

COCKTAILS SIGNATURE

FRUIT DEFENDU

Fruité, épicé et carbonaté.

*Bourbon Buffalo Trace / Pomme
Cardomome verte / Badiane / Solution acide**
Soda de poivre de Timut

12€

ALCACHOFA

Le terroir et le fumé.

*Mezcal Nuestra Soledad / Cynar / Vermouth
rouge / Teinture de poivron*

13€

FLOWER SMASH

Notre best-seller.

*Gin Monkey 47 / Fleur de sureau / Hibiscus
Solution acide* / Basilic frais*

13€

MOTS D’AMOUR

Écume, fruit et amour.

Vodka / Shrub de framboise / Lillet blanc
Fleur d'oranger / Écume de fruits rouges*

12€

SUMMER ENDS MARTINI

Sour à la coco maison.

*Gin Beefeater / Coco / Figue / Citron jaune
Amande / Blanc d'œuf*

12€

MONKEY 47 PERFECT SERVE

L'immanquable, agrumes et épicé.

*Gin Monkey 47 / Tonic Seventeen
Zeste de pamplemousse*

14€

REMONTE MOI LE MORAL

Tiramisu cocktail, clarifié*.

*Rhum Havana 3 yo / Orgeat / Cold brew**
*Grués de cacao / Yaourt grec / Espuma mascarpone
Amaretto*

13€

BUBBLE AND MARBLE

Porn star martini déstructuré.

*Champagne Billecart Salmon Brut / Liqueur
de fève de tonka maison / Teinture Rooibos maison
Billes de passion*

15€

ZOMBIE

Classique tiki fracassant.

*3 rhums (Havana 3 yo, Havana Especial,
Overproof Wray&Nephew 63°) / Absinthe
Falernum maison* / Luxardo Maraschino
Grenadine / Solution acide* / Pamplemousse*

13€

ESPRESSO MARTINI GOURMAND

Cocktail dessert avec ses mignardises.

Vodka / Liqueur de café Borghetti / Espresso Mokxa

13€

VOGUE

La vogue lyonnaise.

*Vodka / Praline / Barbe à papa / Solution acide**
Infusion d'agrumes

12€

NUAGE

Gourmand et lacté

*Rhum Havana 3yo / Nougat / Lait d'amande
Sel de l'Himalaya*

12€

SURPRISE ME !

Du sur-mesure! S'il vous plaît

13€

COCKTAILS SIGNATURE

À PARTAGER
(4 À 5 PERSONNES)

BISSAP* CONNEXION

To share, s'il vous plaît.

Gin / Bissap / Solution acide* / Sucre
Menthe / Concombre*

45€

MOCKTAILS SIGNATURE

VIRGIN TONIC

Gin sans alcool made in Cigale.

Gin sans alcool maison / Tonic Seventeen

9€

SOLEIL D’HIVER

Fruité et mentholé.

Passion / Poire / Solution acide / Litchi
Menthe*

8€

MOUTARDE

Plus fin que vous ne le pensez

*Moutarde au moult de raisin / Super juice**
pamplemousse / Bissap / Framboise / Perrier*

8€

LEXIQUE

SOLUTION ACIDE: Mélange aqueux d'acide malique et citrique. Cet atout maison permet de réduire au maximum l'importation de citrons verts.

SUPER JUICE: Mélange aqueux d'oleo citrate, de zestes et de son jus d'agrumes. On recherche dans ce mélange l'acidité, le fruit et la texture.

OLEO CITRATE: Résultat de la fermentation de zeste d'agrumes et d'acides.

FALERNUM: Liqueur de rhum à base d'amandes, de gingembre, d'épices et de zestes de citrons verts.

BISSAP: Infusion de fleurs d'hibiscus déshydratées, fleur d'oranger, sans sucre pour notre recette.

COCKTAIL CLARIFIÉ: Issu de la clarification qui est un processus de conservation par filtration de lait caillé ou yaourt. Le liquide devient transparent.

SHRUB: Résultat d'un mélange acide entre le fruit, le vinaigre et le sucre.

COLD BREW: Café infusé à froid.

APERITIFS

LILLET VIVE 9€

Lillet blanc, tonic, concombre, citron, menthe, framboise

PIMM'S CUP 9€

Pimm's, Ginger Ale, orange, concombre, menthe, framboise

SPRITZ 9€

Apérol, prosecco, eau gazeuse

SUREAU SPRITZ 10€

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse

CHAMBORD SPRITZ 10€

Chambord, prosecco, eau gazeuse, framboise

BIERES

PRESSIONS 25cl 50cl

CIGALE PILSNER / 4,9° 4€ 7€

CIGALE BLANCHE / 5,1° 4,5€ 8€

CIGALE IPA / 5,2° 4,5€ 8€

BOUTEILLES

CIDRE MAGNERS (33cl) / 4,5° 6€

VINS & CHAMPAGNES

ROUGES 12cl 75cl

LES MARCOTTES 2018 6€ 33€

BRAIN DE FOLIE 2021 7€ 39€

PLAVAC MEDITERANO BADEL 186 42€

BLANC

LES SAUTERELLES 2019 6€ 33€

GRASEVINA KORIJA 2015 7€ 39€

ROSÉ

BERNE 6€ 33€

PROSECCO 8€ 48€

CHAMPAGNE

BILLECART SALMON BRUT 15€ 75€

RESERVE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
à consommer avec modération

SOFTS

COCA COLA ZERO 33cl 4,50€

COCA COLA 33cl 4,50€

FUZE TEA 25cl 4,50€

FEVER TREE TONIC 20cl 5€

TONIC SEVENTEEN 20cl 5€

GINGER ALE 20cl 4,50€

GINGER BEER 20cl 5€

JUS DE FRUIT 20cl 4€

LIMONADE 25cl 4,50€

PERRIER 33cl 4,50€

SIROP 33cl 3,50€



TAPAS

TAPENADE A L'ANCIENNE CORSE 5€

CROC TRUFFE 8,5€

*Brillat Savarin, truffe d'été, jambon cru
Serrano, confit de figes, graines de courge
pain complet*

BURRATA, HUILE D'OLIVE, BASILIC 8€

SAUCISSON DU BEAUJOLAIS /180g 10€

ARDOISE DE FROMAGES 13€

*Brillat Savarin, Sainte Maure de Touraine
Comté affiné 12 mois, confit de figes*

TERRINE AUX BAIES ROSES / 220g 11,5€

(Provenance: cochon et poulet de Bresse)



TERRINE AUX ABRICOTS 11,5€

*ET PIMENTS DOUX / 220g
(Provenance: cochon et poulet de Bresse)*



SARDINES TITUS, HUILE D'OLIVE 7€

TOMATE, PIMENT (Origine Maroc)