

la carte du bar

les salades, les tartines...

(servis de 12h à 24h30)

salade d'écrevisses avocat, concombre, sauce crèmes à l'aneth, raifort râpé crayfish salad, cucumber, avocado, onions pickles, shaved horseradish, dill	16€
concombre, radis et encornets façon kimchi cucumber, radishes and squid kimchi style	12€
saumon mariné à la suédoise servi avec moutarde douce et différents pains maison gravad lax served with several homemade breads, sweet mustard	14€
club sandwich émincé de poulet, bacon, salade, tomates, oignons chicken, bacon, salad, tomato and onions	13€
fromage de chèvre, aubergines, tomates séchée courgette et basilic sur tartine toastée goat cheese, zucchini, eggplant, basil and tomato on toasted bread	10€
assiette de trois fromages provenance Alleosse ou Terroir d'Avenir demandez notre sélection	11€
grande salade verte	7€

et à l'heure du dîner

(servis entre 19h30 et 23h)

petit tartare de boeuf champignons de paris, mayonnaise à l'huile de truffe small beef tartare, sliced mushroom, truffle mayonnaise	12€
magret de canard séché celeri remoulade, segments de pamplemousse dried breast of duck, creamy celeriac, grapefruit	12€
huitres spéciales #2 chou râve crémé, aneth 3 raw oysters, creamed kholrabi, dill	14€

les desserts

terrine au chocolat 70% sorbet au cidre, caramel de calvados chocolate terrine, cider sherbet, calvados caramel	9€
tarte aux pommes et cannelle raisins secs, glace cardamome apple pie with raisins, cinnamon, cardamom ice cream	9€
gâteau à l'orange crème battue - préparé sans gluten orange cake without gluten, served with whipped cream	9€
tapioca de noix de coco sorbet mangue, mousse de yaourt coconut tapioca, mango sherbet, yogurt mousse	9€
caffè affogato café expresso servi avec une glace vanille	7€

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€



menu carte du déjeuner

de 12h à 15h, sauf dimanche

entrée + plat ou plat + dessert

25€

entrée + plat + dessert

29€



brunch

de 11h30 à 15h, le dimanche

café, jus de fruit,
pains et confiture maison,
plat et dessert

28€



thé complet

de 15h à 19h

café, thé, chocolat chaud, maté ou infusion
toasts et confitures
gateau, tarte ou glace maison

10€



menu-carte du diner

du lundi au samedi 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€

entrée + plat + dessert 39€

Notre carte des vins évolue chaque saison.
Elle est le fruit de rencontres avec des vignerons passionnés,
respectueux de leur terre et de notre environnement.

rouges

[au verre, 13 cl]

Gaillac (BIO)	
Cuvée Harmonie Domaine Rieux (2014)	6€
Côtes du Rhone Villages (BD)	
Dom Amadieu (2016)	6€
Roussillon (BIO)	
Le Petit Moda(t)mour (2016)	6€
Bourgogne Pinot Noir	
Maison Chanzy (2017)	7€
Morgon (NAT)	
Cuvée Tradition M Guigner (2017)	8€
VdF Rhone (BIO) Ma p'tite Pause	
Domaine du Pourra JC Mayordome (2017)	8€
Lalande de Pomerol (CR)	
bordeaux, Famille Aguirre (2015)	8€
Crozes Hermitage (BD)	
Rhône, cuvée georges D Reynaud (2017)	9€
Saint Emilion Grand Cru (CR)	
Chateau l'Eveché, Capdevielle (2011)	12€

[bouteilles]

bourgogne

Bourgogne Maison Chanzy (2017)	38€
Bourgogne Domaine Tripoz (BD) Chant de la Tour (2015)	45€
Mercrey-Sazeny 1^{er} cru (CR) Dom Génot Boulanger (2015)	59€
Nuits Saint Georges #8 (CR) David Juilliard (2011)	115€

beaujolais

Morgon (NAT) Cuvée Tradition Michel Guignier (2017)	38€
Julienas (CR) Dom du Bois de Chat jeremy Bally (2017)	40€
Morgon Côtes de Py (BIO) Damien Coquelet(2016)	42€
Moulin à Vent (NAT) Thillardon (2015)	48€

loire

Touraine (NAT) 1ere Vendange H. Marionnet, (2016)	28€
Cheverny (BD) Le Pressoir, M. Gendrier, Loire (2015)	32€
St Nicolas de Bourgueil (BD) Les Quarterons, X. Amirault (2016)	34€
VdF (Chinon) (NAT) Les Débonnaires Luc Sebille (2015)	36€

Saumur Champigny (NAT) Cuvée Hanami Dom Bobinet (2017)	37€
---	-----

Anjou (BD) Clos de l'Elu Cuvée Esperance Pineau d'Aunis (2016)	60€
---	-----

sud ouest

Gaillac (BIO) Cuvée harmonie Domaine Rieu (2014)	26€
Cahors (BIO) Pur fruit du Causse julien Ilbert (2017)	28€

languedoc- roussillon

VdP Aude Merlot de la Sapinière (2016)	26€
Roussillon (BIO) Le Petit Moda(t)mour Dom Modat (2016)	32€
Minervois (CR) Les Traverses, Dom de Courbissac (2015)	34€
Pic St Loup (BIO) Cynarah André Leenhardt AOC (2016)	36€
VdF Perpignan (NAT) Domaine Rivaton Cuvée vieilles Vignes (2013)	46€

rhone - provence

Corbières (BD) Les Lanes, Domaine La Baronne (2015)	32€
Côtes du Rhone Villages (BD) Domaine Amadieu (2016)	28€
Côtes de Provence (BIO) Chateau la Mascarone Cuvée Fazioli (2015)	42€
VdF Rhone (BIO) Ma P'tite Pause Domaine du Pourra JC Mayordome (2017)	43€
Crozes Hermitage (BD) Cuvée Georges Reynaud (2016)	46€
Gigondas (BD) La reserve Dom du Pourra Mayordome (2013)	59€
Saint Joseph (BD) Cuvée Pleine Lune J Delobre (2015)	68€
Chateauneuf Du Pape (BD) Domaine Usseglio (2015)	65€
Cornas (BD) Cuvée Rebelle, dom Les Bruyères, D. Reynaud (2015)	75€

bordelais

Bordeaux (CR) L'Esprit de L'éveché Famille Capdevielle (2014)	36€
Lalande de Pomerol (CR) Chateau Haut Musset (2015)	45€
Saint Emilion Grand Cru (CR) Chateau L'Eveché (2011)	72€
Saint Julien Connetable Talbot(2014)	98€
Saint Estephe Cos d'Estournel (2013)	195€

vins

(NAT) Vins naturels • (BIO) Bio • (BD) Biodynamie • (CR) Culture raisonnée

blancs

[au verre, 13 cl]

Côtes Catalanes (BIO)	
Cuvée Illico Domaine des Schistes (2017)	6€
Bourgogne (CR)	
Domaine Dupré, Chardonnay (2016)	6€
Vouvray sec (NAT)	
Loire, Cuvée Arpents, Sébastien Brunet (2017)	7€
Macon Loché (BD)	
Bourgogne, Domaine Tripoz (2017)	7€
Chablis	
Bourgogne Domaine Charly Nicolle (2017)	8€
Pouilly Fumé (BIO)	
Loire, Dom. du Bouchot P Kerbiquet (2017)	8€
Sancerre	
Loire, Les Bonnes Bouches, H. Bourgeois (2017)	8€
Vouvray pétillant (NAT)	
Loire, Cuvée Le Naturel S Brunet (2017)	8€
Jurançon liqueux (BIO)	
Cuvée le chêne couché T Bousquet (2015)	9€

[bouteilles]

loire

Vouvray Sec (NAT)	
Sébastien Brunet (2017)	33€
Cour-Cheverny (BD)	
François 1 ^{er} , M. Gendrier (2014)	39€
Pouilly Fumé (BIO)	
Dom du Bouchot P Kerbiquet (2017)	38€
Sancerre	
Les Bonnes Bouches, H. Bourgeois (2016)	39€
Sancerre (NAT)	
Les Quarterons E et S Riffault (2014)	46€
Savennières (CR)	
La Petite Roche Damien laureau (2016)	45€

languedoc-roussillon

Côtes Catalanes (BIO)	
Cuvée Illico Dom des Schistes (2017)	28€
VdP Côtes Catalanes (BIO)	
Cuvée l'Original Clos de l'Origine (2016)	34€

rhône, provence, corse

Viognier	
Delas, Rhône (2017)	26€
Porto Vecchio, Corse	
Domaine Torracchia Christian Imbert (2017)	38€
VdP Côtes de Provence (NAT)	
Terres Promises cuvée Analepse Comor (2016)	48€
Condrieu (BD)	
Cuvée la Côte, Dom des Amphores, (2016)	78€

bourgogne

Chitry	
Morin (2017)	28€
Bourgogne (CR)	
Domaine Dupré (2016)	30€
Macon Loché (BD)	
Domaine Tripoz (2017)	36€
Chablis	
Dom. Charly Nicolle (2016)	40€
Meursault	
Les Climats de Margueritte H Buisson (2016)	80€

alsace, savoie

Riesling (BD)	
Le Kottabe, Josmeyer (2016)	46€

rosés

[au verre, 13 cl]

Vin de pays du gard IGP (BIO)	
Cuvée des Cigales Dom de Fontfresques (2017)	6€
Côtes de Provence (CR)	
Cuvée Origami, Famille Capdevielle (2017)	7€

[bouteilles]

Vin de Pays du Gard IGP (BIO)	
Cuvée des cigales Dom de Fontfresques (2017)	26€
Côtes de Provence (CR)	
Cuvée Origami, Famille Capdevielle (2016)	32€
Côtes de Provence (BD)	
Cuvée 4 saisons La Mascarone (2017)	36€

champagne et bulles

la coupe Champagne Deutz	13€
Cidre Brut Cyril Zangs	26€
Champagne Deutz	69€
Champagne Ayala Rosé	89€
Champagne Ayala	
Brut Nature	89€
Champagne Laherte Freres	
Les Vignes d'Autrefois	90€
Mumm Blanc de Blanc	110€
Champagne Dom Perignon	210€
Vouvray pétillant (NAT)	39€
Loire, Cuvée Le Naturel S Brunet (2017)	

boissons chaudes

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

thés et maté

5€

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 bergamotte.

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.

Masala Chai

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

Maté vert

Argentine.
Servi dans unealebasse traditionnelle
avec sa bombilla
Extrait d'une plante voisine du houx.
Fort en theophylline.
Très amer et très tonique.

cafés

Expresso	3€
Décaféiné	3€
Café glacé	3€
Double	5€
Café crème	5€
Capuccino	5€
Caffè latte	5€
Caffè affogato	7€

café filtre

Moka d'abyssinie	5€
------------------	----

•••

boissons lactées

Chocolat chaud & crème battue (sélection Valrhona)	5,50€
Naughty nuts Chocolat chaud, café, sirop de noisettes grillées et crème battue	5€
Golden latte Lait d'amande, curcuma, épices, miel	5,50€

•••

infusions

Verveine	5€
Tilleul	5€
Camomille	5€
Menthe	5€

•••

et aussi

Irish coffee	11,50€
Véritable grogg (au rhum agricole)	10€

apéritifs

Absinthe	7,60€
Pastis Jean Boyer	6€
Sherry Valdespino	6€
Lillet blanc	5€
Martini rouge, blanc	5€
Cynar	5€
Kir framboise, cassis, mûre	5€
Kir royal	14€
Americano	9/11€
Negroni	9/12€
Negroni bianco Gin, Vermouth blanc, Lillet	9/12€
Negroni sbagliato Vermouth rouge, Campari, Prosecco	9/12€
Spritz Aperol, Prosecco, limonade	9/12€
Pimm's soda concombre, fruits, soda au choix	9/12€
Pimm's champagne	14€
Maury Vieux grenaches noirs (6cl)	7€
Muscat du Cap Corse Yves Leccia, Patrimonio (6cl)	7€

bières

pression, 30cl

Heineken	5€
Mission Pale Ale Deck & Donahue	5,50€

bouteille, 33cl

Demory Brune (brune)	5,90€
Astroblonde Brasserie Demory Paris	5,90€
Roquette blanche Brasserie Demory Paris	5,90€
I.P.A. 50 cl Deck & Donahue	10€
.....	
Heineken sans alcool, 25 cl	4,30€

.....
"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

Les prix happy hour sont indiqués en rouge
+ une sélection de cocktails sans alcool (*) à 5€

la bibliothèque

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.

modern cocktails

prix happy hours *en rouge*

whiskies et cognac

- Pear to pear** 9/12€
Whisky, alcool de poire,
nectar de poire, citron pressé
- Very old fashioned** 9/13€
Rye Whiskey, Chocolate Bitter,
zeste d'orange
- Stomping at le fumoir** 9/12€
Bourbon, Cognac,
Liqueur de thé fumé, Bitter
- Apricot brandy** 9/12€
Cognac, liqueur d'abricot, nectar d'abricot,
blanc d'oeuf, vermouth

à base de gin

- Big easy fizz** 9/13€
Gin Hendrick's, concombre,
citron, Tonic Fever Tree
- Misty** 9/14€
Gin Mist Breton, liqueur de citron vert
et basilic maison, Tonic Fever Tree
- Dolce vita** 9/14€
Gin Mist Breton, liqueur réglisse maison,
sureau, Prosecco
- Somerset** 9/13€
Gin Plymouth, liqueur de clémentine maison, agrumes,
baies de Timut

à base de rhum

- Lady tonka** 9/14€
Rhum Havana 7 ans, fèves de tonka,
sirop d'érable, citron, pointe de banane
- The playboy** 9/12€
Rhum Havana 5 ans, liqueur miel et gingembre,
fruit de la passion, citron
- Zanzibar** 9/12€
Rhum Havana 3 ans, liqueur de verveine
et gingembre maison, jus ananas, citron pressé
- Lait de panthère** 9/12€
Rhum 3 Rivières, lait de coco,
cannelle, cacao

à base de vodka

- Dernier metro** 9/13€
Vodka Wiborowa, liqueur de miel
et de gingembre, fruits rouges,
citron pressé
- Vampire kiss** 9/12€
Vodka à l'Hibiscus, Curacao orange,
fleur d'oranger, jus de citron
- Gondolen** 9/12€
Vodka, réglisse, fenouil,
Triple sec, jus de citron, pain d'épices
- Very very dirty** 9/14€
Vodka Exquisite au raifort,
goutte de Sherry Innocente
- Cosmopolitan** 9/12€
À notre façon

autres

- Old skål** 9/13€
Akvavit, Cynar bitter au celeri,
baies roses
- Join the ganz** 9/14€
Mescal Union,
liqueur d'ananas fumé maison,
blanc d'oeuf, citron pressé,
piment très doux
- Matchu pitchette** 9/14€
Pisco Acholado 1615, miel,
Vermouth blanc, Liqueur de menthe blanche,
Bitter au chocolat
- Gold finger** 9/14€
Alcool de cidre double zéro,
sirop d'épices maison,
nectar de poire, sumac

••••

"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."

Franck Sinatra

classic cocktails

prix happy hours *en rouge*

à base de rhum

Cuban daiquiri	9/12€
Rhum cubain, citron, sucre de canne	
Daiquiri au fruit	9/12,50€
Pina colada	9/12,50€
Rhum, ananas, lait de coco	
P'tit punch	9/10€
Rhum, sucre, citron	
Mojito	9/13€
Rhum Mount Gay, sucre, menthe, Angostura	
avec Embargo +2€ • avec 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	
avec Bombay ou Plymouth +3€	
avec Tanqueray ou Mist +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 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 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€ • avec KnobCreek +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	

et aussi

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, Perrier	
B52	9/12€
Kalhua, Bailey, Grand Marnier	
Pimm's soda	9/12€
Concombre, fruits, soda au choix	

sans alcool

prix happy hours **en rouge**

cocktails de fruits

Exodus	5/7€
Passion, mangue, goyave, grenadine	
Carmen miranda	5/7€
Jus de banane, jus d'orange, framboises, sucre	
Sweet amer	5/7€
Bitter San Pellegrino, jus d'abricot	
Sweet orgentiane	5/7€
Ananas, abricot, sucre, myrtille	
Caribbean doodoo	5/7€
Lait concentré, lait de coco, citron vert	
Hassania	5/7€
Fruits rouges, citron vert, pamplemousse, Ginger beer	
Dorian's afternoon	5/7€
Lait d'amande, sirop d'épices maison, fleur d'oranger	
Sangritta	5/7€
Jus de carignan vieille vigne, fruits, Ginger Ale Fever Tree	

et aussi

Penjab Iced Tea	6€
Thé glacé bergamote, menthe fraîche, citron, sucre	
Frullati du jour	6€
(demandez le programme!)	
Verre de lait entier	3€
ou lait de soja /amande /avoine	
Eau de noix de coco	4€
Thaï me up	4€
Eau de coco et lait de soja	
Verre de limonade	4€
Milk shake	6€
Lhassi	6€
Virgin Mary	6€
Banzaï	6€
Pina de nada	6€
Roman holidays	6€
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€
Sicilian lemon Tonic 20 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€
Orange, pamplemousse, ananas, grenadine	
Marie-carotte	7€
Carotte, tomate, épices, cumin	
Mirissa	7€
Ananas, concombre, menthe	
Apple lemonade	7€
Pommes et zeste de citron	
PCO	7€
Pomme, carotte, orange	
Cocktail vitamines	7€
Pomme, carotte, orange, céleri	

eaux

eaux plates

Evian 33 cl	3,50€
Evian 50 cl	4,50€
Evian 100 cl	6€
Eau de noix de coco 33cl	4€

eaux gazeuses

Badoit classic 50 cl	4,50€
Orezza 100 cl	7€
Badoit rouge 33 cl	5€

les alcools & pure malts

portos & xeres

Fino Valdespino Xeres	6€
Colheita Porto rouge 1998	8€
Andresen Porto blanc 10 ans	7€
Tawny Porto	8€

digestifs

Cognac vs	11€
Cognac Martel vsop	13€
Cognac XO	26€
Pisco peruvien 1615	13€
Alcool de cidre "00"	13€
Grappa Po Di Poli	12€
Armagnac 15 ans	12€
Armagnac 25 ans	16€
Calvados 15 ans	12€

bourbon

Maker's Mark	12,50€
Jack Daniels	13€
Knob Creek	14,50€
Woodford reserve	14,50€

purs malts

Poit Dhubh 12 ans	12€
Oban 12 ans	12€
Scapa 12 ans	13€
Macallan 12 ans	13€
Glenglassaugh 12 ans	15€
Glenmorangie 12 ans	12€
Lagavulin 16 ans	14€
Aberlour A'bunadh	14€

whisky

ballantines	10€
Paddy	10€
Black label	11€
Canadian whiskey	11€

Supplément soda +2€

vodka & aquavit

Absolut	11€
Wyborowa	10€
Wyborowa single estate	14€
Zubrowska	10€
Akvavit Anderson Suede	10€
Akvavit Skane Suede	11€
Akvavit Linie Norvege	14€

Supplément soda +2€

rhum

Embargo brun	13€
Longueteau Guadeloupe	10€
Pacto Navio	14€
Diplomatico reserva	14€
Havana 3 ans	11€
Havana 7 ans	14€
Selection de maestro	20€

téquila

Olmeca altos	10€
Jose Cuervo gold	10€
Espolón	13,50€
Espolón reposado	13,50€

gin

Beefeater	10€
Gordon's	10€
Bombay sapphire	13€
Hendrick's	13€
Seagram's	10€
Tanqueray	14€
Plymouth	12€
Mist	14€

Supplément soda +2€

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€
Reine claude Cazottes	12€
Vieille prune Brana	12€
Grappa Po Di Poli	12€
Alcool de cidre "00"	13€



"I drink to make
other people
more interesting"

Hernest Hemingway

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

o gin

Bæfeater	11,50€
Bombay	13€
Hendrick's	13€
Tanqueray	14€
Plymouth	14€

o vodka

Wyborowa	11,50€
Wyborowa single estate	14€
Absolut	12€

2 choisir son dosage

o le dry

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

o le perfect

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

o 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 choisir l'accompagnement

o olive

o zeste de citron

o oignon aigre-doux

••••

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

Johnny Carson

••••

"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."

Nick Charles
(the Thin Man)

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'où la couleur trouble

Vesper

Gin, Vodka, Lillet

Very very dirty

Vodka, Raifort, Xérès