

COCKTAILS

SIGNATURES

COURRIER D'HERMES

Saveurs d'hiver, frais et pétillant.

Gin Beefeater, zestes d'oranges, liqueur de thé Earl Grey, cannelle, solution acide, eau de seltz*.*

12€

ONE MORE TIME

Twist plus herbacé du célèbre cocktail Pénicillin.

Calvados Drouin Sélection, miel, gingembre, coriandre, superjuice de citron jaune, Peychaud bitters.*

12€

MA QUALE IDEA

Légère amertume réconfortée par le côté confit.

Campari, grains de café Mokxa, liqueur de banane Giffard, prosecco.

12€

MILORD

Découvrez le terroir d'Armagnac à travers un sour fruité et facile à boire.

Blanche d'Armin, sirop de pomme/sauge, superjuice de citron jaune, blanc d'œuf.*

12€

CAN I KICK IT ?

Un pick me up frais, épicé et canne à sucre.

Gin Beefeater, vermouth blanc, cordial de wasabi, rhum overproof Wray&Nephew (63°).

12€

ATLAS

Old fashioned qui fait plaisir ;)

Armagnac Armin 6yo, bourbon Buffalo trace, sirop d'érable, solution saline.

13€

CÂLIN D'HESTIA

Cocktail dessert clarifié et sa mousse de lait en siphon.

Rhum Havana Especial, liqueur de noisette, gruées de cacao, solution acide, tonka, lait entier.*

12€

GAÏA

Cette liqueur de sève grecque est sublimée en sour.

Mastiha, pointe de sucre, superjuice* de citron jaune, blanc d'œuf.*

12€

À PARTAGER

(JUSQU'À 5 PERSONNES)

TEPACHE PARTY

To share, s'il vous plaît.

Gin Beefeater, tepache, solution acide*, orgeat.*

45€

SIGNATURES CLASSIQUES

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€

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.*

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

SIGNATURES

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€

LYONNAISERIE

Pas mal gone!

Amer BTTR, pomme, praline et eau de seltz.

9€

LEXIQUE

COCKTAIL CLARIFIÉ: issus de la clarification qui est un processus de conservation par filtration de lait caillé ou yaourt. Le liquide devient transparent. **CORDIAL**: mélange sucré et acide. **EAU DE SELTZ**: Eau gazeuse carbonatée dans nos lieux et par nos soins. **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. **MASTIHA**: liqueur grecque 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. **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. **TEPACHE**: Soda ananas résultant de la macération d'écorces d'ananas dans de l'eau sucrée.

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°	4€	5,5€	7,5€
GROLSCH BLANCHE / 5,1°	4,5€	6€	8,5€
MEANTIME ANYTIME IPA /4,7°	4,5€	6€	8,5€

VINS & CHAMPAGNES

ROUGE 12cl 75cl

COOL&THE WINE / 2021..... 5€ 25€
Maison Fangeat-Garnier

CÔTE DU RHÔNE / 2023 6€ 29€
Franck Balthazar

BLANC

AMOUR DE FRUIT / 2024 6€ 29€
Domaine Dieu le fit

ROSÉ

LA MUSE / 2024 5€ 25€
Domaine de Montine

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€
MEDITERANEAN

TONIC HYSOPE 🇪🇺 20cl 5€

GINGER ALE 20cl 4,50€

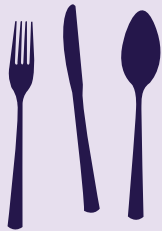
GINGER BEER 20cl 5€

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 figes, 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 figes

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

