

COCKTAILS

SIGNATURES

MATCHA MARTINI

Gourmand et trendy.

Vodka Wyborowa vanille, thé matcha, crème de coco, Amaretto blanc, pointe de sucre.

12€

BULLES²

Amer et rafraîchissant.

Vermouth Blanc Routin, Suze, soda citronnelle-menthe, rhubarbe bitters.

12€

LA GRINCHEUSE

Long drink sec rafraichissant et herbacé.

Chartreuse verte, liqueur d'abricot, superjuice* de citron jaune, dashes d'absinthe et top de tonic water.

12€

CLEARLY LASSI

Cocktail exotique, clarifié* au yaourt grec.

Cachaça Magnifica, mangue, cordial* de gingembre, cardamome verte, yaourt grec.

12€

PRIMAVERA

Cocktail moléculaire fruité et pétillant.

Prosecco, espuma pêche et jasmin.

12€

FRAMBOISE MOI

Fruité et légèrement fumé.

Mezcal Banhez, Fino* La Ina, praline rose, superjuice* de framboise, cherry bitters, , écume de vanille.

12€

ROMA

Cocktail sour parfumé et élégant.

Gin Beefeater, baie rose de Madagascar, liqueur Earl Grey et agrumes, confiture de fraise, superjuice* de citron jaune, blanc d'œuf.

12€

PEPPERACHI

Long drink épicé et salin.

Tequila Tradicional, cordial poivron vert, shrub* de tomate au vinaigre balsamique, jamaican jerk.

12€

MASTI'COOL

Short drink sec, frais et résineux.

Mastiha Roots, Lillet blanc, concombre, solution acide*, pointe d'eau de vie de pomme.

12€

À PARTAGER (JUSQU'À 5 PERSONNES)

MANGO PARTY

To share, s'il vous plaît

Gin Beefeater, mangue, piment, solution acide* infusion oolong et poivre noir lampong,

45€

CLASSIC

SIGNATURES

FLOWER SMASH

Notre best-seller

Gin Beefeater, fleur de sureau, hibiscus, solution acide*, basilic frais

13€

MADRAS TIKI

Fruits exotiques façon Caraïbes.

Rhum Havana 3yo, Curry Madras, Solution acide* Sucre, Passion, Ananas, Ginger Beer

13€

ZOMBIE

Classique tiki fracassant.

3 rhums (Havana 3 yo, Havana Especial, Overproof Wray&Nephew 63°), absinthe, falernum maison* Luxardo Maraschino, grenadine, passion, solution acide*, pamplemousse

13€

SURPRISE ME

Du sur-mesure! S'il vous plaît.

13€

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

MOCKTAILS

SIGNATURE

VIRGIN TONIC

Gin sans alcool made in Cigale.

Gin sans alcool maison, Tonic Bio Hysope

10€

VIRGIN AMARETTO SOUR

Version Sans alcool du célèbre cocktail aux saveurs d'amandes

Amaretto Sober Spirit, superjuice de citron jaune, pointe de sucre, Fee Foam Fee Brothers

10€

FLOWER SPLASH

Granité inspiré de notre best-seller.

Bissap*, basilic frais, fleur de sureau, confiture de fraise, solution acide.

9€



LEXIQUE

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. **CORDIAL:** mélanges sucré et acide. **ESPUMA:** Mousse préparée à l'aide d'un syphon **FALERNUM:** liqueur de rhum à base d'amandes, de gingembre, d'épices et de zestes de citrons verts. **FINO:** Vin de Xérès muté à l'eau de vie qui titre 15%, présente une légère oxidation en bouche. **MASTIHA:** liqueur greque résultant de la macération de la gomme naturelle de l'arbre à mastic, saveurs de vanille et menthol. **OLEO CITRATE:** résultat de la fermentation de zestes d'agrumes et d'acides. **SHRUB:** résultat d'un mélange aigre-doux entre le fruit, le vinaigre et le sucre. **SOLUTION ACIDE:** mélange aqueux d'acide malique et citrique. Cet atout maison permet de réduire au maximum l'importation de citrons verts. **SUPERJUICE:** 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. **TEINTURE:** infusion de végétaux et/ou épices dans un spiritueux sous-vide, la solution finale s'applique au goutte à goutte.

La liste des allergènes est disponible et affichée derrière le bar.

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 33cl 50cl

PERONI BLONDE / 5,1° 3,5€ 5,5€ 7€

GROLSCH BLANCHE / 5,1° 4€ 6€ 8€

VINS & CHAMPAGNES

DEMANDER LA SÉLECTION AU BARMAN

12cl 75cl

ROUGE 5 à 6€ 25 à 29€

BLANC 5 à 6€ 25 à 29€

ROSE 5€ 25€

PROSECCO 6€ 29€

CHAMPAGNE

BILLECART SALMON BRUT 80€

RESERVE

SOFTS

COCA COLA ZERO 33cl 4,50€

COCA COLA 33cl 4,50€

FUZE TEA 25cl 4,50€

FEVER TREE TONIC 20cl 5€

MEDITERRANEAN

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 À L'ANCIENNE CORSE 5€

HOUMOUS ET TORTILLAS / 125G 8,5€

CROC TRUFFE 8,5€

Gouda, truffe d'été, jambon cru Serrano, confit de figues, pain complet

BURRATA, HUILE D'OLIVE, BASILIC 8€

SAUCISSON DU BEAUJOLAIS /180g 10€

ARDOISE DE FROMAGES 15€

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 CAP DINEC 9€

HUILE D'OLIVE OU TOMATE (origine Maroc)