

## LES COCKTAILS

À PARTIR DE 18H30

### LES CLASSIQUES

<b>Spritz, 14cl</b>	
Classique : Apérol, Prosecco, Perrier	<b>11,00</b>
<b>Pamplemousse : Pampelle, Prosecco,</b>	<b>12,00</b>
J. Gasco rosa	
<b>Citron : Limoncello, Prosecco, J. Gasco cedrat</b>	<b>12,00</b>
<b>Le Mojito revisité, 16cl</b>	<b>13,00</b>
Rhum Bacardi Cuatro, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, angostura, prosecco	
<b>Moscow Mule, 16cl</b>	<b>13,00</b>
Vodka Nuage, ginger beer, citron vert, sirop de gingembre	
<b>Caïpirinha, 11cl</b>	<b>13,00</b>
Cachaça Magnifica, citron vert, sucre de canne	
<b>Cosmopolitan, 10cl</b>	<b>13,00</b>
Vodka Nuage, triple sec, jus de cranberries, citron vert	

### LES SIGNATURES SANS ALCOOL

<b>Le lys rouge, 15cl</b>	<b>10,00</b>
Jus de cranberries, jus d'ananas, jus de citron, sirop de sucre, menthe fraîche	
<b>La marquise, 15cl</b>	<b>12,00</b>
Purée de framboises, jus de pomme artisanal, sirop de fleur de sureau, jus de citron, sirop de violette, aquafaba	

### LES SIGNATURES

<b>Les fleurs du mal, 14cl</b>	<b>17,00</b>
Gin Nuage, Saint-Germain, jus d'aloë vera, jus de pomme artisanal, jus de citron, aquafaba	
<b>Le contrebandier, 18cl</b>	<b>18,00</b>
Rhum Bologne, champagne EPC blanc de noirs, sirop d'agave, jus de citron, bitter concombre, menthe fraîche et huile de menthe maison	
<b>L'île aux fleurs, 10cl</b>	<b>18,50</b>
Benriach <i>The smoky twelve</i> , Saint Germain, purée de framboises, jus de citron, sirop de violette, aquafaba	
<b>La Dame de volupté, 18cl</b>	<b>17,00</b>
Gin Nuage, pineaude Charentes, cynar, purée de pêche blanche, eau de rose, blanc d'œuf, orange bitter	
<b>Lettres d'un voyageur, 19cl</b>	<b>14,00</b>
Vodka Nuage, jus de cranberries, jus d'ananas, sirop de sucre, jus de citron, menthe fraîche	
<b>Le Capitaine Fracasse, 9,5cl</b>	<b>16,00</b>
Cognac Merlet, Kahlua, verjus Merlet, liqueur d'abricot	
<b>La mare au diable, 7cl</b>	<b>21,00</b>
<b>Cocktail fumé au bois d'orange</b>	
Woodford Reserve Bourbon Double Oaked, Mezcal Nuestra Soledad, Campari, vermouth Dolin rouge	
<b>Un parfum à sentir, 9cl</b>	<b>15,00</b>
Liqueur Candide, jus de citron, sirop de gingembre, sirop de cardamome	

## LES ALCOOLS

### LES APÉRITIFS

<b>Apérol, 6cl</b>	<b>7,00</b>
<b>Baileys, 6cl</b>	<b>9,00</b>
<b>Campari, 6cl</b>	<b>8,50</b>
<b>Lillet Blanc   Rouge, 6cl</b>	<b>7,50</b>
<b>Martini, 6cl</b>	<b>7,50</b>
Blanco   Extra Dry   Rosso	
<b>Noilly Prat, 6cl</b>	<b>6,50</b>
<b>Pampelle, 6cl</b>	<b>9,00</b>
<b>Pineau des Charentes Merlet</b>	<b>9,00</b>
Extra vieux, 8cl	
<b>Ricard, 3cl</b>	<b>7,50</b>
<b>Vermouth Dolin, 6cl</b>	<b>9,50</b>
Blanc   Rouge	

### LES DIGESTIFS

<b>Absinthe Pernod, 3cl</b>	<b>7,00</b>
<b>Armagnac, 4cl</b>	<b>8,00</b>
<b>Avèze, 4cl</b>	<b>6,00</b>
<b>Calvados Lancelot, 4cl</b>	<b>8,00</b>
<b>Chartreuse verte, 4cl</b>	<b>7,50</b>
<b>Cognac 1719 VSOP, 4cl</b>	<b>10,00</b>
<b>Cynar, 4cl</b>	<b>6,00</b>
<b>Limoncello Qualgia, 4cl</b>	<b>7,00</b>

### LES P'TITS PLUS

<b>Le p'tit plus soda</b>	<b>2,50</b>
<b>Le p'tit plus Tonic, 20cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Le p'tit plus liqueur</b>	<b>2,00</b>

### LES LIQUEURS - 4cl

<b>Bénédictine D.O.M.</b>	<b>6,50</b>
<b>Chambord</b>	<b>6,50</b>
<b>Cointreau</b>	<b>6,50</b>
<b>Amaretto Qualgia</b>	<b>6,00</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>6,00</b>
<b>Get 27   Get 31</b>	<b>6,00</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>6,00</b>
<b>Jagermeister</b>	<b>6,00</b>
<b>Kahlua</b>	<b>6,00</b>
<b>Suze</b>	<b>6,00</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	<b>6,00</b>

### LES SPIRITUEUX - 6cl

<b>Cachaça Magnifica</b>	<b>9,00</b>
<b>Gin Nuage</b>	<b>11,00</b>
<b>Rhum</b>	
Bacardi Quatros	<b>8,00</b>
Bologne Agricole	<b>10,00</b>
Santa Teresa	<b>14,00</b>
<b>Tequila Patrón Anejo</b>	<b>16,00</b>
<b>Tequila Patrón Silver</b>	<b>13,00</b>
<b>Vodka Nuage</b>	<b>11,50</b>
<b>Whiskies</b>	
Benriach <i>The smoky twelve</i>	<b>15,50</b>
Coperies Single Malt - <i>whisky français</i>	<b>13,50</b>
Helsinki Whiskey Rye Malt	<b>15,00</b>
Johnny Walker Black	<b>9,00</b>
Slane Irish	<b>8,50</b>
Woodford Reserve Bourbon	<b>13,00</b>
Woodford Reserve Bourbon Double Oaked	<b>15,00</b>