

# Carte des boissons

DRINK MENU



# Cocktails

## SIGNATURES

- #1.0** 19€  
Whiskey, Porto, Menthe, Kiwi  
*Whiskey, Porto, Mint, Kiwi*
- #2** 19€  
Vodka, Sake, Chocolat Blanc, Grenade, Fleur d'Oranger  
*Vodka, Sake, White Chocolate, Pomegranate, Orange Blossom*
- #3.0** 19€  
Gin, Chartreuse Jaune, Vermouth Blanc, Poire, Aneth  
*Gin, Yellow Chartreuse, Bianco Vermouth, Pear, Dill*
- #4** 19€  
Mezcal, Vermouth Rouge, Campari, Beurre Noisette  
*Mezcal, Red Vermouth, Campari, Brown butter*
- #5** 19€  
Pisco, Chablis, Vermouth Dry, Olive, Coriandre  
*Pisco, Chablis, Dry Vermouth, Olive, Coriander 4*
- #6.0** 19€  
Gin, Xeres, Palo Santo, Raisin Blanc  
*Gin, Xeres, Palo Santo, White Grape*
- #7** 19€  
Rhum, Liqueur Agrumes, Noix de coco, Gingembre  
*Rum, Citrus Liqueur, Coconut, Ginger*
- #8.0** 23€  
Tequila Reposado, Agrumes, Champagne Cuvée Céline  
*Reposado Tequila, Citrus, Cuvée Céline Champagne*
- #.0 Cocktails Signatures Disponibles Sans Alcool** 14€  
*Signature Cocktails Available Without Alcohol*



# Cocktails

## CLASSIQUES

### WHITE NEGRONI

17€

Gin, Lillet Blanc, Suze

*Gin, Lillet, Suze*

### DARK AND STORMY

17€

Rhum ambré, Citron Vert, Ginger Beer, Angostura

*Amber Rum, Lime, Ginger Beer, Angostura*

### OAXACA OLD FASHION

17€

Tequilla, Mezcal, Angostura, Agave

*Tequilla, Mezcal, Angostura, Agave*

### MINT JULEP

17€

Whiskey, sirop de menthe, menthe fraiche

*Whiskey, Mint sirop, Fresh Mint*

### FRENCH 75

23€

Gin, Citron Jaune, sucre, Champagne

*Gin, Lemon, sugar, Champagne*

### CHAMPS ELYSEES

17€

Cognac, Chartreuse Verte, Citron Jaune, Sucre, Angostura

*Cognac, Green Chartreuse, Lemon, Sugar, Angostura*

### SPICY MARGARITA

17€

Tequilla, Cointreau, Citron Vert, Agave, Jalapeño

*Tequilla, Cointreau, Lime, Agave, Jalapeño*



# Vins au verre

## **CHAMPAGNES AU VERRE** 15CL

Joseph Perrier – Cuvée Céline Brut	20€
Joseph Perrier – Cuvée Royale Rosé	26€
Dom Pérignon Brut	65€

## **VINS BLANCS AU VERRE** 15CL

2022 Côtes de Provence	
Château La tour de L'Evêque	12€
2023 Chablis William Fèvre	15€

## **VINS ROSES AU VERRE** 15CL

2023 Côtes de Provence Minuty Prestige, Château Minuty	12€
2023 Côtes de Provence Whispering Angel, Château Les Clans	14€

## **VINS ROUGES AU VERRE** 15CL

2021 Côtes de Provence Château Paquette	12€
2022 Crozes-Hermitage Domaine Combier	15€
2022 Santenay 1 <sup>er</sup> Cru Clos des Mouches F&D Claire	25€

## **VINS DE GOURMANDISE** 15CL

2019 Jurançon Moelleux Domaine Castera	12€
--	-----



# Apéritifs et Bières

## APERITIFS

5CL

Fernet Branca	10€
Lillet Blanc	10€
Ricard	10€
Suze	10€
Sake Takeno	10€
Vermouth Cocchi Americano Blanc	10€
Vermouth Dolin Rouge	10€
Xeres Fino Tio Pepe	10€
Porto Kopke 10 ans	14€

## BIERES BEERS

33CL

### **Bière du Comté Nice** / *Local beer*

Blanche 5% / <i>White</i>	10€
Blonde 5% / <i>Blond</i>	10€
IPA 6,7%	10€

### **International**

Heineken	9€
Heineken 0%	8€
Corona	10€



# Spiritueux

## **GIN**

5CL

Beefeater ( <i>Angleterre</i> )	13€
Christian Drouin ( <i>France</i> )	14€
Nikka Coffey Still ( <i>Japon</i> )	14€
Maralpa ( <i>Nice-France</i> )	15€
Nordés ( <i>Espagne</i> )	15€
Hendricks ( <i>Ecosse</i> )	16€
Monkey 47 ( <i>Allemagne</i> )	20€

**Mixeur 3€**

## **VODKA**

5CL

Ketel One ( <i>Hollande</i> )	13€
Tito's ( <i>USA</i> )	13€
Grey Goose ( <i>France</i> )	16€

**Mixeur 3€**

## **TEQUILA ET MEZCAL**

5CL

Milagro Silver ( <i>Mexique</i> )	13€
1800 Reposado ( <i>Mexique</i> )	14€
Don Julio 1942 Extra Anejo ( <i>Mexique</i> )	70€
Koch Elemental ( <i>Mexique</i> )	13€
Bozal Tepeztate ( <i>Mexique</i> )	30€

**Mixeur 3€**



# Spiritueux

## **RHUMS**

5CL

Havana Club 3 ans ( <i>Cuba</i> )	13€
Plantation Original Dark ( <i>Trinidad</i> )	14€
El Dorado 12 ans ( <i>Guyane</i> )	18€
Santa Teresa 1796 ( <i>Venezuela</i> )	20€
Doorly's 14 ans ( <i>Barbade</i> )	32€
Rhum Agricole J.M 2013 ( <i>Martinique</i> )	42€
Cachaça Leblon ( <i>Brésil</i> )	14€

**Mixeur 3€**

## **WHISKYS**

5CL

Bulleit Rye ( <i>USA</i> )	13€
Maker's Mark ( <i>USA</i> )	16€
Blantons ( <i>USA</i> )	25€
Redbreast 12 ans ( <i>Irlande</i> )	22€
Johnnie Walker Black Label ( <i>Ecosse</i> )	16€
Lagavulin 16 ans ( <i>Ecosse</i> )	35€
Macallan 12 ans ( <i>Ecosse</i> )	34€
Dalmore 18 ans ( <i>Ecosse</i> )	75€
Nikka Coffee Grain ( <i>Japon</i> )	18€
Yamazaki 12 ans ( <i>Japon</i> )	55€

**Mixeur 3€**



# Spiritueux

## LIQUEURS

5CL

Amaretto Adriatico	12€
Cointreau	12€
Fair Café	12€
Fair Sureau	12€
Get 27	12€
Agrumes Maralpa – Nice	12€
Menthe Maralpa – Nice	12€
Sapin Maralpa – Nice	12€
Verveines Maralpa – Nice	12€
Limoncello, Soleia - Nice	12€
Chartreuse Jaune	16€
Chartreuse Verte	16€

## DIGESTIFS

5CL

Remy Martin VSOP	21€
Hennessy XO	55€
Christian Drouin Hors D'Age Pays d'Auge	22€
La Fée Parisienne Absinthe	14€





# Boissons fraîches

## **EAUX**

Perrier 33cl	6€
Evian 1L	9€
San Pellegrino 1L	9€
Acqua Panna 75cl	12€
Orezza 1L	12€
Chateldon 75cl	12€
Evian 50cl	6€
San Pellegrino 50cl	6€

## **SODAS**

**33CL**

Coca-Cola, Coca-Cola 0, Orangina	8€
Limonade du Comté – Nice	8€
Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale	8€
Red Bull 25cl	8€

## **JUS, NECTARS PATRICK FONT**

**25CL**

Pomme Bio, Pomme Redlove, Mandarine	9€
Fraise, Abricot, Mangue Bio	



# Cafeteris

## CAFÉS

Expresso	7€
Double expresso	12€
Café long	7€
Café au lait	8€
Cappuccino	8€
Latté	8€

## THÉS DAMMANN

8€

English Breakfast
Earl Grey Yin Zhen
Sencha Fukuyu
Darjeeling
Bali
Menthe Poivrée / <i>Peppermint</i>
Camomille / <i>Camomile</i>
Verveine / <i>Verbena</i>
Fruits Rouges / <i>Red Berries</i>



# *Petite Faim*

**FOCACCIA**

**FOIE GRAS**

**RILLETTE DU JOUR**

**PICKLES DE LEGUMES CROQUANTS**

**ARANCINI A LA TRUFFE**

