

LA CARTE



PICA PICA ! (à partager, ou pas)

Melon et Prisuttu	9€
Consommé de jambon corse, perles liquides de melon et basilic frais	
Poulet, poulet et poulet	10€
Aile de poulet confite et désossée, chips croustillante de peau et concentré de jus de poulet rôti	
Crunchy artichauts	14€
Artichauts violets croustillants, vieux parmesan et pesto genovese	
La pomme de terre Spunta	10€
Mille-feuille de pomme de terre comme des bravas, aïoli et sauce au piment fumé	
L'Œuf du Fesch	12€
Comme un œuf à la coque , sabayon aérien au caviar d'oursins (3 unités)	
Huître de l'étang de Diane	21€
Huître juste pochée, tartare de bœuf au couteau et foie gras poêlé (3 unités)	
Gambero Rosso	14€
Gambas rouges de Sicile de la tête à la queue...	
Olives liquides	11€
Olives corses, à déguster différemment...	

POUR COMMENCER

L'araignée de mer	24€
Cannelloni de jeunes courgettes, émietté de grite, avocat, pamplemousse et citron vert	
La Stracciatella di Búfala	19€
Cœur de burrata di Búfala, tomate grillée au barbecue, sorbet cerise noire et basilic frais	
Thon rouge	21€
Le meilleur du thon rouge coupé à cru, zestes de citron vert, huile d'olive nustrale et coriandre fraîche	
Poutargue & Burrata	19€
Fenouil sauvage à cru, stracciatella di Búfala , poutargue, huile d'olive, vinaigre balsamique et zestes de citron corse	

CÔTÉ MER

La langouste du Cap Corse comme une paella (pour 2 personnes)	90€
Riz "bomba", fumé de têtes et queue de langouste grillée	
Loup corse	34€
Loup en croûte de sel, risotto carnaroli au citron et vieux parmesan	
Pagre de Méditerranée	32€
Pagre grillé, pommes de terre fondantes, rouille safranée, jus de bouillabaisse et cristalline de pain de campagne	

CÔTÉ TERRE

Cochon nustrale	33€
Poitrine de cochon corse braisée et grillée, croquette de cochonnaille, pressé de pommes de terre et jus réduit	
Ris de veau	42€
Ris de veau rôtis au sautoir, petit épeautre soufflé et cœur de sucrose braisé au beurre d'anchois	
Le Cabri corse	38€
Épaule de cabri confite, jus de cuisson, polenta crémeuse, ail confit et herbes du maquis	

NOS FROMAGES CORSES

Assortiment de fromages corses, confitures artisanales et miel du maquis	17€
--	-----

DOUCEURS

Nos desserts nécessitant une préparation particulière, nous vous recommandons de nous indiquer votre choix au moment de la prise de commande, en début de repas.

La Clémentine corse	11€
Clémentine en trompe l'œil, cœur coulant clémentine et biscuit agrumes	
Le Citron	11€
Notre "Faux citron" comme un calisson	
Les Fruits Exotiques	11€
Comme un vacherin, meringue croustillante, compotée de fruits exotiques, sorbet des îles et citron vert	
Le Chocolat	10€
Tarte fine, ganache onctueuse et sorbet cacao	

NOS COCKTAILS SIGNATURES 14 €

L'ensemble de nos cocktails à la personnalité marquée par l'expérience de nos barmans.
Alliant saveur atypique à complexité maîtrisée.

Belcanto

abv 6,84%
Whisky, feuille de menthe glaciale, concombre frais, citron jaune, sucre liquide, tonic au concombre.

Le merveilleux de sa grâce, c'est qu'il s'invite avec fraîcheur. Profitez à votre insu d'un instant d'accalmie sous cette chaleur d'été.

Fauve

abv 8,72%
Gin, purée de fraise des bois, muscat pétillant.

Cocktail délicat doux, sucré et gazeux.
Fusionnel et passionnel se mélangent dans ce cocktail ou l'amour s'emmêle et fleure l'émotionnel.

Solstice

abv 9,36%
Rhum, chambord, purée de fruits de la passion, jus de citron jaune, sirop d'agave, blanc d'oeuf.

Sombre orangé, alliance d'une liqueur de framboise noire et de fruit de la passion qui donnera une boisson douce et fruitée.

Eden

abv 13,74%
St-germain, pisco, thym citronné, jus de citron jaune, purée de framboise, trait d'absinthe.

Régalez vous de ce cocktail léger et parfumé aux multiples saveurs printanières sublimes par un subtil parfum fait maison.

Bapple

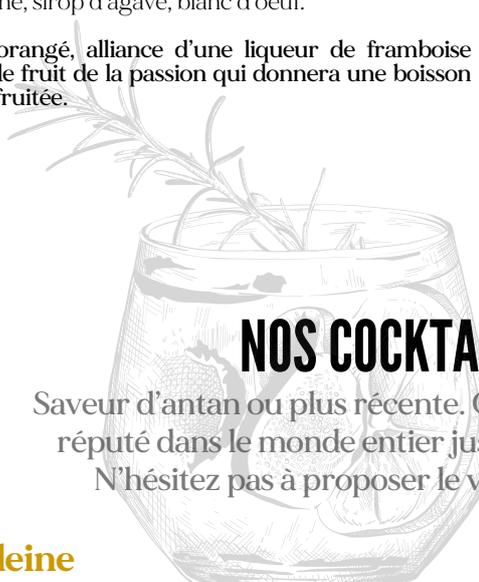
abv 14,34%
Gin, citron jaune, sirop de basilic, jus de pomme bio, basilic frais

Rond, délicat et très frais. Mélange de basilic et de pomme de saison. Un moment de tendresse gustative au coeur des instants chauds.

Matoga

abv 15,38%
Vodka, curaçao bleu, jus d'ananas victoria, citron jaune, sirop de tomate.

Une étreinte chaleureuse aux notes fruitées et bleutées, où le parfum subtil de la tomate danse avec la fraîcheur du citron. Une texture délicate, une symphonie festive qui réchauffe l'âme.



NOS COCKTAILS CLASSIQUES 13 €

Saveur d'antan ou plus récente. Cocktail historique ou novateur, mais réputé dans le monde entier jusqu'à hériter du titre de "classique".
N'hésitez pas à proposer le votre s'il n'est pas sur notre carte.

Madeleine

abv 7,95%
Amaretto, triple-sec, jus d'ananas victoria.

"Je portai à mes lèvres une lampée de ce cocktail au parfum de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi." Les bartenders ft Proust.

French 75

abv 11,69%
Gin, champagne, jus de citron jaune, sucre liquide.

Cocktail vintage datant de la première guerre mondiale créé au New York Bar à Paris. Son nom fait référence au canon de 75mm de l'armée française.

Pornstar Martini

abv 12,31%
Vodka, purée de fruits de la passion, sirop de vanille, jus de citron jaune, shot de champagne.

Éveillé par la curiosité du nom, séduit par ses saveurs, une pure décadence exotique.

Margarita

abv 22,31%
Tequila, triple sec, jus de citron jaune, dash d'absinthe.

Toute l'histoire du Mexique dans un seul cocktail qui tire son nom de sa créatrice, Margaret Sames. Une belle touche d'acidité caractéristique adoucie par le triple sec.

Naked and famous

abv 24,62%
Mezcal, chartreuse jaune, aperol, jus de citron vert.

Le mezcal ajoute une complexité fumée à cette boisson douce-amère et aux agrumes frais. Et en effet, être naked peut vous rendre famous.

Espresso Martini

abv 25,80%
Vodka, khalua, sucre liquide, espresso.

Cocktail des années 80, qui plaira aux amateurs par son parfum caféiné et la puissance de ses alcools.

NOS COCKTAILS ÉPHÉMÈRES 16 €

Nous créons votre cocktail sur-mesure

En cas de préférences spécifiques, notre équipe de mixologues dévoués se fera un plaisir de créer une expérience sur mesure selon vos goûts. Pour ce faire, voici quelques éléments qui nous guideront dans l'élaboration de votre cocktail unique :

1. **Sélection de spiritueux** : Rhum, tequila, whisky, gin, pisco, vodka, vermouth, et autres spiritueux de qualité.
2. **Profil de saveurs** : Acide, amer, sucré, fruité, épicé... Faites-nous part de vos préférences gustatives pour une création parfaitement adaptée.
3. **Caractéristiques du cocktail** : Léger, fort, long, court, pétillant... Indiquez-nous la sensation que vous recherchez, et nous personnalisons votre boisson en conséquence.

Confiez-nous vos préférences, et laissez-nous transformer vos choix en une expérience de dégustation exceptionnelle.

NOS HIGHBALLS 12 €

Tel un merci, un regard, un "prends soin de toi"... les choses les plus simples dans la vie sont souvent les plus agréables.

L'acide

abv 7,10%

Triple sec, italicus, jus de citron jaune, tonic citron

L'épicé

abv 7,10%

Spiced rum, ginger, sirop de piment oiseau, ginger beer

Le fumé

abv 9,36%

Mezcal, bénédictine, tonic classique.

L'herbal

abv 6,35%

Chartreuse verte, punt e mes, tonic concombre.

Le floral

abv 7,52%

Pisco, maraschino, infusion d'hibiscus, tonic sureau

Le caféiné

abv 9,36%

Khalua, frangelico, tonic classique.



NOS COCKTAILS SANS ALCOOL 10 €

Car il en faut pour tous les goûts, notre sélection de sans alcools.

Fruity Sour

Purée de fruit saisonnière, jus de citron jaune, sucre liquide, blanc d'oeuf, eau gazeuse

Un cocktail doux et sucré qui s'adapte au fil des saisons.

Amaria

Yu No, jus de citron jaune, sirop de concombre frais, infusion d'hibiscus, branche de romarin, tonic citron.

Une touche florale au palais lentement radouci par la fraîcheur du citron jaune et la rondeur du sirop concombre. Délicieusement amer.

Nashi

Nectar de poire Williams, jus d'ananas Victoria, purée de fruit la passion, sirop de vanille

Cocktail saisonnier aux couleurs froides, légèrement acidulé et fruité.

Little Tom

Jus de pomme yuzu, jus de citron jaune, sirop de basilic, liqueur sans alcool de thé exotique.

A l'équilibre subtile du côté printanier apporté par le basilic et à la zone d'acidité couverte par le mix entre la saveur du yuzu et du citron jaune.



VIN & CHAMPAGNE À LA VERSE

12,5cl

Effervescent

Champagne TAITTINGER «Prestige» BRUT 12€

Muscat pétillant MOSCATO «Raphael Dal Bo» 6€

Prosecco BELLINO extra dry 6€

Blanc

Domaine U Portu - Santa Dea 2022 7€

Floral et fruité

Domaine Landry, Roche-Mer, Calvi 2020 12€

Frais, portant sur une belle minéralité tirant sur le sec

Rouge

Domaine Canereccia - Cuvée des Pierres 2022 7€

Mûr, fin et complexe, dominé par le niellucciu

Domaine Abbatucci - Monte Bianco 2019 15€

Tannique, puissant, fruits mûrs

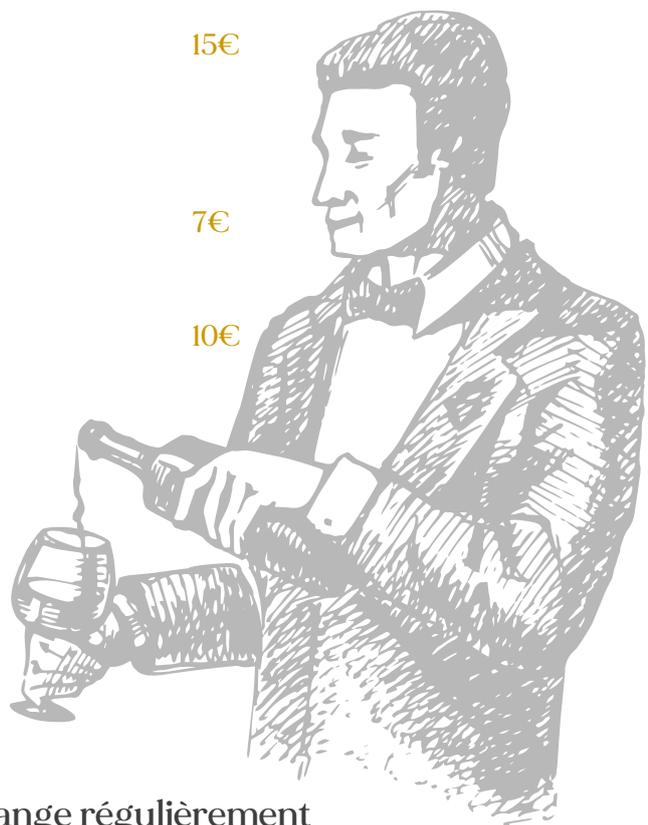
Rosé

Domaine U Portu - Santa Dea 2022 7€

Léger, sec et fruité sur l'agrumes

Clos Venturi, AOC Corse 2022 10€

Belle matière tonifiée par de belles acidités,
persistance aux fins amers.



Notre proposition de vin au verre change régulièrement
pour vous faire découvrir toujours plus de nouvelles
saveurs exceptionnelles.

APÉRITIFS

Bières pressions

Paolina Bionda	25 cl	5	50 cl	10
Pietra Ambrée	25 cl	5	50 cl	10
Paolina Blanche	25 cl	5	50 cl	10
Pietra IPA	25 cl	5	50 cl	10

Apéritifs

Pastis	4 cl - 45°	4
Campari	6 cl - 25°	6
Punt E Mes	6 cl - 16°	6
Cynar	6 cl - 16,5°	6
Aperol	6 cl - 15°	6
Lillet Blanc	6 cl - 17°	6
Noilly Prat	6 cl - 18°	6
Italicus	6 cl - 20°	8

Absinthe

La fée parisienne	2 cl - 68°	6
-------------------	------------	---

Vermouth

Martini Bianco	6 cl - 14,4°	6
Martini Rosso	6 cl - 14,4°	6
Del Professore Bianco	6 cl - 18°	6
Cap Corse Gde Réserve Blanc	6 cl - 15°	7
Cap Corse Gde Réserve Rouge	6 cl - 15°	7

Bières bouteilles

Teslaquila	33 cl - 4.9°	6
------------	--------------	---

La Teslaquila est une délicieuse bière blonde, ayant une belle personnalité. Elaboré à partir d'un sirop issu de l'agave americana. Elle est brassée dans la meilleure tradition et ne contient, ni produits chimiques, ni mezcal, ni tequila.

Liqueurs

Liqueur de violette	4 cl - 25°	8
Crème de cassis	4 cl - 18°	8
Crème de pêche	4 cl - 18°	8
Crème de mûre	4 cl - 18°	8
La Capricieuse	6 cl - 17°	7
Get 27	6 cl - 21°	6
Bailey's	6 cl - 17°	6
Bénédictine	4 cl - 40°	6
Disaronno Amaretto	4 cl - 28°	7
Cointreau	4 cl - 40°	7
Luxardo Maraschino	4 cl - 32°	8
Khalua Liqueur de Café	4 cl - 20°	8
Chambord	4 cl - 16,5°	8
Poire Williams Golden Eight	4 cl - 25°	8
St-Germain Fleur de Sureau	4 cl - 20°	9
Chartreuse Jaune de Voiron	4 cl - 43°	9
Chartreuse Verte de Voiron	4 cl - 55°	10





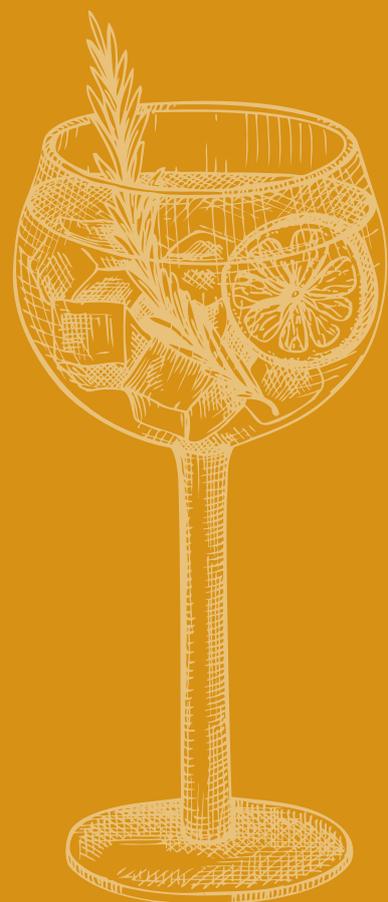
COMPOSEZ VOTRE GIN TONIC

Roku	4 cl - 43°	7
L'immortel Mattei	4 cl - 40°	8
U Massicciu	4 cl - 40°	8
Drouin	4 cl - 45,1°	8
Generous Ceramic	4 cl - 42°	9
Pink Pepper	4 cl - 44°	9
Yu Gin	4 cl - 43°	9
Anaë	4 cl - 43°	10
Hendrick's	4 cl - 41,4°	10
No. 3	4 cl - 46°	10
King of Soho	4 cl - 42°	10
Quevedo Old Cask	4 cl - 40°	10
Quevedo Wild Herb	4 cl - 40°	10
Sorgin Sauvignon	4 cl - 43°	11
Tarquin's	4 cl - 42°	11
Scapegrace Black	4 cl - 41,6°	12
Sipsmith VJOP	4 cl - 57,7°	13
Ki no Tea	4 cl - 45,1°	15

Tonic Bio Hysope

Classique / Sureau / Citron / Concombre / Ginger Beer 4.50

Les boissons Hysope sont toutes produites en France, les arômes viennent de Provence et l'embouteillage se fait à Cognac. La composition est faite à partir de fruits, fleurs et plantes issues de l'agriculture biologique. La pureté de ces produits saura plaire aux palais les plus fins.



SPIRITUEUX

Armagnac

Saint-Vivant 4 cl - 40° 8

Cachaça

Aguacana 4 cl - 37,5° 7

Abelha silver 4 cl - 40° 10

Abelha Gold 4 cl - 39° 10

Leblond 4 cl - 40° 11

Cognac

Hennessy VS 4 cl - 40° 13

Pierre Ferrand 10 générations 4 cl - 46° 16

Hennessy VSOP 4 cl - 40° 19

Bertrand Deboissac 4 cl - 40° 180

Hors d'âge

Mezcal

Herencia De Sanchez 4 cl - 38° 8

Amores Espadin 4 cl - 41° 12

Illegal Mezcal Reposado 4 cl - 40° 14

La Escondida 4 cl - 40° 16

Porto

Vallado 10 ans 4 cl - 19,5° 7

Vallado 20 ans 4 cl - 19,5° 11

Pisco

Waqar Pisco 4 cl - 40° 8

Tequila

Jose Cuervo Tradicional Reposado 4 cl - 38° 7

La Fortaleza Bianco 4 cl - 40° 16

Patrón Anejo 4 cl - 40° 18

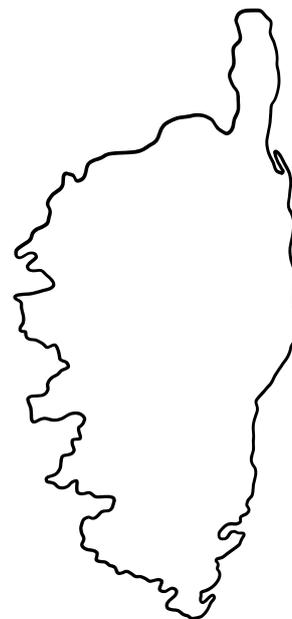
Milagro Select Barrel Silver 4 cl - 40° 18

Clase Azul Reposado 4 cl - 40° 38

U Massiciu

Une alliance entre un savoir-faire de qualité et des expérimentations innovantes, ce qui donne naissance à un distilla authentique au cœur de la Corse.

«Epica» Citron	4 cl - 29°	11
«Preziosa» Châtaigne	4 cl - 32°	11
«Acquata» Nepita & Menthe	4 cl - 31°	11
«Torréfaction» Café	4cl - 29°	11
«Salvaticu» Myrte	4 cl - 31°	11



Saké

Onna joshu	6 cl - 16°	11
Kikka Junmai Nama Genshu	6 cl - 17.5°	18
Kijuro Tokubetsu Honjozo	6 cl - 14.7°	18

Rhum

Tia U Massiciu	4 cl - 42°	8
Black Tears Spiced	4 cl - 40°	8
Acto 1903	4 cl - 40°	9
Rum 970 Reserva 6 ans	4 cl - 40°	11
Ryoma Japanese	4 cl - 40°	12
Zacapa 23 ans	4 cl - 40°	15
Angostura 1787	4 cl - 40°	18

Vodka

Vodka Alma	4 cl - 40°	7
Beluga	4 cl - 40°	11
Crystal Head	4 cl - 40°	14

Whisky

Jack Daniel's	4 cl - 40°	7
Johnnie Black Label	4 cl - 40°	8
Four Roses Small Batch	4 cl - 45°	8
Glendalough Double Barrell	4 cl - 42°	9
The Peat Monster	4 cl - 46°	12
Teeling Single Grain	4 cl - 46°	12
Caol Ila 12 ans	4 cl - 43°	14
Nikka from the Barrel	4 cl - 51,40°	14
Aberlour 18 ans	4 cl - 43°	22
Caol Ila 18 ans	4 cl - 43°	24
Hedonism	4 cl - 43°	28
Johnnie Blue Label	4 cl - 40°	35
Octomore 10.1	14 cl - 59,8°	42

LES SOFTS

Sodas

Eau Plate Purezza	35 cl 3	75 cl 4
Eau pétillante Purezza	35 cl 3	75 cl 4
Coca-Cola		4
Coca-Cola Zero		4
Liptonic		4
Limonade		4
Orangina		4
Ice-Tea		4
Venezio San Bitter		4

Tonic Bio Hysope

20 cl 4.50

Classique, Sureau, Citron, Concombre, Ginger Beer.

Jus de fruits & Nectar

25 cl 4.50

Fort d'un savoir-faire agricole ancré dans la tradition familiale et grâce à une sélection exigeante, des méthodes de fabrication pointues et la finesse des recettes nos jus & nectars Patrick Font sauront ravir les papilles des plus gourmands !

Jus d'ananas

Jus de Fruit de la passion

Jus de Pomme bio

Jus de Pomme-yuzu

Jus de Tomate noire de Crimée

Nectar de Fraise

Nectar d'Abricot

Nectar de Pêche

Nectar de Poire

Nectar de Mangue bio

BOISSONS CHAUDES

Café du torréfacteur Carpe Diem & Autres boissons chaudes

Spécialisée dans le secteur de la transformation du café, Carpe Diem est l'unique torréfacteur artisanal de Corse-du-Sud.

Café d'exception du moment	5
Café Espresso	1.90
Café Ristretto	1.90
Café Noisette	2.20
Café Frappé - orgeat ou vanille -	3
Café Crème	3.50
Cappuccino	4
Chocolat chaud	4



Les thés d'exception George Cannon 4.50

Thé blanc «Pavillon blanc»

Léger et soyeux telle une brise d'été au doux parfum de pêche.

Thé vert «Menthe»

Thés verts de Chine, menthe douce et poivrée.

Thé vert «Onsen»

Thé vert de Chine, feijoa, datte, figue, cerise, mangoustan, rose, fleur d'oranger, ananas, pétales de fleurs.

Thé vert «Amphitrite»

Un cocktail zesté sur une base de thé vert, finesse et fraîcheur assurées.

Rooïbos «Hommage à

Hokusai»

Rooïbos d'Afrique du sud, arômes cerise, morceaux de cerise lyophilisée et pétales de rose.

Rooïbos «Réunion»

Rooïbos d'Afrique du Sud, vanille, chocolat, grué de cacao et caramel.

Infusion «Bora Bora»

Églantier, écorce d'orange, morceaux de pomme et ananas. Pétales de carthame et bleuet. Mangue, orange et goyave.

Infusion «Maté vert»

Maté d'Amérique du Sud, douceur et légèreté.

Thé noir «Casanova»

Thé noir de Chine et Ceylan, arômes rhubarbes, fruits rouges et exotiques, épices, jasmin, vanille et agrumes.

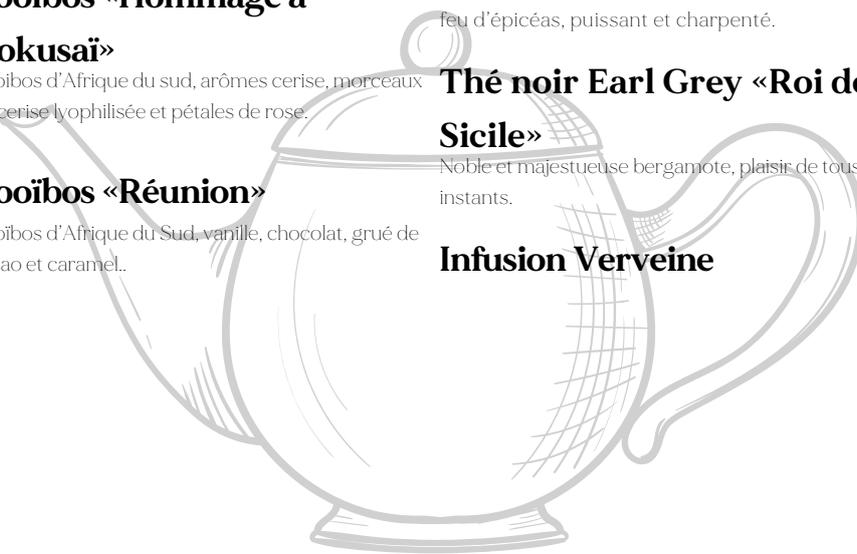
Thé noir fumé «lapsang souchong»

Thé noir fumé de Chine, fumé au-dessus d'un feu d'épicéas, puissant et charpenté.

Thé noir Earl Grey «Roi de Sicile»

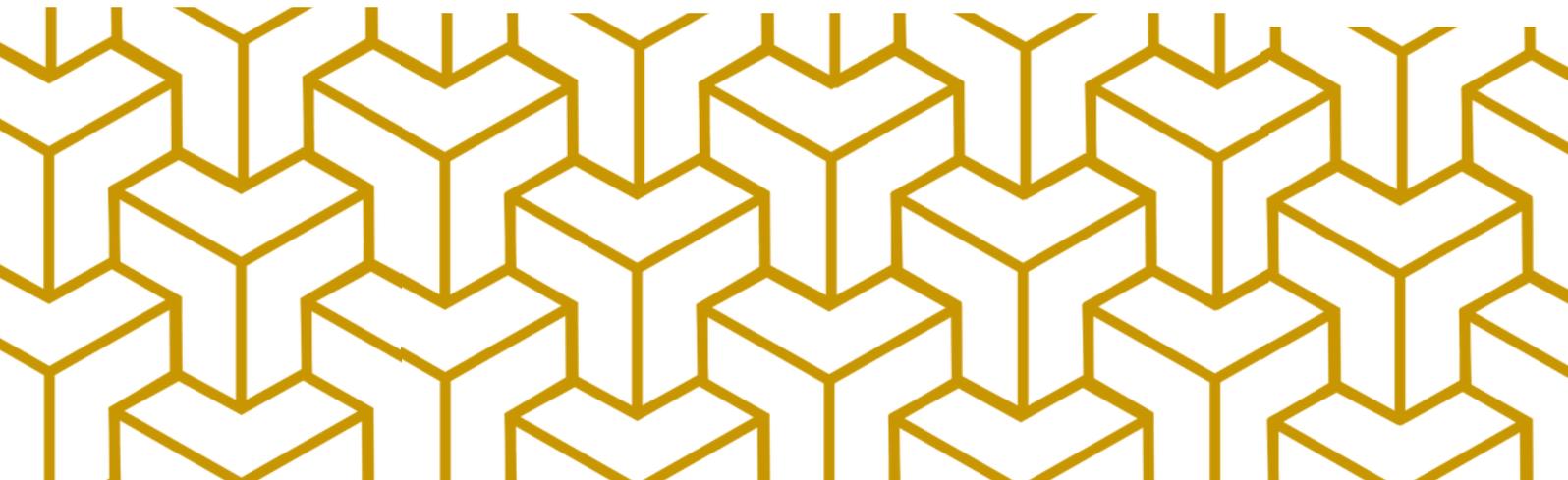
Noble et majestueuse bergamote, plaisir de tous les instants.

Infusion Verveine



MENU

*All our dishes are homemade
by our chef Franck Radiu*



PICA PICA ! (to share, or not)

Melon and Prisuttu	9€
Corsican ham pâté, liquid melon pearls and fresh basil	
Chicken, chicken and chicken	10€
Boneless confit chicken wing, crispy skin chips and roast chicken juice concentrate	
Crunchy artichokes	14€
Crispy purple artichokes, aged parmesan and genovese pesto	
The Spunta potato	10€
Potato mille-feuille like bravas, aioli and smoked chili sauce	
The Fesch Egg	12€
Like a boiled egg, airy zabaglione with sea urchin caviar (3 units)	
Oyster from Diane's pond	21€
Just poached oyster, beef tartare and pan-fried foie gras (3 units)	
Gambero Rosso	14€
Sicilian red prawns from head to tail...	
Liquid olives	11€
Corsican olives, to taste differently...	

TO START

The sea spider	24€
Cannelloni of young zucchini, crumbled grit, avocado, grapefruit and lime	
La Stracciatella di Búfala	19€
Heart of Búfala burrata, barbecued tomato, black cherry sorbet and fresh basil	
Red tuna	21€
The best of raw cut red tuna, lime zest, nustral olive oil and fresh coriander	
Bottarga & Burrata	19€
Raw wild fennel, Búfala stracciatella, bottarga, olive oil, balsamic vinegar and Corsican lemon zest	

CÔTÉ MER

Lobster from Cap Corse like a paella (min 2 people) "Bomba" rice, smoked heads and grilled lobster tail	45€/pers
Corsican wolf Sea bass in a salt crust, carnaroli risotto with lemon and old parmesan	34€
Mediterranean porgy Grilled porgy, tender potatoes, saffron rouille, bouillabaisse juice and crystalline country bread	32€

CÔTÉ TERRE

Nustral pig Braised and grilled Corsican pork belly, pork croquette, pressed potatoes and reduced juice	33€
Sweetbread Roasted veal sweetbreads, puffed spelled and sucrine heart braised in anchovy butter	42€
The Corsican Cabri Confit goat shoulder, cooking juices, creamy polenta, confit garlic and maquis herbs	38€

NOS FROMAGES CORSES

Assortment of Corsican cheeses, artisanal jams and maquis honey	17€
---	-----

DOUCEURS

Corsican Clementine Trompe l'oeil clementine, clementine flowing heart and citrus biscuit	11€
The lemon Our "Fake lemon" like a calisson	11€
Exotic Fruits Like a Vacherin, crispy meringue, exotic fruit compote, island sorbet and lime	11€
Chocolate Fine tart, creamy ganache and cocoa sorbet	10€

OUR SIGNATURE COCKTAILS 14 €

All of our cocktails have a personality marked by the experience of our bartenders.
Combining atypical flavor with mastered complexity.

Belcanto

abv 6,84%
Whiskey, iced mint leaf, fresh cucumber,
lemon, liquid sugar, cucumber tonic.

The marvel of his grace is that he invites himself with freshness. Unwittingly enjoy a moment of calm in this summer heat.

Fauve

abv 8,72%
Gin, wild strawberry puree, sparkling muscat.

Delicate soft, sweet and carbonated cocktail.
Fusional and passionate mix in this cocktail where love is tangled and smells of emotion.

Solstice

abv 9,36%
Rum, Chambord, passion fruit puree, juice
lemon, agave syrup, egg white.

Dark orange, combination of black raspberry and passion fruit liqueur which will give a sweet and fruity drink.

Eden

abv 13,74%
St-germain, pisco, lemon thyme, lemon juice, raspberry
puree, dash of absinthe.

Enjoy this light and fragrant cocktail with multiple
spring flavors enhanced by a subtle homemade
fragrance.

Bapple

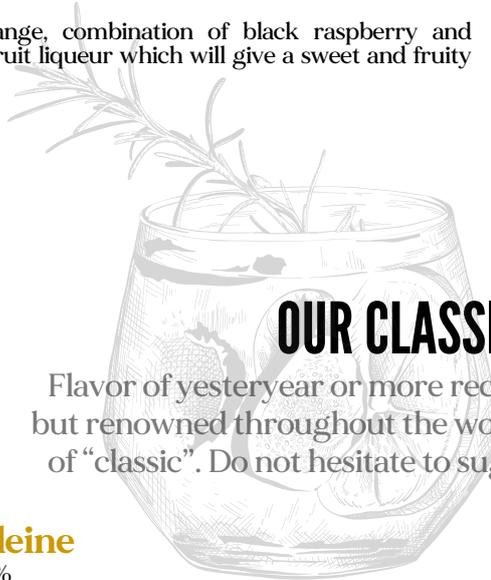
abv 14,34%
Gin, lemon, basil syrup, organic apple juice, fresh basil

Round, delicate and very fresh. Blend of basil and
seasonal apple. A moment of taste tenderness in the
heart of warm moments.

Matoga

abv 15,38%
Vodka, blue curaçao, Victoria pineapple juice, lemon,
tomato syrup.

A warm embrace with fruity and blue notes, where the
subtle scent of tomato dances with the freshness of
lemon. A delicate texture, a festive symphony that
warms the soul.



OUR CLASSIC COCKTAILS 13 €

Flavor of yesteryear or more recent. Historic or innovative cocktail,
but renowned throughout the world to the point of inheriting the title
of “classic”. Do not hesitate to suggest yours if it is not on our menu.

Madeleine

abv 7,95%
Amaretto, triple-sec, Victoria pineapple juice.

“I brought a swig of this madeleine-flavored cocktail to
my lips. But the very moment the sip touched my
palate, I flinched, attentive to what was extraordinary
happening inside me.” The bartenders fit Proust.

French 75

abv 11,69%
Gin, champagne, lemon juice, liquid sugar.

Vintage cocktail dating from the First World War
created at the New York Bar in Paris. Its name refers to
the 75mm cannon of the French army.

Pornstar Martini

abv 12,31%
Vodka, passion fruit puree, vanilla syrup, lemon juice,
shot of champagne.

Aroused by the curiosity of the name, seduced by its
flavors, pure exotic decadence.

Margarita

abv 22,31%
Tequila, triple sec, lemon juice, absinthe dash.

The whole history of Mexico in a single cocktail that
takes its name from its creator, Margaret Sames. A nice
touch of characterful acidity softened by the triple sec.

Naked and famous

abv 24,62%
Mezcal, yellow chartreuse, aperol, lime juice.

Mezcal adds smoky complexity to this bittersweet,
fresh citrus drink. And indeed, being naked can make
you famous.

Espresso Martini

abv 25,80%
Vodka, khalua, liquid sugar, espresso.

Cocktail from the 80s, which will please fans with its
caffeinated aroma and the power of its alcohols.