

I. "aperitivi"

<i>Q spritz</i>	15€	<i>Dry martini</i>	20€
Q bitter rosso, prosecco, soda, zeste d'orange		gin ou vodka (<i>selon votre choix</i>), Q vermouth dry, olive ou zeste de citron jaune	
<i>Garden negroni</i>	16€	<i>Spritz de venice</i>	15€
gin botanist, Q vermouth dry, Q vermouth bianco, Q bitter bianco, zeste de citron jaune, romarin		aperol, prosecco, soda, zeste d'orange	
<i>Spritz bianco</i>	15€	<i>Negroni classico</i>	16€
Q vermouth bianco, prosecco, tonic aux notes de bergamote, menthe		gin, Q vermouth rosso, Q bitter, zestes d'orange et de citron	
<i>Trente/Quarante</i>	15€		
apéritif de normandie, cidre extra brut sassy, olive			

II. "cocktails"

<i>Yellow rose</i>	18€	<i>Haigball</i>	15€
Q vermouth bianco, liqueur de rose, pamplemousse, tonic bergamote, pétale de rose, écorces d'orange		whisky haig club, cidre small batch sassy, mousse de liqueur de gingembre	
<i>Dark & stormy</i>	16€	<i>Histeria</i>	18€
rhum blackwell black gold, ginger beer, citron vert		vodka quinoa fair, fruits de la passion, liqueur histeria htheoria, mastiha, lime cordial	
<i>Moscow mule</i>	16€	<i>Mexican mule</i>	16€
vodka quinoa fair, ginger beer, citron vert		mezcal koch, ginger beer, citron vert	

III. "after dinner"

<i>Newspresso martini</i>	20€	<i>Lamaro in coppa</i>	19€
café infusé à froid, jasmin, vodka, fleur de sureau servi avec un chocolat noir intense à 70% de cacao du Venezuela		liqueur amaro di angostura servi avec un chocolat noir fruité à 70% de cacao du Brésil	

<i>Pap corn maison à l'huile de truffe</i>	4€
--	----

“grappes & sparkles”

14cl / 75cl

Catarratto IGT <i>porta del vento, sicilia 2018</i> ❖	12 / 60€
Château Léoube AOC <i>côtes-de-provence 2018</i>	12 / 60€
Nuit d'Ivresse AOC <i>catherine et pierre breton, bourgueil 2016</i> ❖	13 / 65€
Blanc de Noirs <i>fleury nv</i> ❖	19 / 95€

nv "no vintage" ❖ vin vivant

“on the rocks” 5cl

Gin (tonic inclus)		Rhum	
Gin Juniper Fair <i>france</i>	18€	Blackwell Black Gold <i>jamaïque</i>	18€
Old English <i>angletterre</i>	18€	Fair 10ans <i>belize</i>	24€
Gin Sea <i>espagne</i>	18€	Plantation gran anejo <i>guatemala</i>	18€
Ki No Bi Kyoto Dry Gin <i>japon</i>	21€	Plantation barbados 2005 <i>guatemala</i>	21€
Tanqueray Ten <i>ecosse</i>	18€	Vodka	
Silent Pool <i>angletterre</i>	19€	Quinoa Fair <i>france</i>	15€
Botanist <i>ecosse</i>	21€		
Whisky		Tequila & Mezcal	
Whisky de table 2017 <i>france</i>	19€	Don Fulano Reposado <i>mexique</i>	15€
Haigclub <i>ecosse</i>	17€	Fortaleza Reposado <i>mexique</i>	20€
Ardbeg An Oa <i>ecosse</i>	25€	Calle 23 Blanco <i>mexique</i>	15€
Octomore <i>ecosse</i>	46€	Calle 23 Anejo <i>mexique</i>	17€
Arran The Amarone C. F. <i>ecosse</i>	17€	24 Union <i>mexique</i>	17€
Tullibardine Sovereign <i>ecosse</i>	16€	Vida del Maguey <i>mexique</i>	23€
Jameson Distiller's Safe <i>irlande</i>	19€	Cognac & Armagnac	
Yamazaki 12ans <i>japon</i>	22€	Bourgoing 2ans <i>france</i>	17€
The Chita Suntory <i>japon</i>	15€	Bourgoing 10ans <i>france</i>	24€
Bulleit 10ans <i>usa</i>	20€	Clos Martin 8ans <i>france</i>	15€
Widow Jane Rye Mash <i>usa</i>	20€		

“softs”

Citronnade	8€	Hot Ginger Beer, Luscombe 27cl	7€
(citron, gingembre, miel, curcuma)		Cidre Small Batch, Sassy 33cl	8€
Cocktails, Borderline 25cl	9€	Selezione 19, M.B.U 37.5cl	12€
(cognac, nymphette)		(blonde italienne non filtrée)	
Coca-Cola 33cl	7€	Le Titi Parisien, La Parisienne 33cl	8€
Rose Lemonade, Fentimans 25cl	7€	(ipa française)	