

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)
•

EAST INDIA

Masala chai, ginger beer Ricochet, jus de citron jaune, sirop d’érable & poivre de timut

CLEAR WATER

Jus de concombre noir, basilic, jus de citron vert, sirop de miel & sel fumé

L’OR EN JADE

Jus d’orange acidulé, eau minérale, sirop d’agave & vanille

ASIAN SWIZZLE

Eau de coco, jus de citron vert, sirop de sucre, citronnelle
piment oiseau & menthe



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

TELLE POIRE, TEL FIZZ

Pastis Henri Bardouin, jus de poire-tonka et jus de citron,
eau gazeuse, sirop d’orgeat & blanc d’oeuf

MORNING GLORY

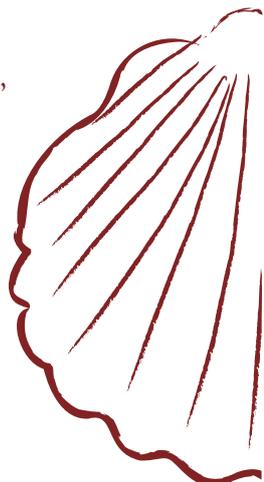
Vin orange, cognac Pierre Ferrand 1840, verjus, sirop d’orange épicé aux
grains de café & clous de girofle

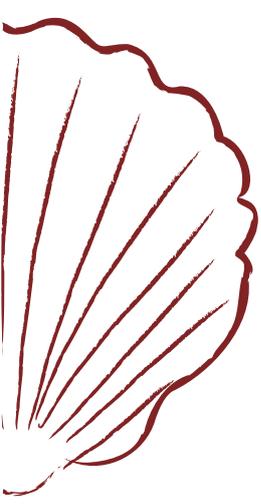
FRUIT DU MARIACHI

Mezcal Alipus San Juan del Rio, Campari, jus de citron vert, cordial de mûre et myrtille,
coriandre & soda pamplemousse Three cents

OPEN SESAME

Manzanilla, whisky Laphroaig 10 ans, verjus & sirop de sésame doré au beurre salé





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

•

COSMO DE PROVENCE

Vodka Fair, Aperol infusé aux herbes de provences, Velvet Falernum & jus de citron vert

SILKY ROAD

Whisky Nikka Coffee Grain, apéritif Cocchi Americano,
jus d'agrumes aux épices, thé chai, petit lait & vin rouge tonka

TOUT UN FOIN

Blanche d'Armagnac Dartigalongue,
Madère au foin fumé, jus de citron jaune, sirop de gingembre & miel

SAISONNIER

Création originale autour d'ingrédients saisonniers

V I N S & B U L L E S

•

Demandez la carte de notre sommelier

Bière bouteille « Deck & Donohue » 33cl - 9€
Hydromel extra brut 12cl - Bulles de Ruche - 9€

•

S P I R I T U E U X

Demandez conseil à notre équipe

F O O D

•

Chips artisanales (35g) - 3€
Charcuteries Italiennes - 13€
Gravelax de truite, labneh, huile d'aneth - 12€
Burrata di Bufala, salade d'hiver et pistache - 12€
Assiette de fromage Taleggio - 11€
Assortiment sucré - 9€

