

## COCKTAILS

<b>DAHLIA'S POTION</b> Gin Malfy, marmelade fraise des bois, jus d'ananas, prosecco	12€	<b>ITALIDA SOUR</b> Saint Germain, Italicus, crème de pêche, purée maison framboise basilic, citron, blanc d'œuf	13€
<b>GREEN SIDE</b> Noilly prat, Greygoose, sirop de pomme verte, réduction d'herbes maison (basilic, menthe, romarin)	11€	<b>LE LYS</b> Rhum épicé Black Tears, purée de passion, sirop de paprika fumé maison, blanc d'œuf	13€
<b>MANDARINO LOCO</b> Blanche d'armagnac Recapet, liqueur de mandarine Napoléon, citron, sucre, purée de pêche	13€	<b>KIMMY GINGER</b> Téquila infusée au gingembre, purée maison mangue, miel & marguerite	12€
<b>PLEASE DON'T KILL MY CHILI</b> Téquila, sirop maison romarin & piment d'espelette, miel infusé aux zestes de pamplemousse, verjus Léonce <b>Version Tequila Patron + 2€</b>	12€	<b>DEAR TO DEAR</b> Vodka, Noces Royales, Supasawa, cordial thym & vanille, purée de pomme maison, bitter pêche <b>Version Greygoose + 2€</b>	12€
<b>PORNCOGNITO MARTINI</b> Vodka infusée vanille & kumquat, purée de rhubarbe maison, cointreau, sucre, champagne <b>Version Greygoose + 2€</b>	13€	<b>BYRRH'INHA</b> Byrrh, Cachaça Gaya, liqueur de cerise, sucre vanillé hibiscus, citron vert	12€
		<b>LOUP DE WALL STREET</b> Whisky Bearface, vermouth Léonce, Rouge, bitter orange, poudre de bacon	13€

## COCKTAILS CLASSIQUE HORS CRÉATIONS

11€

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>YU NO</b> Gin sans alcool servi avec tonic Elderflower, citron	8 €
<b>SOÛL &amp; TROPIQUES</b> Purée passion, jus de pomme, sirop de mandarine, tonic	8 €
<b>NÉGRONI SANS ALCOOL</b> Yu no, JNPR bitter, JNPR Vermouth rouge	9 €
<b>LE MURMURE</b> Confiture de mure maison, sirop fleur de sureau, jus de raisin, citron	8 €

## GIN

<b>G'VINE</b> France, Floral	12 €	<b>JUNE POIRE</b> France, Poire	12 €
<b>GUNPOWDER</b> Irlande, Fruité	13 €	<b>BOTANIST</b> Royaume-Uni, Floral	12 €
<b>ETSU</b> Japon, Floral	11 €	<b>GRIFU</b> Italie, Floral & Agrumes	12 €
<b>NOUAISSON RÉSERVE</b> France, Gin vieilli en fût de cognac	13 €	<b>ENGINE</b> Italie, Sauje	13 €
<b>JUNE PÊCHE</b> France, Fruité & Floral	12 €	<b>S DE SORGIN</b> France, Rosé & Fruité	12 €
<b>YU</b> France, Agrumes	12 €	<b>GLENDALOUGH ROSÉ</b> Irlande, Fruité & épicé	13 €
<b>MONKEY 47</b> Allemagne, Poivré	15 €	<b>OLD ENGLISH</b> Royaume-Uni, Floral, vieilli en barils centenaires	14 €
<b>SIR CHILL</b> Belgique, Vanillé & feuilles de tabac	15 €	<b>ROKU</b> Japon, Floral & Citroné	13 €
<b>LONDON N°3</b> Hollande, Citroné & épicé	12 €	<b>GIN MARE</b> Espagne, Herbacé et olive	13 €
<b>BROCKMAN'S</b> Royaume-Uni, Herbacé, notes de fruits rouges	14 €	<b>ROMÉO'S GIN</b> Canada, Pastèque	12 €
<b>LONDON 1</b> Royaume-Uni, Herbacé	13 €		

\*Servis avec toute la gamme de tonics London Essence.

## RHUM

<b>NEPTUNE</b> Barbade, vieilli en fût de bourbon	11 €
<b>SIETE VILL'AS</b> Cuba	10 €
<b>MATUSALEM</b> Rep. Dominicaine, 15 ans, vieilli en fût de chêne	13 €
<b>ANGOSTURA</b> Trinidad et tobago, vanille, coco, cacao	12 €
<b>GOLD OF MAURITUS</b> Île Maurice, boisé	12 €
<b>LEGENDARIO</b> Cuba	9 €
<b>SANTA THÉRÉSA</b> Vénézuéla	13
<b>DIPLOMATICO</b> Vénézuéla	12 €
<b>BLACK TEARS</b> Cuba, spicy rhum	10 €
<b>ACTO 6 ANS</b> Panama	10 €
<b>SÉRUM 10 ANS</b> Panama	11 €

## COGNAC

<b>HENNESSY</b>	11 €
<b>NOCES ROYALES, COGNAC &amp; POIRE WILLIAMS</b>	9 €
<b>ABK6 XO</b>	16 €
<b>THOREAU COGNAC VSOP &amp; RHUM DU GUATEMALA</b>	13 €

## DIGESTIF

<b>TÉQUILA SATRYNA COFFEE</b>	14 €
<b>TÉQUILA PATRON, MEXIQUE</b>	13 €
<b>CHÂTEAU DE LAUBADE, BAS ARMAGNAC</b>	12 €
<b>AMARULA, AFRIQUE DU SUD</b>	9 €
<b>CROQUEUSE, FRANCE</b>	8 €
<b>MENTHEUSE, FRANCE</b>	8 €
<b>GET27</b>	8 €
<b>BAILEYS</b>	8 €

## WHISKY

<b>ABERLOUR</b> Ecosse, 10 ans, Scotch	9 €	<b>GLENDALOUGH SINGLE CASK</b> Vielli en fût de grand cru bourgogne	12 €
<b>NIKKA</b> Japon, Double Blended	12 €	<b>CALO ILA</b> Ecosse, Single malt, 12ans	15 €
<b>GLENDALOUGH DOUBLE BARREL</b> Irlande, vieilli en fût de bourbon	13 €	<b>BEARFACE</b> Canada, vieilli en fût de bourbon	10 €
		<b>JACK DANIEL'S</b>	10 €