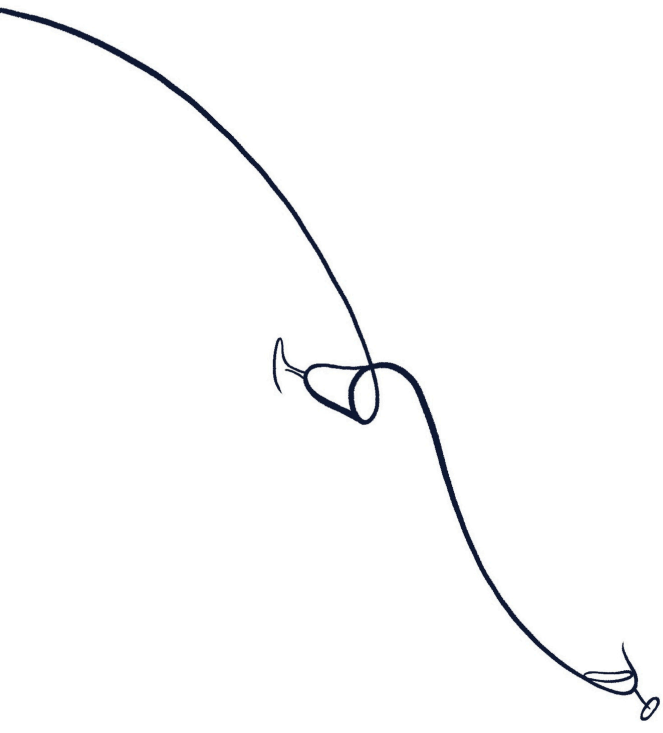


CASA

UN BAR GINTO

- MIXOLOGIE -

AUTOMNE - HIVER



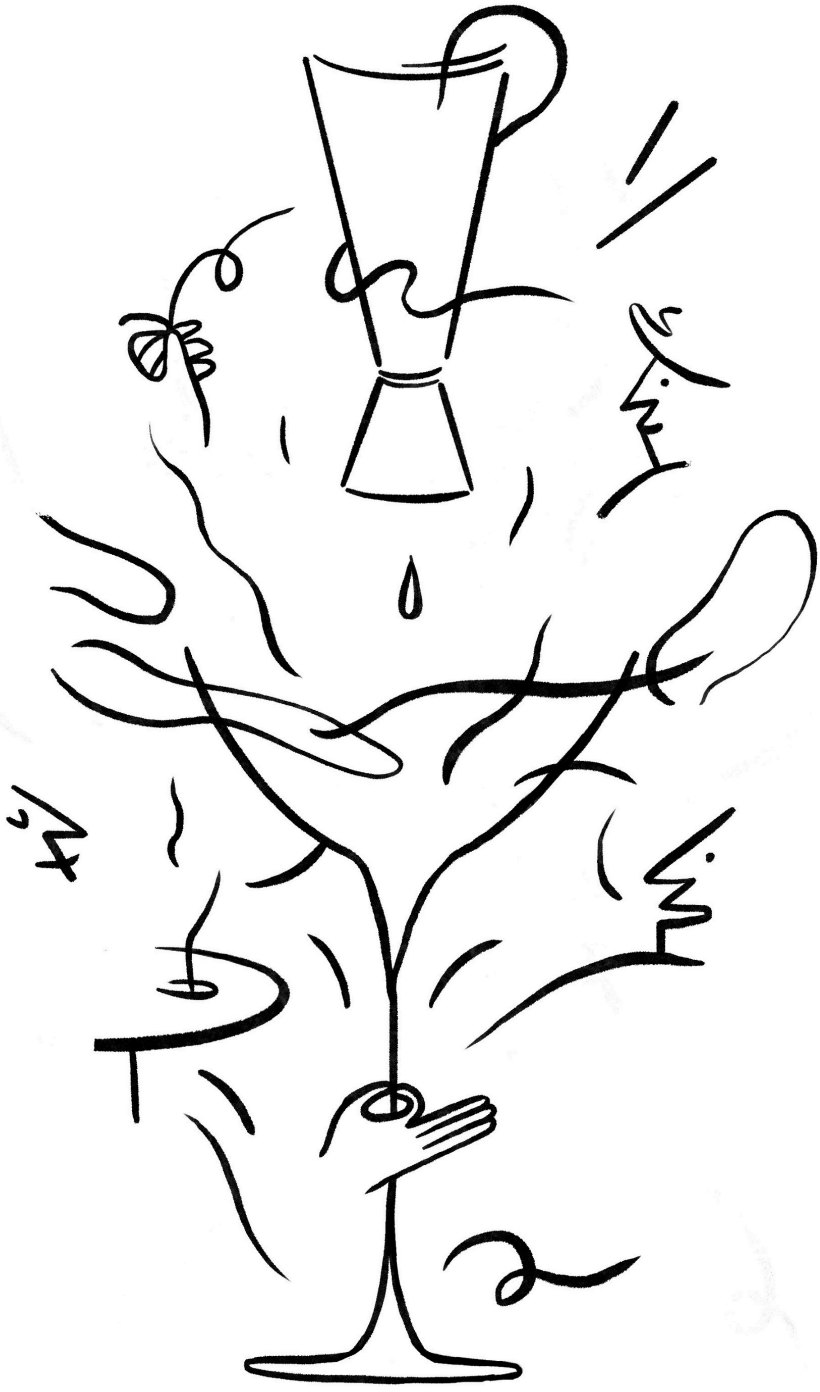
Audacieux, épicuriens, bienvenus.

Ici, nous défendons la notion de « savoir mieux boire ».
Ici, nous défendons l'idée que la mixologie est un métier d'art et de service.
Ici, nous défendons les notions d'échange, de partage et de transmission.
Ici, nous défendons la richesse d'un territoire et le respect de la saisonnalité.
Ici, nous respectons les produits, le savoir-faire et le travail de nos productrices et producteurs.
Ici, nous défendons l'idée qu'une dégustation de mocktail ou de cocktail appartient à un moment hors du temps, une découverte visuelle, olfactive, gustative et sensorielle.
Ici, notre équipe se compose de barmen passionnés et passionnants, toujours disponibles pour vous transmettre à leur tour leurs connaissances avec humilité et bienveillance.

Bienvenue chez vous.

Jérémy Laulhé

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



COCKTAIL

Signature

14 €

PRUNAMI

Fruité, frais et umami

- 10 CL -

Une rencontre audacieuse entre la prune et les notes boisées du cèpe. Le meijian et l'eau-de-vie de prune dévoilent une belle profondeur fruitée, tandis que le verjus apporte fraîcheur et vivacité. Une pointe de soja blanc prolonge la dégustation sur une finale délicatement saline et umami.

- MEIJIAN
- EAU-DE-VIE DE PRUNE
- CÈPE
- VERJUS
- SAUCE SOJA BLANCHE



PRIX NET, SERVICE COMPRIS.



COCKTAIL

Signature

14 €

MONKEY'F

Gourmand, acidulé et soyeux

- 10 CL -

Une gourmandise aux accents pâtissiers, où la banane rencontre la douceur de la vanille et les épices du spéculoos. Le thé noir apporte profondeur et caractère, tandis que le citron vert réveille l'ensemble d'une belle vivacité. La clarification au lait entier révèle une texture délicatement soyeuse.


RHUM PLANTERAY


THÉ NOIR VANILLE


BANANE


SPÉCULOOS


CITRON VERT



PRIX NET, SERVICE COMPRIS.



COCKTAIL I MOCKTAIL

Signature

14 € I 12 €

NUTS & PEAR

Vineux, fruité et complexe

- 17 CL -

Un cocktail léger aux accents vineux, où la fraîcheur de la poire rencontre les notes délicatement toastées de la noisette. Le verjus apporte une belle vivacité, tandis que le palo santo dévoile une touche boisée et aromatique, pour une finale subtile et élégante.


LES HAUTS D'ARTON


POIRE


VERJUS


NOISETTE


PALO SANTO

PRIX NET, SERVICE COMPRIS.



COCKTAIL I MOCKTAIL

Signature

14 € I 12 €

MI(E)L POPS

Acidulé, boisé et épicé

- 10 CL -

Une rencontre entre la rondeur du whisky de maïs, la fraîcheur du gingembre et la vivacité du citron. Le miel apporte un bel équilibre, tandis que les notes grillées du sésame torréfié prolongent la dégustation sur une finale délicatement épicée.

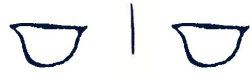

WHISKY MILHOC


MIEL


SÉSAME TORRÉFIÉ


CITRON


GINGEMBRE



PRIX NET, SERVICE COMPRIS.



COCKTAIL I MOCKTAIL

Signature

14 € I 12 €

COING DES LANDES

Acidulé, frais et désaltérant

- 17 CL -

Une création fraîche et désaltérante, où les notes fruitées du coing rencontrent le caractère vineux du vermouth dry et la finesse de la Blanche Armagnac. Le verjus apporte une vivacité acidulée, tandis que les bulles du soda à la feuille de figuier prolongent la dégustation sur une touche végétale délicate.


BLANCHE ARMAGNAC


VERMOUTH DRY


COING


VERJUS


FEUILLE DE FIGUIER



PRIX NET, SERVICE COMPRIS.



COCKTAIL I MOCKTAIL

Signature

14 € I 12 €

RED HOT PEPPER

Végétal, fruité et acidulé

- 10 CL -

Une création vive et aromatique, où les notes végétales du gin rencontrent la richesse fruitée du vermouth rouge. L'hibiscus et le pamplemousse apportent fraîcheur, acidité et une pointe d'amertume, tandis que le poivre de Sichuan révèle une finale épicée et subtilement vibrante.

- URA DRY GIN MODJO
- VERMOUTH ROUGE
- HIBISCUS
- SICHUAN
- PAMPLEMOUSSE

PRIX NET, SERVICE COMPRIS.



CLASSIQUES

Signatures

13 €

Laissez-nous vous faire redécouvrir ces grands classiques que vous connaissez tous, en version CASA, au gré des saisons et de nos inspirations.

NORDIC SALTY

Végétal, frais et acidulé

Aquavit Ura Spirits, Vermouth Dry Editions Vyne, soda pickles

PINK DAIQUIRI

Frais, acidulé et gourmand

Planteray Three Stars, Triple sec, ube, citron vert

WHERE IS COFFEE

Puissant, gourmand et torréfié

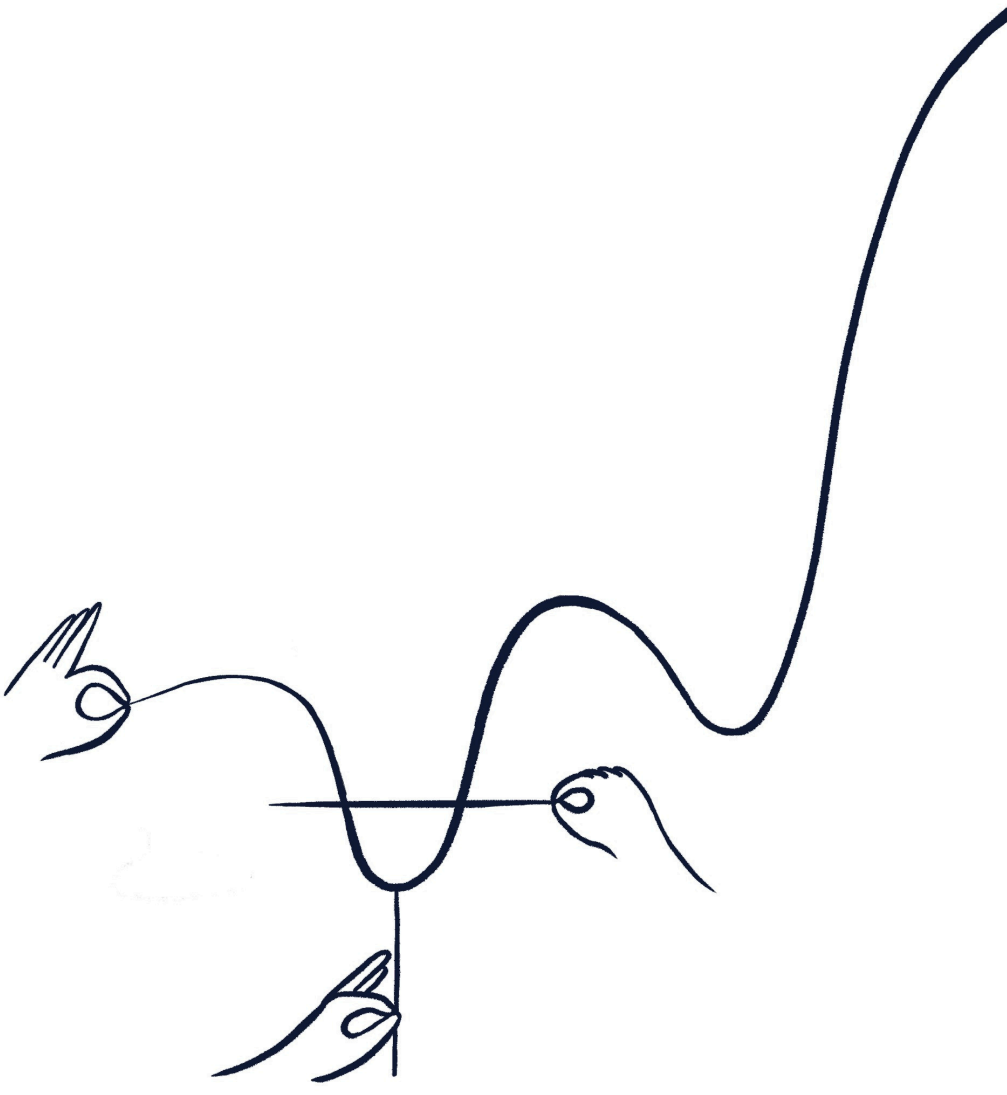
Vodka Codolle, Brunnette clear, grain de café

PEAR NEGRONI

Fruité, végétal et légèrement amer

June poire cardamome, Lillet blanc, Suze, Pado

PRIX NET, SERVICE COMPRIS.



COCKTAIL I MOCKTAIL

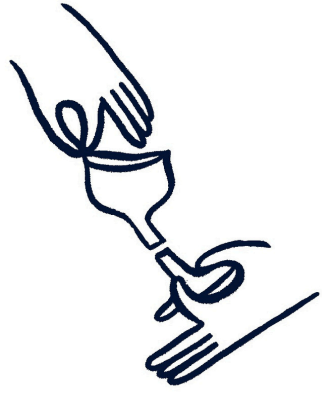
Signature

16 € I 14 €

SUR MESURE

Un mélange réalisé en fonction de vos goûts, de vos envies, de votre curiosité et de votre volonté à bien vouloir vous laisser surprendre.

Notre équipe sera ravie d'échanger avec vous pour composer votre cocktail ou mocktail sur mesure, dans le respect de la saisonnalité et des produits.



PRIX NET, SERVICE COMPRIS.

CASA

UN BAR GINTO

By MAISONS GINTO en collaboration avec «BONBUVANT»

ESTD 2021 Mixologie & Spiritueux

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE BARMAN

GRAPHISME ET ILLUSTRATIONS : EMMA KADRAOUI.