



SELECTION BAR

**COCKTAILS | VINS | CHAMPAGNES LIQUEURS
| SPIRITUEUX | SOFTS**



COCKTAILS

Dès 19.00
From 7.00 PM

Notre 1 ère barmaid Léa Velly, vous propose une carte placée sous le signe de la créativité. Laissez-vous surprendre par des saveurs uniques, imaginées pour vous transporter dans un univers sensoriel entre cocktails et mocktails signatures.

GARDEN PARTY : *(Frais et pétillant)* **18€**

Gin citadelle, bergamote liqueur, sirop sucre, concombre, basilic, angostura bitter, tonic

CITADELLE SAUVAGE : *(Herbacé et acidulé)* **18€**

Gin citadelle, Heustoria Midi Fauve, sirop de sarriette et de menthe, jus de citron, bitter création, mousse herbacée création

L'AUDACIEUX : *(Epicé et herbacé)* **18€**

Cognac Pierre Ferrand 1840, liqueur cerise et vanille création, vermouth rouge infusé au poivre blanc, Angostura bitter

LA MER ROSE : *(Fruité et acidulé)* **18€**

Tequila infusée à la lavande et baies de timur, shrub de framboise, sirop d'agave, jus de citron vert, Fever Tree cent pamplemousse

No.5 (Hors D'oeuvre) **18€**

Vodka Fair, vermouth Noilly Prat dry, jus citron vert, solution saline au pamplemousse, sirop gingembre et romarin, spray huile d'olive citronnée

Au choix : eau de concombre ou infusion verveine citronnée

LUNE DE MIEL : *(Epicé et sucré)* **18€**

Rhum Planteray dark infusé à la citronnelle, Rhum Planteray Overproof, Oléo de mangue, basilic et épice cajun, jus citron jaune, bitter Burlesque

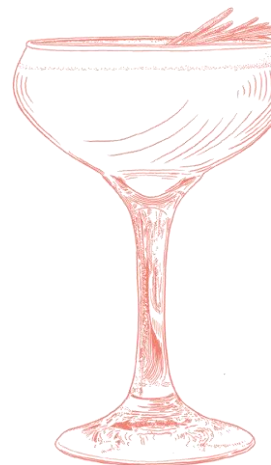
MOCKTAILS

L'ELIXIR : *(Floral, fruité et sucré)* **11€**

Hibiscus infusion, jus de citron jaune, sirop de vanille, purée de framboise, framboises fraîches, eau de rose

FRAICHEUR D'ETE (Rafraichissant, herbacé et épicé) **11€**

Thé vert Long Jin, jus citron jaune, purée de pêche, sirop gingembre et romarin, gingembre frais





GIN & FEVER TREE TONIC

Dès 19.00
From 7.00 PM

G'VINE FLORAISON

raisins, zest de pamplemousse

17€

GENEROUS BIO

coriandre, combawa

17€

CITADELLE

poivre du timut, citron jaune

17€

CHRISTIAN DROUIN

pétales de roses séchées, zest d'orange

17€

VINS BLANCS

LOIRE	75CL	12CL
Pouilly Fumé Domaine Paul Corneau	54€	10€
Sancerre "Les Belles Vignes "	60€	-
Menetou-Salon Phillipe Gilbert 2023	62€	10€

BOURGOGNE & JURA

Chardonnay, L'étoile	52€	10€
Petit Chablis Domaine Wengier 2022	52€	9€
Pouilly Fuissé Château de la Lavernette 2022	92€	-

LANGUEDOC

Viognier Domaine Sibille	44€	-
--------------------------	-----	---

CÔTES DE PROVENCE

Château la Martinette	42€	-
Château la Martinette « Clos Blanc » 2021	77€	13€

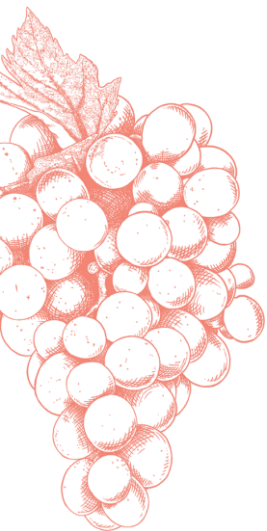
SUD-OUEST

Côtes de Gascogne Domaine Pellehaut	39€	9€
-------------------------------------	-----	----

ROSÉ

Côtes de Provence Château La Martinette	42€	9€
Magnum Côtes-de-Provence La Martinette 2023	80€	-





VINS ROUGES

	75CL	12CL
LOIRE		
Saumur-Champigny Domaine des Nerleux	44€	-
Sancerre – Vignoble Berthier 2021	79€	-
BOURGOGNE & BEAUJOLAIS		
Morgon Les Charmes	51€	-
Côte Chalonnaise Terres de Garnerot, Bio 2023	64€	11€
Nuits-St-Georges Domaine Rion Les Charbonnières 2023	165€	-
Vosne-Romanée Domaine Rio Le Village 2022	240€	-
BORDEAUX		
Saint Emilion Grand Cru Château Ascumbas	52€	10€
Pessac-Léognan Réserve de Picque-Caillou 2022	62€	-
Lalande de Pomerol Château des Anneraux, Bio 2021	69€	-
Pauillac Château Monpélou, Cru Bourgeois 2013	84€	-
Saint Emilion Grand Cru Clos de l'Oratoire Classé 2021	175€	-
LANGUEDOC & RHONE		
Pic Saint Loup Haut-Lirou	51€	9€
Faugères Transhumance 2022	58€	-
Crozes-Hermitage La Butte d'Or	60€	-
Saint-Joseph , "Les Vins de Vienne" 2023	71€	12€
Châteauneuf-du-Pape Jas des Papes 2021	104€	-
Côte Rôtie Eminence Remi Niero Vigneron 2023	160€	-
CÔTES DE PROVENCE		
Château la Martinette	48€	-

CHAMPAGNES

LAURENT – PERRIER	75CL	12CL
Laurent-Perrier Brut “La Cuvée”	140€	24€
Laurent-Perrier Rosé	230€	-
Laurent-Perrier Blanc de Blancs	240€	-
Laurent-Perrier Grand Siècle	390€	-

DELAMOTTE

Delamotte Brut	110€	18€
Delamotte Blanc de Blancs	170€	-

MOËT & CHANDON

Moët & Chandon brut imperial	160€	-
Moët & Chandon rosé	190€	-

THIENOT

Thienot Cuvée Garance Blanc de Rouges	220€	-
---------------------------------------	------	---

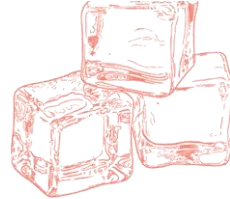
CHAMPAGNES RUINART

Ruinart Brut	170€	-
Ruinart Rosé	270€	-
Ruinart Blanc de Blancs	285€	-

BIÈRES

Gallia Nouveau Western – IPA	9€
Gallia Weiss & Versa	9€
La Parisienne – Blonde/Blanche	9€





APÉRITIFS & LIQUEURS

| 5 cl

La Quintinye Royal Blanc	10€	La Fée Parisienne Absinthe Supérieure	10€
La Quintinye Royal Rouge	10€	La Fée Blanche Absinthe Supérieure	10€
Noilly Prat	10€	Lillet Blanc	10€
Fair Café	10€	Get 27	10€
Fair Elder Flower	10€	Chartreuse Verte	10€
Fair Açai	10€	Chartreuse Jaune	10€
Suze	10€	Liqueur 30&40 Apéritif de Normandie	10€
Pontarlier	10€	Grand Marnier Cordon Rouge	10€
Dom Bénédicte	10€	Dry Curaçao Pierre Ferrand	10€
Disaronno Amaretto	10€	Luxardo	10€
Campari	10€	Cynar	10€

LIQUEURS THEORIA

Laissez-vous tenter par H. Theoria, une collection de liqueurs aux noms évocateurs qui bousculent les codes des spiritueux en s'inspirant du monde de la parfumerie.

LIQUEUR MIDI FAUVE THEORIA

12€

Une harmonie à la fois chaude et lumineuse. Au nez, des notes solaires et animales se font délicates et profondes. En bouche, les notes vanillées, florales et vertes teintent cet accord d'une intense longueur.

LIQUEUR CUIR LOINTAIN THEORIA

12€

Rondeur ancienne et patinée. Au nez, des notes de fruits cuits, tanniques et agrestes. En bouche, une longueur boisée couplée d'agrumes.

LIQUEUR AMOUR MATADOR THEORIA

12€

Délicieux et intrigant poison. Au nez, une note étonnante de tomate confite et un parfum quelque peu sanguin. En bouche, des saveurs de fruits noirs épicés, une astringence racée de racines terreuses.

SPIRITUEUX

| 5 cl

VODKA

Le Philtre	14€
Grey Goose	14€
Fair Quinoa	12€

RHUM

L'Esprit de Neisson Bio	12€
Karukera Cuvée Christophe Colomb	36€
Plantation Original Dark	12€
Plantation Three Stars	12€

WHISKY

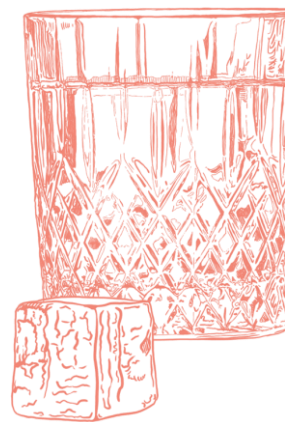
Bellevoie Bleu	12€
Bellevoie Blanc	12€
Bellevoie Rouge	12€
Rye Domaine des Hautes Glaces Les Moissons	18€
Kornog Cask 46%	22€
Armorik Double Maturation 45	18€
Jameson	12€
Rittenhouse	12€
Alfred Giraud	22€
Monkey Shoulder	14€

COGNAC

Pierre Ferrand 1840	14€
Pierre Ferrand Reserve	22€
Hennessy XO	28€

CALVADOS & ARMAGNAC

Christian Drouin Hors d'Age	28€
Christian Drouin Sélection	18€
Château de Bordeneuve VSOP	14€





SOFTS

JUS PATRICK FONT	25CL	8€
Abricot, Ananas, Mangue, Pomme Brut, Poire, Tomate		
JUS DE FRUIT FRAIS	20CL	8€
Orange, Pamplemousse, Citron		
SODA	33CL	8€
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Tonic		
CAFETERIE		
Expresso, Noisette		5€
Double Expresso		7€
Crème, Cappuccino, Chocolat Chaud		8€
PALAIS DES THÉS		7€
Big Ben, Blue of London Long Jing, Genmaicha Yama Grand Jasmin Impérial Rooibos des Vahinés		
INFUSION		7€
Verveine Detox Scandinave L'herboriste N°108 : Verveine, Orange, Menthe		
SIROP MONIN		6€
Grenadine, Menthe, Fraise, Orgeat, Citron, Pêche		