

LE BAR SUR LE TOIT

COCKTAILS

Marguerite (spécialité)	14
<i>Gin Citadelle, romarin, miel, lavande, fleur d'oranger et verjus</i>	
Sauge d'été	15
<i>Vodka Ketel One, cardamome, litchi, passion, sauge, Angostura bitter</i>	
Verde	16
<i>Mezcal Union, concombre, basilic, Saint-Germain, citron</i>	
Cumin	17
<i>Dolin blanc, cumin, pamplemousse et Champagne Frèrejean Frères</i>	
Tonka.....	16
<i>Calvados Christian Drouin, tonka, Campari et liqueur de poire</i>	
Jasmin.....	15
<i>Gin Citadelle, jasmin, verjus, miel, vin blanc et tonic</i>	
Code rouge	16
<i>Rum Bacardi 4ans, Rum Clairin le rocher, Campari, Amaretto, framboise et lait d'amande clarifié</i>	

PETITES FAIMS

Salade de boeuf, légèrement épicée	12
Gambas braisées au grill	14
Melon, pastèque, feta, menthe.....	10
Gyoza poulet et légumes	10
Ceviche de daurade	12

DOUCEUR

Espuma de yaourt à la fleur d'oranger et aux abricots confits	8
---	---

BULLES ET RAISINS

	Verre / 75 / 150cl
Champagne FREREJEAN Frères	16 / 88 / 160
Pouilly fumé « Les Terres Blanches »	12 / 58 / 114
Domaine Pascal Jolivet 2020	
Château Sainte Marguerite, 2020	11 / 56 / 110
Côte de Provence rosé	
Mercurey « Vieilles Vignes »	12 / 58 / 114
Domaine Faiveley 2019	

BIERES - LA BRASSERIE FONDAMENTALE

	33cl
I.P.A.	10
Blanche	10

SOFT

	20cl
Fever-tree	8
<i>Tonic water, Ginger Ale, Ginger Beer, Lemonade</i>	
	33cl
Perrier, Coca cola, Coca zéro	8

MOCKTAILS « BORDERLINE »

MADAME Yang	10
<i>Framboise, Litchi, Baies roses</i>	
COUGAR Puritaine	10
<i>Mangue, Citron vert, Verveine</i>	
DANDY Des bas-fonds	10
<i>Poire, Rhubarbe, Cannelle</i>	

ON THE ROCKS OR...

Whisky	4cl	Tequila	4cl
Buffalo Trace	14	Ocho Blanco	14
		Ocho Reposado	15
Rum		Vodka	
Plantation Fiji 2005	18	Ketel One	14
Bacardi Anejo cuatro.....	14	Fair vodka	15
Cognac			
Cognac Pierre Ferrand 1840	17		
Gin		Accompagnement soft	
Tanqueray London Dry	14	Supplément 1€	
No.3 London dry Gin.....	15		
Gin Mare	16		

