

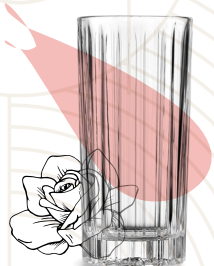
TOUS NOS PRIX SONT PRÉSENTÉS EN TTC, SERVICE COMPRIS
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



NOTRE CARTE, VOS

CAPRICES

LES COCKTAILS SIGNATURE



P'TITE LADY (Low ABV*) **14 €**

MARTINI ROSATO,
LIQUEUR DE SUREAU,
SHRUB FRAMBOISE ET ROSE, BLANC D'ŒUF,
INFUSION DE MATCHA SUCRÉ,
FRANKLIN & SONS ORIGINAL
MALLORCAN TONIC.

Floral & velouté. 25cl.
ABV* 5% - Allergènes : oeuf, sulfites



P'TIT CAPRESE (Clarifié) **14 €**

VODKA GREY GOOSE LAVÉE À L'HUILE D'OLIVE,
JUS DE TOMATE,
VERMOUTH BLANC,
JUS DE CITRON,
SIROP DE BASILIC.

Gourmet & «umami». 12cl.
ABV* 21,8% - Allergènes : lait, crème, lactose, sulfites



MANGO CARIOCA **13 €**

CACHAÇA,
LIMONADA SUIÇA,
PURÉE DE MANGUE,
COINTREAU,
CITRONNELLE FRAÎCHE.

Exotique & Rafraîchissant. 25cl.
ABV* 13% - Allergènes : lait, lactose

* L'ABV correspond au pourcentage d'alcool présent dans le volume total de votre boisson.



MINUS ET CORTEX (Vegan) **16 €**

RHUM MEZAN XO, ALTITUDE DRY GIN,
PURÉE DE FRAMBOISE, SUPER JUS,
AQUAFABA, EAU PÉTILLANTE,
BITTER CHOCOLAT.

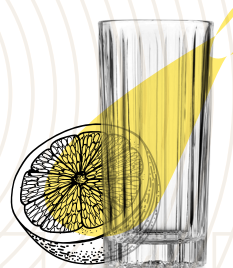
Fruité & Complexe. 25cl.
ABV* 12,3%. Aucun allergène majeur.



MISTRAL **14 €**

MISTRAL GIN, PURÉE D'ABRICOT,
SIROP DE THYM CITRONNÉ,
FRANKLIN & SONS ORIGINAL
MALLORCAN TONIC

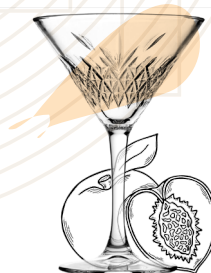
Aromatique & fruité. 25cl.
ABV* 10%. Aucun allergène majeur.



SMOKED PALOMA **13 €**

MEZCAL DON RAMON ESPADIN LAVÉ AU
BACON GRILLÉ, TEQUILA DON RAMON
REPOSADO, JUS DE PAMPLEMOUSE FRAIS,
JUS DE CITRON, SIROP D'AGAVE INFUSÉ
AU THYM, FRANKLIN & SONS TONIC PINK
GRAPEFRUIT, SOLUTION SALINE

Fumé & fruité. 25cl.
ABV* 10%. Allergène : Sulfites.



STARLUST MARTINI (Low ABV*) **16 €**

LIMONCELLO, PURÉE DE PÊCHES
BLANCHES, SIROP DE BASILIC,
JUS DE CITRON, CHAMPAGNE BRUT,
SOLUTION SALINE.

Fruité & herbacé. 10cl.
ABV* 7,3%. Allergène : Sulfites.

* L'ABV correspond au pourcentage d'alcool présent dans le volume total de votre boisson.



SUNSET KYOTO *(clarifié)*

12 €

TÉQUILA DON RAMON CRISTALINO,
BYRRH GRAND QUINQUINA,
JUS D'ANANAS, LAIT DE COCO,
JUS DE CITRON,
SIROP SIMPLE, FLOATER MATCHA.

«Umami» & raffiné. 10cl.

ABV 11,5% - Allergènes : lait, lactose, sulfites*



THAÏ COLADA

14 €

PHRAYA RHUM AMBRÉ ELEMENTS INFUSÉ
AU BASILIC THAÏ, LAIT DE COCO,
JUS DE CITRON,
PURÉE D'ANANAS, EAU PÉTILLANTE,
SOLUTION SALINE.

Exotique & rafraichissant. 12cl.

ABV 10,3% - Allergènes : lait, lactose*



ZEN BLOSSOM *(Vegan)*

13 €

VODKA GREY GOOSE, LIQUEUR DE YUZU,
SIROP DE MIEL ET MATCHA,
LAIT D'AMANDE, SOLUTION SALINE.

Fruité & équilibré. 10cl.

ABV 21,10% - Allergènes : amandes, sulfites*



LES MOCKTAILS SIGNATURE

CITRUS BLISS

11 €

GIN SANS ALCOOL,
LIMONADA SUIÇA,
SIROP DE BASILIC,
EAU PÉTILLANTE.

Herbacé & rafraichissant. 25cl.
Aucun allergène majeur.

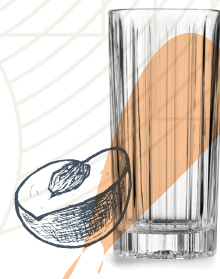


RASPBERRY BEER SMASH

11 €

BIÈRE SANS ALCOOL,
SHRUB FRAMBOISE ET ROSE,
SIROP DE THYM CITRONNÉ,
JUS DE CITRON.

Fruité & floral. 25cl.
Aucun allergène majeur.



VERGER VERT

11 €

SIROP DE BASILIC,
PURÉE DE PÊCHES BLANCHES,
JUS DE CITRON,
THÉ VERT INFUSÉ.

Herbacé & fruité. 25cl.
Aucun allergène majeur.

** L'ABV correspond au pourcentage d'alcool présent dans le volume total de votre boisson.*



NOS COCKTAILS CLASSIQUES

Nous préparons et servons aussi toutes les recettes de cocktails traditionnels. En voici quelques exemples. s'il ne figure pas ci-dessous, n'hésitez pas à nous demander votre cocktail préféré.

DAÏQUIRI, PISCO SOUR, ESPRESSO MARTINI ET AUTRES...	13 €
PORNSTAR MARTINI RAMOS GIN FIZZ ET AUTRES...	15 €
SPRITZ, NEGRONI, AMÉRICANO ET AUTRES...	11 €



NOS GINS (4cl)

HENDRICK'S (Royaume-Uni) 41,4°	13 €
TANQUERAY TEN (Royaume-Uni) 47,3°	14 €
MARE GIN (Espagne) 42,7°	13 €
MALFY ROSA (Italie) 41°	13 €
PORTOFINO (Italie) 40°	14 €
BOBBY'S PINANG (Pays-Bas) 42°	16 €
ADAMUS (Portugal) 42°	16 €
MATTEI IMMORTEL (France) 44°	14 €
MATTEI DMY (France) 42°	12 €
MISTRAL (France) 43°	12 €
ALTITUDE STRAWBERRY PINK GIN (France) 40°	13 €
ALTITUDE DRY GIN (France) 40°	12 €
PRINCE EXPLORER (Principauté de Monaco) 40°	14 €
BOUDIER OLIVES NOIRES (France) 40°	13 €
BOUDIER CASSIS (France) 40°	13 €
CHRISTIAN DROUIN "LE GIN" (France) 41°	13 €

BB/06 (France) 40°

LYON GINISSIME PINK PRALINE (France) 40°

BULLES DE RUCHE (France) 40°

MONKEY 47 GIN (Allemagne) 47°

KI NO BI (Japon) 45°

16 €

16 €

15 €

14 €

20 €



NOS VODKAS (4cl)

GREY GOOSE (France) 40°

13 €

GREY GOOSE ALTIUS (France) 40°

35 €

MAMONT (Russie) 40°

13 €

NIKKA COFFEY VODKA (Japon) 40°

15 €

HAKU (Japon) 40°

16 €

CHOPIN RYE (Pologne) 40°

15 €

CHOPIN WHEAT (Pologne) 40°

15 €

KETEL ONE (Pays-Bas) 40°

14 €



NOS TEQUILAS (4cl)

CALLE 23 REPOSADO (Mexique) 40°

14 €

CALLE 23 BLANCO (Mexique) 40°

13 €

1800 CRISTALINO (Mexique) 40°

17 €

1800 AÑEJO (Mexique) 40°

14 €

1800 REPOSADO (Mexique) 40°

13 €

1800 BLANCO (Mexique) 40°

13 €

DON RAMÓN PLATA (Mexique) 40°

13 €

DON RAMÓN SILVER LAVENDER INFUSION (Mexique) 40° 13 €

DON RAMÓN PLATINIUM REPOSADO (Mexique) 40° 13 €

DON RAMÓN PLATINIUM CRISTALINO (Mexique) 40° 13 €

NOS MEZCAL ET SOTOLS (4cl)

DON RAMÓN MEZCAL ESPADIN (Mexique) 40°

13 €

DON RAMÓN MEZCAL SALMIANA (Mexique) 40°

13 €

DEL MAGUEY (Mexique) 40°

16 €



NOS RHUMS (4cl)

ANGOSTURA 1919 (Trinité-et-Tobago) 40°	13 €
ANGOSTURA 1787 (Trinité-et-Tobago) 40°	22 €
CARONI 10 ans (Trinité-et-Tobago) 46°	85 €
KARUKERA (Guadeloupe, France) 40°	13 €
JM XO (Martinique, France) 42°	20 €
BAILLY 12 ans (Guadeloupe, France) 40°	15 €
LONGUETEAU VIEUX RHUM (Guadeloupe, France) 42°	29 €
TROIS RIVIÈRE MILLÉSIME (Martinique, France) 42°	15 €
LA FAVORITE (Martinique, France) 43°	17 €
PORT MORANT 11 ans 2010 (Martinique, France) 43°	28 €
PORT MORANT 1999 (Martinique, France) 43°	70 €
PYRAT HORS D'ÂGE (Anguilla) 40°	13 €
OPTHIMUS 15 ans (République Dominicaine) 40°	15 €
OPTHIMUS 21 ans (République Dominicaine) 40°	21 €

MATHUSALEM 15 ans (République Dominicaine) 40°	13 €
MATHUSALEM 23 ans (République Dominicaine) 40°	21 €
FLOR DE CAÑA 12 ans (Nicaragua) 40°	13 €
FLOR DE CAÑA 18 ans (Nicaragua) 40°	17 €
FLOR DE CAÑA CENTENARIO 25 ans (Nicaragua) 40°	45 €
DOORLY'S (Barbade) 40°	13 €
BLACK TOT FINEST (Barbade) 40°	15 €
MEZAN XO (Jamaïque) 40°	13 €
APPLETON ESTATE 21 ans (Jamaïque) 43°	45 €
APPLETON ESTATE 1999 (Jamaïque) 43°	66 €
EMINENTE 7 ans (Cuba) 40°	13 €
HAVANA CLUB Selection de Maestro (Cuba) 40°	15 €
HAVANA CLUB 15 ans (Cuba) 40°	50 €
ZACAPA SOLERA (Guatemala) 40°	15 €
SANTA THÉRÉSA RUM HORS D'ÂGE (Venezuela) 40°	14 €
MALENCON 12 ans (Panama) 40°	13 €
MALENCON 18 ans (Panama) 40°	19 €
RUM NATION 21 ans (Panama) 40°	35 €
COLOMA 15 ans (Colombie) 40°	19 €
TAKAMAKA (Japon) 40°	14 €
ADMIRAL RODNEY HMS PRINCESSA (Ste Lucie) 40°	16 €
ADMIRAL RODNEY HMS ROYAL OAK (Ste Lucie) 40°	16 €
CENTENARIO 20 ans (Costa Rica) 40°	15 €
CENTENARIO 25 ans (Costa Rica) 40°	21 €
BARBANCOURT 4 ans (Haïti) 43°	14 €
BARBANCOURT Reserve 2004 (Haïti) 43°	22 €
PHRAYA RHUM AMBRÉ (Thaïlande) 40°	13 €
CHALONG BAY (Thaïlande) 40°	20 €



NOS WHISKYS (4cl)

MACALLAN 12 ans (Écosse-Speyside) 40°	16 €
MACALLAN 15 ans (Écosse-Speyside) 43°	39 €
MACALLAN 18 ans (Écosse-Speyside) 43°	80 €
ABERLOUR 10 ans (Écosse-Speyside) 40°	13 €
ABERLOUR 12 ans (Écosse-Speyside) 43°	14 €
ABERLOUR 16 ans (Écosse-Speyside) 43°	15 €
ABERLOUR A'BUNADH (Écosse-Speyside) 60°	19 €
KNOCKANDO 18 ans (Écosse-Speyside) 43°	15 €
LAGAVULIN 16 ans (Écosse-Islay) 43°	18 €
CAOL ILA 12 ans (Écosse-Islay) 43°	13 €
CAOL ILA SIGNATURE 7 ans (Écosse-Islay) 46°	25 €
BUNNAHABHAIN TOIT EACH A DHA (Écosse-Islay) 46,3°	18 €
BUNNAHABHAIN CASK STRENGTH 12 ans (Écosse-Islay) 57,3°	33 €
BUNNAHABHAIN THE LADIES EIGHT 8 ans (Écosse-Islay) 46,3°	21 €
PORT CHARLOTTE ISLAY BARREL 2014 (Écosse-Islay) 50°	22 €
PORT CHARLOTTE TRAN LINNTEAN PC 10 (Écosse-Islay) 59,5°	45 €
GLENMORANGIE QUINTA RUBAN 14 ans (Écosse-Highland) 46°	13 €

OBAN 14 ans (Écosse-Highland) 43°	16 €
DALMORE 12 ans (Écosse-Highland) 40°	25 €
DALMORE 15 ans (Écosse-Highland) 40°	42 €
JURA 12 ans (Écosse-Highland) 40°	16 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (Écosse) 40°	13 €
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL (Écosse) 40°	47 €
BUSHMILLS (Irlande) 40°	13 €
BUSHMILLS 14 ans (Irlande) 40°	18 €
CONNEMARA 12 ans PEATED (Irlande) 46°	19 €
NIKKA BARREL (Japon) 51,4°	14 €
NIKKA COFFEE (Japon) 45°	14 €
PM SINGLE (France) 40°	13 €
PM MALT SIGNATURE (France) 40°	15 €
DOMAINE DES HAUTES GLACES EPISTÈMÈ (France) 46°	17 €
DOMAINE DES HAUTES GLACES INDIGÈNE (France) 43°	14 €
ROZELIEURES EXCEPTION BANYLUS (France) 46°	17 €
ROZELIEURES EXCEPTION SINGLE CASK (France) 46°	17 €
ROZELIEURES PINEAU CHARENTES (France) 43°	17 €
JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY (États-Unis) 40°	13 €

NOS BOURBONS États-Unis (4cl)

MAKER'S MARK 45°	13 €
WOODFORD RESERVE 43,2°	14 €
WOODFORD RESERVE RYE 45,2°	15 €
WILLET PURE KENTUCKY XO BOURBON 45°	18 €
BULLEIT 45°	13 €
WHISTLE PIG SMALL BATCH RYE 10 ans - 50°	25 €



NOS COGNACS *France (4cl)*

REMI MARTIN XO 40°	57 €
MARTELL XO 40°	39 €
HENNESSY XO 40°	39 €
DELAMAIN XO 40°	36 €
MARTELL VSOP 40°	13 €

NOS ARMAGNACS *France (4cl)*

PEUCHET VSOP 40°	13 €
PEUCHET CACHET NOIR 15 ans - 40°	16 €
PEUCHET BAS-ARMAGNAC 1992 - 40°	27 €

NOS CALVADOS *France (4cl)*

PEUCHET LAVOCOURT 40°	13 €
PEUCHET RONDS PRÉS 15 ans - 40°	18 €



NOS EAUX-DE-VIE *France (4cl)*

PEUCHET POIRE 40°	13 €
PEUCHET VIEILLE PRUNE 40°	13 €
PEUCHET MIRABELLE 40°	13 €
PEUCHET ABRICOT 40°	13 €



NOS CHAMPAGNES *

AU VERRE	12cl
EPC BLANC DE BLANCS	15 €
À LA BOUTEILLE	75cl
DIAMANT BRUT	120 €
DIAMANT BLANC DE BLANCS	150 €

Nos vins et champagnes contiennent de 12 à 14% d'alcool.

*Allergènes : tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites pouvant provoquer des allergies.



LES BLANCS (AOP)

	12cl	75cl
<i>La cave des grands crus</i>		
MÂCON CHAINTRÉ (2023/2024)	6 €	30 €
SAINT-VÉRAN (2023/2024)	7,5 €	35 €
POUILLY-FUISSÉ (2023/2024)	9 €	45 €
<i>Domaine Bouteille Frères</i>		
BEAUJOLAIS BLANC <i>Domaine de Pierre Folle (2022)</i>	6 €	30 €
VIOGNIER <i>Cuvée Roland (2023)</i>	6 €	30 €
CONDRIEU <i>Les vertiges d'or (2023)</i>	15 €	60 €



LES ROUGES (AOP)

	12cl	75cl
<i>La cave des grands crus</i>		
SAINT-AMOUR <i>Quintessence (2023/2024)</i>	8,5 €	36 €
<i>Maison Ogier</i>		
CROZES-HERMITAGE <i>L'Oriental (2023)</i>	9 €	40 €
SAINT-JOSEPH <i>Les Marches de Granit (2022)</i>	9 €	45 €
CÔTE-RÔTIE <i>La serine (2023)</i>		65 €
<i>Domaine Bouteille Frères</i>		
BEAUJOLAIS ROUGE <i>Domaine du Grand Lièvre (2022)</i>	6 €	30 €



LES ROSÉS (AOP)

	12cl	75cl
CÔTES DE PROVENCE <i>Domaine Saint-Pons (2024)</i>	6 €	30 €
CÔTES DE PROVENCE <i>Château Rasque Cuvée Alexandra (2024)</i>		50 €



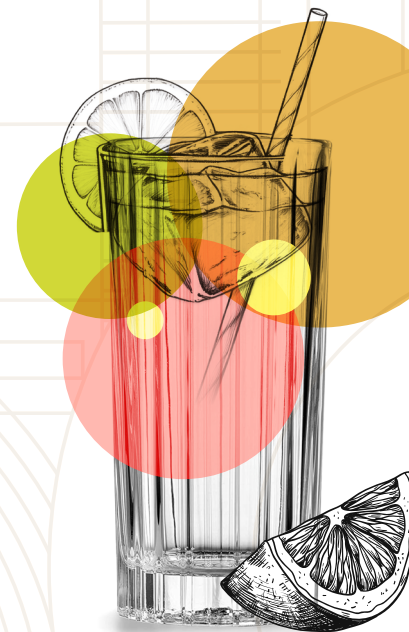
NOS BIÈRES

PRESSION *(sans gluten)*

CRISTAL BRASSERIE DU MONT BLANC 4,7°	25 cl	4,5 €
	50 cl	7,5 €
CRISTAL IPA BRASSERIE DU MONT BLANC 4,7°	25 cl	5,5 €
	50 cl	8,5 €

SANS ALCOOL

CHOUFFE	33cl	7 €
BREWDOG	33cl	7 €
BROOKLYN	33cl	7 €



NOS SOFTS

THÉ GLACÉ MAISON	25 cl	5 €
JUS DE FRUITS	25 cl	5 €
LIMONADE	25 cl	5 €
COCA COLA <i>Original ou Zero</i>	33 cl	5 €
FRANKLIN & SONS <i>Original Mallorcan Tonic Water</i>	25 cl	5 €
FRANKLIN & SONS <i>Ginger Beer</i>	25 cl	6 €
FRANKLIN & SONS <i>Pink Grappefruit</i>	25 cl	6 €
FRANKLIN & SONS <i>Rosemary & Olives</i>	25 cl	6 €
PERRIER	33 cl	5 €
EVIAN	33 cl	5 €

LE PETIT LEXIQUE DE LA MIXOLOGIE

AQUAFABA

C'est un liquide extrait des légumineuses, souvent utilisé comme alternative végétalienne pour remplacer le blanc d'œuf dans les cocktails.

BITTER

Liqueur concentrée et amère, elle est utilisée en petites quantités pour ajouter de la profondeur et de la complexité aux cocktails.

CLARIFIÉ

Un cocktail clarifié est filtré pour enlever toutes les particules solides et obtenir une texture lisse et cristalline.

FLOATER

C'est un alcool ou sirop versé délicatement à la surface d'un cocktail pour créer une séparation visuelle.

INFUSION

Processus de trempage d'herbes, épices ou fruits dans un liquide chaud ou froid pour en extraire les saveurs.

«LAVÉ» OU «FAT WASH»

Cette technique d'infusion d'un spiritueux avec une matière grasse (beurre, huile, bacon) enrichit la texture et les arômes du liquide.

LOW ABV

Ce sigle désigne un cocktails qui contient un faible pourcentage d'alcool. Parfait pour celles et ceux qui souhaitent savourer une boisson légère.

SHRUB

C'est un mélange de fruits, vinaigre et sucre, qui apporte une note acidulée et fruitée aux cocktails.

SOLUTION SALINE

Ce mélange d'eau et de sel est utilisé pour ajuster la saveur des cocktails et en réhausser les arômes, tout en apportant une légère touche salée.

VEGAN

Boisson réalisée sans ingrédients d'origine animale, comme les produits laitiers ou les œufs.