

CARTE DES COCKTAILS

PAR JENNIFER LE NECHET* ET L'ÉQUIPE GROUVIE

**championne du monde de mixologie*

CRÉATIONS
ORIGINALES



ALCOOLS
FRANÇAIS

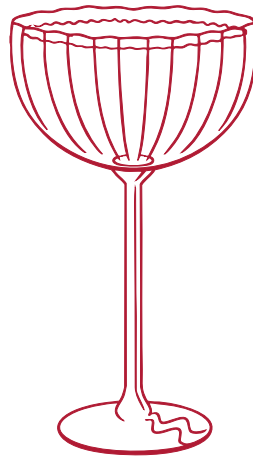
**NOTRE CARTE SE DESSINE COMME
UN TOUR DE FRANCE :
CHAQUE COCKTAIL, UNE ESCALE RÉGIONALE.**

*Nos cocktails peuvent contenir des allergènes.
N'hésite pas à demander la liste au bar.*



Bellone

*Sous le soleil calédonien, rhum et langoustines
mènent le goût au récif de Bellone.*



**RHUM PLANTERAY 3 STARS, LIQUEUR DE VANILLE,
RHUM BLANC LA FAVORITE À LA LANGOUSTINE,
CITRON, LITCHI, COCO, CURCUMA.**

18€



Giverny

*Village normand où Monet peignait,
entre pommes croquantes et jardins fleuris.*

**APÉRITIF DE POMME, LIQUEUR DE THYM,
EAU DE VIE DE CIDRE 30&40, CITRON,
OLÉO SACCHARUM, GRANNY SMITH.**

16€



Vermeil

*La Bourgogne en un verre vermeil,
entre vigne, fruit et tradition.*

**BLANCHE D'ARMAGNAC DARTIGALONGUE
AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, UMESHU WAKAZE,
SHRUB DE RAISIN, JUS DE GRIOTTE CLARIFIÉ.**

16€



Glaz

*Le « glaz », couleur de mer
bretonne d'un bleu étincelant.*

**VODKA NUAGE, TRIPLE SEC,
LIQUEUR D'AMANDE, CITRON, FALERNUM,
ANANAS, ÉPICES.**

14€

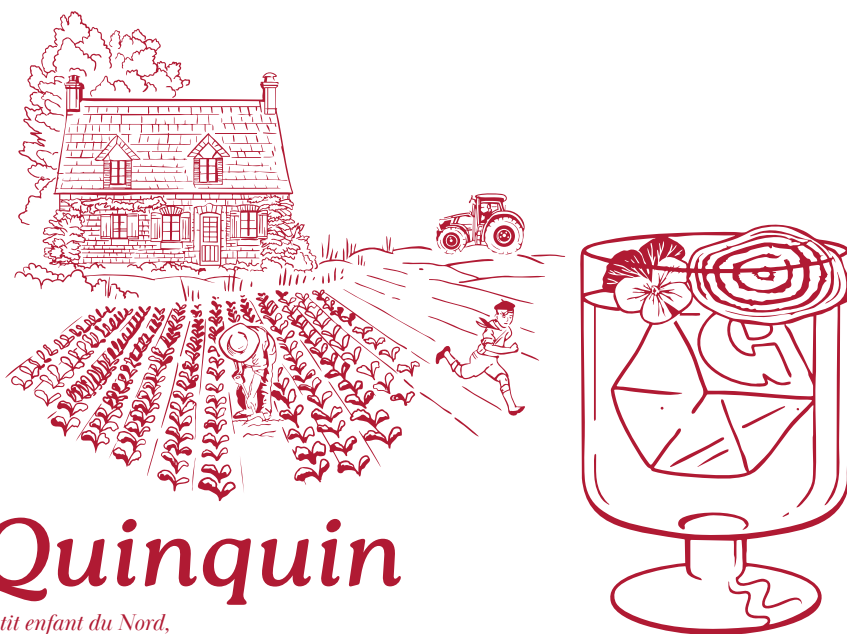


Versant

*Entre sommets et forêts enneigées,
un versant alpin au goût de génépi.*

**GÉNÉPI DOLIN, VERMOUTH DRY, VERJUS,
SIROP DE CHÂTAIGNE ET NOIX, ESPUMA DE BEAUFORT,
PURÉE DE POIRE AU VIN BLANC.**

16€



Quinquin

*Petit enfant du Nord,
aux joues de betterave et chicorée.*

**GIN NUAGE INFUSÉ AU GINGEMBRE,
CHARTREUSE JAUNE, VERJUS,
SIROP DE BIÈRE ET CHICORÉE, JUS DE BETTERAVE.**

17€

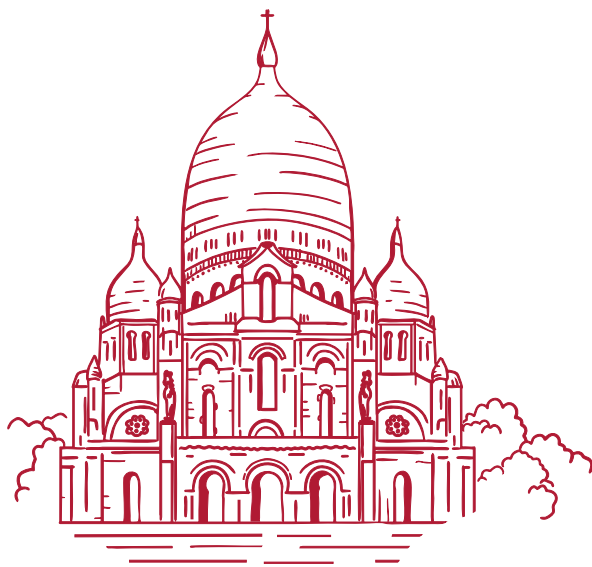


Garavan

*Comme le quartier de Menton, reconnu pour
ses sublimes citrons locaux, donnant ici le ton.*

**VODKA NUAGE,
LIQUEUR DE CITRON JACOULOT,
JUS DE CITRON, LEMON CURD, MERINGUE.**

15€



Sacré-cœur

*Flâner à Montmartre face à la basilique,
un macaron framboise à la main.*

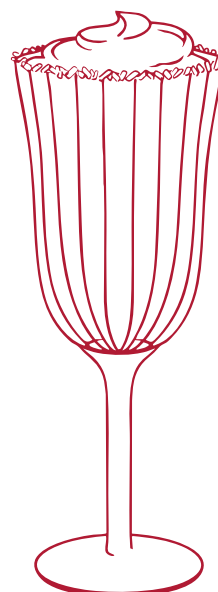
**GIN NUAGE, LIQUEUR DE PISTACHE STRATO,
CITRON, SIROP DE MACARON FRAMBOISE,
EAU DE ROSE, CRÈME LIQUIDE, BLANC D'ŒUF.**

15€



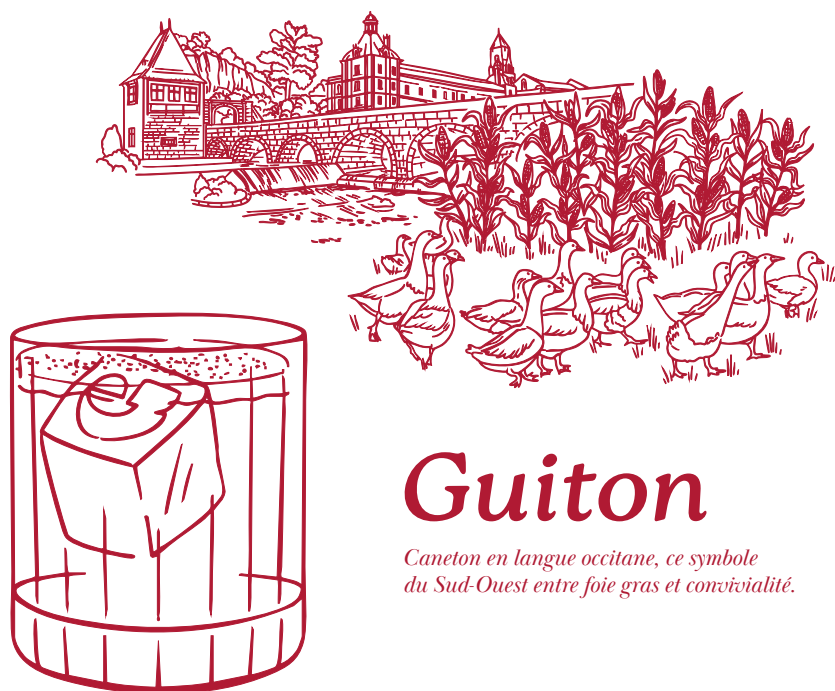
La Croisette

*Une icône cannoise, à croquer comme
une salade d'été au goût méditerranéen.*



**VODKA AU PESTO MAISON, JUS DE MELON,
LIQUEUR DE CHIPOTLE FAIR,
MOUSSE DE BURRATA, POUDRE DE JAMBON CRU.**

16€



Guiton

*Caneton en langue occitane, ce symbole
du Sud-Ouest entre foie gras et convivialité.*

**WHISKY COPERIES AU FOIE GRAS.
ÉMULSION DE LIQUEUR DE CONCOMBRE FAIR.
CORDIAL DE TOMATES SÉCHÉES.**

18€

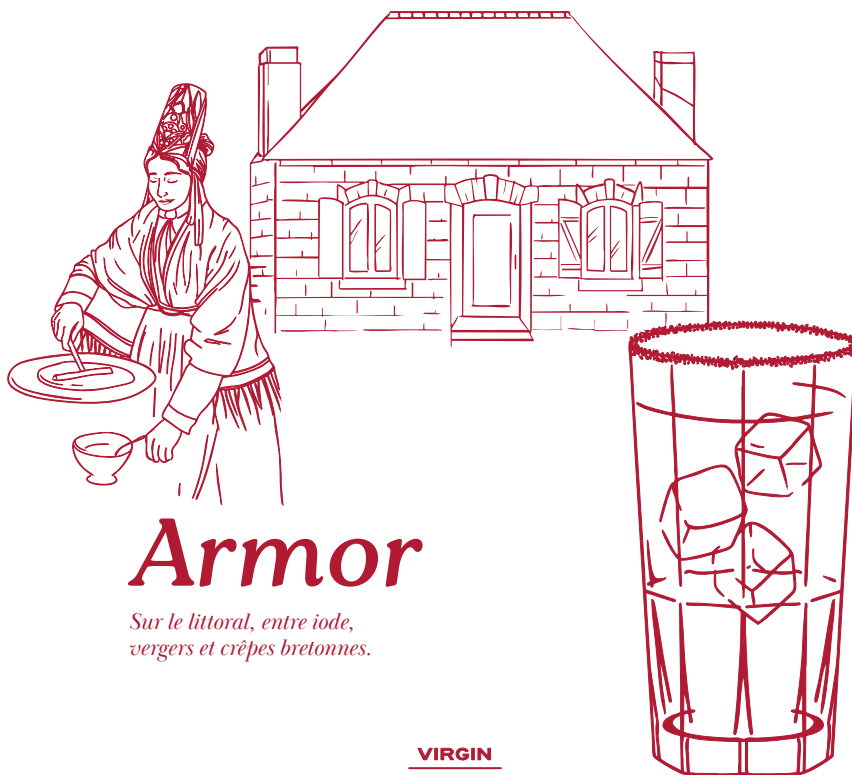


Mistral

*Vent fougueux de Provence, entre
abricots dorés et collines parfumées.*

**GIN NUAGE, RINQUINQUIN,
LIQUEUR DE THYM, SHRUB D'ABRICOT
ET SARIETTE, ROLL DE CHÈVRE ET ABRICOT.**

16€



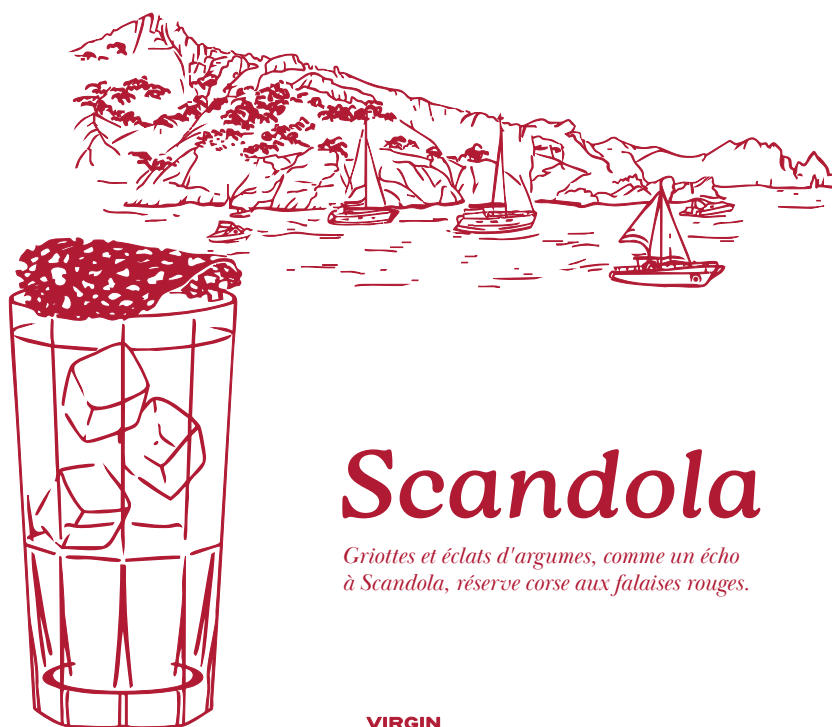
Armor

*Sur le littoral, entre iode,
vergers et crêpes bretonnes.*

VIRGIN

DJIN PASSION, VERJUS,
SIROP DE CARAMEL SALÉ, JUS DE POMME CLARIFIÉ,
RIM DE CRÊPE DENTELLE.

13€



Scandola

*Griottes et éclats d'argumes, comme un écho
à Scandola, réserve corse aux falaises rouges.*

VIRGIN

**DJIN AMAROS, JUS DE GRIOTTE CLARIFIÉ,
ORANGE ACIDE, SODA AU PAMPLEMOUSSE,
TUILE CERISE ET AGRUME.**

13€

Cocktails Classiques

**NOS CLASSIQUES SONT PERSONNALISABLES
AVEC LA RÉF DE TON CHOIX :**

Notre bar se pare d'une très belle sélection pour chaque famille d'alcool, demande à ton barman !

GIN TONIC - 15€	MANHATTAN - 14€
ST. GERMAIN SPRITZ - 14€	DRY MARTINI - 14€
MOSCOW MULE - 14€	WHISKY SOUR - 14€
OLD FASHIONED - 15€	

Bières (33CL)

ORIGINALE - 7€

Blonde en bouteille de chez BAP BAP.

ÉPHÉMÈRE - 8€

*Demande à ton barman la bière du moment !
en bouteille de chez BAP BAP.*

Softs (20CL)

HYSOPE GINGER BEER - 6€

HYSOPE TONIC CLASSIC - 6€

HYSOPE TONIC CONCOMBRE - 6€

Vins & Bulles

Au Verre (12CL)

VIN BLANC - 10€

VIN ROSÉ - 10€

VIN ROUGE - 10€

CHAMPAGNE - 15€

Les Bouteilles (75CL)

CHAMPAGNE DE TERROIR EXTRA BRUT - 85€

Notes florales et fruitées.

BILLECART-SALMON BRUT - 110€

Équilibré et aérien.

BILLECART-SALMON ROSÉ - 185€

Arôme subtil de fruits rouges.

Spiritueux

*Notre bar recèle d'une large sélection de spiritueux,
demande la liste à ton barman.*