

La route des épices

Un doux voyage au cœur de l'exotisme et des épices

Rhum Havana 3 ans , Rhum Epicé
Mangue , Ananas
Sirop Passion & Curry Maison
Teinture de Cardamome

Jardin botanique

*Quand se mélange harmonieusement les
essences des plantes et des fleurs*

Gin Hendrick's infusé aux feuilles de Kaffir
Concombre frais, Pomme
Bitter Thaï et Céleri, Essence de Jasmin

A la française

*La complexité du gin alliée à l'originale anisette
et à la puissance aromatique du romarin*

Gin Bombay Sapphire, Anisette Marie Brizard
Shrub maison pomme & romarin
Romarin frais, Limonade

Au bord de l'eau

La méditerranée à vos pieds, les agrumes à vos souhaits

Vodka Russian Standard, Fleur de sureau
Coriandre fraîche, Citron jaune pressé
Mediterranean Tonic, Poivre de Timut

Folle envie

*Grand classique, le Dark'n'Stormy est revisité sous
des nuances encore plus chaleureuses*

Rhum Havana 7 vanillé par nos soins
Ginger Beer, Citron vert
Sirop de gingembre et citron vert maison

Histoire d'un voyage

*Laissez vous guider, du Mexique au Moyen Orient
en passant par la Méditerranée*

Téquila blanco Don Julio 100% Agave bleue
Basilic frais, Citron jaune pressé, Blanc d'oeuf
Sirop de tonic & gentiane
Huile d'olive fumée, Citron noir d'iran

Notre Pêché mignon

Qui n'a jamais mangé de pop corn ? Caramélisés s'il vous plaît !

Whisky Monkey Shoulder infusé pop corn
Vanille de madagascar, Caramel maison
Citron jaune pressé, Ginger Beer
Macis, Angostura bitter flambé

Douces pensées

*La douceur et l'élégance de ces
notes florales vous charmera*

Pisco puro quebranta infusé au litchi
Fleur de sureau
Citron vert pressé, Blanc d'oeuf

Chocolat d'autrefois

*Un twist du classique old fashioned, alliant la finesse du
chocolat à la fraîcheur d'une jeune eau de vie et de l'orange*

Fine de Bordeaux, Crème de cacao brun
Sucre moscovado et bitter aztec chocolat
Zeste d'orange

Jour de fêtes

*Crée à l'occasion des fêtes de fin d'année revivez
cette période joyeuse à travers ce cocktail*

Whisky Américain
Lillet blanc infusé aux épices, Clémentine pressée
Sirop de Champagne

Les cocktails sur mesure

Faites confiance au savoir faire de notre équipe, laissez vous
guider par vos envies et l'inspiration de nos barmen

1800

Mint Julep

Première référence citée dans un livre publié par John Davis à Londres

Bourbon
Feuilles de menthe fraîches
Sucre

1860

Americano

*Crée à Milan, apprécié des Américains et même exporté pendant la prohibition,
les Italiens ont donc baptisé cette version pour leur rendre hommage*

Bitter campari
Vermouth italien
Soda

1874

Manhattan

*Inventé au Manhattan Club de New-York, lors d'une fête organisée par la
mère de W. Churchill pour l'élection du gouverneur William J. Tilden*

Rye whiskey
Vermouth italien
Angostura bitter

1898

Daïquiri

*L'ingénieur américain Jennings Cox en serait à l'origine,
travaillant dans la mine cubaine de "Daïquiri"*

Rhum cubain
Citron vert pressé
Sucre

1919

Negroni

*Cette variante de l'Americano, inventée à Florence pour le Comte Camillo
Negroni qui souhaitait renforcer celui-ci avec l'alcool qu'il venait de découvrir*

Gin
Bitter campari
Vermouth rouge

1946

Mojito

*Avec des origines plus anciennes, le mojito, aujourd'hui incontournable,
à su fortement s'inspirer du Mint Julep*

Rhum Cubain
Feuilles de menthe fraîches, sucre
Citron vert pressé, Angostura bitter, Soda

1948

Margarita

Elle tire son nom de sa créatrice : Margarita Sames et est originaire du Mexique

Tequila
Cointreau
Citron vert pressé

1954

Pina Colada

Crée par Ramon Marrero Perez à l'hôtel Hilton de San Juan à Porto Rico

Rhum blanc
Crème de coco
Jus d'ananas

1990

Maverick porn star martini

Douglas Anca en est à l'origine, au restaurant Maverick à Melbourne, Australie

Vodka
Liqueur de passion
Sirop de vanille
Shooter de champagne

2008

Gin basil smash

Classique contemporain crée par Jorg Meyer

London Dry Gin
Basilic frais
Sirop de sucre de canne
Citron vert pressé