

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 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€
rum 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 Vénézuéla	liqueur amaro di angostura servi avec un chocolat noir fruité à 70% de cacao du Brésil

<i>Pop 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 2017</i>	12 / 60€
Nuit d'Ivresse AOC <i>catherine et pierre breton, bourgueil 2017</i> 🍷	13 / 65€
Blanc de Noirs <i>fleury nv</i> 🍷	19 / 95€

nv “no vintage”, 🍷 vin vivant

“on the rocks” 5cl

Gin (<i>tonic inclus</i>)		Rhum	
Gin Juniper Fair <i>france</i>	18€	Blackwell Black Gold <i>jamaïque</i>	18€
Old English <i>angleterre</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>angleterre</i>	19€	Quinoa Fair <i>france</i>	15€
Botanist <i>ecosse</i>	21€	Tequila & Mezcal	
Whisky		Don Fulano Reposado <i>mexique</i>	15€
Whisky de table 2017 <i>france</i>	19€	Fortaleza Reposado <i>mexique</i>	20€
Haigclub <i>ecosse</i>	17€	Calle 23 Blanco <i>mexique</i>	15€
Ardbeg An Oa <i>ecosse</i>	25€	Calle 23 Anejo <i>mexique</i>	17€
Octomore <i>ecosse</i>	46€	24 Union <i>mexique</i>	17€
Arran The Amarone C. F. <i>ecosse</i>	17€	Vida del Maguey <i>mexique</i>	23€
Tullibardine Sovereign <i>ecosse</i>	16€	Cognac & Armagnac	
Jameson Distiller's Safe <i>irlande</i>	19€	Bourgoing 2ans <i>france</i>	17€
Yamazaki 12ans <i>japon</i>	22€	Bourgoing 10ans <i>france</i>	24€
The Chita Suntory <i>japon</i>	15€	Clos Martin 8ans <i>france</i>	15€
Bulleit 10ans <i>usa</i>	20€		
Widow Jane Rye Mash <i>usa</i>	20€		

“softs”

Citronnade	8€	Hot Ginger Beer, Luscombe 27cl	8€
(<i>citron, gingembre, miel, curcuma</i>)		Cidre Extra Brut Small Batch, Sassy 33cl	9€
Cocktails, Borderline 25cl	8€	Cotta 21 Mastri Birrai Umbri 30cl	11€
(<i>cougar, nymphelette</i>)		(<i>blonde italienne non filtrée</i>)	
Coca-Cola 33cl	7€	Le Titi Parisien, La Parisienne 33cl	8€
Rose Lemonade, Fentimans 25cl	8€	(<i>ipa française</i>)	