezed lime juice, soda water, Bacanha sugar cane syrup, Angostura bitter*

**Negroni** 14€

Gin, vermouth rouge, bitter Campari  
*Gin, red vermouth, Campari bitter*

**Bellini** 19€

Crème de pêche Combier, nectar de pêche de vigne Alain Milliat, champagne brut  
*Combier crème de pêche, A. Milliat vineyard peach nectar, brut champagne*

## LES MOCKTAILS

---

**Pom Pom Pom** 10€

Jus de pommes Cox et jus d'ananas A. Milliat, jus de citron jaune pressé, jus d'orange frais, sirop de concombre Bacanha  
*A. Milliat Cox's apple juice, freshly squeezed lemon juice, fresh orange juice, Bacanha cucumber syrup*

**Foxy Lady** 12€

Cordial de framboise maison, nectar de framboise Mecker A. Milliat, jus de citron jaune frais, vin rosé effervescent sans alcool Nooh par La Coste  
*Homemade raspberry cordial, A. Milliat Mecker's raspberry nectar, fresh lemon juice, alcohol-free sparkling wine « Nooh » by La Coste*

**Virgin Gin Tonic** 10€

JNPR N°2, tonic Archibald, citron jaune  
*JNRP N°2, tonic Archibald, lemon*

**Virgin Mijoto** 10€

Sirop de sucre de canne, jus de citron vert frais, menthe fraîche, eau gazeuse  
*Bacanha sugar can syrup, freshly squeezed lime juice, fresh mint, soda water*

# TAPAS

## TAPAS

---

<b>Petit Avocado Toast</b> <i>Small Avocado Toast</i>	10€
<b>Accras de sardines</b> <i>Sardine Accras</i>	10€
<b>Churros de Pommes de Terre &amp; Piment d'espelette</b> Potato churros & espelette pepper	8€
<b>Mix Tempura de legumes</b> Vegetables in tempura	10€
<b>Assortiment à partager</b> Mixed assortment	35€
<b>Caviar Oscietre Pétrossian, Blinis &amp; Crèmes épaisse</b> 30g - 108€ 50g - 166€	