

THE S H E L L

cocktail club

“I like to have a martini, two at the very most.
After three I’m under the table, after four I’m under my host.”
Dorothy Parker



N O S H E L L 1 0 €
(sans alcool)

ASIAN SWIZZLE

Eau de coco, jus de citron vert, sirop de kaffir, citronnelle,
piment oiseau & coriandre vietnamienne

SIPPING GARDEN

Jus de fenouil & de citron jaune, cordial elderflower, eau gazeuse Fever Tree

M. GARIBALDI

Jus d’orange entières, soda aux oranges amères & botaniques de Sicile Fever Tree



O N E S H E L L 1 4 €
(volume d’alcool modéré)

SAKÉ GLACÉ

Saké Bijito Junmai, liqueur de thé au jasmin & fleur de sureau
verjus, bitter Dandelion & burdock

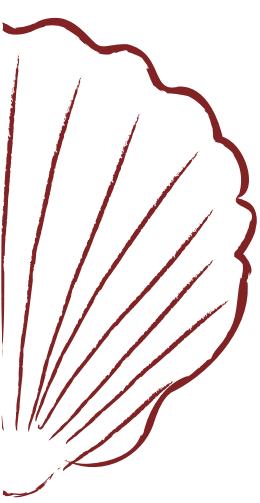
BRIN DE FRUIT

Chambérysette Dolin, liqueur Amérissime,
civette acidulée & Fefe fraise - bois de santal

YELLOWSTONE

Mezcal Alipus San Juan del Rio, Cocchi Americano,
eau de tomates & citrons jaunes, chipotles grillés





T W O S H E L L S 1 6 €
(volume d'alcool classique)



EXPERIENCE ∞

Vodka Fair, cordial citron-citronnelle & basilic acidulé

OLD CUBAN

Rhum Havana club 3 ans, jus de citron vert,
cordial de gingembre, menthe & champagne

GREEK PUNCH

Gin Plymouth, liqueur mastiha Skinos, jus de concombre et citron jaune
menthe, aneth & petit lait

DE NOTRE POTAGER

Création originale autour d'ingrédients cueillis sur notre potager - terrasse

V I N S & B U L L E S

Demandez la carte de notre sommelier

Hard Seltzer «Fefe» 33cl - 8€

Bière bouteille Deck & Donohue 33cl - 9€

Hydromel extra brut - Bulles de Ruche - 12cl - 9€ / Bouteille 75cl - 45€

Saké Junmai « Bijito » au verre 12cl - 9€ / Bouteille 72cl - 45€

S P I R I T U E U X

Demandez conseil à notre équipe

F O O D

Chips artisanales (35g) - 3€

Burrata, salade d'hiver & pistaches - 12€

Charcuteries italiennes - 13€

Gravelax de truite, labneh & huile d'aneth - 12€

Assiette de fromage Taleggio - 8€

