



CARTE DES COCKTAILS

LES COCKTAILS SIGNATURES

Garden Party	<i>doux et floral</i>	14€
<p>Gin infusé aux pétales de roses séchées, jus de citron jaune frais, sirop de géranium maison, nectar de litchi Alain Milliat, blanc d'œuf bio.</p> <p><i>Dried rose petal infused gin, freshly squeezed lemon juice, A. Milliat lychee nectar, homemade geranium syrup, organic white egg</i></p>		
Kokomo	<i>exotique et fruité</i>	15€
<p>Rhum Ferroni ambré 18 mois, rhum agricole blanc, liqueur Royal Combiier, purée de noix de coco, jus d'ananas Alain Milliat, sirop de vanille & fève tonka maison.</p> <p><i>18 months Ferroni dark rum, white agricole rum, Royal Combiier liqueur, coconut puree, A. Milliat pineapple juice, homemade vanilla & tonka bean syrup</i></p>		
LM.F Old Fashioned	<i>puissant et suave</i>	16€
<p>Armagnac Armin 10 ans, sirop de cerises burlat & amandes amères de la Maison Bras, Angostura bitter, orange bitter maison.</p> <p><i>Armin Armagnac 10 years, bras burlat cherries & almonds syrup, Angostura bitter, homemade orange bitter</i></p>		
Moulin Rouge	<i>acidulé et fruité</i>	15€
<p>Vodka Fair bio, liqueur Combiier Pure Folie, jus de citron vert frais, nectar de fraise Alain Milliat, sirop de miel maison.</p> <p><i>Fair organic vodka, Combiier "Pure Folie" liqueur, freshly squeezed lime juice, A. Milliat strawberry nectar, homemade honey syrup</i></p>		
Midnight Sour	<i>rond et gourmand</i>	15€
<p>Armagnac Armin 6 ans, Jus de citron jaune frais, sirop d'orgeat de pistache maison, blanc d'œuf bio, baies de la passion.</p> <p><i>Armin armagnac 6 years, freshly squeezed lemon juice, homemade pistachio syrup, organic white egg, passion berries</i></p>		

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Dirty Martini 13€
Gin, Noilly Prat dry, saumure d'olive & olive verte
Gin, noilly prat dry, olive brine & green olive

Americano 13€
Vermouth rouge, bitter Campari, eau gazeuse, agrumes
Red vermouth, Campari bitter, soda water, citrus

Mojito Criollo 14€
Rhum Saison Pale, menthe fraîche, citron vert frais, eau gazeuse, sirop de sucre de canne Bacanha bitter Angostura
Saison Pale rum, fresh mint, freshly squeezed lime juice, soda water, Bacanha sugar cane syrup, Angostura bitter

Negroni 13€
Gin, vermouth rouge, bitter Campari
Gin, red vermouth, Campari bitter

Bellini 17€
Crème de pêche Combier, nectar de pêche de vigne Alain Milliat, champagne brut
Combier crème de pêche, A. Milliat vineyard peach nectar, brut champagne

LES MOCKTAILS

Spicy Lady 9€
Gimber Sweet Lilly, jus d'ananas A.Milliat, jus d'orange & jus de citron vert pressés, noix de muscade
Gimber Sweet Lilly, A.Milliat pineapple juice, freshly squeezed orange and lime juices, nutmeg

Virgin Gin Tonic 9€
JNPR, tonic Archibald, citron jaune
JNPR, tonic Archibald, lemon

Virgin Mojito 9€
Sirop de sucre de canne Bacanha, jus de citron vert frais, menthe fraîche, eau gazeuse
Bacanha sugar cane syrup, freshly squeezed lime juice, fresh mint, soda water

Bitter Fizz 9€
BTTR, eau gazeuse & orange pressée
BTTR, fresh orange juice, soda water

TAPAS

TAPAS

Les Panisses à partager « Panisses » to share : fries made with chickpea flour	8€
Boutargue sur croûtons beurrés Buttery croutons with Boutargue (smoked and salted fish eggs)	12€
Les Falafels de lentilles, sauce yaourt menthe fraîche & pickles d'échalotes Lentils falafels, mint yogurth sauce & pickles shallots	12€
Les Huitres du Bélon, Maison Thaéron 6 ou 12 fines de claires n°3	14€ ou 28€
Caviar de Sologne Maison Nordique (Blinis et crème épaisse) 30g - 89€ 50g - 145€ 100g - 255€	À partir de 89€