



le cellier

COCKTAILS SIGNATURES

LES 7 PÉCHÉS CAPITAUX

Regardez, sentez, goûtez...
Laissez-vous séduire par nos cocktails

La Luxure	19
rhum infusé à la verveine citronnée, citron vert, purée de framboises, angostura bitter, prosecco	
La Gourmandise	19
rhum infusé aux zestes d'orange, Bailey's, crème, lait, sucre muscovado, bitter cacao	
L' Avarice	22
gin Mattei, liqueur St-Germain, champagne, citron vert, menthe, concombre	
La Paresse	19
bourbon, miel, bitter orange, fumé au bois de pommier	
La Colère	19
mezcal, Apérol, jus de maracuja, jus de framboises, sirop d'agave, bitter aux trois poivres	
L' Envie	19
gin Mattei infusé au basilic, citron vert, sirop de basilic, thé matcha, tonic water	
L' Orgueil	19
gin Mattei, dry vermouth, citron jaune, sirop de thé blanc, émulsion de thé à la menthe	



le cellier

COCKTAILS CLASSIQUES

Au delà de nos créations, tous les cocktails
que vous adorez sont réalisables par nos barmans

Les Classiques	17
mojito / spritz / old fashioned / pornstar Martini / dry Martini margarita / moscow mule / piña colada / negroni / mai tai bloody mary / etc ...	
Bellini / Rossini	20
Mojito Royal	22

MOCKTAILS

Abricot falernum	10
nectar abricot, falernum maison, citron jaune	
Pastequo	10
jus de pastèque, citron jaune, cassonade	
Virgin spritz	10
san bitter, citron jaune, jus de pamplemousse, Orezza	
Ginger fresh	10
ginger beer, gingembre, citron, basilic	

BOISSONS FRAICHES MAISON

Thé glacé maison	8
suivant l'humeur du barman	
Café frappé	8
café, lait	
Jus détox du jour	8
selon arrivage de fruits	