

COCKTAILS SIGNATURE



MADRAS TIKI

Fruits exotiques façon Caraïbes.

*Santiago de Cuba Carta Blanca / Curry Madras
Solution Acide* / Sucre / Passion / Ananas / Ginger Beer*
13€

FUSION DAIQUIRI

Fruité et Herbacé.

Santiago de Cuba 11yo / Superjuice de Citron Vert
Ananas frais / Shiso Pourpre*
13€

HÉLEADE

Onctueux et Herbacé.

*Gin Beefeater / Cordial Céleri branche / Solution Saline
Mousse de feuille de Cassis et zestes de Citron Jaune*
12€

FLOWER SMASH

Notre best-seller.

*Gin Malfy Originale / Fleur de sureau / Hibiscus
Solution Acide* / Basilic frais*
13€

VIEUX-LYON CARRÉ

Notre twist lyonnais du mythique
Vieux-Carré

Cognac et Rye Whisky fat washed Praline Rose
Dry Noilly Prat / Amer Bellecour / Peychaud Bitter
Orange Bitter*
13€

PÉPINITO

Floral et pointe d'anis.

*Fino la Ina / Absinthe / Cordial de Concombre
Fleur de Sureau*
12€

CASCARA NOVA

Cocktail clarifié*, saveurs amande, datte
et fruité

Cachaça Magnifica / Solution Acide / Pandan / Tonka
Cascara* Mokxa / Ecume D'ananas*
12€

L'ARLESIENNE

Carbonaté, fruité et épicé.

Mezcal Nuestra Soledad / Abricot / Solution Acide
Sirop de miel et Piments d'Espelette / Soda Coriandre
fraiche*
13€

MONKEY 47 PERFECT SERVE

Limmanquable, agrumes et épicé.

*Gin Monkey 47 / Tonic Bio Hysope / Zeste de
pamplemousse*
14€

NATSU

Epices et Japon.

Vodka / Kaloupilé / Cordial* de Wasabi / Soda
Citronnelle / Grapepfruit Bitter*
12€

AMOUR AMER

Agrumes, floral et pointe de fumé.

Téquila Milagros / Superjuice de pamplemousse
Rhubarbe / Campari / Thym fumé*
12€

ESPRIT CHAMPAGNE

Élégance fruité et boisé.

*Champagne Brut Billecart Salmon / Fruits rouge
Palo Santo*
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€

SURPRISE ME !

Du sur-mesure! S'il vous plaît

13€

À PARTAGER JUSQU'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 Bio Hysope
9€

SNOW BOWL

Granité fruité et très rafraichissant.

Granité Passion / Solution Acide / Tonka / Rooibos*
8€

VIRGIN AMARETTO SOUR

Version Sans alcool du célèbre cocktail
à l'amande.

*Amaretto Sober Spirit / Citron jaune / Sucre / Fee Foam
Fee Brothers*
9€

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 macération de
zestes 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: Issus de la clarification qui
est un processus de conservation par filtration de
lait caillé ou yaourt. Le liquide devient transparent.

FAT WASH: Infusion d'un spiritueux avec un corps
gras par congélation.

KALOUPILÉ: Feuille de curry.

CORDIAL: Mélange sucré et acide.

CASCARA: Écorce qui entoure le grain de café.

CARBONATER: Gazéification du cocktail.

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° 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€ 80€
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 HYSOPE 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€

HOUMOUS ET TORTILLAS / 125G 8,5€

CROC TRUFFE 8,5€
*Brillat Savarin, truffe d'été, jambon cru
Serrano, confit de figues, 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 figues*

TERRINE DE CAMPAGNE / 90g 9€
(Provenance cochon et poulet de bresse)



SARDINES TITUS, HUILE D'OLIVE 8€
TOMATE, PIMENT *(origine Maroc)*