

COCKTAILS

COCKTAILS APÉRITIFS

PALOMA 12

Mescal Beneva, jus de pamplemousse, Fee brothers grapefruit, sirop d'agave

AMERICANO 12

Martini Rubino, Campari, jus de pamplemousse

SPRITZ VENISE 12

Prosecco, apérol, campari, perrier

SPRITZ ROYAL 14

Champagne, Saint-Germain, perrier, framboise

LES MOCKTAILS

POMME JONES 10

Jus de pomme, citron vert, sirop de gingembre frais

VIRGIN MOJITO 10

Menthe, cassonnade, tonic, limonade

THE FRUIT LOVER 10

Mango, Cranberry & jus d'ananas

COCKTAILS CRÉATION

MOJITO PATIO 13

Rhum, citron vert, menthe fraîche, fraise, soda

MOSCOW MULE 12

Vodka Stolichnaya, sirop de vanille, jus de citron vert, Fever Tree ginger beer

LE NAPOLÉON 15

Tequila Eljimador Reposado, liqueur mandarine Napoléon, jus de citron vert, sucre de canne

CUCUMBER MINT COOLER 14

Gin Bombay Sapphire, jus de concombre frais, sucre de canne, menthe fraîche

BLOODY MARY 12

Vodka Stolichnaya, jus de tomate, jus de citron, spicy mix

PATIOPOLITAIN 15

Vodka Greygoose, jus de cranberry, citron vert bio

ROSE DU CAIRE 14

Champagne, purée de framboise

Aperitivo delizioso !

de 18h00 à 22h30

Poutargue de la Maison Memmi 16

Tarama maison frais & ses petits toast 10

Saumon fumé label rouge & ses blinis maison 16

Calamars frais frits 15

Caviar Baeri de la Maison Ultraïa, 30 grammes 81

Planche mixte : mortadella à la pistache IGP de Bologne,
jambon de parme de 24 mois AOP, pecorino de Sardaigne & parmesan de 24 mois
28

Jambon de Parme AOP de 24 mois 16

Brochettes de poulet fermier label rouge,
glacées à la sauce soja, ail & miel (3 pièces) 15