

Coquetels

El Loco



St Raphael ambré, fruit de la passion, tequila blanco, mezcal, lime, miel d'agave, bitters chocolat Aztec, blanc d'oeuf & verre rincé à l'absinthe « Libertine »

(Doux, fruité & pointe fumées, 16%)

PRIX 12€

Joker Club



Byrrh, Bonal, amaro di Angostura, Plantation dark rum, citron vert, Velvet falernum, bitters Angostura & allongé de ginger beer

(Epices, doux & gingembre, 13%)

PRIX 11 €

Jardins de Majorelle

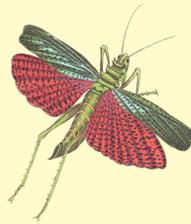


Chambéryzette à la fraise, menthe, citron, Boukha, Bénédictine, jus de grenade A. Milliat, thé vert du Hammam & glaçons rincés à l'eau de fleur d'oranger

(La douceur d'un thé à l'Oriental, 11%)

PRIX 10 €

La sauterelle de Penja

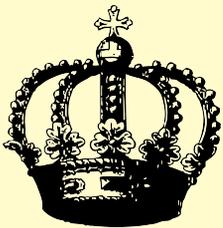


Liqueur de menthe pastille, Cordial « Paragon » au poivre blanc de Penja IGP du Cameroun, crème de coco, blanc d'oeuf, écume de crème

(Frais, onctueux & poivré / dessert, 9%)

PRIX 10 €

La Duchesse de Rubus



Suze, eau de vie de framboise bio de la vallée de l'Ubaye, citron, blanc d'oeuf, liqueur de rhubarbe, Schweppes Premium tonic à l'hibiscus

(Floral & pointe d'amertume 13%)

PRIX 11 €

Nomad's Land



Lillet blanc, basilic Thaï, lime, sucre, liqueur de Mastiha Skinos, Grey Goose « La Poire », poivre Kampot IGP du Cambodge, eau gazéifiée, lamelle de concombre

(Frais & aromatique 12%)

PRIX 10 €