

ALLA
SALUTE



À COTÉ BAR



CIN



CIN



IL ÉTAIT UNE FOIS, DES BOISSONS VENUES TOUT DROIT D'ITALIE...

EN ITALIE, CHAQUE
BOISSON RACONTE UNE
HISTOIRE. UN APÉRITIF,
ICI, N'EST JAMAIS UN
SIMPLE VERRE : C'EST UN
MOMENT, UN RITUEL, UN
ART DE VIVRE...



Le **SPRITZ** , par exemple, est né à Venise. À l'origine, les soldats autrichiens trouvaient les vins italiens trop forts et les "spritzaient" d'eau gazeuse. Quelques décennies (et une bonne dose d'Aperol) plus tard, ce cocktail à la robe orangée est devenu l'icône des terrasses au coucher du soleil. Léger, pétillant, irrésistible.

Le **MARTINI** , lui, a conquis le monde depuis Turin. Ce vermouth aromatisé, né au XIXe siècle, est la base de nombreux cocktails, mais il se suffit aussi à lui-même. Un glaçon, une olive, et le charme opère. Élégant, raffiné, intemporel.

Le **LIMONCELLO** , venu tout droit des côtes escarpées d'Amalfi, capture la fraîcheur éclatante du citron. Servi glacé, il clôtüre les repas comme un rayon de soleil en bouteille. Une gorgée, et c'est l'Italie qui s'invite à votre table.

Puis il y a le **NEGRONI**, l'enfant terrible de Florence, créé dans les années 1910. Amer, corsé, vibrant, ce mélange de gin, vermouth rouge et Campari est une déclaration d'intention : ici, on ne boit pas pour passer le temps, on boit pour goûter la vie.

Et pour que chaque verre raconte vraiment cette histoire, notre maestro du bar imagine et prépare chaque boisson selon les gestes, les saveurs et l'âme de l'Italie. L'équilibre, la générosité, le soleil : c'est tout ça, un bon cocktail.

BIENVENUE DANS NOTRE DOLCE VITA !



SPRITZ APEROL

10

Le vrai, comme à Venise !

SPRITZ SAINT-GERMAIN

10

A base de liqueur de sureau

SPRITZ LIMONCELLO

10

A base de liqueur de citron et d'amande

SPRITZ ITALICUS

10

A base de liqueur de bergamote

SPRITZ CAMPARI

10

A base de liqueur d'écorce d'orange et d'herbes aromatiques

SPRITZ DI MAAARIO

10

A base de liqueur de mangue et passion

SPRITZ SANS ALCOOL

8

Tout est dit !



COCKTAILS

10

Sex on the beach

Vodka, liqueur de pêche, liqueur de mûre, jus d'ananas, jus de cranberry

Porn star martini

Vodka, purée de passion, sirop de vanille Monin, jus de citron, shot de Prosecco

Mojito

Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse (passion ou framboise +1€)

Piña colada

Rhum, purée de coco, jus d'ananas

Cuba libre

Rhum, cola, citron vert

Margarita

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

Negroni

Gin, Campari, Martini rouge, tranche d'orange

Moscow mule

Vodka, jus de citron vert, ginger beer

London mule

Gin, jus de citron vert, ginger beer

Jamaican mule

Rhum, jus de citron vert, ginger beer

Mexican mule

Tequila, jus de citron vert, ginger beer

DI MAAARIO

11

L'Espresso martini revisité

Vodka, liqueur de café Kahlua, espresso, sirop de vanille Monin

Basilik

Gin, jus de citron vert, basilic frais, sirop de fraise Monin, eau gazeuse

Amaretto sour revisité

Amaretto, jus de citron vert, jus de litchi, sirop de vanille Monin, blanc d'œuf

Il bacio

Gin, liqueur de sureau Saint Germain, jus de citron vert, purée de framboise, jus d'ananas

MOCKTAILS

8

Virgin mojito

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse (passion ou framboise +1€)

Virgin pina colada

Jus d'ananas, purée de coco

Felitchita

Jus de litchi, jus de citron vert, purée de coco

Virgin basilik

Jus de citron vert, basilic frais, sirop de fraise Monin, eau gazeuse

DANS UNE DÉMARCHE PLUS RESPONSABLE, MAAARIO VOUS PROPOSE DES SOFTS À LA PRESSION. PLUS DE QUANTITÉ, LE MÊME GOÛT ET MOINS DE DÉCHETS POUR LA PLANÈTE !



SOFTS

Sodas servis directement au verre 4

Coca-Cola - Coca-Cola zéro - Sprite - Fanta orange - Fuzetea - eau gazeuse - Schweppes tonic

Jus de fruits Pago 20cl 4

pomme - orange - ananas - fraise - ACE - tomate - mangue - abricot - fruit de la passion

Thé glacé maison 4

Thé noir glacé à la pêche, citron et menthe

Sirop à l'eau - Monin 2.5

grenadine - fraise - menthe - cerise - pêche - citron - basilic - orgeat - violette - vanille - kiwi - framboise - cassis - mangue - fruit de la passion - coco

Diabolo avec sirop Monin 4.5

RedBull 25cl 5

Vittel 25cl 4

Vittel 1L 7

San Pellegrino 1L 7

APÉRITIFS

Ricard 2cl 3.5

Martini 6cl (blanc-rouge-rosé) 5

Martini tonic (blanc-rouge-rosé) 7

Kir 12cl (pêche-cassis-mûre) 5

Kir royal 12cl (pêche-cassis-mûre) 9

Coupe Prosecco 12cl 7

BOISSONS CHAUDES

Café - Déca - Lungo - 1.9

Ristretto 1.9

Noisette 2

Double café 3.5

Grand crème 4

Cappuccino - Chocolat chaud 4

Café frappé 5

Latté frappé 6

Café - Chocolat viennois 6

Affogato 7.5

glace parfum vanille ou pistache

Affogato mini 4.5

glace parfum vanille ou pistache

Irish coffee 10

Thé - Infusion 4

les serveurs vous communiqueront les parfums !

DIGESTIFS

Get 27 6cl 8

Baileys 6cl 8

Limoncello 6cl 8

Amaretto 6cl 8

Cognac 4cl 8

Armagnac 4cl 8



BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Bionda di Venice	4	7.5
Bianca di Fiorentina	4.5	8
IPA di Palermo	4.5	8
Birra del momento di Vatican	4.5	8
Cherry Chouffe	4.9	8.9

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 0°	6
Corona	6
Desperados	6
Mort Subite	6
Cidre Fils de pomme	6

RHUMS

Havana club 3 ans	8
Diplomatico	10
Don Papa	10
Zacapa	10
Santa Teresa	10

VODKAS

Absolut	9
(supplément Red Bull +2€)	

WHISKIES

Ballantine's	8
Jack Daniel's	9
Aberlour	10

GINS

Beefeater	8
Bombay Sapphire	9
Hendrick's	10
Citadelle	10

TEQUILAS

Tequila blanche	
Cazadores	9
Tequila El Jimador reposado	9



ROUGE

	12.5cl	75cl
DOC Rioja, Bodegas la Eralta, “Viña Bombin”	4.5	22
IGP Pays d’Oc Les Jamelles, Syrah	5	25
AOP Côte du Rhône Village, “Plan de dieu”	5.5	28
AOC Saint-Chinian, Château Cazal, “Vieilles Vignes”	6	30
AOP Pessac Léognan, “Chevalier de Pompignac”	8	35

BLANC

IGP Pays d’Oc Les Jamelles, Chardonnay (sec)	5	25
IGP Gascogne Saint Lannes, Gros manseng (moelleux)	5	25

ROSE

IGP Pays d’Oc Les Jamelles, Cinsault	5	25
AOP Côte de Provence, “Le clocher”	5.5	28

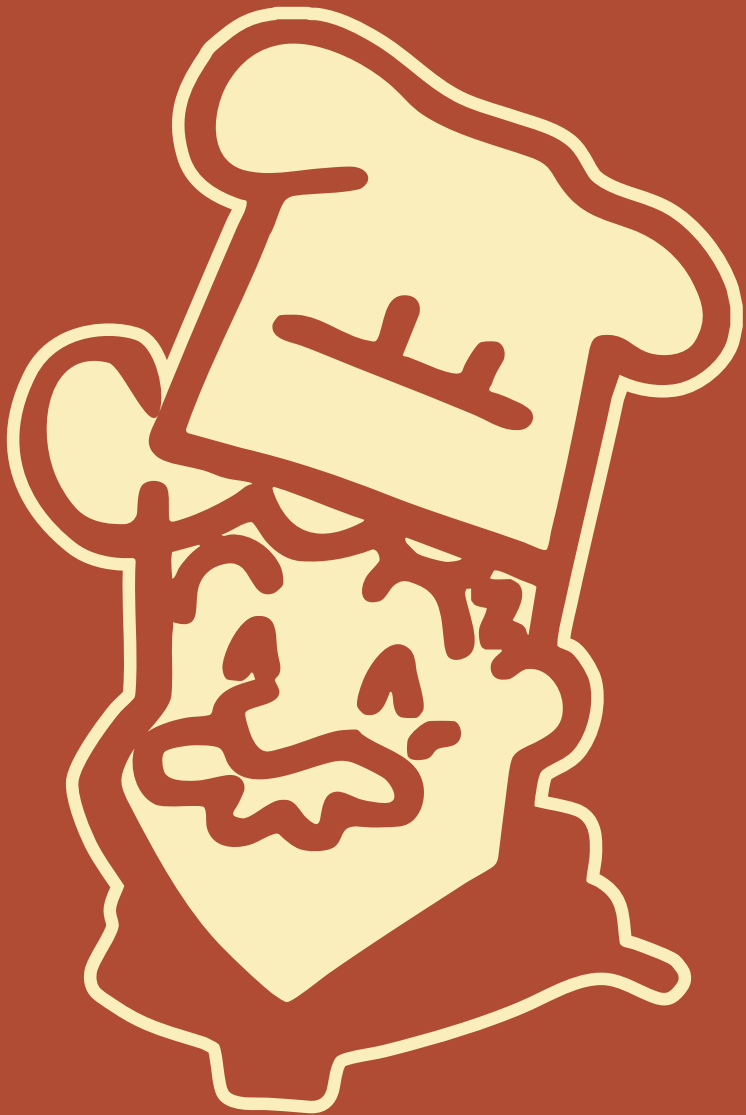
TU N’ES PAS UN GRAND
CONNAISSEUR DE VIN ?
JE PEUX TE DONNER
QUELQUES ASTUCES
POUR T’AIDER À FAIRE
LE BON CHOIX.
JETTE UN ŒIL !



Rioja : Vin espagnol doux et fruité, très facile à boire.
Les Jamelles, Syrah : Vin rouge du sud. Goût de fruits noirs et d’épices.
Plan de Dieu : Vin rouge gourmand avec des notes de fruits noirs.
Saint-Chinian : Vin du Languedoc, charnu et un peu épicé.
Pessac-Léognan : Bordeaux élégant, aux arômes de fruits rouges et boisé.

Les Jamelles, Chardonnay : Vin blanc frais et léger, avec des notes de fruits blancs.
Saint Lannes, Gros Manseng : Vin blanc doux et fruité, parfait pour l’apéro ou le dessert.

Les Jamelles, Cinsault : Rosé tout en finesse, arômes de cerise et de petits fruits rouges.
Côte de Provence : Rosé typique du sud, à la fois fruité et vif, notes de pêche et d’agrumes.



MOI C'EST
MAAARIO
ET TU PEUX
SUIVRE MES
AVENTURES SUR
INSTAGRAM
JUSTE ICI



CHEZ  **MAAARIO**