

Contre-jour

The-cocktails-to-drink... dans un salon anglais ou sur la terrasse suspendue ?

Cocktails to enjoy in our English Club bar lounge or on the suspended terrace



NOS COCKTAILS SIGNATURES • SIGNATURE COCKTAILS

Skin Skin • HERBACÉ & ACIDULÉ • GREEN & TANGY 16 cl 12 €

Vodka Absolut, Saké, Sirop de pandan maison, solution acide, Wasabi frais, Schweppes Tonic Matcha
Absolut Vodka, Home-made Pandan syrup, acidic solution, fresh Wasabi, Schweppes Tonic and Matcha green tea powder

Quand te Reverrai-je • EPICÉ & ACIDULÉ • SPICY AND TART 16 cl 12 €

Gin Beefeater, jus de citron, Confiture de clémentine, sirop d'épices maison, Thé de Noël froid, bitter Teapot
Beefeater Gin, lemon juice, clementine jam, home-made Spiced cordial, Cold Christmas tea, Teapot bitters

En Rouge et Noir • AMER & HERBACÉ • BITTER WITH HERBAL NOTES 14 cl 12 €

Campari infusé à la truffe noir, Porto rouge, Shrub de betterave maison, Eaux pétillante infusé au pin
Campari with Black truffle, Red port, home-made beetroot shrub, and sparkling water infused with pine

Douceur Hivernale • PUISSANT & GOURMAND • POWERFUL & FULL FLAVOURED 10 cl 12 €

Calvados Drouin Réserve, Sirop de bière brune aux grains de café, Angostura bitter, bitter chocolat
Calvados Drouin Réserve, Brown beer cordial with coffee beans, Angostura bitters and bitter chocolate

Brume de Rêves • FRUITÉ & EPICÉ • SPICY FRUIT FLAVOURS 16 cl 12 €

Gin Beefeater, jus de mûre Alain Milliat, Sirop de poivre de Sichuan et myrtille, Basilic frais, Ginger beer
Beefeater Gin, Alain Milliat blackberry juice, Sechuan pepper and blueberry cordial, fresh basil and ginger beer

Zumbach Débarque ! • PUISSANT & ACIDULÉ • POWERFUL AND TANGY 10 cl 12 €

Vodka Squadron 303, Vin blanc oxydatif infusé à la verveine et au thym, Bénédictine, jus de pickles de radis et betterave / *Squadron 303 vodka, oxidative white wine infused with verbena and thyme, Bénédictine, radish & beetroot pickle juice*

C'est pas l'homme qui prend la Mer !

IODÉ & FUMÉ • SMOKY AND SALINE 16 cl 12 €

Whisky Monkey Shoulder & Smokey Shoulder, Sirop d'algues d'Atlantique, décoction d'ortie
Bitter au Pin maison, Cidre Sassy / *Monkey shoulder whisky and Smokey Shoulder, Atlantic seaweed cordial, decoction of nettles, home-made Pine bitters and Sassy cider*

Ba Mein En Ti Bo • ACIDULÉ & FRUITÉ • TART AND FRUITY 16 cl 12 €

Rhum Havana club 3 ans infuse au Rooibos, Jus de mangue Alain Milliat, purée de passion
Confiture maison Ananas & piment d'Espelette, Absinthe flambée / *Havana Club 3 yr old Rum infused with rooibos, Alain Milliat mango juice, passion fruit purée, home-made pineapple jam, Espelette pepper, flambéed Absinthe*

L'Homme Fou • PUISSANT & AMER • POWERFUL AND BITTER 10 cl 12 €

Cognac Gautier VS, Noix de Saint Jean, Apérol, Saint James bitter, poivre noir
Gautier VS Cognac, Noix de St Jean walnut apéritif, Apérol, St James bitters, black pepper

Gourmandise • GOURMAND & PÂTISSIER • DELICIOUS AND MOREISH CAKE FLAVOURS 16 cl 12 €

Pisco Démonio de los Andes Acholado, Marsala, liqueur cacao brun & café Marie Brizard
Crème fraîche, blanc d'œuf, Sirop vanille noisette / *Pisco Démonio de los Andes Acholado, Marsala, Marie Brizard Brown cocoa and coffee liqueur, fresh cream, white of egg with hazelnut and vanilla syrup*

Charmant Coquin N°2 • ACIDULÉ & FRUITÉ • TANGY AND FRUITY 14 cl 15 €

Mattei blanc, confiture de Yuzu, Jus de citron jaune, bitter rhubarb, Champagne brut
Mattei blanc Yuzu jam, lemon juice, rhubarb bitters, and dry Champagne

Jolie Coquine N°6 • FRUITÉ & FLORAL • FRUITY AND FLORAL 18 cl 15 €

Jus de cranberry et de litchee Alain Milliat, Muscat blanc, liqueur de mandarine Marie Brizard sirop
fleur de sureau et vanille, Champagne brut / *Alain Milliat Cranberry and lychee juice, white Muscat, Marie Brizard mandarin liqueur, elderflower and vanilla cordial, Dry Champagne*

NOS MOCKTAILS 8 €

La créativité étant l'essence même de notre passion, nous vous invitons à demander à notre équipe de réaliser vos envies les plus folles. C'est avec plaisir que nous créerons votre mocktail idéal.
We pride ourselves on our creativity, let your imagination run wild and ask our team to create your perfect mocktail

LES GRIGNOTAGES • NIBBLES

Tapenade verte 10 €

Green olive Tapenade

Belle buratta, filet d'huile d'olive 14 €

Burrata, olive oil 250 g

Saumon gravlax, crème légère aux herbes 10 €

Gravelax salmon, light herb cream

Saucisson sec Abotia IGP Sud-Ouest 10 €

Abotia pork, dried sausage from south-west France

Planche de fromages 15 €

Cheese platter



NOS SOFTS

- Coca Cola 33 cl 4 €
- Coca Zéro 33 cl 4 €
- Limonade Artisanal 33 cl 4 €
- Fentiman's Rose limonade 33 cl 4 €
- Tonic Water Fever Tree 20 cl 4 €
- Ginger Ale Fever Tree 20 cl 4 €
- Ginger Beer Fever Tree 20 cl 4 €
- Orangina 25 cl 4 €
- Oaxaca Hibiscus 18,5 cl 4 €
- Abatilles plate 33 cl 4 €
- Perrier 33 cl 4 €
- Jus de Fruits Alain Milliat 33 cl 7 €

NOS BIÈRES ET CIDRES BEERS & CIDER

- Bière Lager Bio Mascaret 33 cl 7 €
- Bière Brune Bio Mascaret 33 cl 7 €
- Bière IPA Bio Mascaret 33 cl 7 €
- Bière Banche Bio Mascaret 33 cl 7 €
- Poiré Sassy le Vertueux 33 cl 7 €
- Cidre Sassy l'Angélique Bio 33 cl 7 €

APÉRITIFS 7 cl

Dolin blanc ou rouge **7 €**
 Noilly Prat Dry ou Ambré
 • *white or red* **7 €**
 Otto's Vermouth **7 €**
 Cynar **7 €**
 Carpano Punt & Mes **8 €**
 Dubonnet **7 €**
 Lillet Blanc, Rosé ou Rouge
 • *white, rose or red* **7 €**
 Graham's Tawny & White **7 €**
 Campari **7 €**
 Suze **7 €**
 Pimm's N°1 **7 €**
 Saké Junmai Bijito **7 €**
 Mattei Cap Corse
 blanc ou rouge • *white or red* **7 €**
 Pineau Bourgoin **8 €**
 Ricard 4cl **5 €**
 Madère & sherry **9 €**
 Vieux Pineau 15 ans Lheraud **9 €**
 Pernod absinthe 4 cl **10 €**

VODKAS 5 cl

Absolut **7 €**
 Aalborg Akvavit **8 €**
 Fair Quinoa **8 €**
 Sauvelle **10 €**
 Squadron 303 **12 €**
 Nadé 2017 **14 €**

GIN & GENEVER 5 cl

Beefeater **7 €**
 Citadelle **8 €**
 Hendrick's **8 €**
 Bols Genever **9 €**
 Gin Broker's **10 €**
 Roku **10 €**
 G'vine Floraison **10 €**
 G'vine Nouaison **10 €**
 The Botanist **12 €**
 Clover Gin **14 €**
 Monkey 47 **15 €**

TEQUILA & MEZCAL 5 cl

El Jimador Reposado **8 €**
 Herradura Reposado **10 €**
 Patron Silver **12 €**
 Mezcal el Koch **12 €**

RHUMS & CACHAÇA 5 cl

Havana Club 3 ans **7 €**
 Sailor Jerry **7 €**
 Heejoy Spicy **7 €**
 Cachaca Engenho Da Vertente **7 €**
 Plantation 3 Stars **7 €**
 Saint James 1765 **8 €**
 Wray & Nephew 63° **8 €**
 Plantation Pineapple **9 €**
 Clairin Sajous 2016 **10 €**
 Mezan XO Jamaïque **10 €**
 Havana Club 7 ans **10 €**
 Ferroni Marseille **12 €**
 Santa Teresa 1796 **12 €**
 HSE XO **15 €**
 Mezan Panama 2008 **14 €**
 Ron Zacapa 23 **18 €**

WHISKYS 5 cl

Jameson **7 €**
 Monkey Shoulder **8 €**
 Smokey Monkey **9 €**
 Bulleit Rye **9 €**
 Bulleit Bourbon **9 €**
 Aberlour 12 ans Double Wood **10 €**
 Aberlour Casg Annamh **12 €**
 Compass Box The Peat Monster **12 €**
 Four Roses Single Barrel **12 €**
 Talisker Port Ruighs **12 €**
 Bellevoye French Single
 Malt Finition Sauternes **12 €**
 Kavalan Single Malt **15 €**
 Nikka Miyagikyo **16 €**
 Dalmore 2007 **16 €**
 Few Rye **16 €**
 Brenne French Single Malt **16 €**
 Glenfiddich Project XX **16 €**
 Port Charlotte Islay Barley **18 €**

LIQUEURS 7 cl

Baileys **8 €**
 Bénédictine **8 €**
 Cointreau **8 €**
 Génépi des Pères Chartreux **8 €**
 Liqueurs Marie Brizard **8 €**
 Limoncello **8 €**
 Drambuie **8 €**
 Chartreuse verte ou jaune **12 €**

COGNACS 5 cl

Lheraud VSOP **9 €**
 Bourgoin Verseau **9 €**
 Merlet Brothers Blend **10 €**
 Bache Gabrielsen American Oak **12 €**
 Martell 1^{er} assemblage **12 €**
 Bourgoin Fine Pale 62,5° **18 €**
 Cognac de L'Yeuse XO **20 €**
 Gautier Pinar Del Rio **21 €**
 Bourgoin Micro Barrique 1994 **21 €**

ARMAGNACS 5 cl

Laberdolive 1993 **20 €**
 Laberdolive 1986 **25 €**
 Laberdolive 1984 **30 €**
 Laberdolive 1976 **43 €**
 Laberdolive 1970 **53 €**

CALVADOS 5 cl

Dupont Réserve **8 €**
 Christian Drouin 4 ans Fût de Sauternes **12 €**
 Christian Drouin 1998 **21 €**

EAUX-DE-VIE 5 cl

Pisco Demonio de Los Andes **8 €**
 Grappa Capovilla Di Bassano 2003 **12 €**
 Mette prune • *Mette Plum brandy* **12 €**
 Mette kirsch **12 €**
 Mette abricot • *Mette Apricot brandy* **12 €**
 Mette poire Williams • *Mette pear williams* **14 €**