

CARTE DES COCKTAILS

Découvrez nos Cocktails Signature avec alcools

14€

Moscow Moon

Le Moscow Mule revisité combinant les arômes intenses de la vodka, du gingembre, du citron et du miel. Allongé d'eau pétillante.



Bohemian Raspberry

Un cocktail floral combinant les notes sucrées du rhum avec du jus de pamplemousse, de la framboise des fleurs de sakura et de sureau.

Dr. Pineapple

Classique, Punch revisité avec du rhum, du jus d'ananas, du jus de grenade, du citron vert, des baies de passion et une touche d'amande.



Marilyn Kiss

Le Classique Cosmopolitan revisité avec de la vodka, de la framboise, du pamplemousse et des fleurs de sakura et sureau.



Herbonium

Un cocktail épicé qui associe le gin à de la menthe, du citron vert et du concombre relevé par une note de poivre blanc du Penja et de l'eau pétillante.



Mojito

Ce cocktail hyper frais et savoureux composé de rhum blanc, menthe fraîche, jus de citron, sucre roux, glace.



Ready to brumble ?

Un cocktail séduisant associant l'amertume du gin et du jus de pamplemousse, avec les notes sucrées de la framboise et des fleurs de sakura et de sureau.



Space Cliff

Les notes fruitées du Whisky Glenmorangie mélangées au gingembre, au citron vert et adoucies par une touche de miel.



Classico Negroni

Tout droit venu d'Italie, le Negroni est une véritable institution des cocktails bitter avec une parfaite combinaison de gin, campari et vermouth rouge.



Rolling Stars

La richesse du cognac Hennessy mélangée au gingembre, au citron vert et à la fleur d'oranger pour un cocktail frais et épicé. Allongé d'eau pétillante.



Aperol Spritz

Cocktail composé de Prosecco, Aperol et Perrier pour ce grand classique de Venise.



Backstage

Les notes boisées du cognac Hennessy associées à du café, des noix de Macadamia et une touche de vanille de Madagascar.



F*** Me Up

L'Espresso Martini revisité qui combine un extrait de café avec des noix de macadamia, vanille de Madagascar et vodka.



Spritz Saint Germain

Pour une version douce, fraîche de la fleur de sureau à l'emblématique cocktail spritz.



CARTE DES MOCKTAILS

Découvrez nos Cocktails Signature sans alcools
10€

Chantaco

Grand classique des mocktails avec jus d'orange et de pamplemousse, fraîcheur d'un trait de citron et douceur du sirop de grenadine.



Astral

Véritable réinterprétation du légendaire Moscow Mule, ce Mixer léger et rafraîchissant associe les arômes acidulés de citron vert et de gingembre à la douceur du miel et de la fleur d'oranger. Allongé d'eau pétillante



Geisha Says No !

Élaboré à partir d'un subtil mélange aromatique de jus de pamplemousse, framboise et fleurs de sakura et de sureau, ce Mixer apporte des saveurs fruitées douces et légèrement sucrées.



Cosmic Garden

Conçu pour apporter des notes rafraîchissantes et herbacées, ce Mixer repose sur le match parfait de la menthe et du concombre, qu'il relève avec une note finale piquante de poivre blanc du Penja. Allongé d'eau pétillante



Calico Jack

Une création gourmande et fruitée avec une base de jus d'ananas et de jus de grenade, relevée par la baie de passion et le mariage d'agrumes orange-citron, adoucie par une note finale d'amande.



Vanilla Silk

Un mocktail terriblement gourmand, qui mélange la vanille de Madagascar avec un extrait de café, des noix de macadamia et une touche de lait.



TOUS LES JOURS,
UNE SUGGESTION
POUR UN PLAT
22€

Every day, a suggestion for a dish at 22€

LUNDI

Ravioles artichauts barigoules
et sa sauce truffe.

Barigoules artichokes ravioli and his truffle sauce

MARDI

Volaille façon tajine, et sa semoule.

Tajine-style poultry with semolina

MERCREDI

Pâtes Strascinati avec sa Burrata
sauce tomate, câpres et basilic.

Barigoules artichokes ravioli and his truffle sauce

JEUDI

Tartare de Loup à la mangue fraîche
et frites.

Sea bass tartar with fresh mango

VENREDI

Dos de cabillaud aux olives de Taggiasca
et purée façon Robuchon.

Cod back with Taggiasca olives

SAMEDI

Epaule d'agneau de 7 heures et ail doux.

Seven hour cooked lamb shoulder with sweet garlic

DIMANCHE

Petits farcis niçois, crème de poivrons
et riz camarguais.

Small stuffed with pepper cream