

Carte de Cocktails

Les classiques et les signatures contiennent 4cl d'alcools à l'exception des mojito, pina colada, french mule, sex on the beach, caïpirihna, gin fizz, maya, dy' jax qui sont à 6cl.

Définition :

Le cocktail est un mélange de boisson alcoolisée. Le mélange peut être constitué par des boissons spiritueuses, des jus de fruits, des sirops ou de la crème. Ils sont préparés individuellement avec de la glace dans un shaker, un verre à cocktail porte un nom mémorable. Certaines sont connus internationalement et sont élaborés par des barista du monde entier.

Tapas :

Asiatique :

Morues, samossas légumes et tortillas chorizo

15€

Italia– Corse :

Charcuteries

16€

Le Français :

Camembert – charcuteries

16€

Winter :

Foie gras, saumon

18€

Sans Alcool : 8€

Bora Bora :

Jus d'ananas, jus de passion, jus citron vert & grenadine

Virgin mojito :

Jus de citron vert, menthe fraîche, cassonade, jus de pomme

Virgin pina :

Jus d'ananas, purée de coco

Lagon bleu :

Jus de pamplemousse, tonic, sirop de menthe



Les Classiques : 12€

Mojito :

Rhum Bacardi 4 ans, citron vert, menthe fraîche, cassonade, Perrier

Sex on the beach:

Vodka Eristoff, liqueur de Chambord, jus d'orange, jus de cramberry, jus d'ananas

Caïpirihna :

Cachaça, citron vert, cassonade

Variante: Caïpirosca: Vodka Eristoff, citron vert, cassonade

Aperol Spritz:

Aperol, Prosecco, perrier

Gin Fizz:

Gin Bombay, jus de citron, sirop de sucre, perrier

Pina Colada :

Rhum Bacardi 4 ans, jus d'ananas, purée de coco

Cuba Libre :

Rhum Bacardi 4 ans, pepsi, citron vert

Daiquiri :

Rhum Bacardi 4 ans, jus de citron vert, sirop de sucre



Les Signatures : 15€

French Mule :

Vodka GreyGoose, jus de citron vert, ginger beer, un trait d'angustura bitter

Variante : London Mule :Gin Bombay Saphir, citron vert, cassonade

Tennessee Mule : Tequila Patron, citron vert, cassonade

Jamaïcain Mule : Rhum Carta Blanca, citron vert, cassonade

Margarita :

Tequila Patron, Cointreau, jus de citron vert, sirop de sucre, jus de cranberry

St Germain Spritz:

Liqueur de Saint-Germain, Prosecco, perrier

Le Speed Fire:

Whisky Jack Fire, jus de citron, purée de fraise, Ginger Beer, sirop cerise

East Side:

Gin Bombay Saphir, rondelle de concombre, feuille de menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre, sirop de concombre

Le Maya :

Whisky Jack honey, pulco citron jaune, sirop de sucre, jus d'ananas, un trait angostura

Dy' Jax :

Rhum Carta Blanca, cassonade, citron vert, Crazy Tiger, Jägermeister

Expresso Martini:

Vodka GreyGoose, Kahlua, shoot expresso, cassonade

Le cocktail Expresso Martini, la recette d'un mélange à la vodka torréfié, un très bon remplaceant au café.

Black Russian:

Vodka GreyGoose, Kahlua

Variante: Dirty Black Russian: Vodka GreyGoose, Kahlua, fil peps

White Russian: Vodka GreyGoose, Kahlua, lait

Mojito Fruit:

Rhum Bacardi 4 ans, citron vert, menthe fraîche, cassonade, perrier, purée de fruit (fruits rouge, coco, passion)

Daiquiri :

Rhum Bacardi 4 ans, jus de citron vert, sirop de sucre, purée de fruit

(fruits rouge, coco, passion)

Champagne

● Coupe façon champenoise Brédif 10€

75cl 150cl 300cl

« RUINART »

● Ruinart - Brut

95 290

● Ruinart – Blanc de Blancs

155 399 1800

« AYALA »

● Ayala - Brut Majeur

75 160

● Ayala – Blanc de Blancs 2015

135

« BOLLINGER »

● Bollinger – Special cuvée brut

95 230 530

Les Farandoles de Champagne

Farandoles La Comtesse :

Ayala – Brut Majeur les 10 bouteilles 600€

Farandoles Princières :

Bollinger – Spécial cuvée brut les 10 bouteilles 770€
Ruinart – Brut les 10 bouteilles 800€

Farandoles Royales :

Ayala – Blanc de Blancs 2015 les 10 bouteilles 1100€
Ruinart – Blanc de Blancs les 10 bouteilles 1300€

Farandoles Impériales :

Ayala – Brut Majeur les 10 magnums 1440€
Bollinger – Spécial cuvée brut les 10 magnums 2070€