

CARTE COCKTAILS

---

FONCTIONNALISME

---



Articulation théorique du fonctionnalisme  
architectural appliqué à la gastronomie





« LA FORME SUIV LA FONCTION »

Louis Sullivan,  
Chicago, États-Unis d'Amérique, 1896



---

Cette nouvelle carte s'inspire du mouvement architectural fonctionnaliste, dans lequel tous les ingrédients utilisés dans nos recettes jouent un rôle important dans le maintien de la stabilité et de l'équilibre de celles-ci.

Individuellement, ils possèdent des caractéristiques précieuses que nous mettons en valeur.

Le débat sur le fonctionnalisme et l'esthétique est souvent présenté comme un choix mutuellement exclusif. Dans l'application de cette carte de cocktails, nous reprenons les idées d'architectes tels que Will Bruder, James Polshek et Ken Yeang. Nous allions l'utilité, la beauté et la fermeté, étant les trois objectifs vitruviens, et les appliquons à la gastronomie. Ces trois piliers de l'architecture nous servent de notions de base dans l'élaboration de nos recettes.

---

---

Tous nos sirops, jus, fermentations, mousses, infusions et ingrédients recomposés sont faits maison quotidiennement à partir de produits frais et de qualité

Tous les alcools, vins et liqueurs que nous utilisons sont soigneusement sélectionnés pour la réalisation de nos recettes afin de mettre en valeur leurs principales propriétés

On adore les Eaux De Vie

Certains de nos cocktails contiennent des fruits secs, des noix et des protéines de blanc d'oeuf. Veuillez informer notre personnel de vos allergies et préférences

La verrerie et la glace sont méticuleusement pensés pour chaque cocktail, la glace étant un facteur très important dans nos préparations et le résultat final de chaque boisson

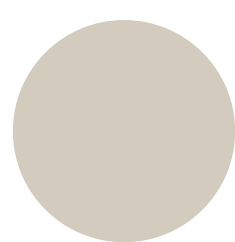
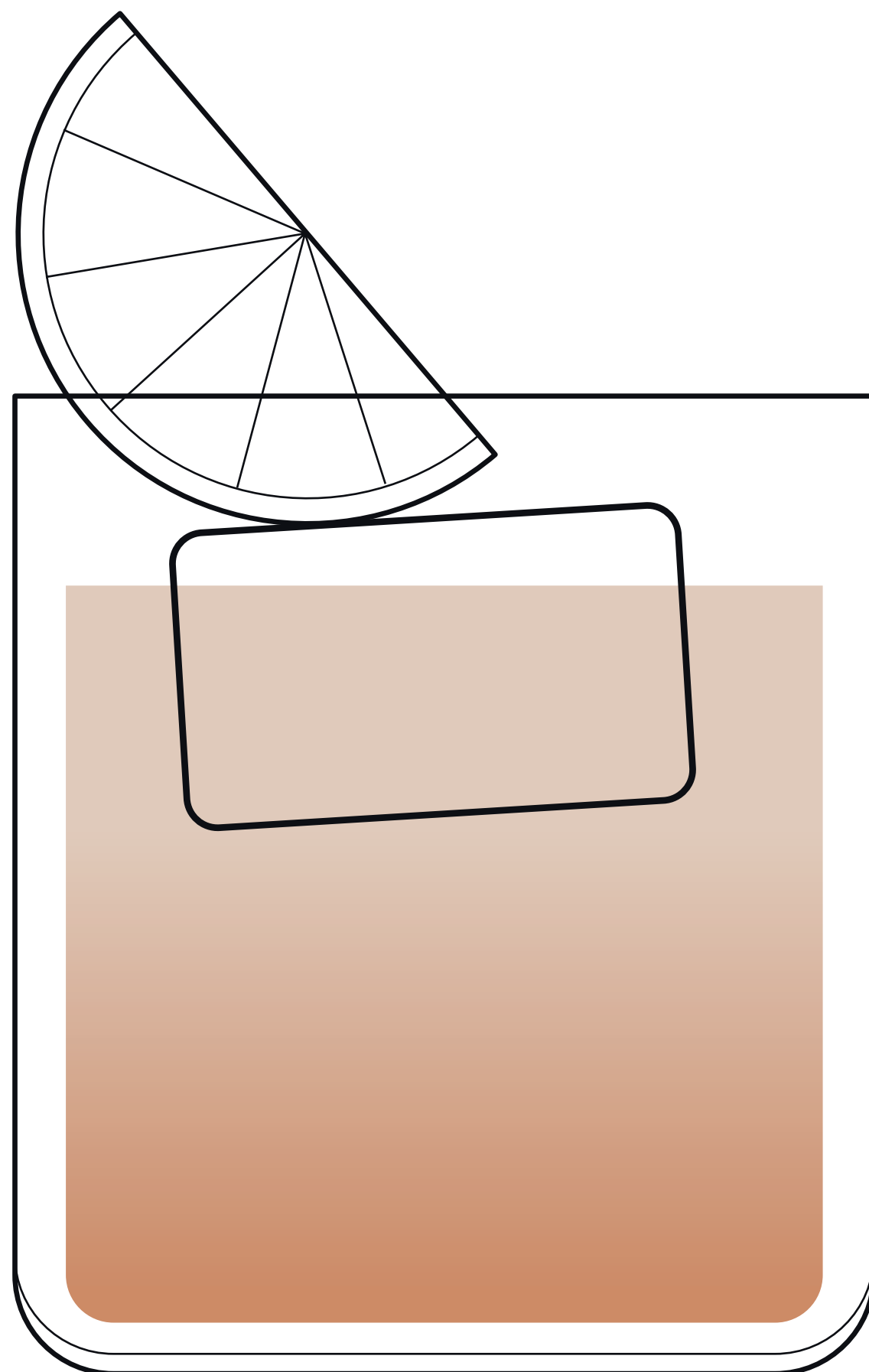
Tous nos produits sont préparés de manière respectueuse de l'environnement, c'est pourquoi nous vous suggérons de réduire l'utilisation de pailles dans nos boissons, pour celles qui sont nécessaires nous utilisons des pailles biodégradables à base de noyaux d'avocat, de graines de blé et en fibre de canne à sucre

---

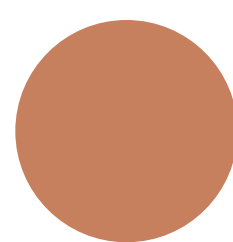


SIGNATURE COCKTAILS





PANTONE 7534



PANTONE 7618



pH 3.4

# AMAROLUCIA

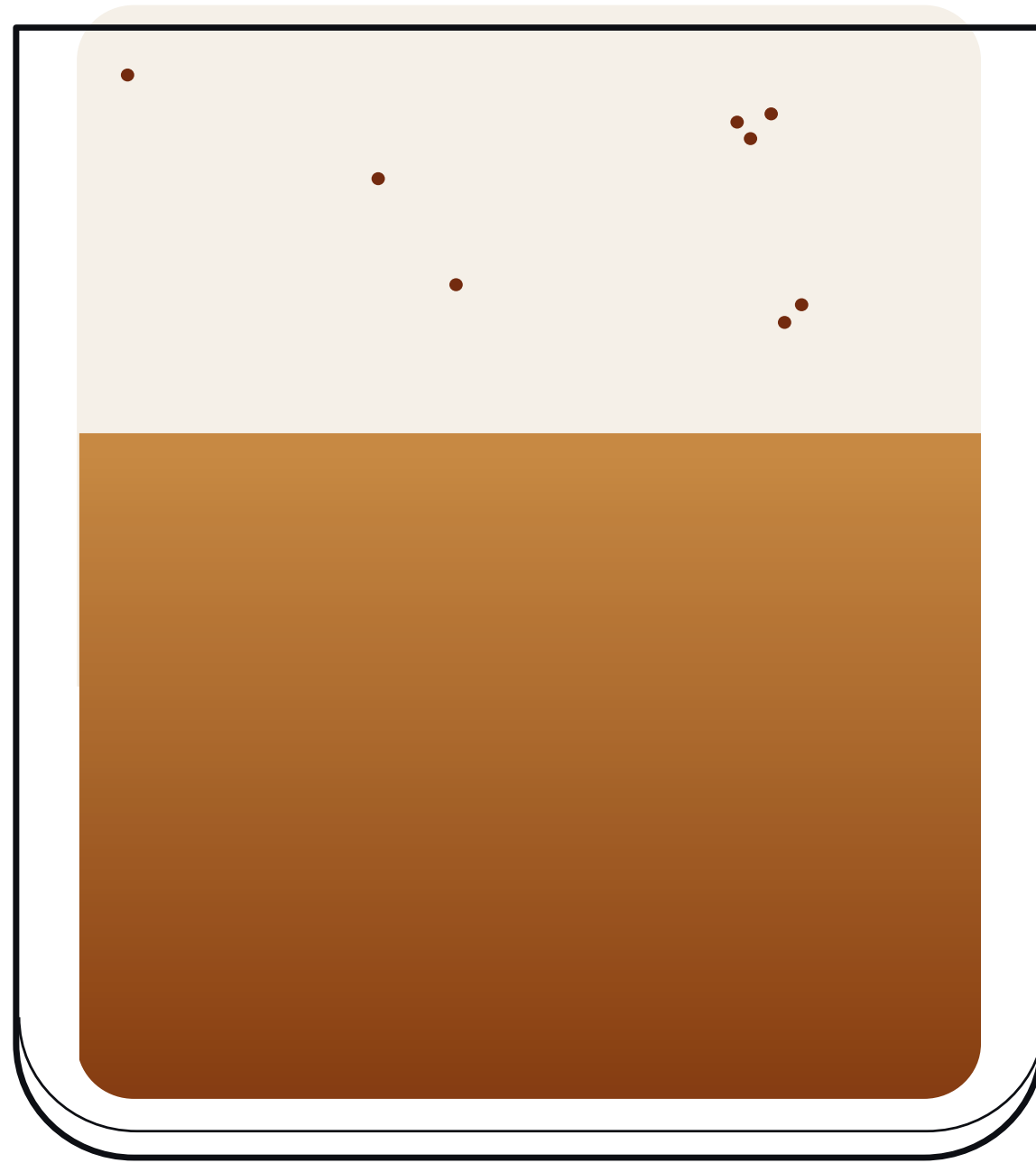
100 ml

11 €

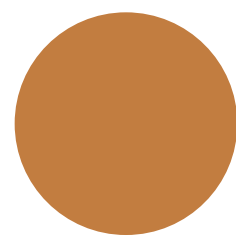
Tanqueray Sevilla  
Eau de Vie framboise  
Citronnelle et Fleur de Zacharie  
Extrait de pépin de pamplemousse  
Baldoria bitter

Apéritif, floral, agrumes, détoxifiant

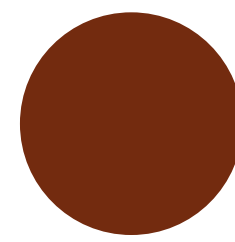
Technique : Extraction à haute température contrôlée



PANTONE 663



PANTONE 7571



PANTONE 7526



pH 3.8

# BANANA SANTANA

110 ml

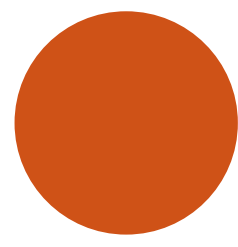
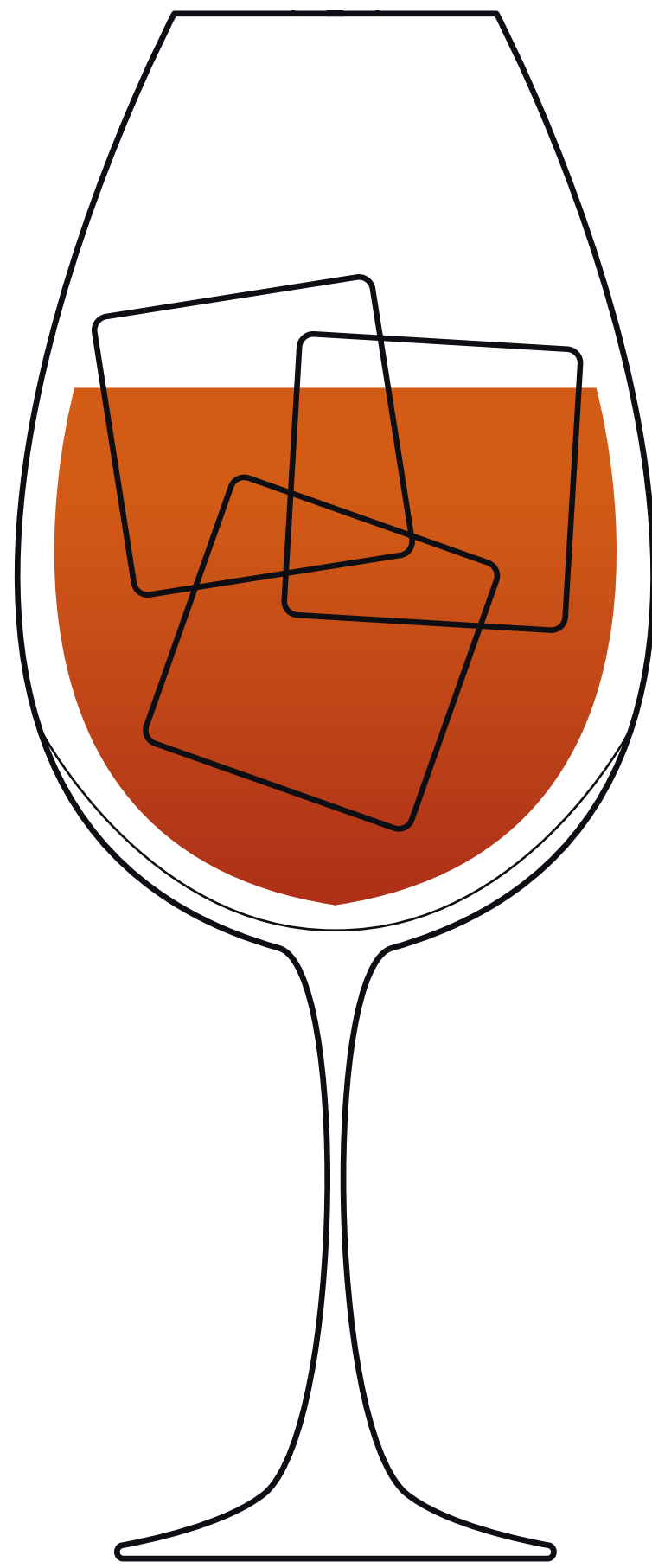
12€

Rhum La Hechicera Solera 21  
Liqueur de banane  
Amontillado Sherry  
Feuille de kaffir  
Mousse de sésame noire et agrumes

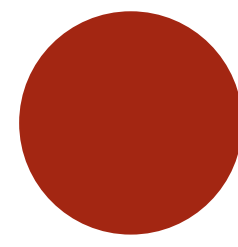
Fruité, légèrement onctueux, épicé, désaltérant

Technique : Émulsification et extraction d'arômes sous vide





PANTONE 166



PANTONE 7597



pH 3.8

# STRAWBERRY KIND OF KIR

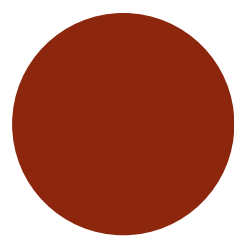
140 ml

13€

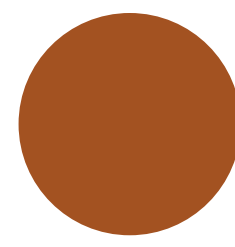
Vodka Nadé  
Eau de Vie d'abricot  
Fraise réhydratée  
Infusion Rooibos  
Vin Blanc Côtes de Gascogne  
Citron recomposé

Fruité, naturellement sucré, anti-inflammatoire

Technique : Réhydratation contrôlée et recomposition



PANTONE 7599



PANTONE 667



pH 3.7

# APPLE'S OAK

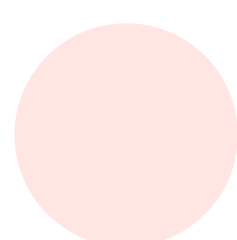
120 ml

11 €

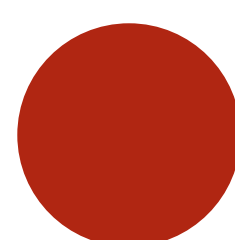
Hennessy VS  
Pomme  
Chêne blanc  
Baldoria Vermouth Rosso Dry  
Absinthe

Complexe, légèrement tannique, fruité, antiseptique

Technique : Recomposition et extraction sous vide



PANTONE 705



PANTONE 485



pH 3.6

## SWEET STING 2.0

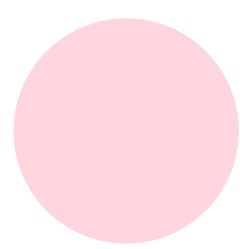
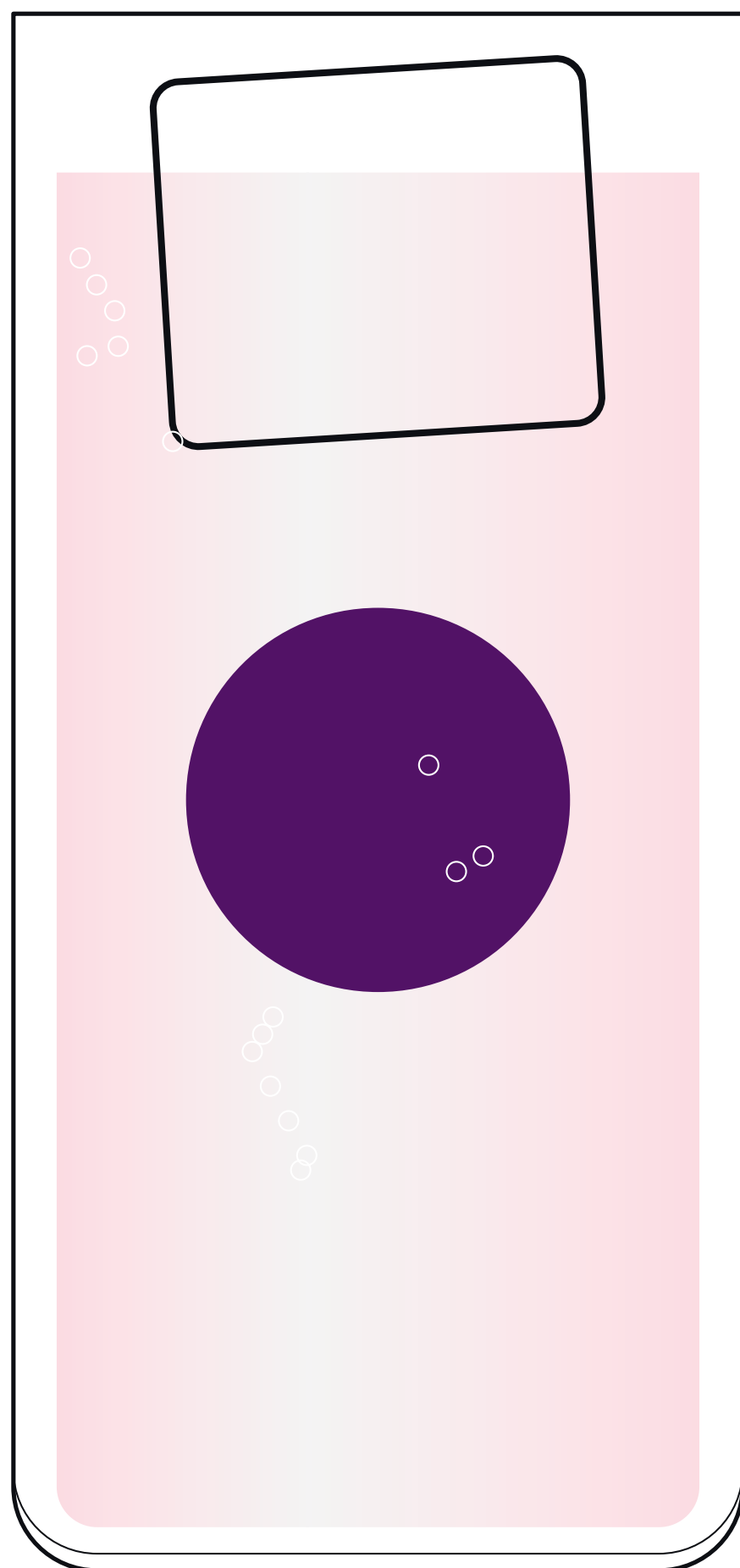
130 ml

12€

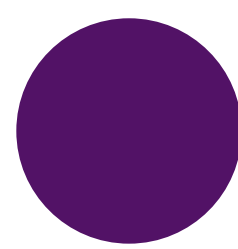
Ketel One Vodka  
Saint Germain  
Framboise et rose damascena  
Jus de citron pressé  
Albumine  
Gentiane et muscade

Fruité, floral, anti-inflammatoire

Technique : Émulsion et infusion



PANTONE 706



PANTONE 2617



pH 3.8

# MELOCOTÓN

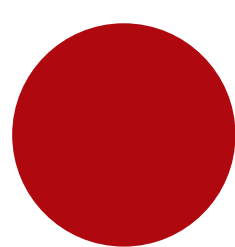
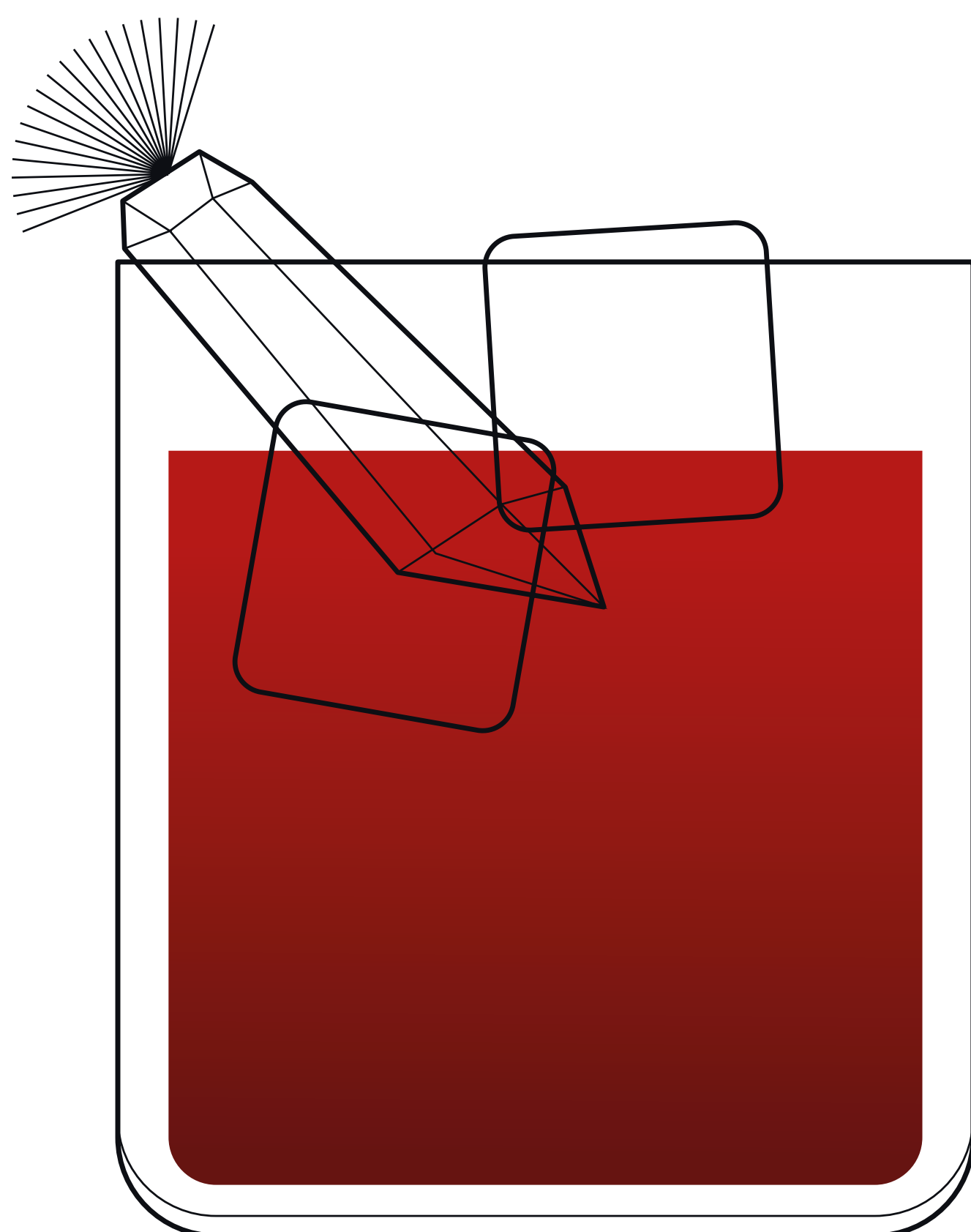
150 ml

12€

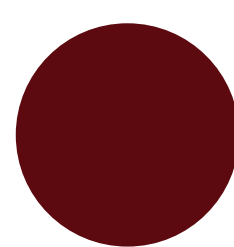
Gin London N°1  
Rhubarbe  
Baldoria Vermouth Rosé  
Cardamome  
London Essence Soda Pêche et Jasmin

Frais, aromatique, revitalisant

Technique : Recomposition



PANTONE 485



PANTONE 1815



pH 3.8

# ZANAHORIA

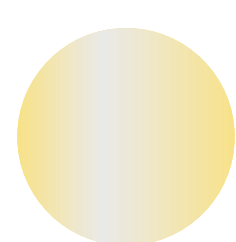
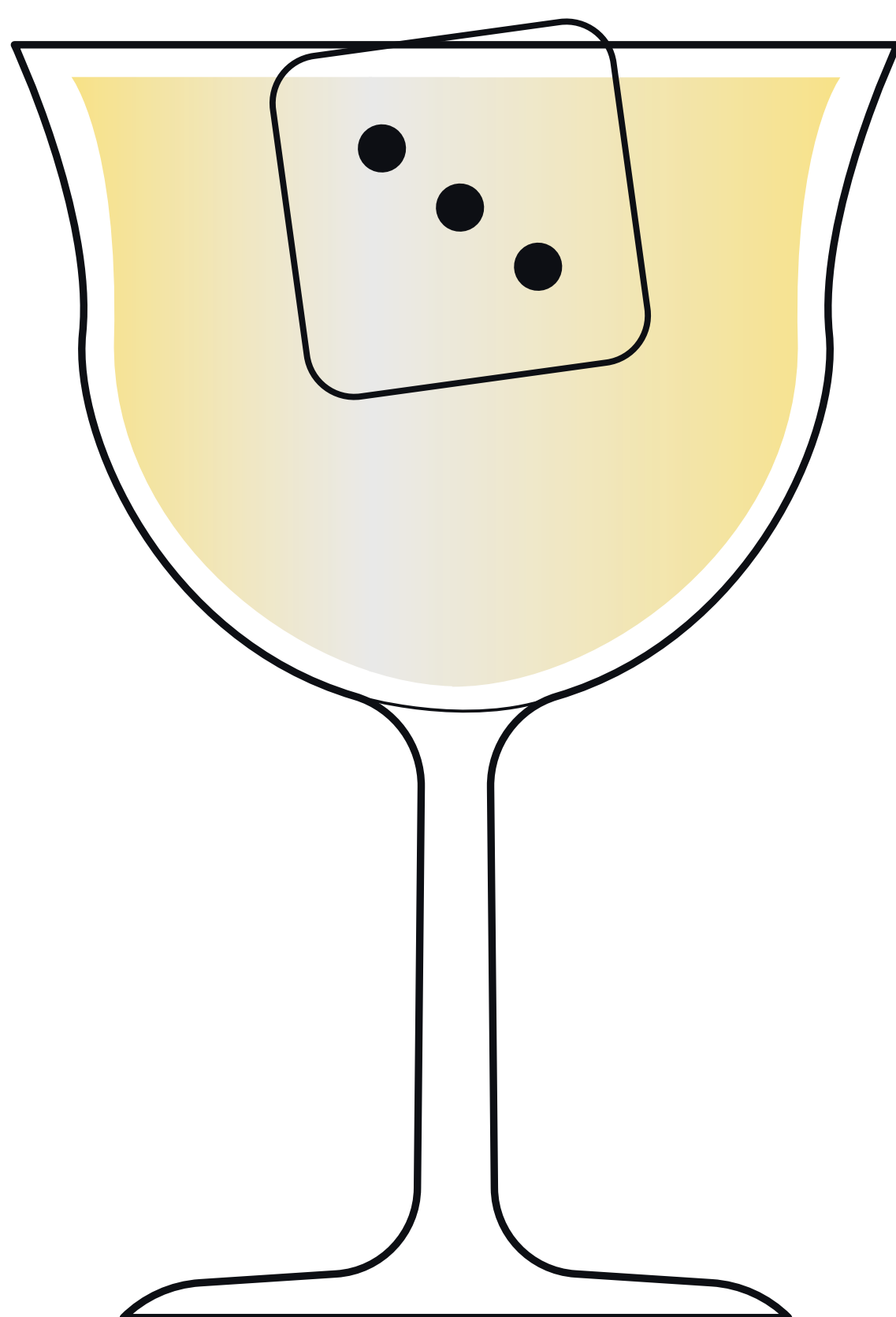
130 ml

12€

Tequila Milagro Reposado  
Mezcal El Rey Zapoteco Joven Espadín  
Jus de carotte violette rectifié  
Miso  
Agave et racine d'angélique  
Oloroso Sherry

Umami, légèrement fumé, végétale, antioxydant

Technique : Extraction sous vide et infusion



PANTONE 461



pH 3.8

# FRUITY MOSHI 2.0

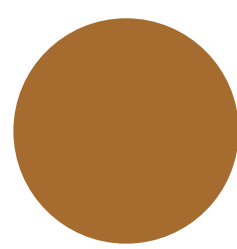
100 ml

11 €

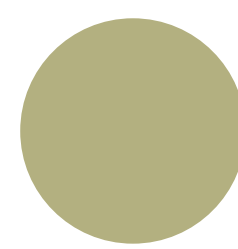
Nouaison Gin  
Litchi et Honeybush  
Eau de Vie de Kirsch  
Verjus Du Périgord  
Bénédictine

Fruité, légèrement herbacé, anti-inflammatoire

Technique : Infusion



PANTONE 7223



PANTONE 5845



pH 3.7

# TOMATO CLARO

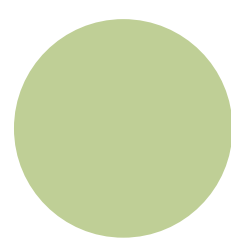
120 ml

11 €

Plantation 3 Stars  
Tomate et graines de coriandre  
Eau de Vie Framboise  
Poivre Timut  
Salted céleri  
Huile d'olive fumée

Iodé, fruité et probiotique

Technique : Réhydratation contrôlée et recomposition



PANTONE 578



pH 3.4

# AGUACATE

130 ml

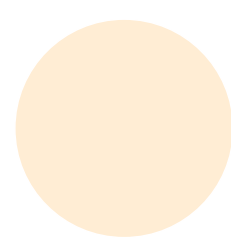
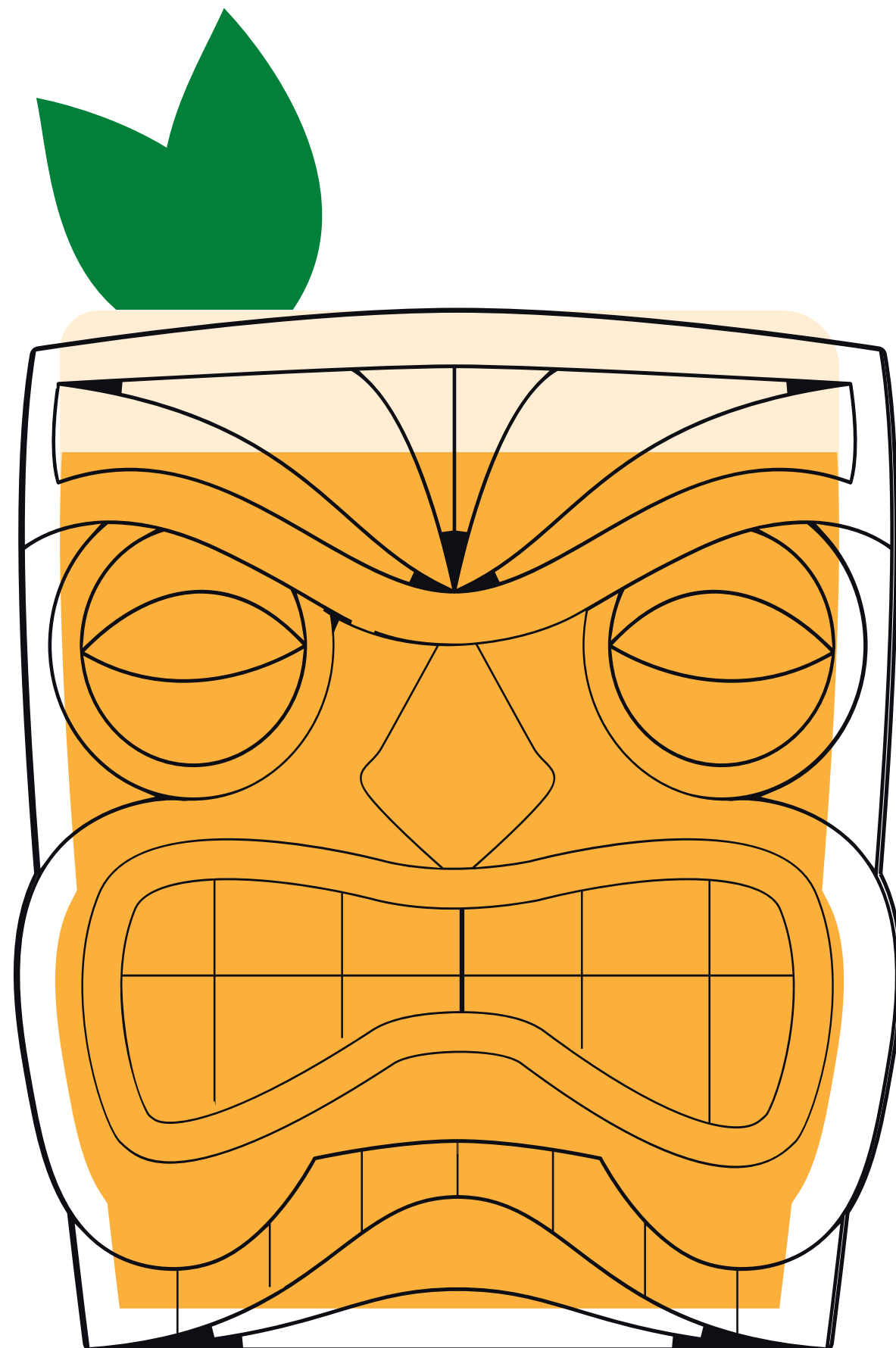
12€

Cachaça Avua Prata  
Chartreuse Verte  
Gaspacho d'avocat  
Fino Sherry  
Citron recomposé

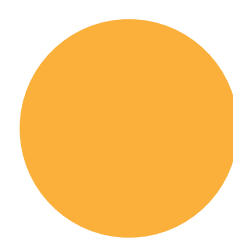
Herbacé, frais, légèrement acide, relaxant

Technique : Recomposition





PANTONE 7223



PANTONE 5845



pH 4

# TERRANOVA 2.0

160 ml

12€

Rhum Pampero Blanco  
Fernet Branca  
Verjus du Périgord  
Shrub d'ananas et tonka  
Huile de noix de coco

Tropical, exotique, antioxydant

Technique : Fatwash et acidification



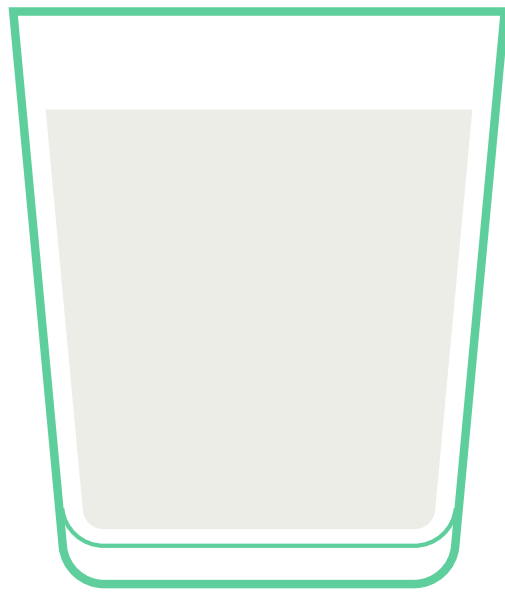
L'UTILE PEUT-IL ÊTRE BEAU ?





CLASSIC COCKTAILS



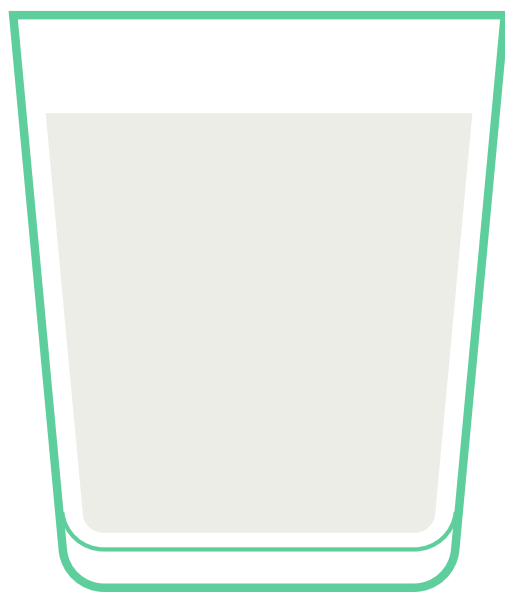


## PEAR TAI

130 ml

11€

Calvados Christian Drouin Pays d'Auge AOC  
Eau de Vie Poire  
Orgeat  
Cointreau  
Citron  
Angostura Bitters et graines de café torréfiés

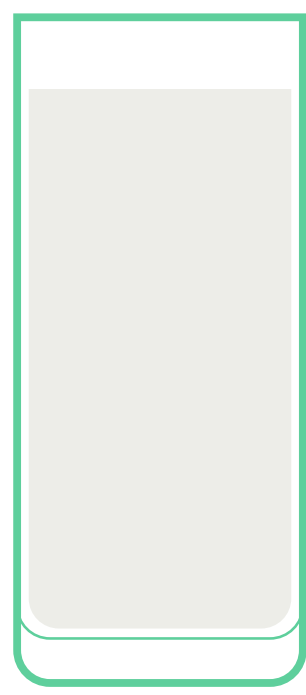


## PENICILLIN

130 ml

10€

Haig Club Single Grain Whisky  
Inchmoan Highlands 12 Years single malt whisky  
Gingembre et miel d'Acacia  
Albumine  
Verjus du Périgord

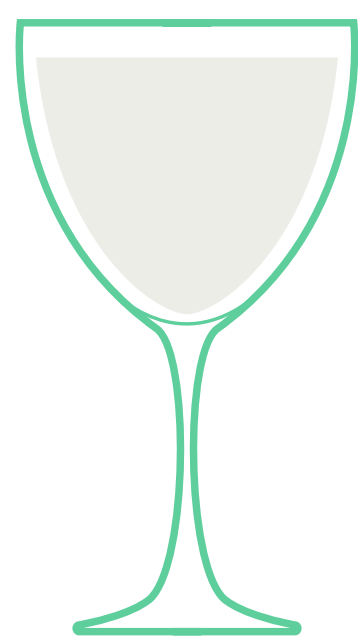


## SHERRY COBBLER

140 ml



Oloroso Sherry  
Pedro Ximénez Sherry  
Chutney mangue et fruit passion  
Luxardo Maraschino  
Noisette noire

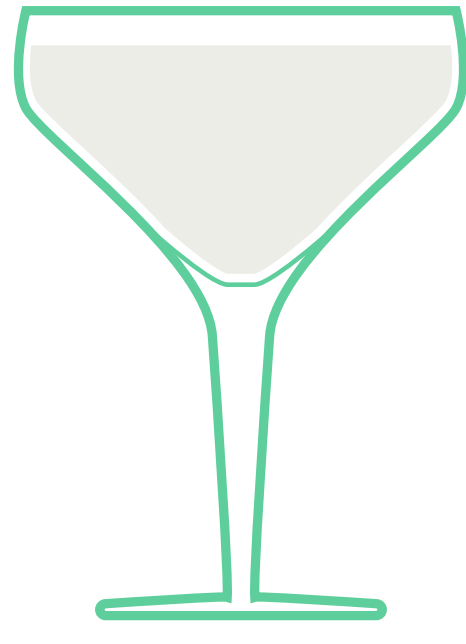


## HANKY PANKY

120 ml



Nouaison Gin  
Punt E Mes  
Fernet Branca

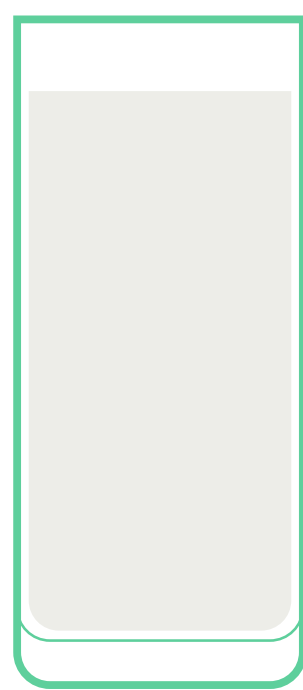


## AVIATION

120 ml



Tanqueray London Dry  
Crème de violette  
Luxardo Maraschino  
Citron

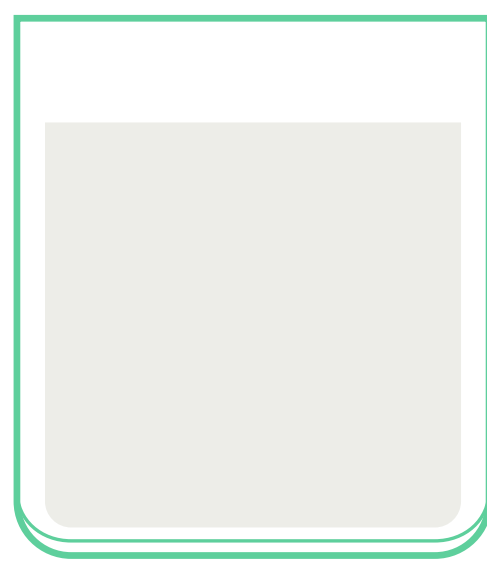


## MOJITO

140 ml



Havana Club 3 ans  
Menthe  
Sucre de canne  
Citron  
Perrier



# FROZEN MARGARITA

120 ml

10€

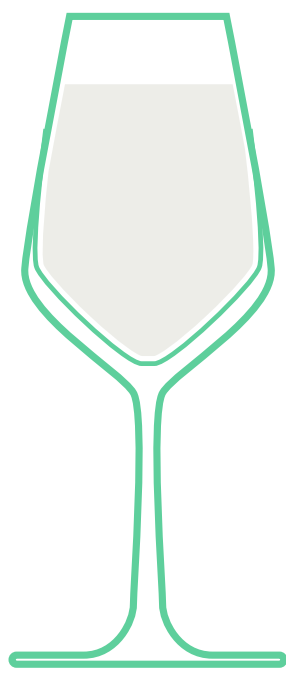
Tequila Milagro Reposado  
Cointreau  
Citron  
Fruits de saison



SPRITZ ET PÉTILLANTS





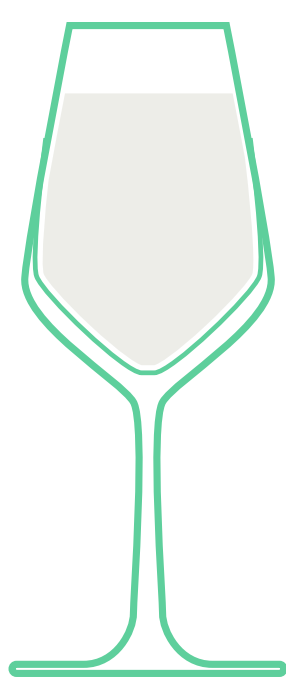


## APEROL SPRITZ

170 ml



Aperol  
Prosecco  
Perrier  
Orange  
Olive

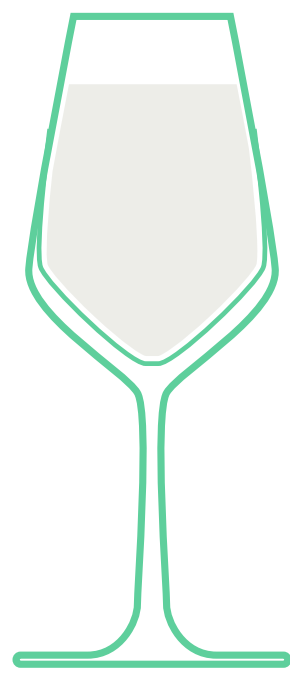


## PIMM'S CUP

170 ml



Pimm's N°1  
Concombre  
Orange  
Menthe  
London Essence Ginger Ale

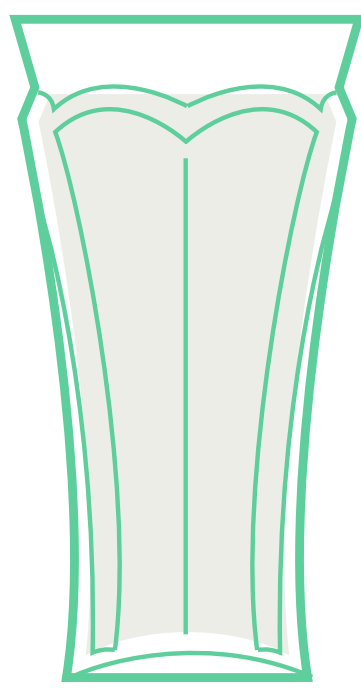


## ITALICUS SPRITZ

170 ml



Italicus Rosolio Di Bergamotto  
Prosecco  
Sel  
Fleurs de câpres

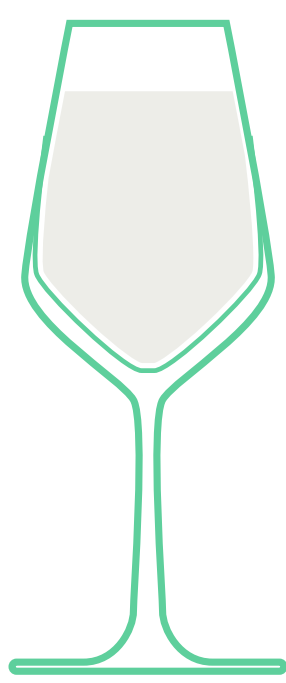


## SAINT GERMAIN SPRITZ

140 ml



Saint Germain  
Prosecco  
Pamplemousse Bitter  
Orange

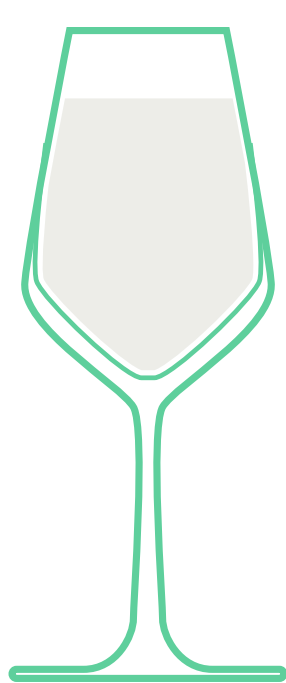


## FIERO & TONIC

170 ml



Martini Fiero  
Orange  
London Essence orange  
amère et fleur de sureau



## SPRITZ DU JOUR

170 ml

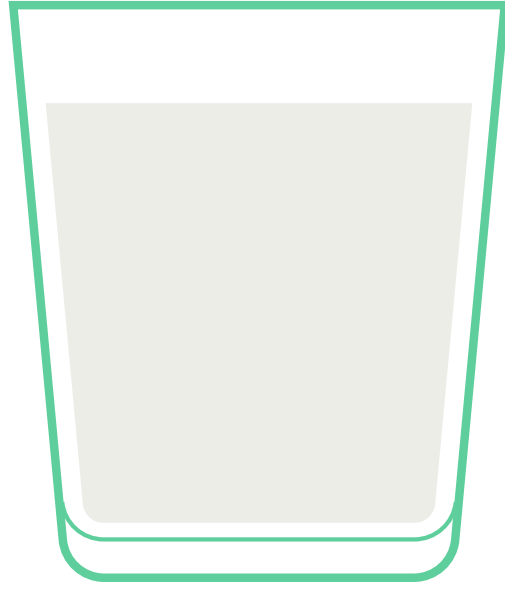


Demandez nous  
sur notre Spritz du jour  
aux fruits de saison



MOCKTAILS



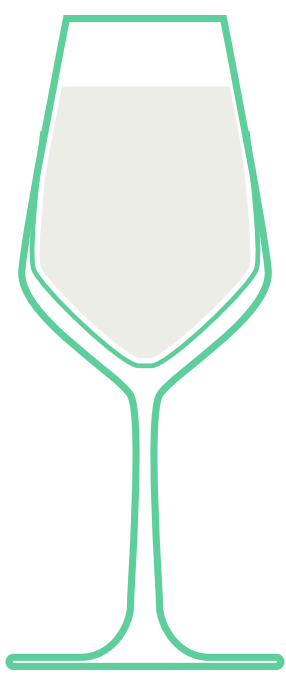


## COCONUT LEMONADE

130 ml



Noix de coco  
Sucre  
Citron

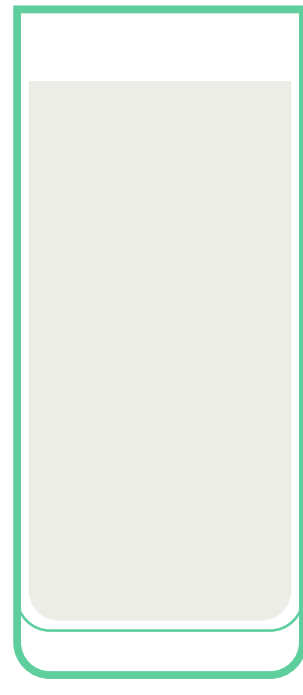


## NON & TONIC

150 ml



Abstinence Cape Fynbos (Distillat non alcoolisé)  
London Essence Indian Tonic  
Orange  
Baies

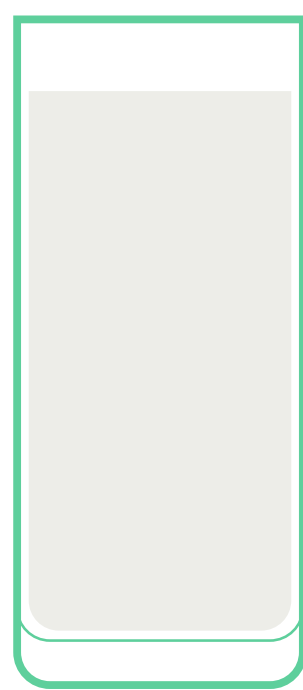


## FLUFFY APERITIVO

140 ml



Martini Vibrante Aperitivo (Sans alcool)  
Verjus du Périgord  
Graines de moutarde  
Albumine  
London Essence Ginger Beer



## VIRGIN MOJITO

140 ml



Menthe  
Sucre  
Citron  
Perrier



# FREE-MARGARITA

120 ml



Abstinence Cape Citrus (Distillat non alcoolisé)

Miel d'agave

Extrait de pépin de pamplemousse

Citron

Fleur de sel