

Toutes ces créations ont été élaborées ou supervisées par Geff
Les sirops et les jus utilisés pour ces créations sont réalisés maison

LE GRAND EXPRESS



Amaro, Kahlúa liqueur de café, espresso,
liqueur de cacao

Rayon de Soleil



Generous gin, liqueur de Mastiha,
sirop de passion maison, jus de citron, blanc d'œuf

L'austral



Cognac Planat VS  infusé à la cannelle 
sirop d'érable , Angostura bitters

Pourpre Carmin



Fair vodka, liqueur de griotte, verjus,
crème de violette

Jardin d'hiver



Italicus, Dollin dry, Prosecco Bolla Bio,
sirop de betterave maison

Feuille d'automne



Bourbon Maker's Mark, nectar de poires maison,
sirop de gingembre maison

Pure Zest



Martini Floreale, jus de citron, sucre de canne,
clémentine fraîche, tonic

FOLIE GLACÉE



JPNR n°1, jus de citron, sirop de pommes maison,
eau gazeuse, basilic frais

Cocktails 15€ Mocktails 8€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Les prix affichés sont nets, taxes et service compris.

WHISKY SOUR



*Bourbon Maker's Mark, jus de citron,
sirop de sucre de canne, blanc d'œuf*

negroni



Gin Citadelle, Dolin rouge, Campari

Martini



*Gin Citadelle, Dolin dry,
zeste de citron ou olive*

BASIL SMASH



*Gin Citadelle, jus de citron, sirop sucre de canne,
basilic frais*

French 75



*Gin Citadelle, Champagne Duval Leroy Extra brut,
jus de citron, sirop sucre de canne*

Old fashioned



*Bourbon Maker's Mark, Angostura bitter,
sirop sucre de canne*

EXPRESSO MARTINI



*Fair Vodka, Liqueur de café, café expresso,
sirop sucre de canne*

Margarita



Tequilla 1800 Silver, Cointreau, jus de citron vert

Et bien d'autres encore... Demandez-nous !