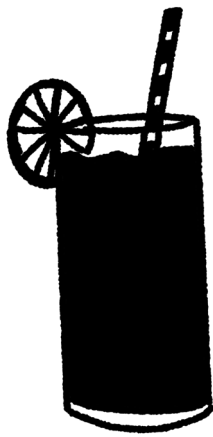


le bar



# Cocktails

**Not Mai Tai** — 15  
Rhum blanc, rhum ambré, citron, gingembre, sirop d'orgeat  
*Rum, lemon, ginger, barley syrup*

**El Matador** — 15  
Tequila, ananas, citron, fruits rouges, sirop d'agave, piment  
*Tequila, pineapple, lemon, red fruits, agave syrup, chili*

**Les Sours** — 16  
New York Sour revisité  
Whisky, vin rouge, liqueur chipotle, sirop de sucre, blanc d'œuf, citron  
*Whisky, red wine, sugar, egg white, lemon, chipotle liquor*

**Pisco Sour revisité**  
Pisco, citron kaffir, liqueur d'abricot, blanc d'œuf, sirop de sucre  
*Pisco, kaffir lemon, apricot liquor, egg white, sugar*

**LES CLASSIQUES** — 14

**Aperol Spritz**  
Aperol, Prosecco, eau gazeuse  
*Aperol, Prosecco, sparkling water*

**Saint-Germain Spritz**  
Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse  
*Saint-Germain, Prosecco, sparkling water*

**Mojito**  
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse  
*Rum, cane sugar syrup, lime, mint, sparkling water*

**Espresso Martini**  
Vodka, liqueur de café, sirop de canne, expresso  
*Vodka, coffee liquor, cane sugar syrup, espresso*

# Mocktails

**Virgin Pink Lady** — 13  
Mangue, Martini Vibrante, sirop de grenadine, citron, ginger beer  
*Mango, martini vibrante, grenadine syrup, lemon, ginger beer*

**Virgin St Germain Spritz** — 13  
Sirop de fleur de sureau, pétillant French Bloom, citron vert  
*Elderberry syrup, sparkling French Bloom, lime*

# bières beers

## Pressions *Draughts* :

Deck & Donohue IPA ou Cuvée des Moissons 25CL / 50CL — 5/8

## Bouteilles *Bottles* :

Deck & Donohue IPA / Aube 33CL — 7

# Cidre cider

Sassy Angélique 33CL — 7

# boissons chaudes hot drinks

Espresso *Espresso* — 3  
Americano / Noisette — 4  
Latte / Cappuccino / Chocolat chaud *Hot chocolate* — 6  
Thé Bio *Organic tea* KODAMA — 5

# softs

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33CL — 5  
Lipton Ice Tea 20CL — 5  
Fever-Tree Tonic / Mediterranean / Soda Water 20CL — 5  
Fever-Tree Ginger Ale / Ginger Beer 20CL — 5  
Limonade Uma 33CL / Jus A.Millat 33CL — 6  
Thé glacé *Iced tea* Drawing House 33CL — 6  
Eau plate *Still water* / Eau gazeuse *Sparkling water* — 4

# spiritueux

## GIN 5CL

Romeo's 41°	— 12
Le Gin de Christian Drouin 42°	— 12
Hendrick's 41°	— 13
Barenksten 46°	— 15
Gin à la Madame 42,9°	— 18

## RHUM RUM 5CL

Mount Gay black barrel 43°	— 13
Brugal 1888 40°	— 14
Bêtes à feu 50,9°	— 14
Appleton Estate 21 ans 43°	— 18

## TEQUILA 5CL

Calle 23 blanco 40°	— 12
1800 Reposado 38°	— 14
Anejo Patron 40°	— 16

## VODKA 5CL

Nuage 40°	— 12
Barenksten 40°	— 13

## WHISKY 5CL

Busker Blend 44,3°	— 12
Bushmills Black Bush 40°	— 13
Benriach The Twelve 12 ans d'âge 46°	— 14
Woodford Reserve 45,2°	— 13
Woodford Rye 45,2°	— 13
Eagle Rare 45°	— 15
The Macallan Double Cask 12 ans 40°	— 18
Glenffidich 15 ans 40°	— 20

## MEZCAL 5CL

Mezcal Union 40°	— 14
------------------	------

## CACHACA 5CL

Cachaça Yaguara 41,5°	— 13
-----------------------	------

## PISCO 5CL

Cuatro Gallos Acholado 40° — 14

## COGNAC 5CL

Rémy Martin 1738 40° — 15

Merlet 44,3° — 12

## ARMAGNAC 5CL

Dartigalongue Organic 42,6° — 18

Nomade — Armagnac Ténarèze : 1995 (49,3°) / 2004 (54°)  
/ 2009 (47,85°) / 2019 (53°) — 18

Nomade — Armagnac Ténarèze : 1989 (41,5°) / 1990 (50,3°) — 21

## CALVADOS 5CL

Sassy Fine 40° — 15

## APÉRITIFS 5CL

Campari 25° — 8

Ricard 45° — 8

Suze 15° — 8

Mandarine Impérial 38° — 8

Martini Rubino 18° — 8

Martini Ambrato 18° — 8

## DIGESTIF 5CL

Amaretto Disaronno 28° — 8

Cointreau 40° — 8

Limoncello 24° — 8

Fernet Branca 39° — 8

Bailey's 17° — 8

Tempus Menthe 28° — 8

Génépi 40° — 10

Chartreuse verte *green* 55° — 15

Chartreuse jaune *yellow* 43° — 15