

Dom Pérignon



Gin (5cl)

Citadelle (France)	20
Mombasa Club (Angleterre)	20
Star of Bombay (Angleterre)	22
Tanqueray Ten (Angleterre)	22
Hendrick's (Ecosse)	20
Gin Mare (Espagne)	22
Copper head (Belgique)	22
Monkey 47 (Allemagne)	24
Death's Door (Etats Unis)	22

Bières

Blonde of St-Tropez (33cl)	12
Corona, 1664, Bière blanche : Eidelweiss (33cl)	10
Buckler sans alcool (25cl)	8

Vins au verre (15cl)

Domaine Tropez blanc – rosé (côte de Provence 2016)	7
Kir vin blanc (cassis, fraise, pêche)	9
Sélection du sommelier	10
Kir royal (cassis, fraise, pêche)	19

Vodka (5cl)

Ketel one (Hollande)	18
Belvedere (Pologne)	20
Grey Goose nature (France)	20
Grey Goose VX	30
Supplément Red Bull	5

Tequila — Mezcal (5cl)

Don Julio, Reposado	22
Patrón silver	20
Patrón Añejo, Mezcal Illegal Añejo	30
Patrón Piedra	80
Gran Patrón Burdeos	115

Rhum — Cachaça — Pisco (5cl)

Cachaça Leblond	16
Pisco Waqar blanco	16
Plantation 3 stars	18
Plantation Barbados Gran Reserve	20
Plantation Guyana 2005	26
Zacapa 23 años (Guatemala)	28
Eldorado 15 ans	30
Pyrat XO	30
Zacapa XO (Guatemala)	36

Les Champagnes

NM	Moët & Chandon brut impérial	19	115
NM	Ice Moët	22	125
NM	Moët & Chandon rosé impérial	24	150
2006	Moët & Chandon grand vintage rosé		200
2004	Moët & Chandon grand vintage		200
1990	Moët & Chandon grand vintage		370
NM	Krug grande cuvée		390
2005	Dom Pérignon	38	280
2000	Dom Pérignon rosé		665
1995	Dom Pérignon œnothèque		720
1998	Dom Pérignon œnothèque		840

Cocktails signatures / Twists de cocktails classiques 20

Goa

Un des plus vieux cocktails classiques revisité aux saveurs des caraïbes

Sucre vanillé, plantation 3 stars, tea pot bitter, champagne

Vanilla sugar, tea pot bitter, rum, champagne

La Tramontane

Un vent de fraîcheur et de douceur souffle sur ce cocktail

St-Germain, Martini Ambrato, soda Rinquiquin et citronnelle

St-Germain, Martini Ambarato, Rinquiquin and lemon grass soda

Rainbow Beach

Notre twist du Daiquiri tourné vers l'exotisme

Sirap de cardamome, ananas frais, citron vert, rhum blend

Cardamom syrup, fresh pineapple, lime juice, blended rum

Forest Spritz

Quand les champs de lavandes provençales rencontrent le sous bois du black Forest

Martini Rubino, spanish bitter, jus de citron jaune, monkey 47, champagne

Martini Rubino, spanish bitter, lemon juice, monkey 47, champagne

Jardin Provençal

Prenez ce que vous avez de mieux dans votre jardin et shakez-le tout simplement

Miel, jus de citron jaune, liqueur d'abricot Johnnie Walker, peach bitter, mousse verveine romarin

Honey, lemon juice, apricot liqueur, Johnnie Walker black label, peach bitter, vervena and rosemary foam

Death Negroni

Force dans le nom, explosion dans votre bouche

Gingembre frais, Martini Rubino, suze, gin Death door infusé à la vanille.

Fresh ginger, Martini Rubino, suze, death door gin infused with vanilla

Caféterie

Moka d’Ethiopie/Double	7/12
Latté, Cappuccino	8

Thés & Infusions du Palais des Thés

Darjeeling, Earl Grey, Sencha,
Verveine, Camomille, Tilleul, Menthe fraîche

Jus de fruits Alain Milliat (33cl)

Ananas, pomme, fraise, tomate rouge, tomate jaune, mangue, poire, carotte	8
---	---

Jus de fruits pressés

Orange, Pamplemousse, Citron, Citron vert	10
---	----

Soft drinks (25cl)

Coca-cola, coca-cola zéro (33cl)	8
Fever Tree: Tonic water, Ginger Beer, Limonade	8
Orangina, Ting Pamplemousse	8
Red bull	10
San bitter (10cl)	6

Eaux minérales naturelles

Evian (75cl)	7
Evian (33cl)	5
Chateldon, « naturellement gazeuse » (75cl)	8

Eaux minérales naturelles et avec adjonction de gaz carbonique

S. Pellegrino (75cl)	7
Badoit rouge (33cl)	5

Apéritifs (7cl)

Martini Ambrato, Martini Rubino	12
Pastis Henri Bardouin, Martini Bitter	11
Campari, Martini bianco, rosso, rosato, dry, pimm’s	11
Porto blanc – rouge, Ricard	8

Whiskies Écossais (5cl)

Dalmore 15 ans, Royal Brackla 12 ans, Aultmone 12 ans, Craiggelachie 13 ans	26
Octomore Scottish Barley	34
Dalmore Cigar Malt	42
Glennfiddich 21 ans gran reserva	44

Whiskies Américains (5cl)

Jack Daniel's	18
Gentleman Jack	22
Old Fashioned, Manhattan au Hudson	26
Bulleit Rye	20

Whiskies Japonais, Perles du Japon, Whiskies de collection (5cl)

Nikka from the Barrel	20
Nikka, Coffey Grain	40
Nikka, pure Malt	35
Chichi Bu, Ichiro's Malt The Peated 2013 (6700 bottles)	85
Chichi Bu, Ichiro's Malt and The Way	90
Chichi Bu, Ichiro's Malt The Floor Malted	105

Nos sakés : Un brin d'Asie

Saké pétillant « MIO », SPARKLING JUNMAI (150ml)	12
Junmai Daiginjo Namazume, SAKE RYUJIN (720 ml)	95
Kakushi Ginjo Genshu, SAKE RYUJIN (720 ml)	55
Junmai Ginjo Genshu Koiku 63 GO, SAKE KAMEIZUMI (720 ml)	75
Junmai Cocoa, SAKE KOKUSHIMUSO (500 ml)	35

Liqueurs (5cl)

Cointreau, Grand Marnier, Amaretto, Get 27, Limoncello, Bailey's, Menthe Pastille, Sambucca	16
Chartreuse cuvée du Gême Millénaire, Chartreuse VEP jaune, Chartreuse VEP verte, Patron XO café	20
Liqueur de Calvados	22

Cognac (4cl)

Hennessy fine de cognac	18
Hennessy X.O	45
Hennessy Paradis	125

Eaux-de-vie (4cl)

Maison Etter : Framboise, Poire Williams, Vieille Prune	16
Grappa Capovilla di Barolo	20
Calvados Château du Breuil Chocolate Blend	22
Marc de Provence	12

Le Singapour Sling

Le Singapour Sling a été inventé en 1913 par "Ngiam Tong Boon", barman du "Long Bar" au légendaire "Raffles Hotel" de Singapour. Le mélange se recentre sur ces deux ingrédients principaux : Gin et alcool de cerise.

Jus de citron jaune, jus d'ananas, sirop de grenadine, triple sec, bénédictine, Peter Heering cherry liqueur, angostura bitter, gin

Lemon juice, pineapple juice, grenadine syrup, triple sec, benedictine, Peter Heering cherry liqueur, angostura bitter, gin

Hawaiian Sunset

Le Hawaiian sunset a été inventé dans les années 1960 dans un restaurant Polynésien Le « Aku Aku restaurant » situé à Las Vegas.

Jus de citrons vert et jaune, sirop d'orgeat, sirop de grenadine, vodka

Lime and lemon juices, orgeat syrup, grenadine syrup, vodka

Port Light

Cocktail créé au restaurant Trader Vic Miami l'une des plus grandes chaîne de restaurant au thème polynésien. Avec du scotch cela devient le Starboard light.

Citron jaune, sirop de fruit de la passion, miel, bourbon

Lemon juice, passion fruit syrup, honey, bourbon

The Ernesto

Cocktail élaboré en 2010 par Martin Gate. C'est un expert en rhum et cocktails exotiques et le propriétaire et créateur de « Smuggler's Cove » à San Francisco.

Jus de citron vert, miel, liqueur d'abricot, absinthe, angostura bitter, tequila blanco et ting Pamplemousse

Lime juice, honey, apricot liqueur, absinthe, angostura bitter, blanco tequila, ting

Hurricane

Pat O'Brien (New Orléans) a ouvert un bar clandestin pendant la prohibition connu sous le nom de "Mr. O'Brien's Club Tipperary". Pendant la deuxième guerre mondiale, il était difficilement ravitaillé en whiskey mais suffisamment en rhum. Avec l'aide de son fournisseur il a créé ce cocktail, servi dans un "Hurricane »

Jus de citron jaune, sirop de fruit de la passion, rhum plantation 3 stars

Lemon juice, passion fruit syrup, plantation 3 stars

Hotel Nacional Special

Au moins trois grands barmen ont travaillé les bars de Nacional au début des années 30, Will Taylor, Eddie Woelke et Fred Kauffman. Tous ont été crédités à un moment ou à un autre de la création du cocktail phare de l'hôtel, l'« Hotel Spécial National ». Il est probable que tous les trois ont pris part à son évolution. Le cocktail se nomme «Hotel Nacional de Cuba», «Hotel Nacional Special» ou parfois «National».

Ananas frais, jus de citron vert, sucre demerara, liqueur d'abricot, plantation 3 stars

Pineapple juice, lime juice, demerara sugar, apricot liqueur, plantation 3 Stars

Le French Tai

Notre twist du célèbre Mai tai à la sauce française.

Sirap de vanille, citron vert, Mandarine Imperiale, Cognac infusé à l'abricot sec

Vanilla syrup, lime juice, mandarine impériale, cognac infused dry apricot

Apato'a "Le sud en Tahitien"

Du melon, du Banyuls, le sud est dans votre verre

Melon frais, sucre de canne, jus de citron, jus de melon, banyuls, vodka

Sugar cane syrup, lemon juice, fresh melon, banyuls, vodka

Colette Swizzle

Des notes acidulées, de la fleur et surtout du caractère.

Chartreuse verte, miel, jus de citron, gin, verveine fraîche, citronnelle

Chartreuse verte, honey, lemon juice, gin, fresh vervena, lemon grass

Sweet Insidious

De l'exotisme, des fruits, du rhum, un cocktail détonnant.

Fruit de la passion, sucre demerara, ananas frais, citron vert, jus d'orange et ananas, angostura

d'orange columbo, gentiane de lure, rhum blended

Passion fruit, demerara syrup, fresh pineapple, lime juice, orange juice, angostura bitter, orange columbo, gentiane de lure, blended rum

Healthy Hawewe :(vague en hawaïen)

Une nouvelle vague, quand l'alcool ce mélange aux bonnes choses de la vie

Purée banane/avocat, jus de citron vert, jus de pomme, chocolate bitter, vodka

Banana and avocado puree, lime juice, apple juice, chocolate bitter, vodka

Cocktails sans alcool

Kekahi (signifie « de tout »)

Mélange de fruits frais de saison

Mix of seasonal fruit

Ice tea peach :

Purée de pêche, jus de citron jaune, sirap de pêche, Earl grey tea

Peach puree, lemon juice, peach syrup, earl grey tea

Tiki sans alcool

Falernum, ananas frais, jus de citron vert, jus d'ananas, ting pamplemousse

Falernum syrup, pineapple juice, lime juice, ting

Cocktail Detox : Green Salute

Epinard frais kiwis, pommes citrons vert, miel

Spinash, kiwis, apples, lime juice, honey

Tapas

Tarif pour 2 personnes

Gambas à l'ail <i>Gambas with garlic</i>	10
Tapenade noire artisanale et croûtons <i>Black tapenade and croûtons</i>	10
Toast de Foie gras <i>Foie gras terrine and toast</i>	14
Sardines à l'huile <i>Sardines with oil</i>	12
Rolls de saumons fumés et fromage frais <i>Smoked salmon rolls with fresh cheese</i>	10
Petite assiette jambon ibérique « 5j cinco jotas » <i>Little plate of iberian ham « 5j cinco jotas »</i>	14
Verrine avocat / crevettes <i>Avocado and prawns verrine</i>	10
Préfou vendéen <i>Garlic bread from Vendée</i>	10