

CARTE DES APERITIFS

Mojito Royal 16 €

Menthe du potager
Rhum blanc Cubain
Lime, Sucre de Canne
Champagne Serveaux
Angostura

Une revisite du Mojito Cubain où la puissance du Rhum sera adouci par l'élégance du Champagne Brut Serveaux.

Bellini / Rossini 16 €

Purée pêche Blanche / Purée Fraise
Champagne Brut Serveaux

La traditionnelle coupe de Champagne, agrémentée d'une purée de pêche de vigne ou de fraise selon vos préférences.

N.48 12 €

Vodka infusée à la Vanille de Madagascar
Jus Maracuja & citron
Cointreau

Cocktail phare de la maison, 48ème saison depuis la création du C où ce cocktail n'a plus à faire ses preuves, la puissance de la vodka et son parfum vanillé adouci par le fruit de la passion.

Jameson Ginger and Lime 12 €

Whisky Irlandais
Ginger Ale
Quartier de citron vert

Le fameux whisky Irlandais Jameson, rallongé au Ginger Ale ainsi que la fraîcheur du citron vert. Ce cocktail d'été est l'accompagnement adéquat d'une journée ensoleillée.

Daiquiri Framboise 12 €

Rhum Blanc Cubain
Framboise fraîche
Jus de citron & Sirop de Miel

Ce cocktail très populaire des années 1900 est un cocktail rafraîchissant, acidulé, au délicieux goût de framboise ainsi que quelques notes de miel.

Napoléon Spritz 12 €

Liqueur Mandarine Napoléon
Prosecco & Apérol
Tranche orange fraîche & confite

Un classique de tous les étés, on ne s'en lasse jamais, une revisite par notre Barman avec la Liqueur de Mandarine Napoléon, qui coupera l'amertume de l'Apérol pour y ajouter un goût fruité.

Cointreaupolitan 12 €

Cointreau
Jus de Cranberry
Jus de citron frais
Citron vert confit

Un cocktail simple et assez surprenant, l'amertume du Cranberry sera contrebalancé, par la fraîcheur et l'acidité du Citron. Le Cointreau relèvera le tout en apportant des notes d'Orange.

Sun Shine (sans alcool) 10 €

Jus d'Ananas Alain Millat
Jus de Maracuja
Jus de Citron frais
Tranche d'Orange et Citron confit

Voici un cocktail rafraîchissant avec une explosion de saveurs fraîches.

NOS APERITIFS MAISON

Coupe de Champagne Maison Serveaux 12 €

Kir Royal (Cassis / Mûre / Crème pêche de vigne) 14 €

Muscat de Beaume de Venise 6 €

Martini Blanc / Rouge 6 €

Campari / Suze 6 €

Porto Blanc / Rouge 8 €

Nos Bières 6 €

Lefte blonde

1664, Heineken

Pelforth brune

Alain Milliat Jus de Fruits 8 €

Nectar Fraise Sengana / Abricot Bergeron /

Pêche Blanche / Mangue

Jus de Carotte / Tomate / Pomme Cox's / Ananas

Nos Sodas 5.5 €

Coca / Coca Zéro / Orangina / Limonade / Perrier

Schweppes Tonic & Agrumes / Ice tea / Venezzio Bitter

Nos Pastis 6 €

Ricard / 51 / Pernod

Henri Bardouin (anis étoilé)

Le Camarguais (Badiane)

Pastis Marra (caramel / réglisse)

NOS WHISKYS

ISLAY

Bowmore 40°	Single Malt	12 ans	14 €
Laphroaig 48°	Single Malt		14 €
Jura 40°	Single Malt		14 €
Lagavulin 43°	Single Malt	16 ans	16 €
Caol Ila 43°	Single Malt	12 ans	14 €
Talisker 57°	Single Malt		14 €
Talisker PortRuighe 45°	Single Malt		14 €
Scapa 40 °	Single Malt	16 ans	16 €
Ardbeg 46°	Single Malt		14 €
Kilchoman Machir Bay 46°	Single malt		14 €
Port Charlotte 50 °	Heavly Peated SM		14 €

SPEYSIDE

Knokando 43°	Single Malt	12 ans	14 €
Cardhu 40°	Single Malt	12 ans	14 €
Dalwhinnie 43°	Single Malt	15 ans	15 €
Aberlour 40°	Single Malt	15 ans	14 €
Aberlour 60°	Single Malt	A'Bunadh	16 €
Aberlour 43°	Single Malt	18 ans	18 €
Singleton 40°	Single Malt	12ans	14 €
Tormore 48° SM		16 ans	16 €

TENNESSEE

Jack Daniel's 45°	Single Barrel Select		15 €
-------------------	----------------------	--	------

KENTUCKY

Woodford 43°	Bourbon		14 €
--------------	---------	--	------

JAPON

Yamazakura 40°	Blended	12 ans	15 €
Fuji – Sanroku 50°	Blended		15 €
NiKka	from the Barrel		15 €
Togouchi Japanese	Blended 9 ans		15 €

HIGHLAND

Clan Campbell The Noble 40°	Blended		9 €
-----------------------------	---------	--	-----

NOS SPIRITUEUX

Bas Armagnac 40° 1974 « <i>Création Carcarille</i> »	20 €
Bas Armagnac F. Goudoulin 1998	20 €
Bas Armagnac Darroze 43° 8 ans	16 €
Très vieux Marc de Bourgogne Dubreuil	16 €
Elixir du Mont Ventoux 43°	10 €
Grand Marnier Cordon jaune	10 €
Poire Williams	12 €
Cognac Isle de Ré XO	16 €
Fine Cognac Naud XO	20 €
Ratafia 18°	9 €
Liqueur de Verveine 30°	8 €
Eau de Vie de Myrthe 40°	10 €
Eau de Vie de Marc Domaine Royère 42°	12 €
Calvados Château du Breuil 15 ans	12 €
Vieux Marc de Gigondas 42°	10 €
Vieux Marc de Bourgogne hors d'âge	12 €
Vieux Marc de Vieux Télégraphe	14 €
Fine de Bourgogne	12 €
Limoncello Maison	8 €
VODKA PYLA	12 €
GIN The Botanist Islay Dry	12 €
GIN La Citadelle	12 €
GIN HENDRICK'S	12 €
GIN Naud	12 €

NOS RHUMS

Dom Papa	10 €
Diplomatico	10 €
Diplomatico Réserve	12 €
<u>Sélection de Rhums l'Arrangé :</u>	10 €
Cacao & Bananes	
Agrumes	
Fraise	
RHUM Ron ABUELO du Panama	10 €
RHUM Ron ABUELO 12 ans	12 €
RHUM Ron ABUELO 15 ans	14 €
RHUM Naud 15 ans	12 €
RHUM Kraken Black Spiced	14 €

BOISSONS CHAUDES

Café	3 €
Décaféiné	3.5 €
Noisette	3.5 €
Chocolat	3.5 €
Cappuccino	3.5 €
Thé	3.5 €
(Vert Gunpowder/Noir fruits rouges/Earl Grey /Vert Menthe Nanah/Ceylan/ Darjeeling)	
Infusion	3.5 €
(Verveine/Tilleuil/Verveine/Menthe Poivrée /Oranger/Citronnelle)	