

Cocktails classiques



B A R U M

COCKTAIL BAR

**PARTAGEZ VOS PLUS
BELLES PHOTOS DE
COCKTAILS**



**RETROUVEZ-NOUS
SUR INSTAGRAM**

@ZUCCA_BARUM

LES MOJITOS

De 10 à 15 cl

Classique/Fraise/Passion 14€

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

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

Royal Classique/Fraise/Passion 16€

Champagne Nicolas Feuillatte, Rhum Bacardi, sirop de sucre, menthe, citron vert

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

LES MULES

MOSCOW MULE 14€

Vodka Stolichnaia, citron vert, Schweppes Selection ginger beer

Vodka Stolichnaia, lime, ginger beer

JAMAICAN MULE 15€

Rhum Appleton, citron vert, Schweppes Selection ginger beer

Rhum Appleton, lime, ginger beer

LONDON MULE 14€

Gin Beefeater, citron vert, Schweppes Selection ginger beer

Gin Beefeater, lime, ginger beer

LES SPRITZ

14€

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

Softs Drinks



EAUX MINÉRALES MINERAL WATER

Evian, Badoit	50 CL	75 CL
	4,50 €	6 €
San Pellegrino	4,50 €	6 €

SODAS

Coca, Coca Zéro, Perrier	33 CL	5 €
Schweppes Selection : Tonic, Ginger beer, Ginger ale ou Pomelo	20 CL	5 €
Lipton Ice-Tea, Orangina	25 CL	4,80 €
Limonade, Diabolo	33 CL	5 €
Sirop à l'eau / Syrup with mineral water	33 CL	5 €

JUS DE FRUITS ZUEGG 25 CL FRUITS JUICE ZUEGG

Pomme, Abricot, Fraise, Ananas,
Tomate, Poire, Orange, Pêche
*Apple, Apricot, Strawberry, Pineapple,
Tomato, Pear, Orange, Peach*

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Ristretto, Espresso, Noisette <i>Ristretto, Espresso, Macchiato</i>	2,50 €
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	2,60 €
Cappuccino, café latte <i>Cappuccino, latte coffee</i>	4,50 €
Double espresso <i>Double espresso</i>	5 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	4,50 €
Thés et infusions <i>Teas & Infusions</i>	5 €



Cocktails classiques



De 10 à 15 cl

AMERICANO

14€

Campari, Martini bitter, Perrier, bitter chocolat
Campari, bitter martini, soda water, Chocolate bitter

BLOODY MARY

15€

Vodka Wyborowa infusée aux Jalapenos
« maison », jus de tomate, sel de céleri, sauce
Worcestershire
*Homemade jalapenos infused vodka, tomato
juice, celery salt, worcester sauce, tabasco*

NEGRONI SOUR

15€

Gin Beefeater, campari infusé au café, martini
bitter, blanc d'œuf
*Beefeater gin, campari coffee infused, bitter
martini, eggwhite*

PEACHY BARUM

17€

Purée de fraise, jus de pêche, sirop de
falernum Monin, Champagne Nicolas Feuillatte
*Strawberry, peach juice, falernum syrup,
Champagne Nicolas Feuillatte*

ITALICUS SPRITZ

16€

Italicus, Prosecco Sartoni, Perrier, saumure d'olive
Italicus, Prosecco, soda water, olive brine

PALOMA TWIST

16€

Tequila El Jimadore Reposado, Rhum Appleton
signature, citron vert, sirop de sucre, jus de
pamplemousse frais, ananas
*Tequila, Appleton signature rum, lime juice,
sugar sirup, grapefruit juice, pineapple juice*

PENICILLIN

22€

Whisky Monkey Shoulder et Laphroaig, sirop
de miel, jus de citron, gingembre – fumé au
bois de cerisier
*Monkey shoulder blended whisky and
Laphroaig whisky, honey sirup, lemon
juice and cherry wood smoked ginger*

DIRTY MARTINI

16 €

Gin Citadelle, Noilly Prat, saumure d'olive
Citadelle gin, noilly prat, olive brine





Cocktails Revisités

De 7 à 12 cl

PORNSTAR MARTINI 18 €

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 Nicolas Feuillatte

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

MEZCAL EXPRESSO MARTINI 17 €

Mezcal del Maguey, Kahlúa, espresso, sirop de sucre

Mezcal, Kahlúa coffee liquor, espresso and sugar syrup

APPLE SKY 16 €

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

Jack daniel's whisky, lime juice, cinnamon syrup, apple juice

LITCHEE SPRITZ 16 €

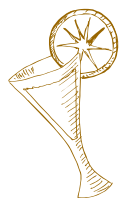
Chardonnay, sirop de framboise, liqueur de litchee Soho, cidre Ninkasi, jus de litchee

Chardonnay, raspberry syrup, litchee liquor, ninkasi cider, litchee juice

BEACHCOMBER 17 €

Rhum cannes brûlés 3 Rivières, jus de citron vert, Triple sec, liqueur marasquin

Cannes brûlés 3 Rivières rhum, lime juice, triple sec, maraschino liquor



Mocktails

PINK LONDON

Céder's (Gin sans alcool), sirop d'orgeat, concombre, jus de cranberry, jus de citron jaune, Schweppes Selection tonic Hibiscus

Céder's (Gin alcohol free), orgeat syrup, cucumber, cranberry juice, lemon juice, Schweppes Selection Tonic Hibiscus

COCONUT BERRY

Purée de coco, jus de fraise, jus de citron jaune, sirop de falernum

Coconut purée, strawberry juice, lemon juice, falernum syrup



Whiskies

4 CL

SINGLE MALT

Glenmorrangie 10 ans – Ecosse 13 €

Laphroaig 10 ans – Islay Island 18 €

Lagavulin 16 ans – Islay Island 22 €

Yamazaki 12 ans – Japon 28 €

BLENDED WHISKEY

Chivas 12 ans - Ecosse 14 €

Chivas 18 ans - Ecosse 22 €

Johnny Walker Red – Ecosse 10 €

Naked Malt – Ecosse 18 €

Hibiki Harmony – Japon 24 €

Nikka from the Barrel – Japon 16 €

LES FRANÇAIS

Alfred Giraud - Voyage (vieillit en fût de Sauternes) 28 €

Alfred Giraud - Harmonie (vieillit en fût de cognac) 32 €

AMERICAN – RYE – BOURBON

Jack Daniel's 11 €

Maker's Mark 12 €

Blanton's Original 18 €

Woodford Reserve Double Oaked 20 €

Digestifs

6 CL

LIQUEURS

Baileys, Bénédictine, Cointreau, Grand Marnier 10 €

Get 27, Get 31, Limoncello, Kahlua, Amaretto

4 CL

Chartreuse jaune ou verte 12 €

COGNACS – ARMAGNAC – CALVADOS

Cognac Hennessy VS 16 €

Cognac Merlet VSOP 17 €

Cognac Courvoisier XO 28 €

Cognac Hennessy XO 35 €

Bas-Armagnac Château Laubade VSOP 25 €

Armagnac Janneau 18 €

Calvados Christian Drouin XO – Pays d'Auge 30 €

EAUX DE VIE

Framboise, poire ou mirabelle, Grappa 11 €

Vieux Marc de Bourgogne 15 €

Pisco 17 €



Alcools forts

RHUMS

Bacardi Carta Oro ou Carta Blanca – Porto Rico	10 €
Trois Rivières Cannes Brulées - Martinique	15 €
Appleton Estate Signature – Jamaïque	13 €
Diplomatico – Venezuela	15 €
La Hechicera - Colombie	17 €
Zacapa - Guatemala	18 €
Appleton Estate Rare Cask – Jamaïque	15 €
+ Soda / jus	+ 3 €

VODKAS

Wyborowa – Pologne	10 €
Ketel one – Pays Bas	14 €
Stolichnaïa – Russie	12 €
Grey Goose – France	15 €
Belvédère – Pologne	14 €
L'Orbe Caviar Vodka - Pologne	30 €
+ Soda / Perrier / Jus	+ 3 €

GINs

Beefeater – Londres	10 €
Hendrick's – Ecosse	14 €
Roku – Japon	14 €
Ginissime – Lyon	16 €
Christian Drouin Pira – France	16 €
Citadelle - France	15 €
Ki No Bi Sei Kyoto - Japon	28 €
Monkey 47 – Allemagne	17 €
+ Schweppes Selection:	+ 3 €
<i>Original, Ginger beer, Ginger Ale, Hisbiscus ou Pomelo</i>	

TEQUILAS – CACHACA - MEZCAL

Cachaca Leblòn	12 €
El Jimadore blanco	10 €
El Jimadore Reposado	13 €
Patròn Silver	18 €
Mezcal Del Maguey Vida	13 €

Cocktails Signatures

De 8 à 10 cl

OLD FASHIONED WOODFORD 22 €

Woodford Réserve Double Oaked, sucre de canne, angostura bitter, cerise amarena
Woodford reserve, canne sugar, angostura bitter, amarena cherries

ABC NEGRONI 18 €

Gin Christian Drouin Pira, Liqueur ABC, Lillet blanc
Christian Drouin pira gin, ABC liquor, white martini

CHOCO TINI 19 €

Vodka Belvédère, Amaretto, chocolat chaud, liqueur de chocolat chopin, sirop de sucre de canne, praline rose
Belvedere vodka, amaretto, coffee liquor, sugar syrup, chocolate liquor, pink pralyn

FRENCH TWIST 17 €

Cognac Le Palin, triple sec, sirop de sucre de canne, jus de citron jaune, perrier
Palin cognac, triple sec, sugar syrup, lime juice, soda water

PRALYN 18 €

Gin Ginissime, sirop de praline maison, jus de citron jaune, jus de cranberry, liqueur de framboise, blanc d'œuf
Ginissime Gin, homemade praline syrup, lime juice, cranberry juice, raspberry liquor, eggwhite



Moctails

11 € 18 cl

RASPBERRY COOLER

Purée de framboise, jus de citron jaune, jus de litchi, menthe fraîche
Raspberry, lime juice, lychee juice, fresh mint

CRODINO SPRITZ

Crodino bitter, Perrier
Crodino bitter, soda water



Vins & Champagnes

BLANCS / WHITE

	12 CL	75 CL	150 CL
Côte de Gascogne IGP, « Uby Byo », <i>Domaine Uby (BIO)</i>	8 €	47 €	
Côtes du Rhône AOC, « Le grand veneur », <i>Domaine Alain Jaume (BIO)</i>	9 €	50 €	
Bourgogne Chardonnay VDF, « Les Cotilles », <i>Domaine Roux</i>	9,5 €	55 €	
Crozes Hermitage AOC, « Les Jalets », <i>Domaine Jaboulet Ainé</i>	12 €	68 €	

ROUGES / RED

Côtes du Rhône, « Le Grand Veneur », <i>Domaine Alain Jaume</i>	9 €	50 €	
Côtes de Brouilly AOC, « Réserve », <i>Château des Ravatys, Famille Lavorel</i>	9,5 €	56 €	
Crozes Hermitage AOC, « Les Jalets », <i>Domaine Jaboulet Ainé</i>	12 €	68 €	
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC, « Les Petites Corvées » <i>Domaine Aegerter</i>	14 €	84 €	

ROSÉS / ROSE

Château Ste Marguerite, Cru classé, « Symphonie »	10 €	60 €	
---	------	------	--

CHAMPAGNES BRUTS

Ruinart Brut	18 €	108 €	
Deutz		140 €	
Veuve Clicquot		150 €	
Ruinart « Blanc de blancs »		200 €	400 €
Krug		300 €	

CHAMPAGNES ROSÉS

Mercier Brut rosé	20 €	120 €	
Ruinart rosé		180 €	
Deutz rosé		160 €	
Veuve Clicquot rosé		170 €	

Bières

EN BOUTEILLE – BOTTLED

	33 CL
Desperados	6 €
Mont Blanc Blanche	6 €
Mont Blanc IPA	6 €
Heineken sans alcool	6 €
Cidre NINKASI Dry Hoppé	6 €

PRESSIONS – ON DRAFT

	25 CL	50 CL
Heineken	5 €	8 €
Affligem	6 €	9 €
Picon bière	6 €	9 €
Monaco, Panaché	5 €	8 €

Apéritifs

	6 CL
Campari / Suze	
Porto blanc / rouge	7 €
Martini Bianco / Rosso / Rosato	
Lillet blanc / rouge	
	2,5 CL
Ricard	4 €
Pastis 51	4 €



ZUCCA

GRIGNOTAGES

Carte snack servie de 14h30 à 18h30

A partager...ou pas !

To share...or not !



Planchette de charcuteries
Delicatessen platter

15€



Planchette de fromages
Cheeses platter

15€



Planchette de saumon fumé
Smoked salmon platter

15€



Pâté en croûte de la maison Brosset
Condiment cornichon moutarde à l'ancienne
Pâté en croûte from « La maison Brosset »
Gherkin and mustard condiment

14€



Sans gluten | *gluten free*



Contient du porc | *with pork*



Végétarien | *vegetarian*










B A R U M

COCKTAIL BAR



SNACKING

Carte servie de 18h30 à 22h30

À partager | To share

-   Planchette de charcuteries 15€
Delicatessen platter
-   Planchette de fromages 15€
Cheeses platter
-   Planchette de saumon fumé 15€
Smoked salmon platter
-  Pâté en croûte de la maison Brosset 14€
Condiment cornichon moutarde à l'ancienne
Pâté en croûte from « La maison Brosset » Gherkin and mustard condiment

Plats | Plates

-  Coquillettes à la crème de tartufatta, jambon blanc truffé 19€
Coquillettes pasta with trufatta cream, truffled cured ham
- Fish n'chips de cabillaud, sauce tartare 21€
Cod fish n'chips, with tartar sauce
-  Barum-burger de bœuf VBF « made in Lyon » gratiné au Saint Marcellin, frites 25€
Beef Burger, gratineted with Saint Marcellin cheese, served with fries

Desserts | Deserts

- Salade de fruits 8€
Fruit Salad
- Tiramisu 9€
Tiramisu
- Finger choco-lactée 11€
Chocolate finger



Sans gluten | gluten free



Contient du porc | with pork



Végétarien | vegetarian

Prix indiqués taxes et services compris. Prices include taxes and service.