

COCKTAILS (15cl)

SAKERONI • 25

Saké Junmai Daiginjo

Campari - Vermouth Rubino - Shiso

MONNAYE • 25

Champagne Moët & Chandon 2012

Vin fortifié - Suze « Saveur d'Autrefois » - Pamplemousse - Camomille

GIN TO # • 25

Gin Bombay Sapphire - Cointreau

Raisin - Citron - Plantes Corses - Verveine - Tonic Water au Sureau

ROBIN DES BOIS • 25

Scapa Orcadian Scotch whisky - Talisker « Port Ruigh » Scotch whisky

Blend de Vermouths Rouges - Noix de la St Jean - Amer de Marguerite

MELISSE D'IBIS • 25

Vodka Grey Goose

Vermouth sec - Muscat - Mélisse

APPLE FASHION • 25

Calvados Christian Drouin « sélection »

Sirop d'érable - Fleur d'oranger - Noisette - Amer Angostura

OLD CUBAN • 25

Champagne Moët & Chandon 2012 - Rhum Bacardi «añejo cuatro»

Gingembre - Menthe - Citron Vert - Amer Angostura

EXPRESS YOUR PEAR MARTINI • 25

Vodka Grey Goose

Liqueur de café - Espresso - Poire

ST GERMAIN (SANS ALCOOL) • 14

Djin (Esprit de Passion)

Sureau - Citron vert - Concombre - Émulsifiant

DJIN DJIN MULE (SANS ALCOOL) • 14

Djin (Esprit de Passion)

Gingembre - Citron Vert - Menthe - Ginger Beer

CHAMPAGNES (12cL - 70cL)

MOET & CHANDON • 30 – 180

Brut 2012

VEUVE CLICQUOT • 35 – 200

Rosé 2008

VINS (12cL)

CLOS CANERECCIA AOP CORSE • 22

Blanc, Corse - 2016

DOMAINE DOTT AOP BANDOL • 18

Rosé, Bandol - 2018

CHATEAU LA TUILLIERE AOP CÔTE DE BOURG • 19

Rouge, Bordeaux – 2015

BIERES (33cL)

ASAHI Japon • 12

LA PARISIENNE BLONDE France • 12

LA PARISIENNE BLANCHE France • 12

BARGE DU CANAL IPA France • 12

BREWDOG PUNK IPA Ecosse • 12

SOFTS

JUS & NECTARS ALAIN MILLAT (33cL) • 10

Ananas – Fraise – Cranberry – Orange – Tomate – Pomme

SODAS CLASSIQUES (33cL) • 8

Coca Classique – Coca Light – Coca Zero – Perrier – Ginger Beer – Ginger Ale