

Bienvenue dans l'univers secret de nos barmen.

Pour vous, le chef barman et son équipe ont concocté des créations uniques et singulières.

L'occasion de prolonger l'été indien grâce aux notes fraîches et légères puis de préparer l'hiver avec quelques touches herbacées. Les éléments utilisés dans nos recettes - hors alcools - sont élaborés avec passion, intégralement faits maison et exclusivement à base de produits fais.

Bon voyage.

> Suggestions <



Sweet jamaica,

Exotic, detox, épicé

Vin Sweet Bordeaux / Rhum Plantation Dark / Sirop matador / Eau d'hibiscus / Citron vert frais /

10.00 € / 18cl



Cosmo Bordelais,

Acidulé, doux et frais

Vin Sweet Bordeaux / Vodka Ciroc / Liqueur Grand Marnier / Citron vert frais

10.00 € / 14cl



Spritz Bordelais

Frais, agrumes et pétillant

Lillet rosé / Dollin Bitter / Prosecco

8.00 € / 6cl



Fresh Garden

Frais, leger et végétal

Vermouth La Quintinye blanc / Skinos Sirop de cresson

9.00 € / 10cl



Frida s Mule

Petillant, Fruite Et Spicy

Gin G'vine / Liqueur litchi / Citron vert frais / Eau de rose / Fever tree ginger beer

10.00 € / 7.5cl



Cherry Cherie

Prisoant, floral et fruité

Citron jaune frais / Purée de cerise / Liqueur St germain / Armagnac Dartigalongue Dry Cellar

Servi our bloc de glace pur

16.00 € / 7cl



Winter is Coming

Complexe, fruité, herbacé

Whisky Copper dog / Citron jaune frais / Sirop miel thym / Suze / Bitter celery

12.00€ / 9.5cl



Basil Cucumber

Acidulé, végétale et gourmand

Basilic frais / Schrub concombre / Gin G'vine Skinos / citron vert frais

12.00 € / 10cl



Sea, Sex and Rhum

Exotic, épicé et agrume

Rhum Plantation 3 / Rhum Plantation dark / Rhum Plantation pineapple / Citron vert frais / Sirop de coco vanille / Sirop d'orgeat à l'orge / Angostura bitter / Pamplemousse frais

13.00 € / 16.5cl



Medicina latina

Frais, acidulé et spicy

Mezcal Rey Zapoyeco à la Camomille / Tequila Altos à la Camomille / Citron jaune frais / Sirop de gingembre / Sirop de miel

13.00 € / 9cl



Negroni / Maturé en fût

Sec, puissant et amer

Gin G'vine / Dollin Bitter / Campari Vermouth La Quintinye rouge

Servi sur bloc de glace pur

12.00 € / 9cl



Pornstar Martini / Cocktail Clarifiée

Exotique, gourmand et petillant

Vodka Ciroc infusé à la vanille / Pulpe de passion / Citron vert frais / Prosecco

Servi sur bloc de glace pur

13.00 € / 10cl



Meat Hook, / Maturé en fût

Sec, doux et fruité

Whisky Copper dog / Punt E Mes vermouth / Maraschino liqueur / Spray whisky tourbé

13.00 € / 9cl



Exotic Coco, / Sans alcool

Exotic, gourmand, fruite

Jus d'ananas / Sirop coco vanille / Citron vert frais /

7.00 € / 10cl



Agua Jamaica, / Sans alcool

Detox, epicé et rafraichissant

Eau d'hibiscus / Citron vert Frais / Sirop de matador

7.00 € / 10cl



Vermoncello / Shot maison

Frais, complexe, acidulé

Cachaça infusée aux divers épices, citronnelle et citron jaune

5.00 € / 3cl

Merci.

> Mardi, mercredi, jeudi, vendredi / 18h00 > 02h00

> le samedi / 12h00 > 14h00 et 18h00 > 02h00

> le dimanche / 12h00 > 14h00 et 18h00 > 00h00