

REHAB

RETOUR AUX ORIGINES

La sauvegarde de la planète est un sujet crucial qui tient à cœur à l'équipe du Rehab.

Nos alchimistes mettront en valeur le végétal à travers leur carte.

Ce menu est un vibrant hommage à la nature, ainsi qu'un rappel à la nécessité de la protéger. Dans cet esprit, 100% de nos créations sont véganes et éco-responsables.

Différentes techniques sont utilisées comme la déshydratation, l'extraction de jus, la réutilisation d'ingrédients pour les décors, les sirops & bien d'autres encore.

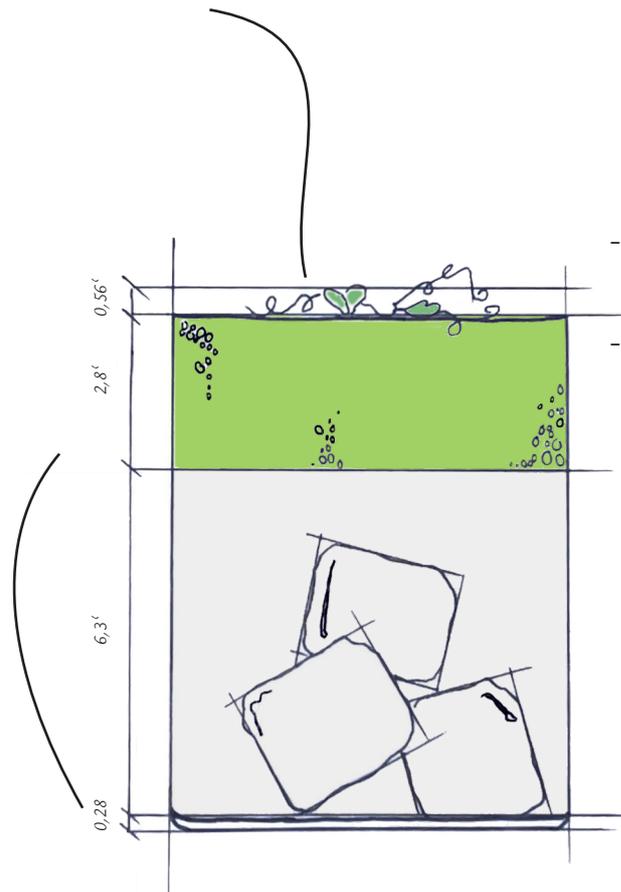
En somme, nous utilisons la totalité de nos produits sans jamais rien jeter.

Nous espérons que ces cocktails, à travers leurs saveurs, leurs originalités sauront vous rapprocher de la nature.



Pousses de petits pois
(à dévorer sans modération)

Herbacé
Léger



Composition :

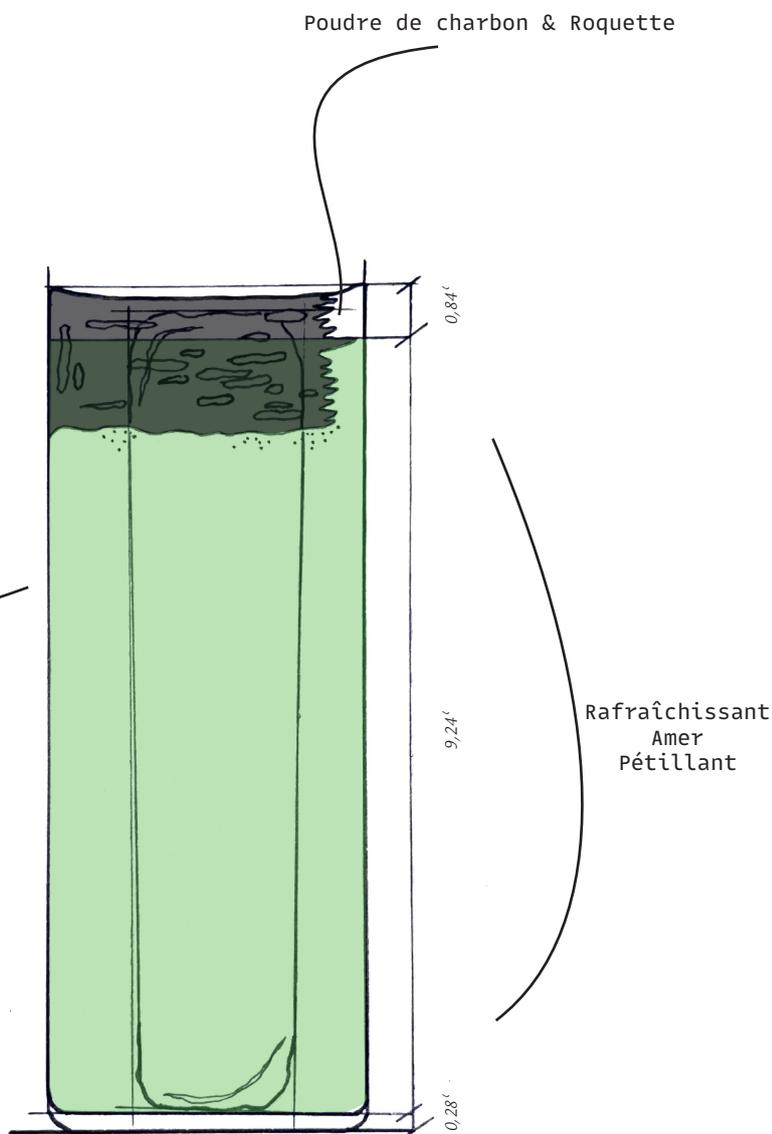
- Pisco Caravedo
- Liqueur de mastika skins
- Eau de Mastiha
- Mousse de petits pois maison
- Cordial de menthe & aneth

LE DIAMANT VERT

Ce cocktail rend hommage au Mastiha, gomme naturelle Grecque, inscrite au patrimoine culturel de l'humanité.

Ces nombreuses vertues telles que la protection de vos organes intestinaux, ne donnent qu'une envie, le déguster !

- Composition :**
- Vodka Lehmann
 - liqueur de gentiane «la Jeannette»
 - Sirop de sucre
 - Verjus
 - Soda de roquette maison



L'APHRODISETTE

Ce cocktail vous fera changer
d'avis sur le Spritz !

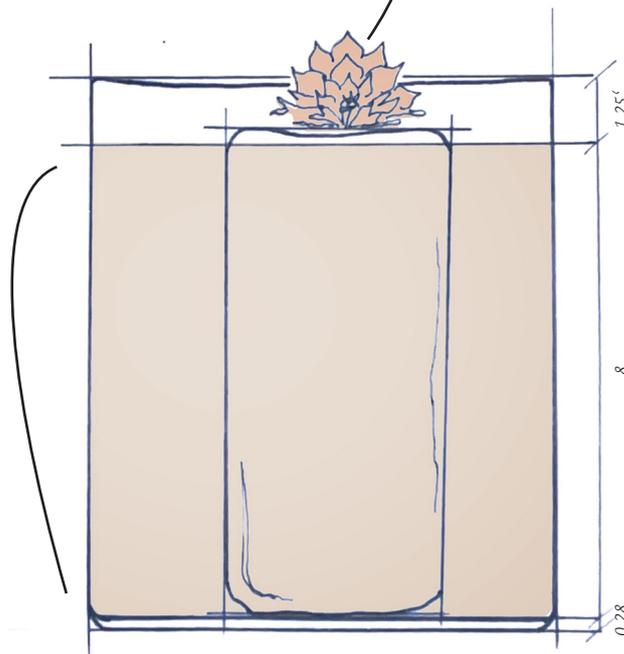
Aliment interdit au Moyen-Âge
pour son côté aphrodisiaque,
la roquette est aujourd'hui
conseillée pour passer
d'inoubliables soirées ...

Pétales de rose cristallisées

Composition :

- Gin Lehmann infusé à l'ananas
- Liqueur de sureau «Giffard»
- Eau de Coco & baies de rose

Parfumé
Sucré
Rassurant

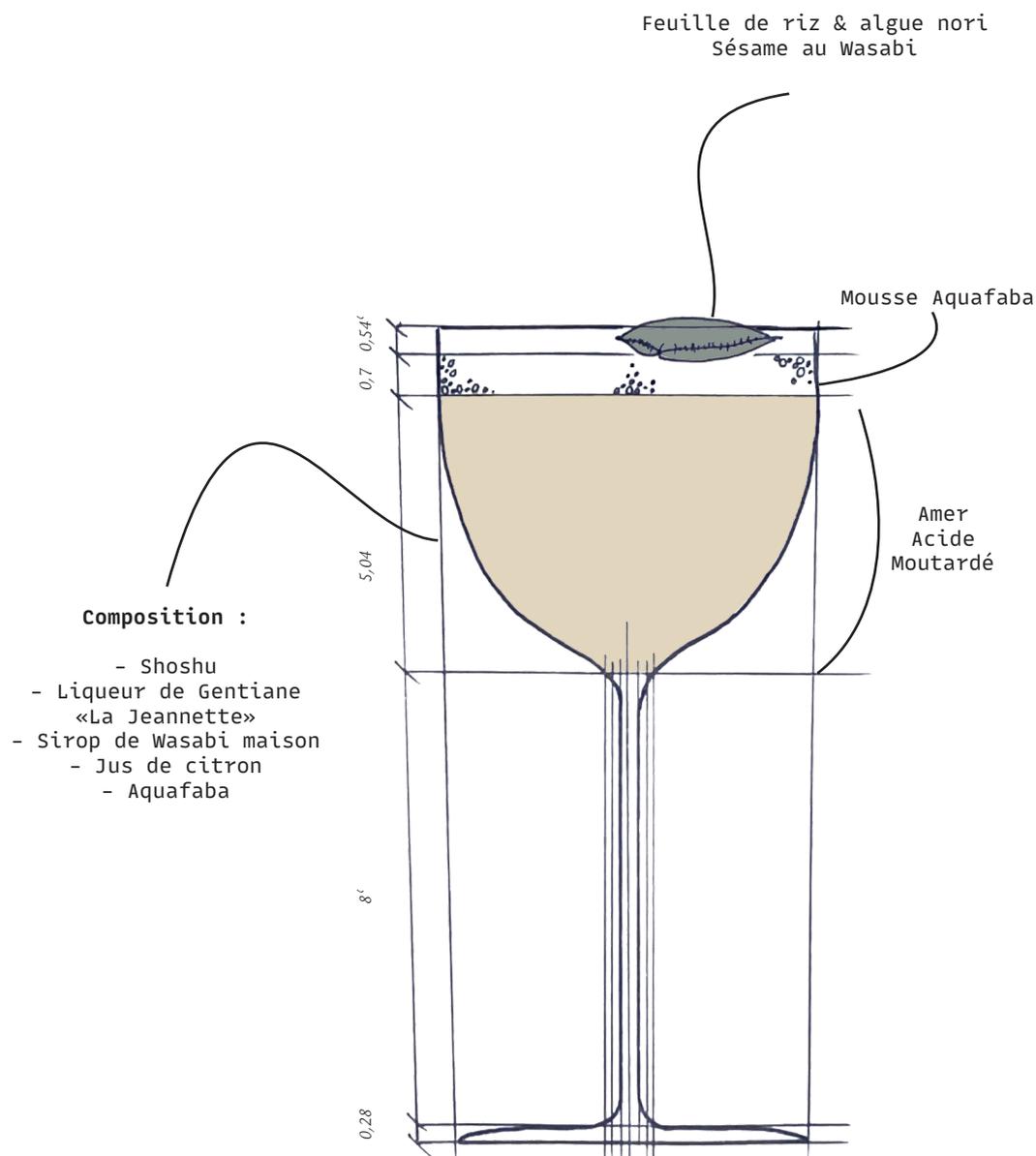


LA ROSITA

Venez revisiter la Piña Colada avec ce cocktail sucré.

Notre volonté, récupérer les parures d'ananas pour vous prouver que tout se mange, enfin ...

Se boit !



LE NEKKO

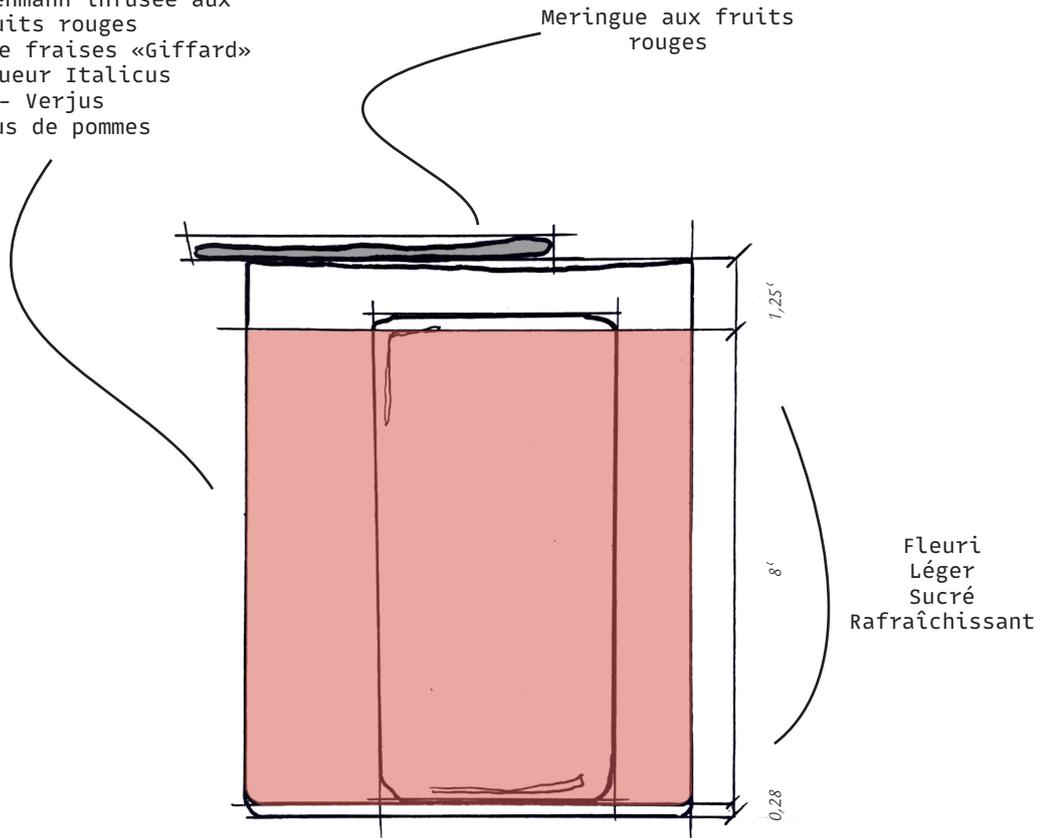
Ce cocktail vous emmène au coeur de la culture du riz avec le shoshu qui le compose et ses racines venant d'Asie.

Le Wasabi mettra en valeur le Shoshu (alcool traditionnel japonais) et vous réveillera après une journée de dur labeur.

Composition :

- Vodka Lehmann infusée aux fruits rouges
- Liqueur de fraises «Giffard»
 - Liqueur Italicus
 - Verjus
 - Jus de pommes

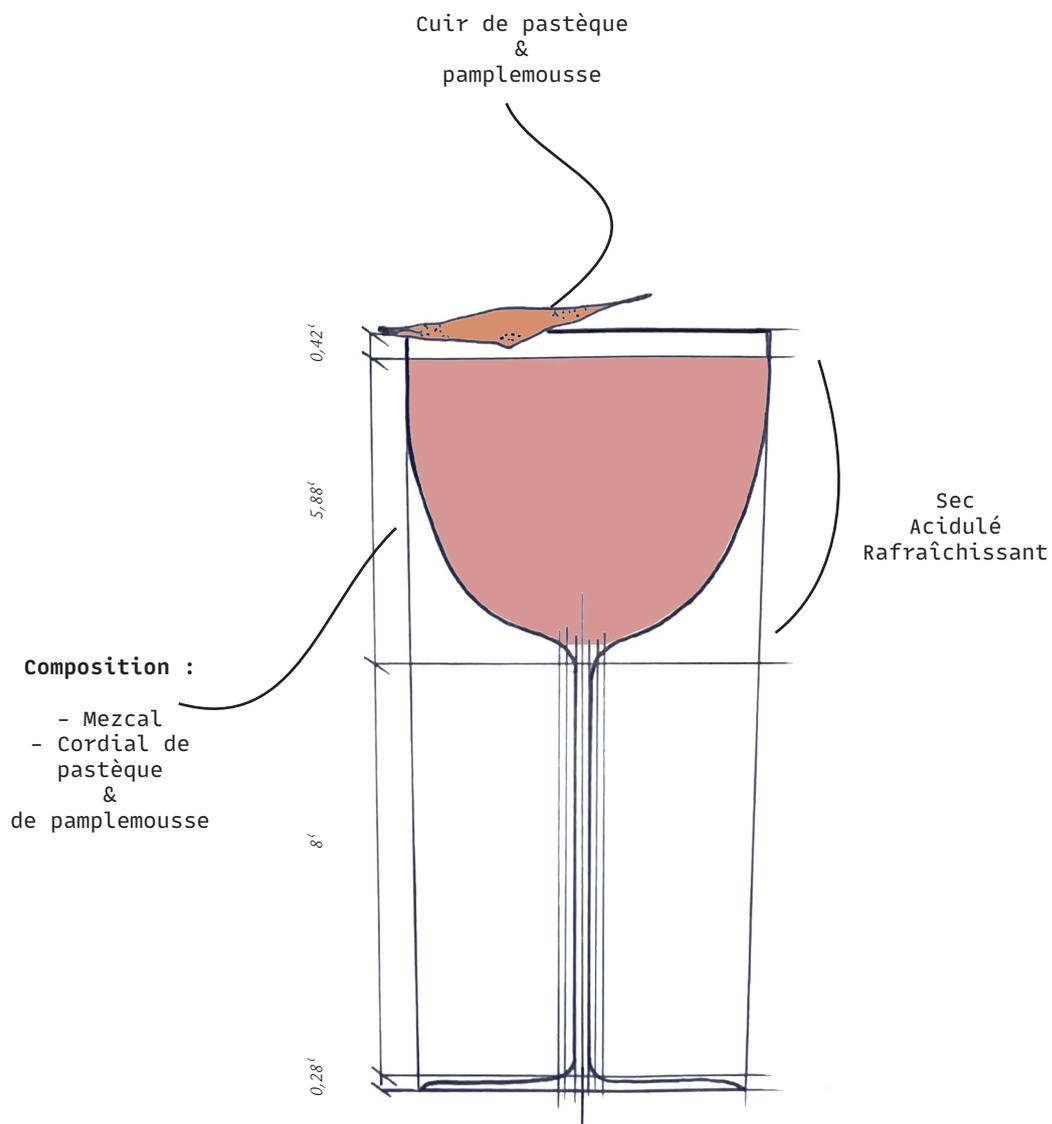
Meringue aux fruits rouges



LA FRAGARIA

Le savoir-faire français dans le domaine de la pâtisserie doit être reconnu !

C'est pour cela que nous mettons à l'honneur les fruits rouges et particulièrement la fraise avec ce cocktail.



LE GIMLET

Ne vous laissez pas berner par cette composition d'apparence légère ...

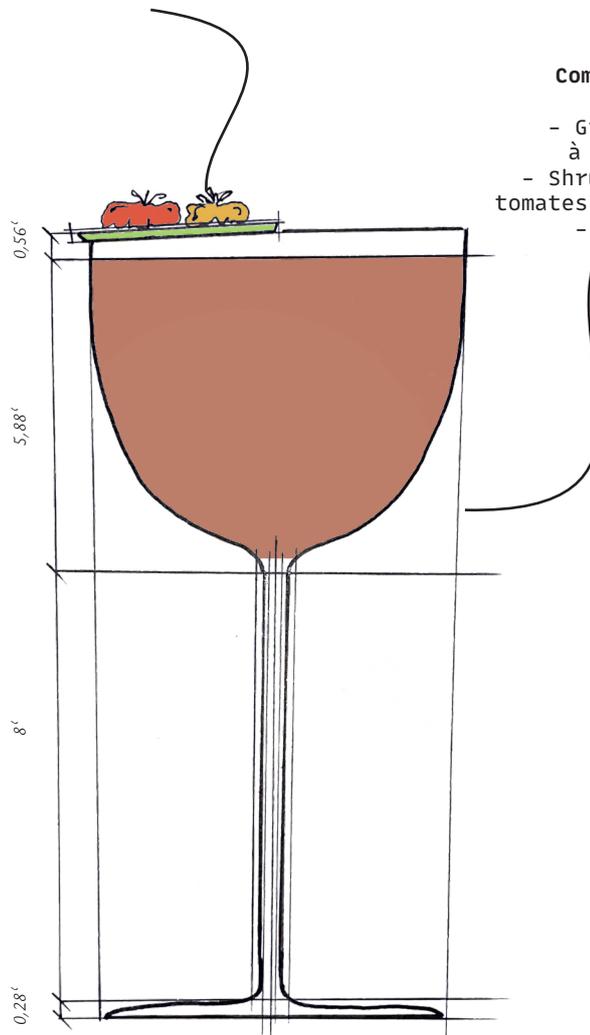
Voici un cocktail sec et puissant, d'une subtilité rafraichissante.
Faites place à l'été!

Crackers de petits
pois
&
Tomates séchées

Composition :

- Gin «Romeos»
à la tomate
- Shrub balsamique
tomates séchées maison
- Absinthe

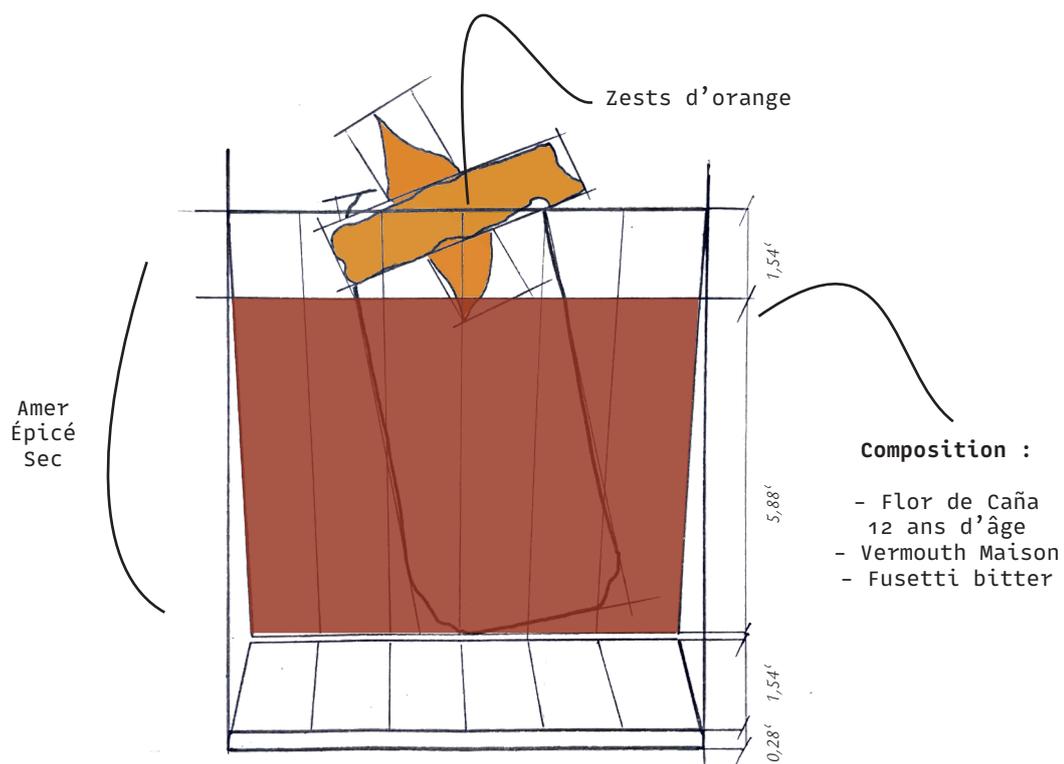
Sec
Acidulé



LE MARTINEZ

Un vieux de la vielle datant de 1884
revisité par nos alchimistes !

Venez decouvrir cette petite gourmandise
estivale, tomates séchées décoratives
pour éveiller vos papilles !

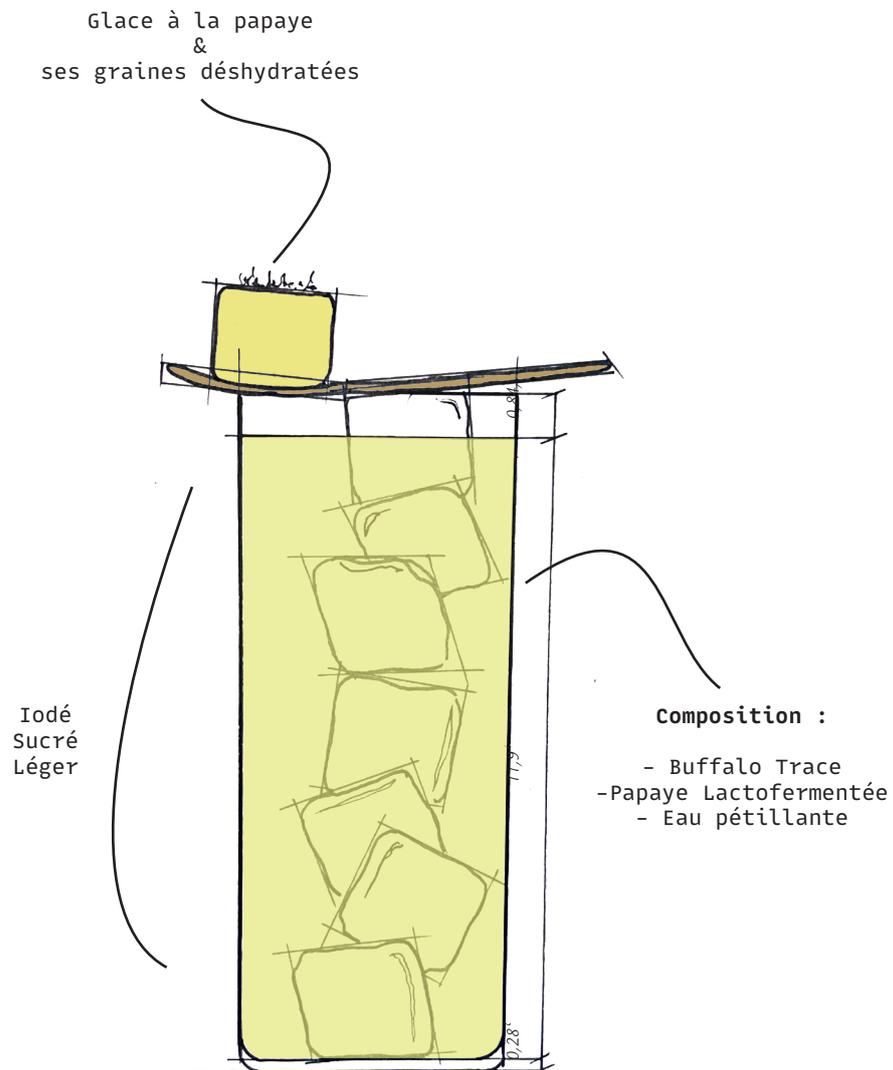


LE QUERCUS

Connaissez-vous le Négroni ?
Bon et bien nous nous sommes inspirés de
cette recette incontournable.

Vous avez la composition, on vous en dit pas
plus...sauf qu'il est vieilli en fût.

Dégustez-le, c'est plus simple !



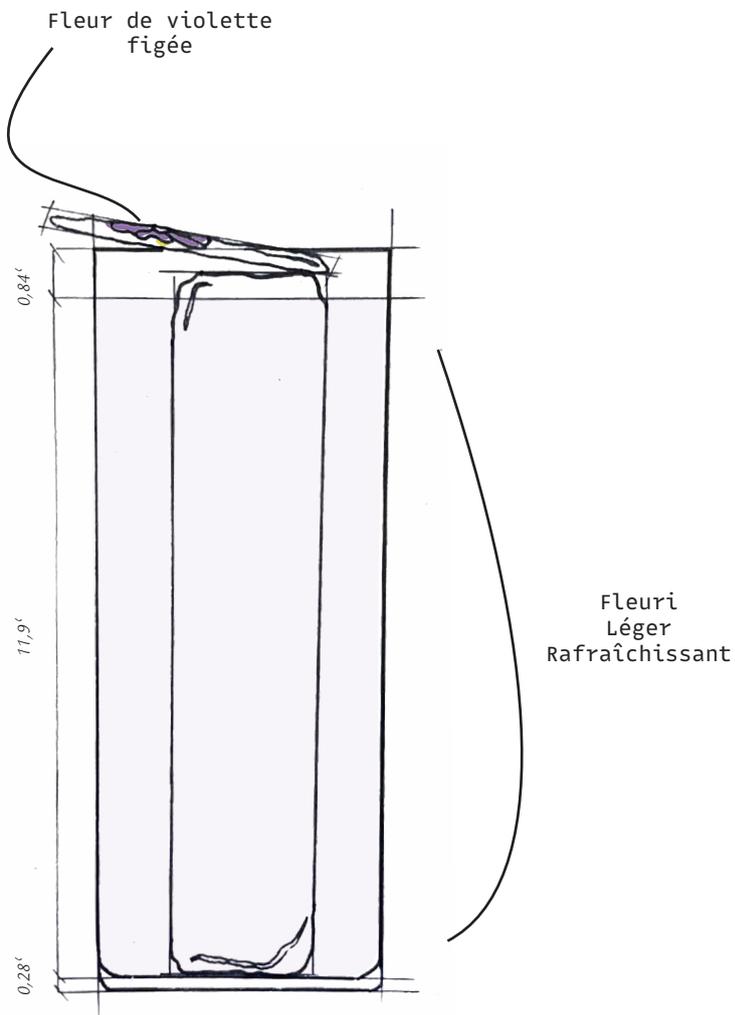
LE CARICA

Si vous êtes scientifiques, ce cocktail est fait pour vous !

Afin de vous surprendre et vous faire découvrir la Papaye autrement, nous vous proposons de la déguster lactofermentée.

Cette technique lui conférera un goût légèrement salin.
 Vos papilles risquent d'être surprises.

- Composition :**
- Téquila «Arette»
infusée aux fleurs séchées
 - Liqueur de violette
 - Verjus
 - Eau de rhubarbe
 - Soda poivre noir de
Kampot



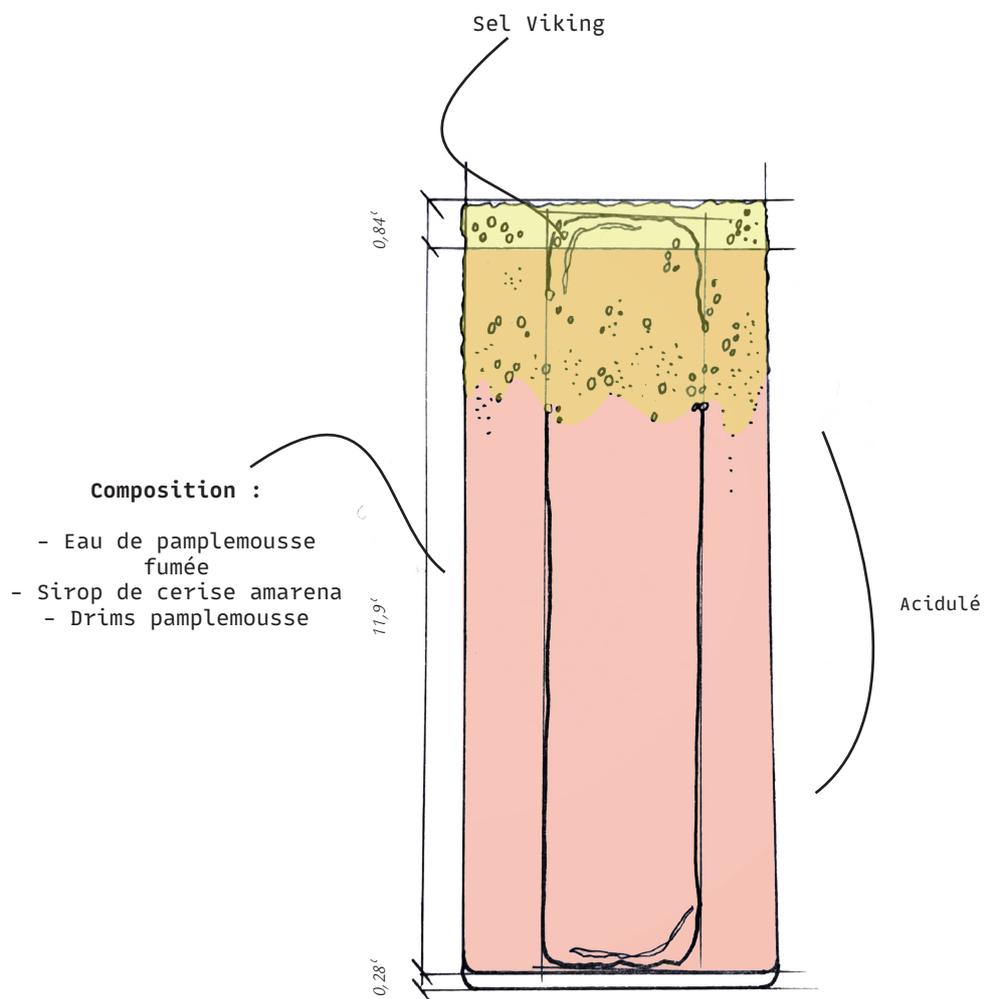
LA VIOLE

La violette est connue pour ses bienfaits médicamenteux.

Nous la connaissons très bien en sirop, mais aujourd'hui on vous propose ce cocktail pour la découvrir différemment.

Elle vous apportera la fraîcheur que vous cherchez en été et la douceur d'un baiser volé.

Création sans alcool

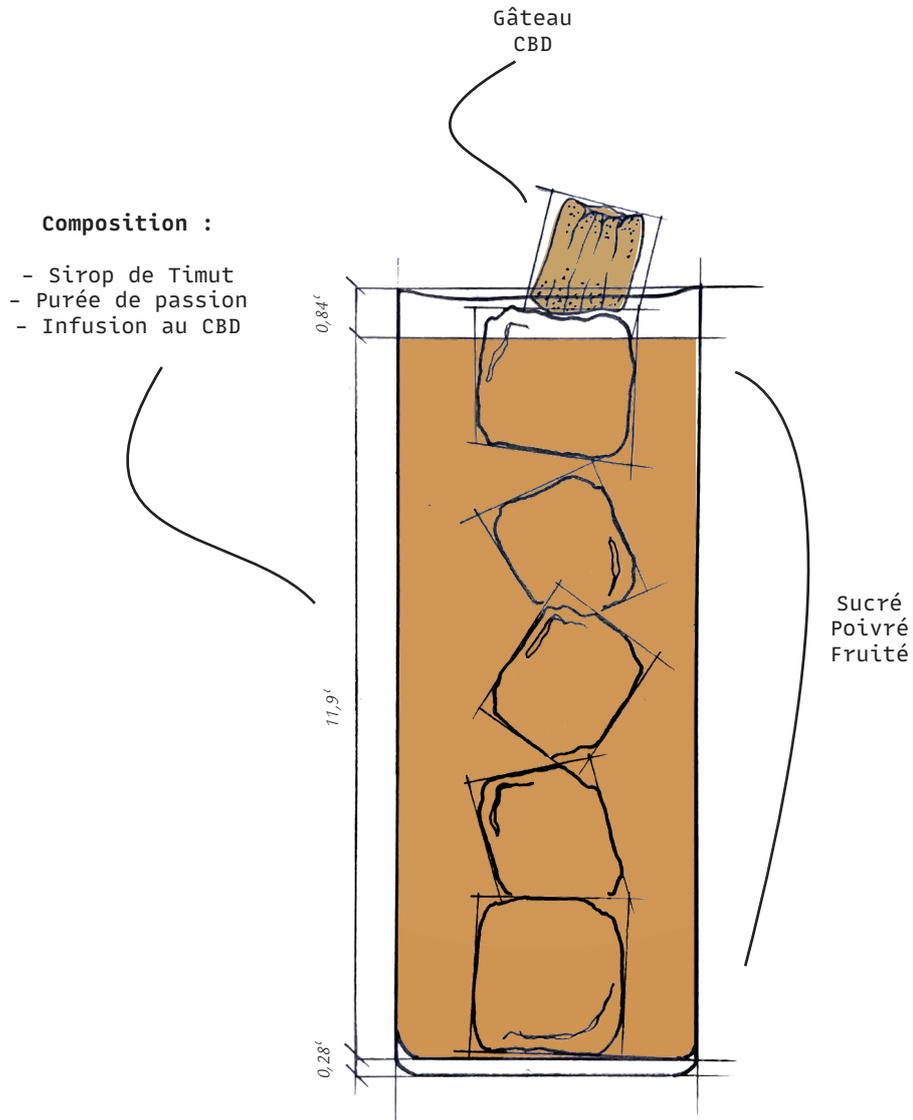


SAKURA

Pour ceux qui conduisent ce soir,
voici une reviste du célèbre Paloma
version sans alcool !

Nos alchimistes se trouvant derrière le
bar vous feront découvrir le goût exquis
de la cerise associé au rim de sel viking
qui touchera vos lèvres dès la première
gorgée !

Création sans alcool

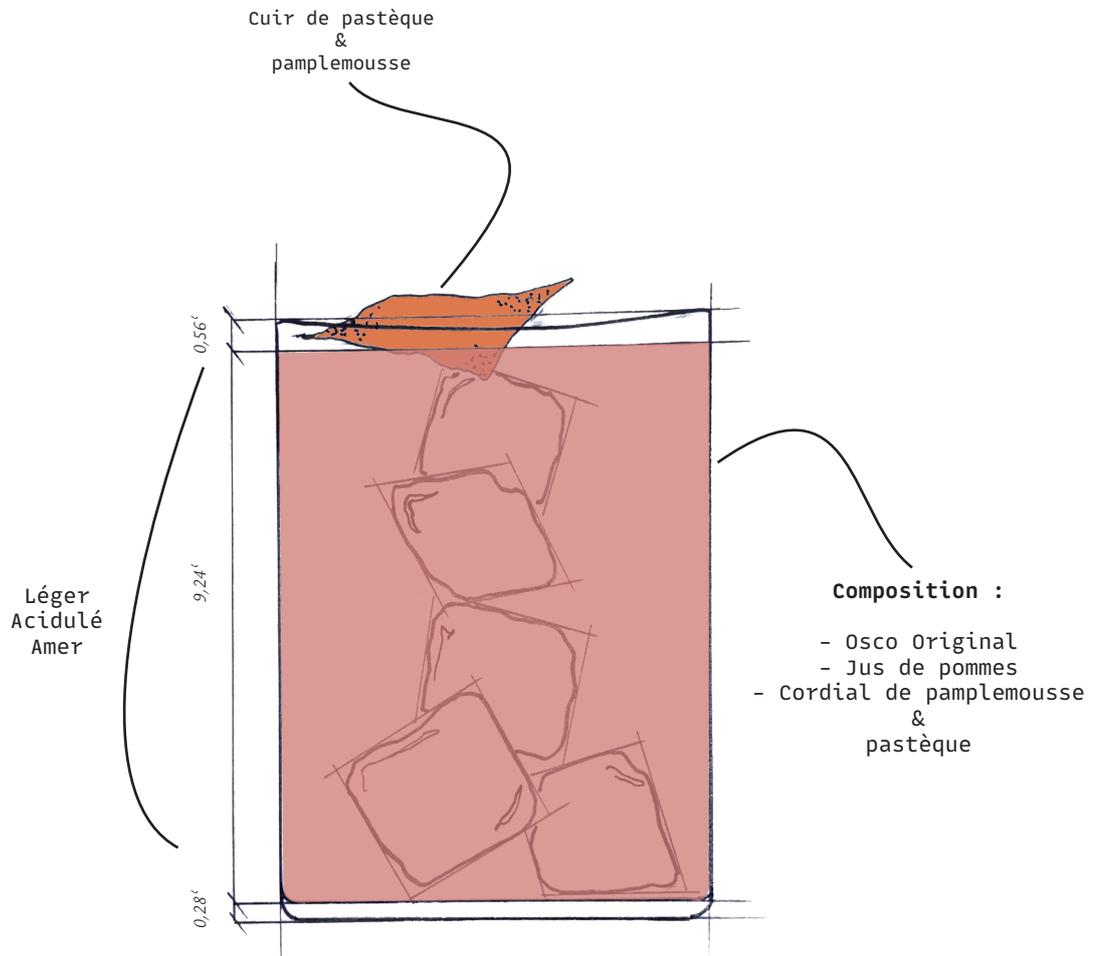


LE CHENEVIS

Un mocktail à base de CBD,
que demander de mieux ...
Le chanvre est multifonction !
Confection de vêtements, préparation
d'huiles et même utilisé à des fins
médicinales.

Maintenant passons aux choses
sérieuses et buvons-le pour
ses effets disons ...
récréatifs !

Création sans alcool



CITRUSII

Version mocktail du Gimlet
(si vous avez bien lu la carte, vous saurez de quel cocktail je parle)

Vous y trouverez de la racine de gentiane associée au fruit originel, la pomme !



@rehabsainthonore

L'équipe du Rehab se réjouit de vous avoir
fait découvrir leurs créations,
n'oublions pas,

«rien ne se perd, tout se transforme».