

LES COCKTAILS

LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

POMME JONES 11

Jus de pomme Patrick Font, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de Gingembre frais, poivre noir

RASPBERRY MOJITO 11

Jus de pomme Patrick Font, menthe fraîche, jus de citron vert, sucre de canne, purée de fruits rouges

AMORE 11

Jus d'ananas Patrick Font, basilic frais, purée de fruits rouges, jus de citron vert, sucre de canne

PATIONISTA 12

Jus d'ananas Patrick Font, purée de fruit de la passion, sirop de vanille

LES CLASSIQUES

AMERICANO, AMARETTO SOUR, BLOODY MARY 12
CAIPIRINHA, COSMOPOLITAIN, DRY MARTINI, MOJITO,
MOSCOW MULE, NEGRONI, PALOMA, SPRITZ

OLD FASHION, PORNSTAR MARTINI 14

MOJITO DEL MAESTRO 13

Rhum Bacardi Cuatro, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, ginger ale

JACK HONEY 14

Jack Daniel's, liqueur de Chambord, jus de citron vert, sirop de miel, pamplemousse

OCEAN DRIVE 18

Gin Hendrick's, Saint Germain, Chartreuse verte, Cointreau, Curaçao bleu, jus de citron vert

CUCUMBER MEZCAL MULE 14

Mezcal, sirop de concombre frais, citron vert, Ginger beer

SPRITZ ROYAL 14

Champagne, Saint-Germain, perrier, framboise

ROSE DU CAIRE 13

Champagne, purée de framboise

MAFIOSO 15

Vodka, Grand Marnier, Chartreuse verte, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne

CRAZY MONKEY 14

Whisky Monkey Shoulder, limoncello, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne

OAXACA 17

Mezcal, Saint Germain, Apérol, jus de citron vert

RHUM ARRANGÉ 11

Pomme, poire, cannelle, fève de tonka

BASIL INSTINCT 12

Rhum arrangé, basilic frais, sucre de canne, jus de citron vert

CUBACABANA 18

Rhum Zacapa 23 ans, Grand Marnier, sirop de vanille & fève de tonka, fleur d'oranger

SUMMER MIND 17

Gin infusé au concombre, Saint Germain, sirop d'agave, jus de citron vert, basilic frais, Ginger ale

CARTE APERITIVO

Tous les soirs de 18h00 à 22h30.

Et pour votre plaisir, nos D.J. mixent
tous les mercredis et jeudis,
de 19h30 à 23h30!

Formules Apéro!

La focaccia toscana fourrée
+ Le demi de bière Vezelay bio
15

La Luganega !
(brochette de saucisse fraîche grillée
du Piémont, fenouil,
vin blanc & poivre 150g)
+ Le demi de bière Vezelay bio
17

Les délicieux « lèche-doigts » du Chef...

Arancini cacio e pepe **8**

La focaccia toscana fourrée à la straciatella, **12**
Mortadelle IGP de Bologne, pistaches

La luganega, brochette de saucisse du Piémont
(fenouil & poivre) **15**

Calamars frais frits **15**

Planche mixte **28**
(Mortadella à la pistache IGP de Bologne, jambon de parme de
24 mois AOP, pecorino de Sardaigne & parmesan de 24 mois)

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

Tarama maison **10**