

COCKTAILS SIGNATURES

— 14.00€ —

LE VOYAGEUR

(COINTREAU, GINGEMBRE ET CHARDONNAY)

L'épice du gingembre, la fraîcheur désaltérante du Chardonnay alliés à l'orangé du cointreau, un voyage pour les sens...

SAVEUR D'AUTREFOIS

(SUZE, CITRON VERT ET GINGERALE)

La suze revisitée! Laissez vous tenter par son incroyable fraîcheur.

LE COINTREAU POLITAIN

Un bel hommage au cointreau et a ses saveurs orangées!

L'AGRUME

(COINTREAU, GINGEMBRE, JUS D'AGRUME)

Un cocktail plein de vitamines pour combattre les rigueurs de l'hiver

RUE DU MONT BLANC

(CHOCOLAT BLANC, RHUM AMBRÉ, SIROP DE ROSE)

une recette imaginée pour elle. La rose et le chocolat blanc se mélangent toute en douceur et délicatesse...

DOUCEUR DE JOSÉPHINE

(COINTREAU SIROP DE CHOCOLAT ZESTE D'ORANGE)

La Saveur suave du chocolat noir éveillée par la vivacité de l'orange, un hommage à une femme exceptionnelle, Joséphine de Beauharnais.

COCKTAILS CLASSIQUES

— 14.00€ —

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert et sucre de cannes.

CHAMCHAM

Chambord et Champagne.

TOMMY'S MARGARITA

Téquila, miel d'agave et citron vert.

Ou sans le miel d'agave
pour les amateurs de Margarita!

DRY MARTINI

Vodka ou gin (selon les préférences) et vermouth dry.

MANHATTAN

Whisky Blanton, vermouth et cerises Amarena.

GIN FIZZZZ

Gin, citron jaune, sucre et eau pétillante.

LYNCHBURG LEMONADE

Jack Daniels, cointreau,
citron vert et limonade

MOSCOW MULE

Vodka citron, angostura,
citron vert et ginger beer.

COCKTAILS SANS ALCOOLS

— 10.00€ —

THÉ GLACÉ PÊCHE

THÉ GLACÉ FRUIT DU MOMENTS

SECRET DE LA BELLE JULIETTE

Mélange de fruits frais de saison.