

## Cocktails Revisités 7 à 12CL 17 €

### PORNSTAR MARTINI

Vodka infusée à la vanille de Madagascar, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de citron vert, fruit de la passion + 1 shooter de Champagne

*Madagascar vanilla infused vodka, passion fruit liquor, vanilla syrup, lime juice, fresh passion fruit + 1 shooter of Champagne*

### EXPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa, espresso, Baileys, sirop de sucre

*Vodka, Kahlúa coffee liquor, Baileys Irish cream, sugar sirup*

### APPLE SKY

Jack Daniel's, jus de citron jaune, sirop de cannelle, jus de pomme

*Jack Daniel's whisky, lime juice, cinnamon cyrup, apple juice*

### DIRTY MARTINI

Gin Hendrick's, Noilly prat, saumure d'olives

*Hendrick's gin, Noilly prat, olive juice*

## Cocktails Signatures 8 à 10CL

### FRENCH NEGRONI

Gin Citadelle, Suze, Lillet rouge, concombre

17 €

### CUCUMBER COLLINS

Gin Hendricks, jus de citron jaune, purée de concombre maison, perrier

*Hendricks Gin, lime juice, cucumber, soda water*

17 €

### CANADIAN FALL

Rhum Bacardi Oro, jus d'orange, sirop d'érable, jus de citron jaune

*Bacardi oro rum, orange juice, lime juice, maple syrup*

15 €

### PEAR PERFECTION

Cognac le Palin, amaretto, jus de poire

*Palin cognac, amaretto, pear juice*

16 €

### DAÏQUI BERRIES

Rhum Appleton signature, purée de fraise, jus de citron vert, sirop de vanille, jus de Cranberry

*Appleton signature rum, strawberry, lime juice, vanilla sirup, cranberry juice*

17 €

### OLD FASHIONED WOODFORD

Woodford Réserve, sucre de canne, angostura bitter, cerise amarena

*Woodford reserve, sugar, angostura bitter, amarena cherries*

20 €

## Cocktails classiques

### LES SPRITZ

13 €

#### APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau pétillante

*Apérol, Prosecco, soda water*

#### FIORANTE SPRITZ

Fiorente, Prosecco, eau pétillante

*Fiorente, Prosecco, soda water*

#### CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, eau pétillante

*Campari, Prosecco, soda water*

#### LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, eau pétillante

*Limoncello, Prosecco, soda water*

### LES MULES

14 €

#### MOSCOW

Vodka Wyborowa, citron vert, ginger beer

*Vodka Wyborowa, lime, ginger beer*

#### JAMAÏCAN

Rhum Appleton, citron vert, ginger beer

*Rhum Appleton, lime, ginger beer*

#### LONDON

Gin Beefeater, citron vert, ginger beer

*Gin Beefeater, lime, ginger beer*

### LES MOJITOS

#### MOJITO CLASSIQUE

14 €

#### ou FRAISE ou PASSION

Rhum Bacardi, sirop de sucre, menthe, citron vert, perrier

*Bacardi rum, sugar sirup, fresh mint, lime, soda water (classic, strawberry or passion fruit)*

#### MOJITO ROYAL CLASSIQUE/ FRAISE/ PASSION

16 €

Champagne Mercier, Rhum Bacardi, sirop de sucre, menthe, citron vert

*Champagne, Bacardi rum, sugar sirup, fresh mint, lime, (classic, strawberry or passion fruit)*

### NEW YORK SOUR

13 €

Bourbon Maker's mark, sirop de sucre, jus de citron, vin rouge, blanc d'œuf

### VANILLA COLADA

13 €

Rhum Bacardi, purée de coco, jus d'ananas, sirop de vanille

### BELLINI - ROSSINI

13 €

Prosecco, Nectar de pêche ou fraise

### PALOMA

13 €

Tequila Don Julio Blanco, citron vert, sirop de sucre, jus de pamplemousse frais, Perrier

## Mocktails 18CL 11 €

### CRODINO SPRITZ

Crodino bitter, Perrier

*Crodino bitter, soda water*

### MANGO BANGO

Purée de mangue, gingembre, citron vert, jus de passion, sirop de cassis, perrier

*Homemade quince sirup, lime cordial, red berries infusion, lemonade*

### RASPBERRY COOLER

Purée de framboise, jus de citron jaune, jus de litchi, menthe fraîche

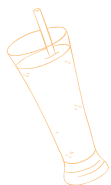
*Raspberry, lime juice, lychee juice, fresh mint*

### RED LONDON

Céder's wild (Gin sans alcool), purée de fraise, jus de citron vert, sirop de vanille, jus de cranberry

*Céder's wild (Gin alcohol free), strawberry, lime juice, vanilla syrup, cranberry juice*

## Softs Drinks



### EAUX MINÉRALES – MINERAL WATER 33 CL 50 CL 75 CL

Evian, Badoit, San Pellegrino 4,50 € 6 €

### SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33 CL 5 €

Lipton Ice-Tea, Orangina 25 CL 4,80 €

Schweppes Premium :Tonic, Hibiscus, Pomelo ou Ginger beer 20 CL 5 €

Siróp à l'eau *Syrup with mineral water* 5 €

### JUS DE FRUITS ZUEGG – FRUITS JUICE ZUEGG 25 CL

Orange, pomme, ananas, fraise, pêche, abricot, poire, tomate 5 €

*Orange, apple, pineapple, strawberry, peach, apricot, pear, tomato*

### BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Ristretto, Espresso *Espresso* 2,5 €

Décaféiné *Decaffeinated* 2,6 €

Noisette *Hazelnuts* 2,9 €

Cappucino, Latte *Capuccino, Latte coffee* 4,5 €

Chocolat chaud *Hot chocolate* 4,5 €

Double espresso *Double espresso* 5 €

Thés et infusions *Teas & infusions* 5 €



## Bières



### EN BOUTEILLE - BOTTLE 33 CL

Desperados 6 €

Mont Blanc Blanche 6 €

Mont Blanc IPA 6 €

Heineken sans alcool 0,0 6 €

Cidre Ninkasi 6 €

### PRESSION - DRAFT 25 CL 50 CL

Heineken 5 € 8 €

Affligem 6 € 9 €

Picon Bière 6 € 9 €

Monaco, Panaché 5 € 8 €

## Apéritifs

### 2 à 6 CL

Ricard, Pastis 51 4 €

Porto rouge, Porto blanc, Campari, Suze, 5 €

Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Rosato 5 €


Lillet blanc / rouge 5 €

Lillet blanc / rouge 5 €




Par souci de respect de l'environnement, les pailles sont données uniquement sur demande.  
*For the respect of the environment, straws are given only on request.*

BLANCS / WHITE

	12 CL	75 CL
Côte de Gascogne IGP, « Uby Byo », <i>Domaine Uby (BIO)</i>	8 €	43 €
Côtes du Rhône AOC, « Le grand veneur », <i>Domaine Alain Jaume (BIO)</i> 	8 €	43 €
Beaujolais AOP, Chardonnay, Château des Ravatys, <i>Famille Lavorel</i>	7 €	39 €
Bourgogne Chardonnay VDF, « Les Cotilles », <i>Domaine Roux</i>	9 €	49 €
Crozes Hermitage AOC, « Les Jalets », <i>Domaine Jaboulet Ainé</i>	12 €	68 €

ROUGES / RED

Bourgogne Pinot Noir VDF, « Les Cotilles », <i>Domaine Roux</i> 	9 €	49 €
Chianti Colli Senesi DOCG, « Tosca », Valdiplata	9 €	49 €
Côtes de Brouilly AOC, « Réserve », Château des Ravatys, <i>Famille Lavorel</i>	10 €	56 €
Crozes Hermitage AOC, « Les Jalets », <i>Domaine Jaboulet Ainé</i>	11 €	58 €

ROSÉS / ROSE

Beaujolais AOC, « Air de Rosé », Château des Ravatys 2021	8 €	42 €
---	-----	------

Champagnes et bulles 

CHAMPAGNE BRUTS

	12 CL	75 CL
Mercier Brut	14 €	90 €
Deutz		110 €
Veuve Clicquot		150 €
Ruinart « Blanc de blancs »		180 €
Krug		300 €

ROSÉS

Mercier Brut rosé	17 €	110 €
Ruinart rosé		180 €
Deutz rosé		160 €
Veuve Clicquot rosé		170 €



ZUCCA

Carte snack



DISPONIBLE DE 14H À 22H30 DANS NOTRE ESPACE BAR

BRUSCHETTA DI POLENTA

 Polenta grillée et aubergines, poivrons et courgettes confits à l'huile  
*Grilled polenta and confits eggplant, zucchini and pepperbells*

15 €

SALADE CÉSAR

 Salade romaine, poulet fermier mariné, pancetta, croûtons et copeaux de parmesan  
*Romaine salad, marinated chicken, crispy pancetta, croutons and parmesan cheese*

15€/20€

CARPACCIO DE BŒUF

Bœuf aux tomates séchées, câpres et copeaux de parmesan  
*Beef carpaccio with dried tomatoes, capers and parmesan cheese shaves*

17 €

CRUDO

Tartare de maigre condimenté, jus de citron et basilic  
*Drum fish tartare and condiments, lemon and basil juice*

16 €

CLUB SANDWICH POULET

Pain de mie, poulet, tomate, salade, œuf dur, mayonnaise, servi avec frites  
*Sandwich bread, tomato, salad, hard boiled eggs, mayonnaise, Served with French fries*


21 €

BARUM'BURGER

Pain brioché, fromage taleggio, tomate, oignons confits, feuilles de romaine, pesto verde, steak haché pur bœuf  
*Bun brioche, taleggio, tomato, candied onions, romaine leaves, pesto verde, beef burger*

20 €

VEGGIE BURGER

 Pain brioché, légumes grillés et confits, scarmoza, pesto vert  
*Bun brioche, confit and grilled vegetables, scarmoza cheese, pesto*


16 €

CROQ' CHEF

 Pain de mie, jambon blanc et emmental, béchamel, sauce tartufata, servi avec salade verte  
*Truffled croque monsieur served with green salad*

15 €

PIZZA REINE

 Sauce tomate maison, jambon blanc, mozzarella, parmesan, basilic, ail, roquette  
*Tomato sauce, ham, mozzarella, parmesan, basil, garlic, rocket salad*

15 €

FORMAGGIO

Assiette de fromages italiens: Fontina (vache), Provolone (vache), Primo Sale (brebis)  
*Italian cheese plate: Fontina (cow milk), Provolone (cow milk), Primo Sale (ewe milk)*

9 €

# Whiskie

## SINGLE MALT

4 CL

Glenmorrangie 10 ans – Ecosse	12 €
Laphroaig 10 ans – Islay Island	18 €
Lagavulin 16 ans – Islay Island	19 €
Yamazaki 12 ans – Japon	

## BLENDED WHISKY

Hibiki Harmony – Japon	22 €
Johnny Walker Platinum – Ecosse	20 €
Nikka from the Barrel – Japon	15 €

## LES Français

Alfred Giraud - Voyage (vieillit en fût de Sauternes)	20 €
Alfred Giraud - Harmonie (vieillit en fût de cognac)	22 €

## AMERICAN – rye – bourbon

Jack Daniel's	10 €
Maker's Mark	12 €
Bulleit Bourbon ou Bulleit Rye	11 €
Blanton's Original	18 €
Woodford Reserve Double Oaked	17 €



# Alcools forts

## GINS

Bombay Sapphire - Angleterre	12 €
Hendrick's - Ecosse	13 €
Botanist - Ecosse	14 €
Tanqueray - Ecosse	11 €
Beefeater – Angleterre	10 €
Citadelle – France	16 €
Roku – Japon	18 €
Gin Mare – Espagne	16 €
Monkey 47 – Allemagne	18 €

+ Schweppes Tonic Premium :

*Original, Ginger beer, Hisbiscus ou Pomelo*

*Tous nos gins peuvent être accompagnés de notre sélection de Schweppes premium Mixer: Hisbiscus, Tonic ou Ginger Beer pour un supplément de 3€*

## VODKAS

Wyborowa - Pologne	10 €
Ketel one - Pays Bas	14 €
Belvédère - Pologne	13 €
Grey Goose - France	15 €
Stolichnaia – Russie	12 €
L'Orbe Caviar Vodka – Pologne	30 €
+ jus /soda	

## RHUMS, CACHAÇA ET TEQUILAS

Bacardi Carta Blanca /Carta Oro – Porto rico	10 €
La Hechicera – Colombie	17 €
Trois Rivières Cannes Brulées - Martinique	15 €
Appleton Estate Signature - Jamaïque	13 €
Diplomatico - Venezuela	15 €
Zacapa – Guatemala	18 €
Appleton Estate Rare Cask – Jamaïque	15 €
+ jus /soda	

Cachaca Leblòn	10 €
----------------	------

Tequila El Jimador Bianco	10 €
Tequila El Jimador Reposado	13 €
Tequila Patròn Silver	18 €
Mezcal Del Maguey Vida	13 €

Tous nos alcools peuvent être accompagnés d'un soft pour un supplément de 3 €.  
*All our alcohol can be served with a soft for an additional cost of 3 €.*

# Digestifs

6 CL

Bas-Armagnac Château Laubade VSOP	25 €
Cognac Courvoisier XO	25 €
Cognac Hennessy XO	30 €
Cognac Hennessy VS	15 €
Cognac Merlet VSOP	16 €
Calvados Christian Drouin XO	15 €
Eaux de vie Framboise, Poire Williams ou Mirabelle	11 €
Pisco	12 €
Grappa	11 €
Baileys, Cointreau, Bénédictine, Grand Marnier	9 €
Get 27, Get 31, Limocello, Kahlua, Amaretto	9 €
Chartreuse Jaune ou Verte	11 €

4 CL



# Snacks sucrés



## Tiramisu au café

*Coffee tiramisu*

9€

## Glaces et sorbets Gérard Cabiron (MOF)

**Glaces:** Vanille de Madagascar, Caramel au beurre salé, Chocolat noir de Tanzanie, Pistache de Sicile, Café arabica, Noisettes du Piémont

**Sorbets:** Cassis, Fraise Senga, Framboise, Poire des côteaux du lyonnais, Pêche de Vigne des côteaux du lyonnais, Mangue d'Inde, Citron primofiori, Mandarine de Sicile, Orange sanguine, Coco des Philippines, Passion

1 boule: 2,50€ 2 boules: 5€ 3 boules: 7,50€

## Dolcetti

8€

Assortiments de mignardises (avec boisson chaude +2€)

*Selection of dessert miniatures ( with a hot drink +2€)*

## Salade de fruits

7€

*Fruits salad*

## A partager

### ✓ Papa d'aubergines

*Eggplant caviar*

5€

### ✓ Gnocchi frits, sauce fromage et noix

*Fried gnocchi, walnut and cheese sauce*

6€

### ✓ Artichauts à l'huile et oignons grelots

*Confit artichoke and bell onions*

7€

### ✓ Pommes de terre frites

*French fries*

5€

## PLANCHES

### ★ Planche mixte charcuterie et fromages

*Mixed cold cuts and cheese plate*

18€

### Planche de fromages

*Cheeses plate*

14€

### ★ Planche de charcuterie

*Cold cuts plate*

14€

