

# 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 de charcuterie de gibier d'Alsace : terrine de chevreuil à la noisette,  
terrine de sanglier au Gewurztraminer, saucisson de sanglier et de cerf,  
gendarme de sanglier 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