



La Carte

Notre mixologue, Samuel Elkaïm, fort de 15 années d'expérience, a affûté son art aux quatre coins du monde, dans des établissements étoilés où chaque création était une invitation au voyage. De ses escales, il a rapporté une sensibilité unique aux produits locaux et aux fruits de saison, qu'il sublime aujourd'hui dans un jardin personnel riche de 40 variétés, véritable écrin de saveurs et d'inspirations.

Entre alcools d'exception, épices envoûtantes et jus fraîchement pressés, chaque cocktail est imaginé pour s'harmoniser avec les plats et desserts de la carte, révélant des accords subtils et raffinés.



Guacamole	16 Euros
D'avocat aux sésames, saumon fumé maison au bois de hêtre, pickles de légumes	
Houmous maison	14 Euros
<i>en accord avec le cocktail Gigi l'amoroso</i>	
Aux agrumes et coriandre fraîche, olives noires, courgettes grillées et fêta, vinaigrette citronnée	
Saint Jacques fumées au feu de bois	21 Euros
Et crème de fenouil safranée, copeaux de parmesan, larmes de poivron, chorizo grillé	
Cocotte de camembert	22 Euros
<i>en accord avec le cocktail Résiste</i>	
Rôtie au miel et noix, tartines grillées à l'ail et fines herbes, chiffonnade de jambon cru	
Cornet de panisses marseillais	10 Euros
Et sa mayonnaise truffée	
Cornet de frites fraîches maison	7 Euros





Cocktails Signatures



En sortant de l'école 14 euros

en accord avec la Brioche façon pain perdue

Un équilibre audacieux entre la gourmandise du cacao et du beurre de cacahuète et la profondeur boisée du whiskey. L'émulsion umami-chocolat apporte une texture soyeuse, tandis que le bitter cigar maison ajoute une touche fumée pour un final envoûtant.

Whiskey Garden County, Cacolac Maison au beurre de cacahuète, Bitter Cigar Maison, Émulsion umami-chocolat

Gigi l'amoroso

15 euros

en accord avec la Houmous maison aux agrumes

Une rencontre envoûtante entre la richesse du rhum vieilli et la douceur veloutée de la vanille et de l'ananas. La coriandre apporte une touche herbacée délicate, tandis que la truffe noire révèle une profondeur aromatique irrésistible, pour une finale sophistiquée et audacieuse.

Rhum Flor de Caña 12 ans, Liqueur de Vanille Vedrenne, Jus d'Ananas, Jus de Citron Vert, Blanc d'oeuf, Coriandre, Truffe noire



L'Aziza

14 euros

Une composition éclatante où la vivacité du pamplemousse et la profondeur de la myrtille s'équilibrent avec la douceur acidulée de la rhubarbe. La vodka Tigre Blanc apporte une base raffinée, laissant place à une finale fraîche et élégamment fruitée.

Vodka Tigre Blanc, Liqueur de Rhubarbe Vedrenne, Jus de myrtille maison, Jus de pamplemousse, Jus de Verjus





Cocktails Signatures



Couleur menthe à l'eau **15 euros**

en accord avec nos Galettes végétariennes

Une alliance intrigante où la fraîcheur du cresson contraste avec la puissance fumée du mezcal et la vivacité de la tequila. La sauce soja ajoute une touche savoureuse subtile, équilibrée par le sirop d'agave et l'acidité du citron vert.

Tequila Espolòn Blanco, Mezcal Montelobos, Liqueur de Cresson Maison, Sauce Soja salée, Sirop d'agave, Jus de Citron Vert

Macumba

14 euros

en accord avec la Tagliata de bavette de boeuf

Une fusion envoûtante où la profondeur boisée du bourbon infusé au shiitake rencontre la douceur du milk punch. La liqueur de châtaigne ajoute des notes gourmandes, tandis que le thé Genmaicha prolonge l'expérience avec une finale grillée et umami.

Bourbon Wild Turkey Infusé au champignon Shiitake, Milk Punch clarifié Maison à la liqueur de châtaigne Vedrenne & Thé Genmaicha



Bohemian Rhapsody **15 euros**

Une symphonie aromatique où le gin amazonien s'entrelace avec la douceur de la mandarine et la rondeur de la poire. Le rooibos ajoute des notes épicées, tandis que la cassonade et le citron vert équilibrent l'ensemble dans une mélodie suave et vibrante.

Gin Manuara Amazonie, Song Cha Rooibos, Liqueur de Mandarine Vedrenne, Jus de Mandarine Maison, Jus de Poire Maison, Sirop de Cassonade, Jus de Citron Vert, Crème aérée au Grand Marnier





Cocktails Signatures



Saga Africa

14 euros

Une danse enivrante entre la chaleur dorée du rhum et la douceur amandée de l'amaretto, relevée par l'acidité vibrante du cranberry et du kumquat. La cassonade apporte une touche ronde et caramélisée, pour une finale ensoleillée et rythmée.

Rhum Flor de Caña 4 ans, Amaretto Vedrenne, Jus de Cranberry, Sirop de Cassonade maison, Super Juice de Kumquat Maison

La vie en rose

15 euros

Une effervescence florale et raffinée où le gin parfumé s'entrelace avec la délicatesse du sureau et l'intensité du vermouth rouge. L'hibiscus et le citron vert apportent une touche acidulée, sublimée par la finesse pétillante du Prosecco, pour une finale élégante et envoûtante.

Gin Le Parfumeur, Liqueur de Fleur de Sureau Vedrenne, Vermouth Saint Petroni Rouge, Sirop d'Hibiscus maison, Jus de Citron Vert, Prosecco Borgo Imperial



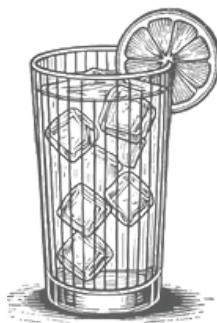
Empire State of Mind

15 euros

en accord avec le Crumble de poire à la cannelle

Un équilibre audacieux entre la rondeur céréalière de la vodka infusée aux corn flakes et la douceur fruitée de l'abricot et de la pomme. La cannelle et le gingembre apportent une chaleur épicée, relevée par la vivacité acidulée du verjus, pour une finale à la fois réconfortante et vibrante.

Vodka Tigre blanc Infusée aux Corn flakes, Liqueur d'Abricot Vedrenne, Jus de Pomme Granny Smith & Pink Lady pressé à froid, Sirop de Cannelle & Gingembre maison, Jus de verjus





Cocktails Signatures



Résiste

14 euros

en accord avec la Cocotte de Camembert

Une création audacieuse où la vodka infusée au jambon cru s'allie aux notes intenses et affinées du roquefort et de la baguette grillée. Le bitter fumé vient parfaire cet accord puissant et insolite, pour une expérience surprenante et résolument gastronomique.

Vodka Tigre Blanc infusée au jambon cru, Liqueur de roquefort Massenez, Liqueur de baguette grillée Massenez, Sirop de gousse d'ail, Bitter maison fumé

Prince des villes

15 euros

Un cocktail élégant et floral où la douceur envoûtante de la lavande s'entrelace avec les notes délicatement amères du Ramazzotti Rosato et la profondeur du Parfait Amour. La fraîcheur du gin et la vivacité du tonic apportent équilibre et finesse, pour une finale sophistiquée et aromatique.

Gin Le Parfumeur, Ramazzotti rosato, Parfait amour Balls, Sirop de lavande, Solution acide, Tonic



Ella, elle l'a

14 euros

Une fraîcheur éclatante où la vivacité du gin parfumé s'harmonise avec la douceur ensoleillée de l'abricot. La menthe apporte une touche végétale rafraîchissante, tandis que le ginger beer relève l'ensemble d'une effervescence épicée et vibrante.

Gin Le Parfumeur, Liqueur d'abricot Vedrenne, Solution acide, Sirop de fleur de sureau, Ginger beer, Menthe fraîche

