

LEBAR

Prix nets en euros · Net prices in euros.

Bières 33cl. Apéritifs 8cl. Spiritueux & Liqueurs 4cl. Anisés 3cl. Cocktails 9 à 25cl. Champagnes & Vins 15cl

Nous expérimentons toujours de nouveaux produits pour vous séduire.

Les sirops et infusions sont faits maison.

Nous n'utilisons que les meilleurs fruits frais, herbes et épices pour l'élaboration des cocktails. Si vous n'arrivez pas à choisir dans notre carte, demandez-nous !

Nous élaborerons un cocktail sur mesure ou un des grands classiques juste pour vous !

The bartenders are always experimenting with new and exciting products to tickle your taste buds. Our cocktails are made using only the freshest of fruits, herbs and spices.

Syrups and infusions are homemade.

If you can't choose from our menu, just tell us what you like, and we'll make a cocktail designed for you or a classic one!

LES CLASSIQUES INDÉMODABLES

APEROL SPRITZ, MOJITO, OLD FASHIONED, MARGARITA, DAÍQUIRI, MARTINI

25€

LES INCONTOURNABLES DU BAR LE CAP

FREAKY SNEAKY OLD FASHIONED

Sailor Jerry Spiced Rum, sirop d'épices maison, Angostura Bitters, gingembre frais
Sailor Jerry Spiced Rum, homemade spices syrup, Angostura Bitters, fresh ginger
25€

GREEN VELVET

Gin Hendrick's infusé à la citronnelle, jus de citron jaune, feuilles de basilic,
sirop de concombre maison et blanc d'œuf
Hendrick's Gin infused with lemongrass, lemon juice, basil leaves,
homemade cucumber syrup, egg white
25€

HUGO SPLAH MATE

Liqueur Italicus à la bergamote, Prosecco, feuilles de menthe, concombre, ginger ale
Bergamot Italicus liquor, Prosecco, mint leaves, cucumber, ginger ale
25€

BLUE MEXICOAST

Tequila Milagro Silver infusée au romarin, nectar de mangue, jalapeno frais,
jus de citron vert, sirop d'agave à la fève de tonka maison
Milagro Silver Tequila infused with rosemary, mango nectar, fresh jalapeno,
lime juice, homemade agave syrup with tonka bean
25€

RUSSIAN DREAMLAND

Vodka, Martini Ambrato, sirop à la camomille et thym maison,
jus de citron jaune, Champagne Deutz Brut Classic
Vodka, Martini Ambrato, homemade camomille and thyme syrup,
lemon juice, Deutz Brut Classic Champagne
25€

LES MIXOLOGUES

25€

BABILONDON

*Gin The Botanist, Campari infusé au romarin, jus de pamplemousse rose,
sirop d'agave, soda water, Orange Bitters*
*The Botanist Gin infused with rosemary, grapefruit juice,
agave syrup, soda water, Orange Bitters*

LA VIE EN ROSÉ

*Vodka Chopin aromatisée au yuzu, jus de raisin, Vermouth rosé Otto's,
sirop d'agave, sauge fraîche, jus de citron jaune*
*Chopin Vodka flavored with yuzu, grape juice, pink Vermouth Otto's,
agave syrup, fresh sage, lemon juice*

NO WORRIES ABOUT 21

*Rhum Appleton 12 ans, liqueur à la fleur d'orange, jus de citron vert,
fruit de la passion, Cacao Bitters, sirop d'orgeat*
*Appleton 12 years Rum, orange blossom liquor, lime juice,
passion fruit, Cacao Bitters, agave syrup*

OLD TAWNY FASHION

*Bourbon Woodford Reserve Double Oaked, porto rouge,
sirop d'épices maison, 3 Peppers Bitters*
*Woodford Reserve Double Oaked Bourbon, red port,
homemade spices syrup, 3 Peppers Bitters*

TEQUITALYA ONE WAY

*Tequila Milagro Reposado infusée au thym, Apérol, sirop d'épices maison,
jus de citron vert, nectar de pomme Granny, Orange Bitters*
*Milagro Reposado Tequila infused with thyme, Apérol,
homemade spices syrup, lime juice, Granny apple juice, Orange Bitters*

LES COCKTAILS À REVOIR...

25€

NEGRONI

MEXICONI

*Tequila Casamigos Reposado, Apérol,
Carpano Antica Formula, Peach Bitters
Casamigos Reposado Tequila, Apérol,
Carpano Antica, Peach Bitters*

SOUTH BROOKLYN N°3

*Whisky Rye Bulleit, Martini Dry,
Amaro Averna, Orange Bitters
Rye Bulleit Whiskey, Martini Dry,
Amaro Averna, Orange Bitters*

CARRIBEAN MANHATTAN

*Rhum agricole HSE Black Sheriff,
Martini Riserva Speciale Rubino, Angostura Bitters
HSE Black Sheriff agricultural Rum,
Riserva Speciale Rubino Martini, Angostura Bitters*

GIN TONIC LOVERS

Tanqueray • Hendrick's

19€

Tanqueray Ten • Silent Pool • Gunpowder

Citadelle • The Botanist • Monkey 47 • Mare • Prince Explorer

Bombay Sapphire • Aviation • Anaë Bio • Ki No Bi

22€

TONIC FEVER TREE

*Classique, méditerranéen, fleur de sureau
Classic, mediterranean, elderflower*

MOCKTAILS & SOFT DRINKS

ORIENTAL FLOWER

*Thé vert au jasmin, sirop de sureau, jus de citron jaune,
feuilles de menthe, nectar de myrtille et framboise*
*Green jasmine tea, elderflower syrup, lemon juice, mint leaves,
blueberry and raspberry nectar*
19€

TIKI TROPICS

*Nectar mangue ananas, purée de fruit de la passion,
jus de citron vert, sirop de Falernum*
*Mango and pineapple nectar, passion fruit purée,
lime juice, Falernum syrup*
19€

GO GREEN

*Jus de concombre et pomme frais, feuilles de basilic,
jus de citron vert, sirop au miel millefleurs*
*Fresh cucumber and apple juice, basil leaves,
lime juice, honey syrup*
19€

JUS DE FRUITS

Sélection de Jus de fruits “Alain Milliat” • Juices “Alain Milliat”
15€

Jus de fruits pressés • Fresh juices
15€

SODAS & LIMONADES • SOFT DRINKS & MIXERS

10 €

EAUX

Vittel, Perrier, San Pellegrino
50 cl 9€ • 1L 11€

L'APÉRITIF

La sélection de nos Champagnes
servis au verre • Champagne by the glass

Deutz “Brut Classic” 23€
Louis Roederer « Vintage Rosé » 28€

La sélection de nos vins servis au verre • Wine by the glass

BLANC • WHITE

Sancerre “La Vigne Blanche” Henri Bourgeois 16€
Crozes Hermitage “Les Marelles” Gilles Robin 18€
Saint Aubin 1er Cru “Les Champlots” Domaine Roux 26€

ROUGE • RED

Crozes Hermitage “Albéric” Gilles Robin 18€
Pauillac Château la Fleur Peyrabon 22€
Gevrey Chambertin Domaine Thierry Mortet 26€

ROSÉ

Côtes de Provence Figuière “Première” 12€

La sélection de nos bières • Beers

Heineken, Kronenbourg 1664, Corona, Blue Coast IPA,
Blue Coast blanche, Leffe brune, Heineken zéro
12€

SPIRITUEUX

La sélection de nos spiritueux • Spirit's

VODKA

Ketel One

19€

Belvedere • Grey Goose • Chopin

22€

TEQUILA

Milagro Silver • Casamigos Silver

19€

Patron Silver • Milagro Reposado

22€

Casa Dragones Silver • Don Julio Reposado • Casamigos Reposado

29€

Clase Azul Silver • Milagro Anejo • Casamigos Anejo

39€

Don Julio 1942 • Clase Azul Reposado • Casa Dragones Joven

65€

RHUM SOLERA

Sailor Jerry Spiced Rum • Havana Anejo Especial • Havana 3 • Havana 7

19€

Gosling's Black Seal • Diplomatico Mantuano • Eminente

22€

Kraken Black • Mount Gay XO • Diplomatico Reserva Especial

25€

Zacapa 23 • Diplomatico Vintage

35€

Zacapa XO

45€

RHUM AGRICOLE

HSE Vieux • HSE Black Sheriff • HSE Finito fût de Porto • Clément VSOP

25€

Clément Canne Bleue

29€

SCOTCH WHISKIES

BLENNED

Johnnie Walker Red Label

19€

Johnnie Walker Black Label • Chivas Regal 12 ans • Monkey Shoulder

22€

Johnnie Walker Blue Label

55€

SINGLE MALT

Speyside

Aberlour 10 ans • Glenfiddich 12 ans

19€

The Balvenie 12 ans • Knockando 12 ans • Cardhu

22€

Glenfiddich 18 ans

45€

Glenmorangie Signet

55€

Islay & Islands

Laphroaig 10 ans • Ardbeg 10 ans • Talisker “Distillers Edition”

19€

Oban 14 ans

22€

Lagavulin 16 ans

26€

WHISKIES DU MONDE

IRISH WHISKEY

Bushmills • Jameson
19€

CANADIAN WHISKEY

Crown Royal
19€

JAPANESE AND TAIWAN WHISKEY

Nikka from the Barrel
22€

Nikka Coffey Malt
29€

Yamazaki 16 ans
35€

Kavalan Solist (Taiwan)
29€

Kavalan Single Malt (Taiwan)
35€

AMERICAN WHISKEY

Bulleit • Bulleit Rye • Jack Daniel's
19€

Maker's Mark • Buffalo Trace • Knob Creek
22€

Blanton's • Woodford Reserve • Woodford Double Oaked
Maker's Mark 46 Hudson
25€

DIGESTIFS
