

GALERIE COCKTAILS

La nuit étoilée (*sec, légèrement amer*) : 12 €

Vodka infusée au sésame / triple sec maison, Noilly Prat ambré et Bénédictine

La Pie (*fruité, gourmand et clarifié*) : 13 €

Calvados / sirop d'érable / jus de pommes caramélisées et citron

La naissance de Vénus (*fruité et désaltérant*) : 12 €

Gin Hendrick's / sirop de Thé La Diplomate 'Bali' / Electric Velvet / pomelo et citron

Guernica (*explosif, piquant et pétillant à la demande*) : 12 €

Rhum Sailor Jerry / liqueur de chipotle / jus de grenade et citron

Tamara de Lempika (*fumé, acidulé et végétal*) : 12 €

Mezcal Uniòn / sirop de basilic / cordial de baies de Timur / citron et basilic frais

Le vol des 6 bulles (*pétillant et acidulé*) : 13 €

Champagne / crème de Cassis / vin de sureau et citron

Nous réalisons également les classique et des créations à la demande.





Bières pression	25cl /
Burdigala helle ^{5°}	4€ / 7€
Burdigala blanche fleur de sureau ^{4.5°}	5€ / 8€
Burdigala IPA ^{6.5°}	6€ / 9€
Rouge ^{5.5°}	6€ / 9€

Apéritifs

Suze tonic ^{12cl}	8€
Hendrick's Tonic	10€
Martini Reserve ^{6cl} - Rouge - Blanc	8€
Spritz ^{12cl} :	9€
-Campari	
-Apérol	
-Saint Germain	
Kir ^{12cl} :	6€
-Cassis	
-Pêche	

Softs

Eau Plate microfiltre ^{70cl}	5€
Eau Gazeuze microfiltre ^{70cl}	5€
Coca Cola ^{25cl}	3.5€
Jus de pomme meneau ^{33cl}	3.5€
Jus de tomate meneau ^{33cl}	3.5€
Thé glacé Maison ^{33cl}	3.5€
London Essence ^{22cl} :	4.5€
- water tonic	
- ginger beer	
- pamplemousse romarin	
- pêche blanche jasmin.	

Gin	5cl
Hendrick's original	10€
Tanqueray	10€
Balbine hibiscus	12€
Del Professor Madame	14€

Whisky

Monkey Shoulder	10€
Bulliet Bourbon	12€
Bulliet Rye	12€
The Balvenie 12 ans	15€

Rhum

Trois rivière	10€
Zacapa 23	12€
Plantation pineapple	14€
Flor de Cana 18 ans	14€

Armagnac Saint Aubin 4	10€
Cognac Martel VSOP	10€

Amérique latine

Pisco Quebrenta	12€
Cachaca Yaguara	12€
Tequila Vencindad	12€
Mezcal Union	12€

Digestifs frais

Crème de menthe	10€
Crème de citron	10€
Crème de rhum	8€