

COCKTAILS
CLASSIQUES
SIRDAVIS

DÈS 15H30 | FROM 3:30 PM

COCKTAILS ÉLABORÉS PAR NOTRE 1^{ÈRE} BARMAID,
LÉA VELLY, ET SON ÉQUIPE.

Old Davis

SirDavis, sirop d'érable, bitters chocolat & mandarine **21€**

Fresh Breeze

SirDavis, Oléo clémentine & tonka, mente fraîche,
bitters Peychaud **21€**

Honey Bee

SirDavis, jus de citron et sirop de miel maison **21€**

COCKTAILS
CRÉATION
SIRDAVIS

Cinnamon Rodéo

SirDavis, cordial miel & pomme rouge, sirop de
cannelle maison **18€**

Pear Davis

SirDavis infusé à la cardamome, Merlet poire,
sirop de miel maison, bitters miel & Abbott **18€**

COCKTAILS
CHAUDS
TERRASS'

Red Normandie

Vin rouge Saint-Émilion, poire, pomme, cannelle,
gingembre, orange, clou de girofle, sucre de
canne, Christian Drouin Calvados **16€**

Fire Grog

Rhum Eminente 7 ans Reserva, sirop de miel
maison, infusion cannelle, tonka, gingembre et
clou de girofle **16€**

COCKTAILS CRÉATION TERRASS'

Canyon Martini <i>Vodka, amaretto, espresso, sirop de cerise maison, bitter chocolat</i>	18€
Golden Ranch <i>Rhum Eminente 7 ans Reserva, Frangelico, ananas frais caramélisé, sirop de caramel, jus de citron</i>	18€
Pepper Mirage <i>Vodka infusée aux poivres Kampot, liqueur de sureau, jus de cranberry, jus de citron, mousse maison pomme & hibiscus vanillée</i>	18€

MOCKTAILS CRÉATION

DÈS 15H30 | FROM 3:30 PM
MOCKTAILS ÉLABORÉS PAR NOTRE 1^{ÈRE} BARMAID, LÉA VELLY, ET SON ÉQUIPE.

Scarlett Hibiscus <i>Infusion hibiscus, sirop de vanille, purée de litchi, jus de citron, menthe fraîche</i>	11€
Green Harmony <i>Thé vert Geisha, jus de citron vert, sirop d'agave, cordial Geisha, eau de rose, eau pétillante, menthe fraîche</i>	11€
Texan Gold <i>Jus de pomme, sirop de cannelle maison, jus de citron, Schrub (pomme, poire et vanille)</i>	11€

COCKTAILS CLASSIQUES

Les cocktails classiques sont également disponible sur demande	16€
--	------------