

# frida

## CARTE COCKTAIL

Automne / hiver 2021

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 frais.

### Bon voyage.

> Suggestions <

> Concours Villevertontstage <



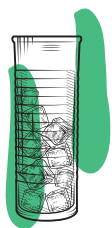
#### **Breakcello** / Concours Villevertontstage

*Aromatique, gourmand et amer*

Nouaison Gin / Campari vermoncello / Suze / Vermouth La Quintinye blanc infusée marmelade

*Servi sur bloc de glace pur*

12.00 € / 9cl



#### **Fresh Garden** / Concours Villevertontstage

*Frais, léger et végétal*

Vermouth La Quintinye blanc / Liqueur vermoncello Sirop de cresson/oseille / Citron jaune frais

9.00 € / 10cl



## Spritz Bordelais

*Frais, agrumes et pétillant*

Lillet rosé / Dollin Bitter / Prosecco

8.00 € / 6cl



## Fresh Garden

*Frais, léger et végétal*

Vermouth La Quintinye blanc / liqueur vermoncello  
Sirop de cresson/oseille

9.00 € / 10cl



## Frida s Mule

*Pétillant, Fruité Et Spicy*

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

10.00 € / 7.5cl



## Cherry Cherie

*Puissant, floral et fruité*

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

*Servi sur bloc de glace pur*

16.00 € / 7cl

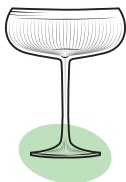


## Winter is Coming

*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  
Skins / citron vert frais

12.00 € / 10cl

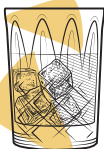


## Sea, Sex and Rhum

*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 / Dolin Bitter / Campari  
Vermouth La Quintinye rouge

*Servi sur bloc de glace pur*

12.00 € / 9cl



## Pornstar Martini / Cocktail Clarifiée

*Exotique, gourmand et pétillant*

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

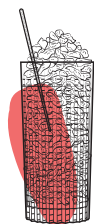


**Exotic Coco,** / Sans alcool

*Exotic, gourmand, fruité*

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

7.00 € / 10cl



**Agua Jamaica,** / Sans alcool

*Detox, épicé 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