

CARTE DES BOISSONS & TAPAS

COCKTAILS & MOCKTAILS

Carte réalisée par notre chef barman, César Lapierre.

Du mardi au vendredi à compter de 17h

Le samedi en continu

Les cocktails Signature

Garden Party	Doux et fruité	14€
Gin Juillet Ferroni, liqueur de violette Cambusier, nectar de litchi A.Milliat, sirop de sucre maison, jus de citron jaune pressé, blanc d'œuf <i>Ferroni Juillet Gin, Cambusier violet liqueur, A. Milliat lychee nectar, homemade simple syrup, freshly squeezed lemon juice, organic white egg</i>		
Royal Velvet	Fruité et épicé	14€
Vodka Carvia, liqueur H. Theoria Electric Velvet, champagne brut, sirop de fraise Bacanha, jus de citron jaune pressé, poivre de Timut <i>Carvia vodka, H. Theoria Electric Velvet liqueur, brut champagne, Bacanha strawberry syrup, freshly squeezed lemon juice, Timut pepper</i>		
Tropical Chic	Gourmand et fruité	14€
Rhum ambré Ferroni, jus d'ananas A.Milliat, sirop d'orgeat Bacanha, eau pure de fleur d'oranger, bitter vanille maison, citron vert pressé, menthe fraîche <i>Ferroni dark rum, A. Milliat pineapple juice, Bacanha orgeat syrup, pure orange blossom water, homemade vanilla bitter, freshly squeezed lime juice, fresh mint</i>		
French Old Fashioned	Rond et puissant	15€
Armin Armagnac 10 ans, sirop de cerise burlat & amande amère Bras, bitter orange maison <i>Armin armagnac 10 years old, Bras burlat cherry & bitter almond syrup, homemade orange bitter</i>		

Les cocktails classiques

Negroni	13€
Gin, vermouth rouge Carpano Antica Formula, bitter Campari <i>Gin, Carpano Antica Formula red vermouth, Campari bitter</i>	
Americano	13€
Vermouth rouge, bitter Campari, eau gazeuse, agrumes frais <i>Red vermouth, Campari bitter, soda water, fresh citrus fruits</i>	
Dry Martini	13€
Gin, Noilly Prat dry & olive verte <i>Gin, Noilly Prat dry, green olive</i>	
Gin & Tonic	13€
Gin Main de bouddha & tonic Archibald, citron jaune <i>Ferroni Buddha's hand gin, Archibald tonic, lemon</i>	
Mojito	13€
Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, jus de citron vert pressé, eau gazeuse, bitter Angostura <i>Havana Club 3 years rum, fresh mint, Bacanha sugar cane syrup, freshly squeezed lime juice, soda water, Angostura bitter</i>	
Espresso Martini	13€
Vodka, café expresso, sirop de canne Bacanha <i>Vodka, espresso coffee, Bacanha sugar cane syrup</i>	

MOCKTAILS

Cocktails sans alcool

Spicy Lady Gimber Sweet Lilly, jus d'ananas A.Milliat, jus d'orange & jus de citron vert pressé, noix de muscade <i>Gimber Sweet Lilly, A. Milliat pineapple juice, fresh orange and lime juices, nutmeg</i>	9€
Virgin Gin Tonic JNPR, tonic Archibald, citron jaune <i>JNPR, Archibald tonic, lemon</i>	9€
Virgin Mojito Sirop de sucre de canne Bacanha, jus de citron vert pressé, menthe fraîche, eau gazeuse <i>Bacanha sugar cane syrup, freshly squeezed lime juice, fresh mint, soda water</i>	9€
Bitter Fizz BTTR, eau gazeuse & orange pressée <i>BTTR, soda water, freshly squeezed orange juice</i>	9€

TAPAS à la française

Les grosses frites de panisse <i>Large fries made with chickpea flour</i>	8€
Assiette de charcuteries <i>Cold cuts plate</i>	10€
Boutargue sur croûtons beurrés <i>Boutargue (smoked and salted fish eggs) over buttery croutons</i>	12€
Anchoïade et légumes croquants <i>Crunchy raw vegetables with creamy anchovy</i>	12€
Assiette de saumon fumé et mariné <i>Marinated and smoked salmon plate</i>	12€
Verrine de foie gras mi-cuit <i>Half-cooked duck foie gras in glass jar</i>	12€
Assiette de fromages affinés par Benoît Lemarié <i>Aged cheese plate by Benoît Lemarié</i>	9€

Caviar de Sologne Maison Nordique	30g	89€
(blinis et crème épaisse)	50g	145€

PÂTISSERIES ET DOUCEURS

Le Cheesecake abricot Biscuit amande & onctueux fromage frais, confiture d'abricot rôti au sirop de lavande, gelée d'abricot <i>Almond biscuit & creamy cheese, apricot jam roasted in lavender syrup, apricot jelly</i>	12€
Le Murmure Compotée de mûres sauvages, onctueux vanille de Madagascar, croustillant amandes et framboises fraîches <i>Wild blackberries jam, creamy vanilla of Madagascar, crunchy almond biscuit and fresh raspberries</i>	12€
Les Mochis – L'atelier du Mochi – Aix en Provence Daifuku Amande fleur d'oranger ou thé vert matcha <i>Daifuku « Almond and Orange blossom » or « matcha green tea »</i>	6€ (la pièce)
Mochis Glacés Caramel beurre salé, chocolat, fraise, pistache, yuzu <i>Iced Mochis : salted caramel, chocolate, strawberry, pistachio, yuzu</i>	5€ (la pièce)
Les cornes de gazelle – Maison Gazelle – Paris Parfums fleur d'oranger, rose, citron et cardamome, Noisette, sésame, pistache <i>Orange blossom, rose, lemon and cardamom, hazelnut, sesame, pistachio</i>	3€ (la pièce) 15€ l'assiette de dégustation
Les barres Glacées - « La Manufacture bio » Coated Ice-cream sticks - Bio & sans gluten – Organic and gluten free - Glace noix de coco, enrobée chocolat noir <i>Dark chocolate coated coconut ice cream</i> - Glace chocolat noir, enrobée chocolat noir <i>Dark chocolate coated dark chocolate ice cream</i> - Sorbet mangue, enrobé chocolat blanc <i>White chocolate coated mango sorbet</i> - Sorbet framboise-vanille, enrobé chocolat blanc et rose de Damas <i>White chocolate with rose coated vanilla-raspberries ice cream</i> - Sorbet citron gingembre, glaçage crème de citron <i>Icing lemon curd with lemon and ginger sorbet</i>	8€
Les gâteaux de voyage des 4 coins de France (au choix) :	9€
- Le fondant au chocolat le BAULOIS de La Baule - Le gâteau Nantais de La Baule - Le Kirshbescue d'Aix en Provence (Maison PARLI) - Le gâteau basque à la crème de St Jean de Luz (Maison Pariès)	
Les Macarons – Maison Lenglet Chocolat tonka, citron meringué, Caramel beurre salé, Framboise, pistache, Fraise basilic, Vanille <i>Tonka chocolate, lemon, salted caramel, raspberry, pistachio, strawberry – basil, vanilla</i>	3€ (la pièce)