

LA CARTE DU BAR



LES SALADES, LES TARTINES ...

(SERVIS DE 12H À 24H30)

SALADE DE THON JUSTE SAISI	16,00
avocats, haricots verts, tomates <i>tuna just seized, with avocado, green beans, tomatoes</i>	
VELOUTÉ GLACÉ AUX COUGETTES ET PETITS POIS	10,00
dès de fromage de chèvre fumé <i>cold creamy soup of zucchinis and sweet peas, diced smoked goat cheese</i>	
CLUB SANDWICH	13,00
émincé de poulet, bacon, salade, tomates, oignons <i>chicken, bacon, salad, tomato and onions</i>	
FROMAGE DE CHÈVRE, AUBERGINES, TOMATES SÉCHÉES	10,00
courgette et basilic sur tartine toastée <i>goat cheese, zucchini, eggplant, basil and tomato on toasted bread</i>	
ASSIETTE DE TROIS FROMAGES provenance Alleosse ou Terroir d'Avenir	11,00
demandez notre sélection	
GRANDE SALADE VERTE	7,00

ET À L'HEURE DU DÎNER

(SERVIS ENTRE 19H30 ET 23H)

SMÖRREBRÖD saumon mariné, crème au raifort, concombre	12,00
<i>marinated salmon, horseradish cream, cucumber on rye bread</i>	
PETIT TARTARE DE BOEUF gingembre, sesame, radis, dashi	12,00
<i>small beef tartare, ginger, sesame seeds, radishes, dashi</i>	
HARENGS MATJES ET POMMES DE TERRE NOUVELLES	12,00
oeuf dur, beurre noisette <i>marinated herrings with new potatoes, hard boiled egg, chives, butter sauce</i>	

LES DESSERTS

TERRINE AU CHOCOLAT sorbet cerise, crumble d'amande	9,00
<i>chocolate terrine, cherry sherbet, almond crumble</i>	
TARTE AU CITRON VERT crème fouettée	9,00
<i>lime pie with whipped cream</i>	
GATEAU À L'ORANGE crème battue - préparé sans gluten	9,00
<i>orange cake without gluten, served with whipped cream</i>	
CAFFÈ AFFOGATO	7,00
café expresso servi avec une glace vanille	

RENDEZ-VOUS GOURMANDS

Petit-Déjeuner Tardif

de 11h à 12h

JUS DE FRUITS FRAIS (ORANGE OU PAMPLEMOUSSE)
CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT CHAUD, MATÉ OU INFUSION
TOASTS, BEURRE ET CONFITURE MAISON

10,00

Menu Carte du Déjeuner

de 12h à 15h, sauf dimanche

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

24,00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

28,00

Brunch

de 11h30 à 15h, le dimanche

CAFÉ, JUS DE FRUIT,
PAINS ET CONFITURE MAISON,
PLAT ET DESSERT

27,00

Thé Complet

de 15h à 19h

CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT CHAUD, MATÉ OU INFUSION
TOASTS & CONFITURES
GATEAU, TARTE OU GLACE MAISON

10,00

Menu-Carte du Dîner

du Lundi au Dimanche de 19h30 à 23h15
Le Dimanche de 19h00 à 22h30

AMUSE-BOUCHE DU SOIR

5 ENTRÉES AU CHOIX 5 PLATS AU CHOIX

5 DESSERTS AU CHOIX

entrée + plat ou plat + dessert 35,00

entrée + plat + dessert 39,00

BLANCS

- au verre (12 cl) -

Viognier Delas, Rhône (2015)	5,00
Chardonnay - Auvigue, Bourgogne (2015)	6,00
Blanc Des Schistes Cuvée Illico (2016)	6,20
Vouvray Sec Loire, Sébastien Brunet (2015)	6,40
Sancerre Les Bonnes Bouches, H. Bourgeois - Loire (2015)	7,80
Chablis Dom. Charly Nicolle Bourgogne (2015)	8,40
Jurançon Clos Benguères - Blanc Liquoreux T. Bousquet (2014)	9,00

- BOUTEILLES -

LOIRE

Vouvray Sec Loire, Sébastien Brunet (2015)	32,00
Menetou Salon Domaine de Beaurepaire - Loire (2015)	34,00
Cour-Cheverny François 1er M. Gendrier - Loire (2011)	35,00
Pouilly Fumé Kerbiquet, Loire (2015)	38,00
Sancerre Les Bonnes Bouches, H. Bourgeois - Loire (2015)	39,00

LANGUEDOC- ROUSSILLON

Blanc Des Schistes Cuvée Illico (2016)	31,00
L'Original Clot de l'Origine, VdP Côtes Catalanes (2016)	35,00
Esponaneo VdF, Blanc de grenaches noirs du Gard (2015)	41,00
Les Quilles Libres Marc Barriot, VdP Côtes Catalanes (2014)	45,00

RHONE - PROVENCE

Viognier Delas, Rhône (2015)	25,00
Les Restanques Ch. Fontvert - Côtes du Luberon (2015)	28,00

BOURGOGNE

Chitry Morin Bourgogne (2015)	26,00
Chardonnay - Auvigue, Bourgogne (2015)	30,00
Chablis - Dom. Charly Nicolle Bourgogne (2015)	42,00
Pouilly Fuissé Les Chailloux, Domaine Auvigue (2015)	59,00
Ladoix Domaine Loichet (2007)	65,00
Pernand Vergelesses 1er Cru Sous Frétille, H. De Montille (2007)	90,00

ALSACE-SAVOIE

Riesling Le Kottabe, Josmeyer (2014)	42,00
---	-------

CHAMPAGNE ET BULLES

La coupe Champagne Deutz	13,00
Cidre Brut Cyril Zangs	26,00
Hauts Baigneux , pétillant naturel, Nicolas Grobois	36,00
Roue Qui Tourne Rosé pétillant, Touraine, Marie Thibault	36,00
Champagne Deutz Brut Classic	69,00
Champagne Ayala Rosé	89,00
Champagne Ayala Brut Nature	89,00
Mumm Blanc de Blanc	110,00
Champagne Dom Perignon	210,00

ROSÉS

- au verre (12 cl) -

Chateau Fonvert Côtes de Luberon, J. Monod (2016)	5,50
Origami Côtes de Provence, Famille Capdevielle (2015)	6,00

- BOUTEILLES -

Chateau Fonvert Côtes de Luberon, J. Monod (2016)	30,00
Origami Côtes de Provence, Famille Capdevielle (2015)	33,00
Mascarone Côtes de Provence, cinsault et grenache (2016)	35,00
Les Vignes Métissées Domaine du Roc Des Anges (2013)	55,00

Les vins précédés d'une * ont changé de millésime ou sont en rupture de stock

BOISSONS CHAUDES

ROUGES

- au verre (12 cl) -

Première Vendange H. Marionnet, Touraine (2016)	5,20
Gaillac Cuvée Harmonie, Dom. Rieu (2013)	5,60
Saint Nicolas de Bourgueil Les Quarterons, X. Amirault (2015)	6,60
Côtes du Rhone Villages Domaine Amadiou (2015)	6,60
Bordeaux L'Esprit de l'Evêché , Chateau l'Evêché (2013)	7,80
Bourgogne Pinot Noir Maison Chanzy (2015)	8,00
Crozes Hermitage Reynaud, Rhône (2015)	8,60
Chateau Haut-Musset Lalande de Pomerol (2014)	10,00

- BOUTEILLES -

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir Maison Chanzy (2015)	45,00
Chant de la Tour Domaine Tripoz (2015)	51,00
Nuits Saint Georges #8 David Juilliard (2011)	112,00

BEAUJOLAIS

Beaujolais-Villages Cuvée Prom, Maison Leynes (2013)	36,00
Morgon Michel Guignier, Beaujolais (2015)	39,00
Moulin à Vent Thillardon, Beaujolais (2014)	42,00

LOIRE

Première Vendange H. Marionnet, Touraine (2016)	26,00
Cheverny Le Pressoir - M. Gendrier - Loire (2013)	28,00
Saint Nicolas de Bourgueil Les Quarterons, X. Amirault (2015)	33,00

SUD OUEST

Gaillac Cuvée Harmonie, Dom. Rieu (2013)	28,00
Pécharmant Chateau Barouillet, Bergerac (2015)	30,00
Mas Del Perié Cuvée La Roque, Cahors, F. Jouvès - (2013)	45,00

LANGUEDOC- ROUSSILLON

Merlot de La Sapinière Vdp Aude (2015)	25,00
Soif De Plaisir Marc Barriot Côtes du Roussillon (2014)	36,00
Pic St Loup Cynarah, André Leenhardt AOC Languedoc (2015)	38,00
Domaine Rivaton Cuvée Gribouille Côtes du Roussillon (2013)	39,00

RHONE - PROVENCE

Côtes du Rhone Villages Domaine Amadiou (2015)	33,00
Chateau Fonvert Côtes de Luberon, J. Monod (2014)	36,00
Cairanne Cuvée Garrigues, Domaine Amadiou (2015)	42,00
Mascarone Provence (2014)	42,00
Crozes Hermitage Reynaud, Rhône (2015)	46,00
Chateauneuf Du Pape Domaine Usseglio (2014)	89,00

BORDELAIS

L'Esprit de l'Evêché Famille Capdevielle, Bordeaux(2013)	39,00
Chateau Haut-Musset Lalande de Pomerol (2014)	54,00
Chateau Edmus Saint Emilion Grand Cru (2013)	60,00
Chateau l'Evêché Saint Emilion Grand Cru (2011)	75,00
Chateau Giscours Margaux (2012)	120,00

ESPAGNE - ITALIE

Agno La Stoppa, Vin «orange» d'Italie, Emilie-Romagne (2008)	66,00
Els Jelpins «Vi de Taula», El Penedes, España (2010)	120,00

Les vins précédés d'une * ont changé de millésime ou sont en rupture de stock

THÉS ET MATÉ

5,00

CEYLAN

St James, Sri Lanka.

Thé d'altitude à feuilles longues.

Parfum rond, régulier. Vif et savoureux. Très riche en anti-oxydant.

EARL GREY

Une base de thé noir chinois aromatisé à la bergamote.

DARJELING

Inde.

Arômes floraux aux tanins prononcés. Notes d'épices et de muscat.

Fort en théines.

THÉ VERT DU JAPON

Sencha. Province de Usi.

Très peu oxydé. Riche en tanins et vitamine C. Faible en théine

THÉ BLANC BIO

Anhui Jin zhu mao jian,

Chine.

Thé non oxydé, qui se rapproche le plus de la feuille fraîche du theier.

Désaltérant, faible en théine.

THÉ VERT CHINOIS

Province du Zhejiang

A feuilles longues. Riche en tanins, faible en théine. Diurétique.

LAPSANG SOUCHONG

Chine.

Thé noir FUMÉ. Peu amer. Thé d'après-midi.

Accompagne bien le salé.

JASMIN

Province de Fujian, Chine.

Thé vert parfumé au jasmin.

Récolte des fleurs juin/juillet.

MATE VERT

Argentine.

Servi dans la traditionnelle « bombilla », mais en modèle individuel...

Extrait d'une plante voisine du houx. Fort en theophylline.

Très amer et très tonique.

MASALA CHAI

Thé noir, épices (cannelle, cardamome, gingembre ...) sucre, lait

CAFÉS ET AUTRES

Nos boissons à base de lait peuvent être préparées au lait de soja, amande ou avoine

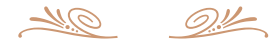


Nos cafés

EXPRESSO	3,00
DÉCAFEINÉ	3,00
CAFÉ GLACÉ	3,00
DOUBLE	5,00
CAFÉ CRÈME	5,00
CAPUCCINO	5,00
CAFFÈ LATTE	5,00
CAFFÈ AFFOGATO	7,00

Café Filtre

MOKA D'ABYSSINIE	5,00
-------------------------	------



CHOCOLAT CHAUD & CRÈME BATTUE
(sélection Valrhona)

5,50

NAUGHTY NUTS

Chocolat chaud, café, sirop de noisettes grillées et crème battue

5,50



IRISH COFFEE

11,50

VÉRITABLE GROGG
(au rhum agricole)

10,00



INFUSIONS

VERVEINE	5,00
TILLEUIL	5,00
CAMOMILLE	5,00
MENTHE	5,00

APÉRITIFS

ABSINTHE	7,60
PASTIS JEAN BOYER	6,00
SHERRY VALDESPINO	5,10
LILLET BLANC	5,00
MARTINI rouge, blanc	5,00
CYNAR	5,00
KIR framboise, cassis, mûre	5,00
KIR ROYAL	14,00
AMERICANO	11,00
NEGRONI	12,00
NEGRONI BIANCO	12,00
Gin, Vermouth blanc, Lillet	
NEGRONI SBAGLIATO	12,00
Vermouth rouge, Campari, Prosecco	
SPRITZ	12,00
Aperol, Prosecco, limonade	
PIMM'S SODA	12,00
Concombre, fruits, soda au choix	
PIMM'S CHAMPAGNE	14,00



MAURY	7,00
Vieux Grenaches noirs (6cl)	
MUSCAT du Cap Corse	7,00
Domaine Arena (6cl)	

BIÈRES

Pression, 30cl

HEINEKEN	5,00
AFFLIGEM	5,50



Bouteille, 33cl

PELFORTH (brune)	5,60
MEXICAINE	5,60
ASTROBLONDE	5,90
Brasserie DEMORY Paris	
ROQUETTE BLANCHE	5,90
Brasserie DEMORY Paris	



BUCKLER sans alcool, 25 cl	4,30
----------------------------	------

MODERN COCKTAILS

WHISKIES ET COGNAC

PEAR TO PEAR	10€/12€
Whisky, Alcool de Poire, nectar de poire, citron pressé	
VERY OLD FASHIONED	10/13
Rye Whiskey, Chocolate Bitter, zeste d'orange	
STOMPING AT LE FUMOIR	10/12
Bourbon, Cognac, Liqueur de thé Fumé, Bitter	
APRICOT BRANDY	10/12
Cognac, Liqueur d'abricot, nectar d'abricot, blanc d'oeuf, vermouth	

À BASE DE GIN

BIG EASY FIZZ	10/13€
Gin Hendrick's, concombre, citron, Tonic Fever Tree	
MISTY	10/14€
Gin Mist Breton, Liqueur de citron vert et basilic maison, Tonic Fever Tree	
DOLCE VITA	10/14€
Gin Mist Breton, Liqueur réglisse maison, sureau, Prosecco C dei Mori	
SOMERSET	10/13€
Gin Plymouth, Liqueur de clémentine maison, agrumes, baies de Timut	

A BASE DE RHUM

LADY TONKA	10/14€
Rhum Havana 7 ans, fèves de Tonka, sirop d'érable, citron, pointe de banane	
THE PLAYBOY	10/12€
Rhum Havana 3 ans, Liqueur miel et gingembre, fruit de la passion, citron	
ZANZIBAR	10/12€
Rhum Havana 3 ans, Liqueur de verveine et gingembre maison, jus ananas, citron pressé	

À BASE DE RHUM SUITE

LAIT DE PANTHÈRE	9€/12€
Rhum 3 Rivières, lait de coco, cannelle, ...cacao	

À BASE DE VODKA

DERNIER METRO	10/13€
Vodka Wyborowa, Liqueur de miel et de gingembre, fruits rouges, citron pressé	
VAMPIRE KISS	10/12€
Vodka à l'Hibiscus, Curacao orange, fleur d'oranger, jus de citron	
GONDOLEN	10/12€
Vodka, réglisse, fenouil, Triple sec, jus de citron, pain d'épices	
VERY VERY DIRTY	10/14
Vodka Exquise au raifort, goutte de Sherry Inocente	
COSMOPOLITAN	10/12€
à notre façon	

AUTRES

OLD SKÅL	10/13€
Akvavit, Cynar bitter au celeri, baies roses	
JOIN THE GANZ	10/14€
Mescal Union, Liqueur d'ananas fumé maison, blanc d'oeuf, citron pressé, piment très doux	
MATCHU PITCHETTE	10/14€
Pisco Acholado 1615, miel, Vermouth blanc, Liqueur de menthe blanche, Bitter au chocolat	
GOLD FINGER	10/14€
Alcool de cidre double zéro, sirop d'épices maison, nectar de poire, sumac	

"I drink to make other people more interesting"
Hernest Hemingway



"Too much of anything is bad but too much Champagne is right"

Francis Scott Fitzgerald

HAPPY HOURS

du lundi au samedi de 18H à 20H

le dimanche de 18H à 21H

Prix Happy Hour notés **en rouge**

+ une sélection de cocktails sans alcool (*) à 5€



LA BIBLIOTHÈQUE

Sachez que les échanges de livres
s'effectuent l'après-midi.

Les livres, les jeux, les journaux et les revues
sont à votre disposition demandez-les nous.

CLASSIC COCKTAILS

A BASE DE WHISKIES

WHISKY SOUR	9€/12€
Bourbon, sucre, citron pressé	
MINT JULEP	9€/12€
Bourbon, sucre, menthe, glace pilée	
GODFATHER	9€/12€
Bourbon, Amaretto	
MANHATTAN	9€/12€
Rye, Vermouth, Angostura	
OLD FASHIONED	9€/12€
Bourbon, Angostura, sucre	
HUSTLER	9€/12€
Bourbon, Curacao, Vermouth	
ROB ROY	9€/12€
Scotch, Vermouth, Angostura	
SAZERAC	9€/12€
Bourbon, Absinthe, Bitter	
Avec Maker's Mark +2€ - KnobCreek +4€	

À BASE DE VODKA

BLOODY MARY	9€/12€
Vodka, jus de tomate, épices	
MOSCOW MULE	9€/12€
Vodka, Ginger beer, Angostura	
BLACK RUSSIAN	9€/12€
Vodka, Kalhua	
KAMIKAZE	9€/12€
Vodka, citron, Triple Sec	
WHITE RUSSIAN	9€/12€
Vodka, Kalhua, crème	
Avec Absolut +2 - Avec Single Estate +4 €	

À BASE DE COGNAC

SIDE CAR	9€/12€
Cognac, Cointreau, citron	
BRANDY ALEXANDER	9€/12€
Cognac, cacao, crème, muscade	
BETWEEN THE SHEETS	9€/12€
Rhum, Cognac, Cointreau, citron	
STINGER	9€/12€
Cognac, Menthe blanche	
Avec VSOP +4€ - Avec XO +10 €	

À BASE DE RHUM

CUBAN DAÏQUIRI	9€/12€
Rhum cubain, citron, sucre de canne	
DAÏQUIRI AU FRUIT	9€/12,50
PINA COLADA	9€/12,50
Rhum, ananas, lait de coco	
P'TIT PUNCH	9€/10€
Rhum, sucre, citron	
MOJITO	10€/13€
Havana Club 3 ans, sucre, menthe, Angostura	
Avec Embargo +2 - Diplomatico +4€	

À BASE DE GIN

GIN FIZZ	9€/12€
Gin, citron pressé, sucre, soda	
NEGRONI	9€/12€
Gin, Campari, Martini rouge	
SINGAPORE SLING	9€/12€
Gin, Liqueur de cerise, citron	
WHITE LADY	9€/12€
Gin, Cointreau, citron	
ROSE COCKTAIL	9€/12€
Gin, Vermouth, abricot, grenadine, citron	
TOM COLLINS	9€/12€
Gin, citron, sucre, perrier	
Bombay Plymouth +3€ - Tanqueray - Mare et Mist +4€	

CHAMPAGNE COCKTAILS

CHAMPAGNE COCKTAIL	14€
Champagne, Cognac, sucre, Angostura	
MONA LISA	14€
Champagne, Amaretto, orange	
PIMM'S CHAMPAGNE	14€
Champagne, Pimm's, concombre	
FRENCH 75	14€
Champagne, Gin, citron, sucre	
JAMES BOND	14€
Champagne, Vodka, sucre, Angostura	
PICK ME UP	14€
Champagne, Cognac, Grand Marnier, citron, grenadine	

AUTRES

MARGARITA	9€/11€
Tequila, citron, Triple Sec	
TOO BLOODY MARY	9€/12€
Vodka, jus de tomate, raifort	
CAÏPIRINHA	9€/12€
Cachaça, sucre, citron vert	
LONG ISLAND ICED TEA	9€/12€
Gin, Vodka, Rhum, Tequila, Triple Sec, coca	
SPRITZ	9€/12€
Aperol, Prosecco, limonade	
B 52	9€/12€
Kahlua, Bailey, Grand Marnier	
PIMM'S SODA	9€/12€
concombre, fruits, soda au choix	

COCKTAILS DE FRUITS

(prix Happy Hour 5,00)

EXODUS	7,00
Passion, mangue, goyave, grenadine	
CARMEN MIRANDA	7,00
Jus de banane, Jus d'orange, Framboises, sucre	
SWEET AMER	7,00
Bitter San Pellegrino, Jus d'abricot	
SWEET ORGENTIANE	7,00
Ananas, abricot, sucre, myrtille	
CARIBBEAN DOODOO	7,00
Lait concentré, lait de coco, citron vert	
HASSANIA	7,00
Fruits rouges, citron vert, pamplemousse, Ginger beer	
DORIAN'S AFTERNOON	7,00
Lait d'amande, sirop d'épices maison, fleur d'oranger	
SANGRITTA	7,00
Jus de carignan vieille vigne, fruits, Ginger Ale Fever Tree	

AUTRES

PENJAB ICED TEA	6,00
(Thé glacé bergamote, menthe fraîche, citron, sucre)	
FRULLATI DU JOUR	6,00
(demandez le programme!)	
VERRE DE LAIT ENTIER	3,00
OU LAIT DE SOJA /AMANDE /AVOINE	
EAU DE NOIX DE COCO	4,00
THAÏ ME UP	4,00
EAU DE COCO ET LAIT DE SOJA	
VERRE DE LIMONADE	4,00
MILK SHAKE	6,00
LHASSI	6,00
VIRGIN MARY	6,00
BANZAÏ	6,00
PINA DE NADA	6,00
ROMAN HOLIDAYS	6,00
SAN BITTER ET ORANGE	

SODAS

COCA COLA 33 cl	4,90
COCA COLA ZERO 33 cl	4,90
TONIC FEVER TREE 20 cl	4,90
GINGER ALE 20 cl	4,90
GINGER BEER 20 cl	4,90
ORANGINA 25 cl	4,90
SAN BITTER 15 cl	4,90

FRUITS & LÉGUMES FRAIS

JUS D'ORANGES	5,50
JUS DE PAMPLEMOUSSES	5,50
JUS DE CAROTTES	6,50
	
SPRING DETOX	7,50
Pommes, basilic, concombre, citron vert	
GINGER TWIST	7,50
Jus de gingembre, carottes, coriandre	
COCKTAIL DE FRUITS	7,00
Orange, pamplemousse, ananas, grenadine	

MARIE-CAROTTE	7,00
Carotte, tomate, épices, cumin	

MIRISSA	7,00
Ananas, concombre, menthe	

APPLE LEMONADE	7,00
Pommes et zeste de citron	

PCO	7,00
Pomme, carotte, orange	

COCKTAIL VITAMINES	7,00
Pomme, carotte, orange, céleri	

EAUX

Eaux Plates	
EVIAN 33 cl	3,50
EVIAN 50 cl	4,00
EVIAN 100 cl	6,00
EAU DE NOIX DE COCO 33cl	4,00

Eaux Gazeuses	
BADOIT CLASSIC 50 cl	4,50
OREZZA 100 cl	7,00
BADOIT ROUGE 33 cl	5,00

LES ALCOOLS & PURE MALTS

PORTOS & XERES

FINO VALDESPINO XERES	6,00
PORTO ROUGE COLHEITA 1998	8,00
ANDRESEN PORTO BLANC 10 ANS	7,00
TAWNY PORTO	8,00

DIGESTIFS

COGNAC MARTEL	11,00
COGNAC MARTEL VSOP	13,00
COGNAC XO	26,00
PISCO PERUVIEN 1615	13,00
ALCOOL DE CIDRE "00"	13,00
GRAPPA PO DI POLI	12,00
ARMAGNAC 15 ANS	12,00
ARMAGNAC 25 ANS	16,00
CALVADOS 15 ANS	12,00

BOURBON

MAKER'S MARK	12,50
JACK DANIELS	13,00
KNOB CREEK	14,50
WOODFORD RESERVE	14,50

RHUM

EMBARGO BRUN	13,00
TROIS RIVIÈRES	10,00
PACTO NAVIO	14,00
DIPLOMATICO RESERVA	14,00
HAVANA 3 ANS	11,00
HAVANA 7 ANS	14,00
SELECTION DE MAESTRO	20,00

VODKA & AQUAVIT

ABSOLUT	11,00
WYBOROWA	10,00
WYBOROWA SINGLE ESTATE	14,00
ZUBROWSKA	10,00
AKVAVIT ANDERSON SUEDE	10,00
AKVAVIT SKANE SUEDE	11,00
AKVAVIT LINIE NORVEGE	14,00

TÉQUILA

OLMECA ALTOS	10,00
JOSE CUERVO GOLD	10,00
ESPOLÓN	13,50
ESPOLÓN REPOSADO	13,50

GIN

BEEFEATER	10,00
GORDON'S	10,00
BOMBAY SAPPHIRE	13,00
HENDRICK'S	13,00
MARE	13,00
TANQUERAY	14,00
PLYMOUTH	12,00
MIST	14,00

PURS MALTS

POIT DHUBH 12 ANS	12,00
OBAN 12 ANS	12,00
SCAPA 12 ANS	13,00
MACALLAN 12 ANS	13,00
GLENGLASSAUGH 12 ANS	15,00
GLENMORANGIE 12 ANS	12,00
LAGAVULIN 16 ANS	14,00
ABERLOUR ABUNAD	14,00

WHISKY

BALLANTINES	10,00
PADDY	10,00
BLACK LABEL	11,00
CANADIAN WHISKEY	11,00

LIQUEURS

AMARETTO	9,50
BAILEY'S	9,50
COINTREAU	9,50
GRAND MARNIER	9,50
LIQUEUR DE CAFÉ	9,50

EAUX DE VIE

POIRE WILLIAMS	12,00
REINE CLAUDE CAZOTTES	12,00
VIEILLE PRUNE BRANA	12,00
GRAPPA PO DI POLI	12,00
ALCOOL DE CIDRE "00"	13,00

Martini's

Gin ou Vodka, Noilly Prat, olives ou zeste de citron

Le Dry Martini est sans conteste un breuvage mythique. Du Gin en quantité, une larme de vermouth blanc extra dry, des glaçons, deux olives et un bon barman, voilà les ingrédients qui le composent. Le reste est affaire d'alchimie, d'expérimentation sur la transmutation des liquides.

Dans un verre à mélange, il faut mouiller les glaçons avec le vermouth, il faut verser le gin sur les glaçons pour le frapper avec un tour de main diabolique pour empêcher les glaçons de fondre, pour finir, il faut verser ce qui est devenu un Dry Martini dans le plus beau verre du monde dans lequel on aura immergé les olives ou un zeste de citron.

1 Choisir son alcool • 2 choisir son dosage • 3 choisir l'accompagnement

	GIN	VODKA	
1	+ BEEFEATER	11,50	+ WYBOROWA 11,50 + WYBOROWA S.ESTATE 14,00 + ABSOLUT 12,00
	+ BOMBAY	13,00	
	+ MARE	13,00	
	+ HENDRICK'S	13,00	
	+ TANQUERAY	14,00	

LE DRY

6 doses de gin pour une dose de Noilly Prat. Nos martinis ne sont pas shakés mais rafraîchis afin qu'ils restent les plus secs possible.

2 LE PERFECT

Un Dry Martini dont le Noilly Prat ne sert qu'à rincer les glaçons. On le jette donc, sans scrupule, avant de verser le gin. Fanatique, mais tellement élégant!...

L'EXTRA DRY

Dans cette version extrémiste et baroque, le Martini devient un Gin pur sur lequel on vaporise un nuage de Noilly Prat... Précieux et sauvage tout à la fois.

3 Olive, Zeste de citron ou Oignon aigre-doux

OTHER MARTINIS

Gibson GIN, NOILLY PRAT, OIGNON AIGRE-DOUX

L'oignon remplace ici l'olive ou le zeste de citron. Une différence fondamentale quant au résultat final.

Pink Gin GIN, ANGOSTURA, ZESTE DE CITRON

version très «retour des indes» du martini, le pink gin faisait le délice des lords anglais sous les tropiques. L'amertume de l'angostura remplace le vermouth.

Dirty Martini ON RAJOUTE 1 À 2 CL DE JUS D'OLIVE D'OU LA COULEUR TROUBLE

Vesper GIN, VODKA, LILLET

Very very dirty VODKA, RAIFORT, XERÈS

Nick Charles (the Thin Man)

The important thing is the rhythm. Always have rhythm in your shaking. Now a Manhattan you shake to fox-trot time, a Bronx to two-step time, a dry martini you always shake to waltz time.

Franck Sinatra

"I feel sorry for people who don't drink. When they wake up in the morning, that's as good as they're going to feel all day."

Ernest Hemingway

"I had never tasted anything so cool and clean." "They made me feel civilized."

Johnny Carson

"Happiness is finding two olives in your Martini when you're hungry"