

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 Frank Lloyd Wright, 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

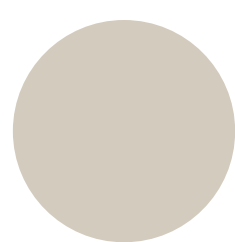
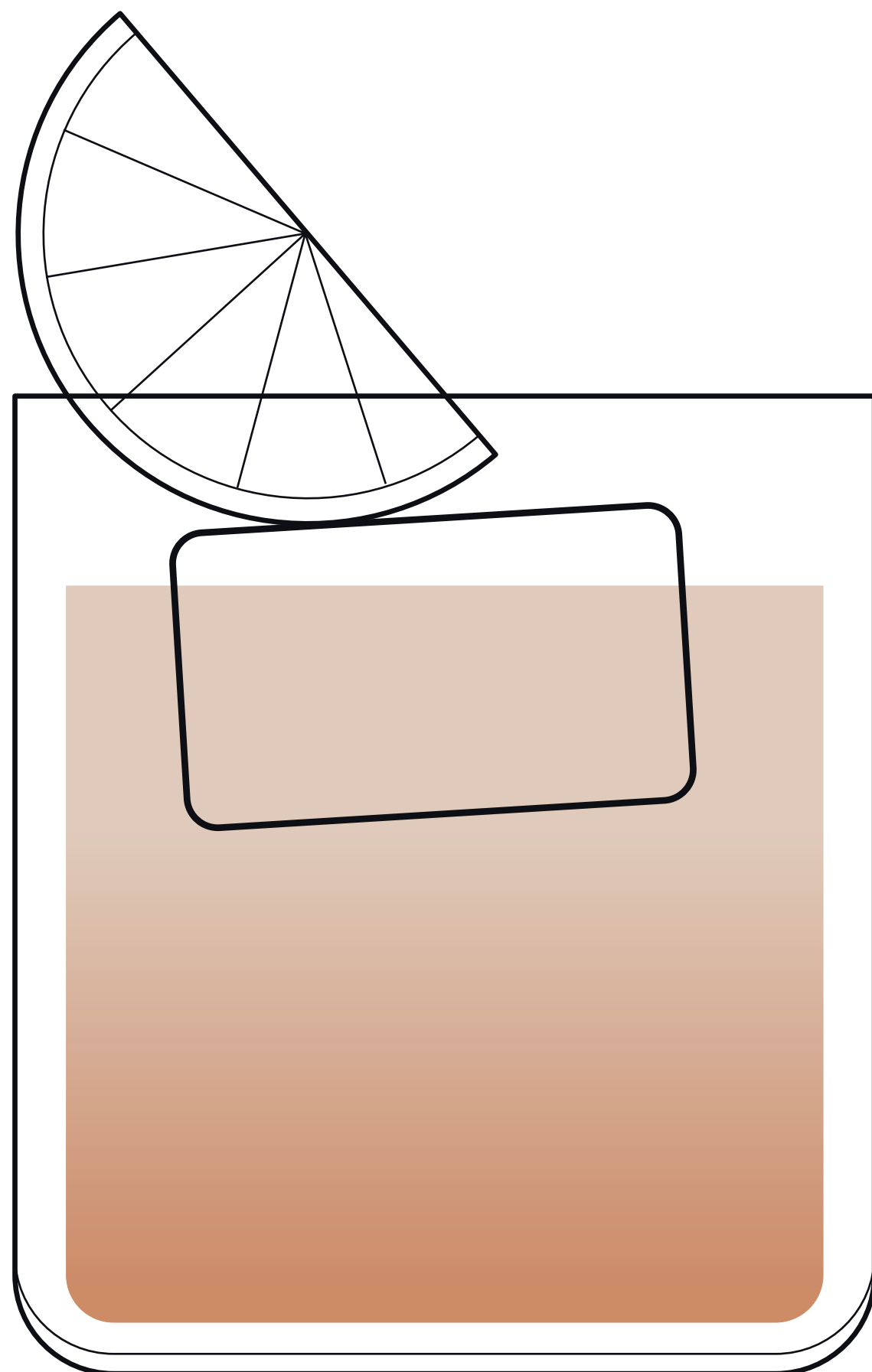
La verrerie et la glace sont méticuleusement pensés pour chaque cocktail, la glace étant un facteur très important dans nos préparations et le résultat final de chaque boisson

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

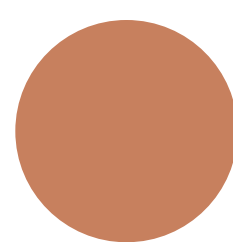


SIGNATURE COCKTAILS





PANTONE 7534



PANTONE 7618



pH 3.4

AMAROLUCIA

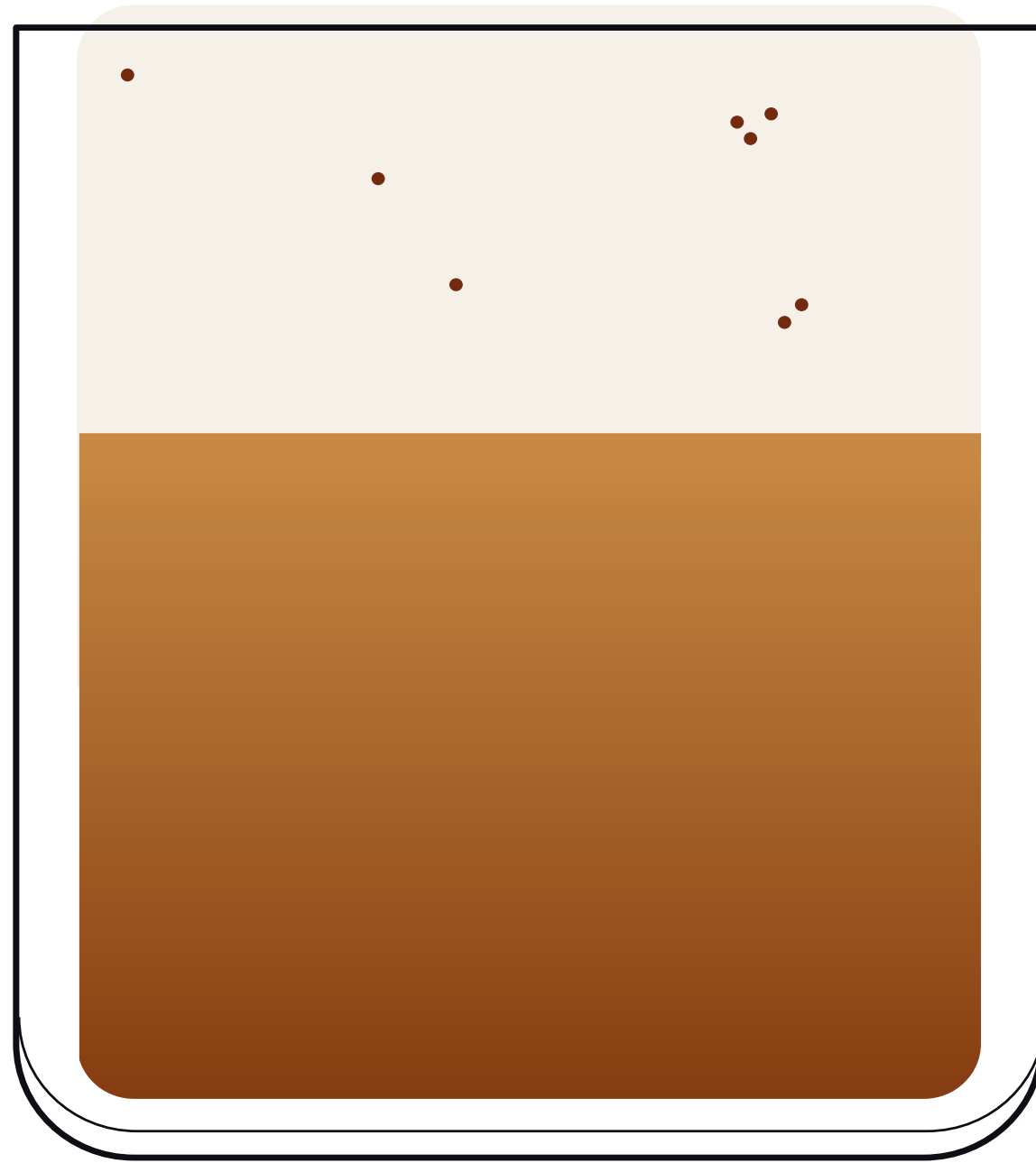
100 ml

11€

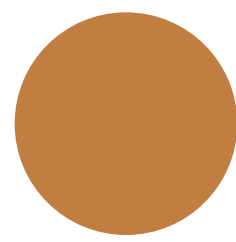
Tanqueray Sevilla
Eau de Vie framboise
Citronnelle et Fleur de Zacharie
Extrait de pépin de pamplemousse
Baldoria bitter

Apéritif, floral, agrumes, détoxifiant

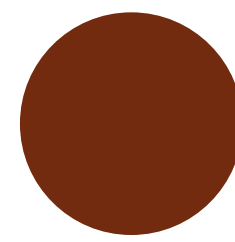
Technique : Extraction à haute température contrôlée



PANTONE 663



PANTONE 7571



PANTONE 7526



pH 3.8

BANANA SANTANA

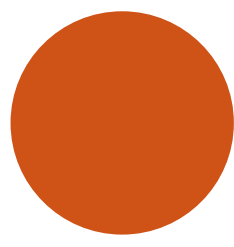
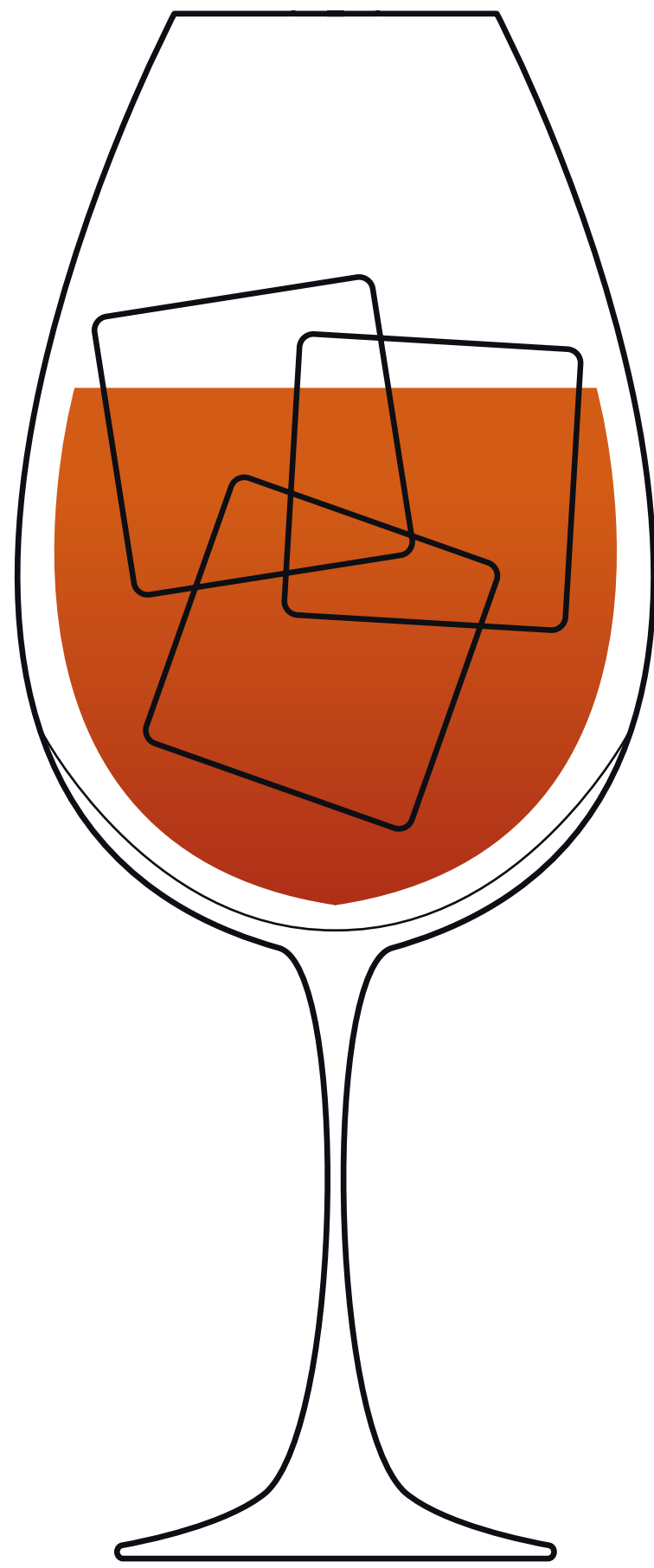
110 ml

12€

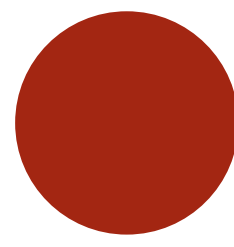
Rhum La Hechicera Solera 21
Liqueur de banane
Amontillado Sherry
Feuille de kaffir
Mousse de sésame noire et agrumes

Fruité, légèrement onctueux, épicé, désaltérant

Technique : Émulsification et extraction d'arômes sous vide



PANTONE 166



PANTONE 7597



pH 3.8

STRAWBERRY KIND OF KIR

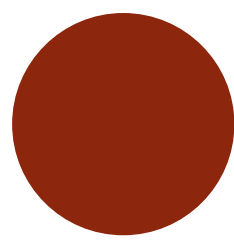
140 ml

13€

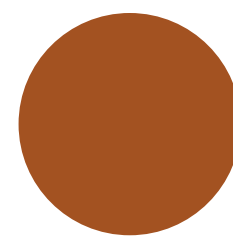
Vodka Nadé
Eau de Vie d'abricot
Fraise réhydratée
Infusion Rooibos
Vin Blanc Côtes de Gascogne
Citron recomposé

Fruité, naturellement sucré, anti-inflammatoire

Technique : Réhydratation contrôlée et recomposition



PANTONE 7599



PANTONE 667



pH 3.7

APPLE'S OAK

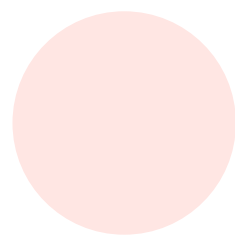
120 ml

11 €

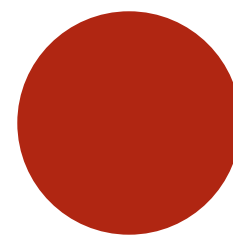
Hennessy VS
Pomme
Chêne blanc
Baldoria Vermouth Dry Rosso
Absinthe

Complexe, légèrement tannique, fruité, antiseptique

Technique : Recomposition et extraction sous vide



PANTONE 705



PANTONE 485



SWEET STING 2.0

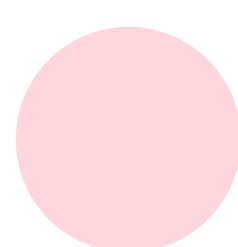
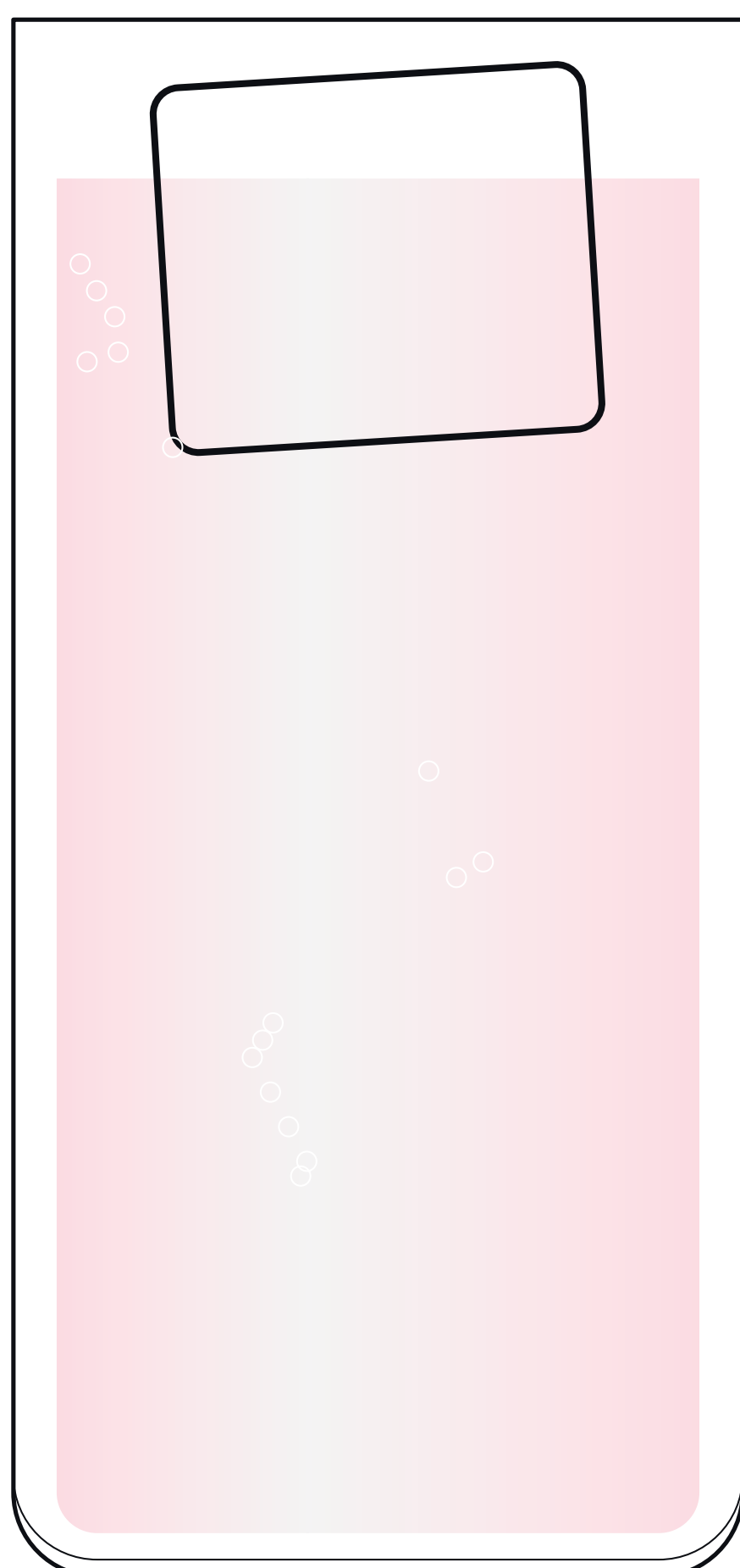
130 ml

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



pH 3.8

MELOCOTÓN

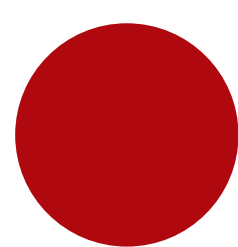
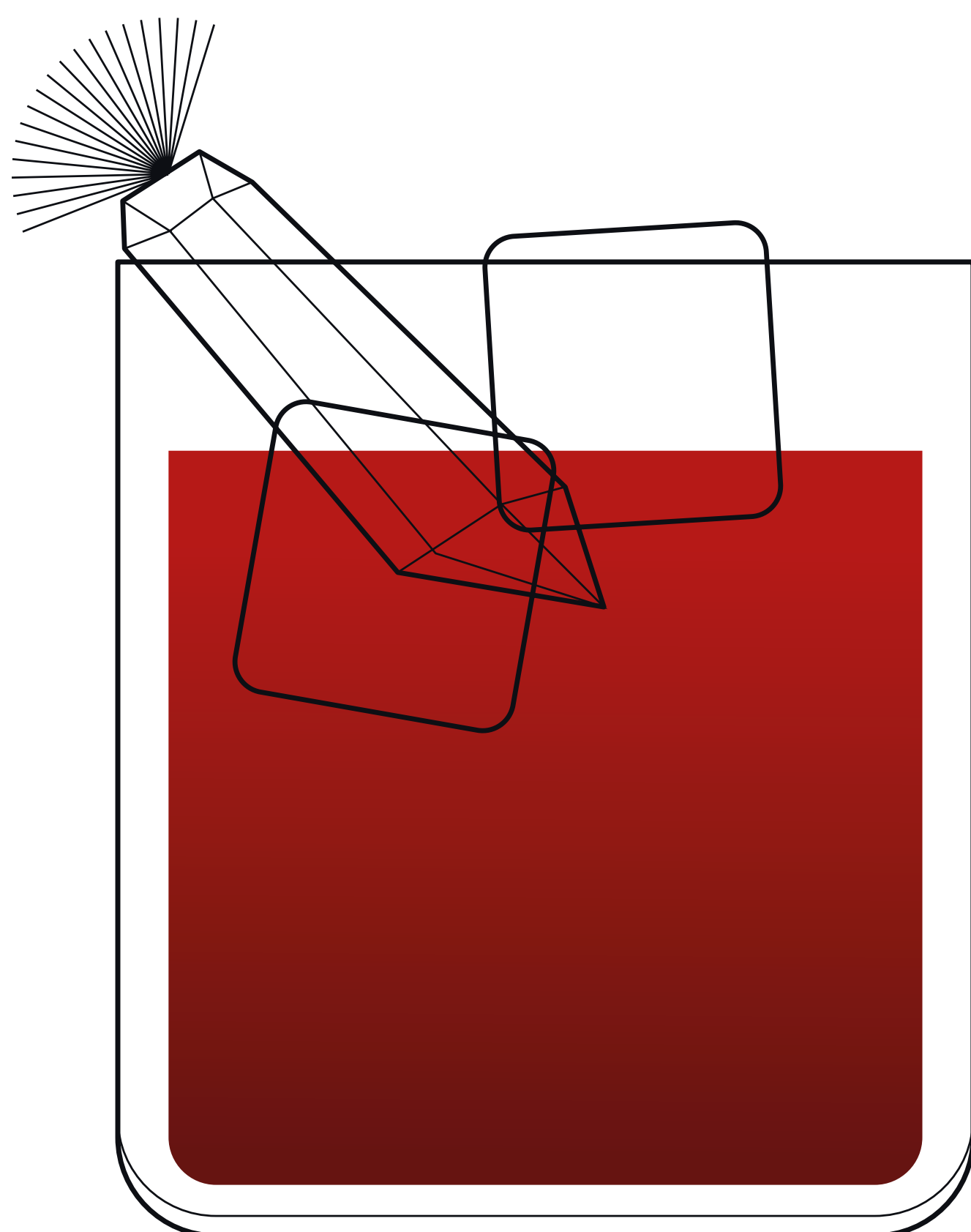
150 ml

12€

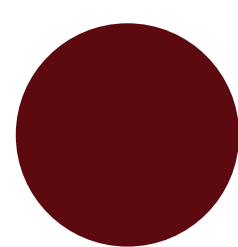
Gin London N°1
Rhubarbe
Baldoria Vermouth Rosé
Cardamome
London Essence Soda Pêche et Jasmin

Frais, aromatique, revitalisant

Technique : Recomposition



PANTONE 485



PANTONE 1815



pH 3.8

ZANAHORIA

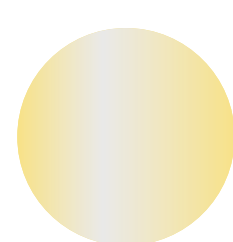
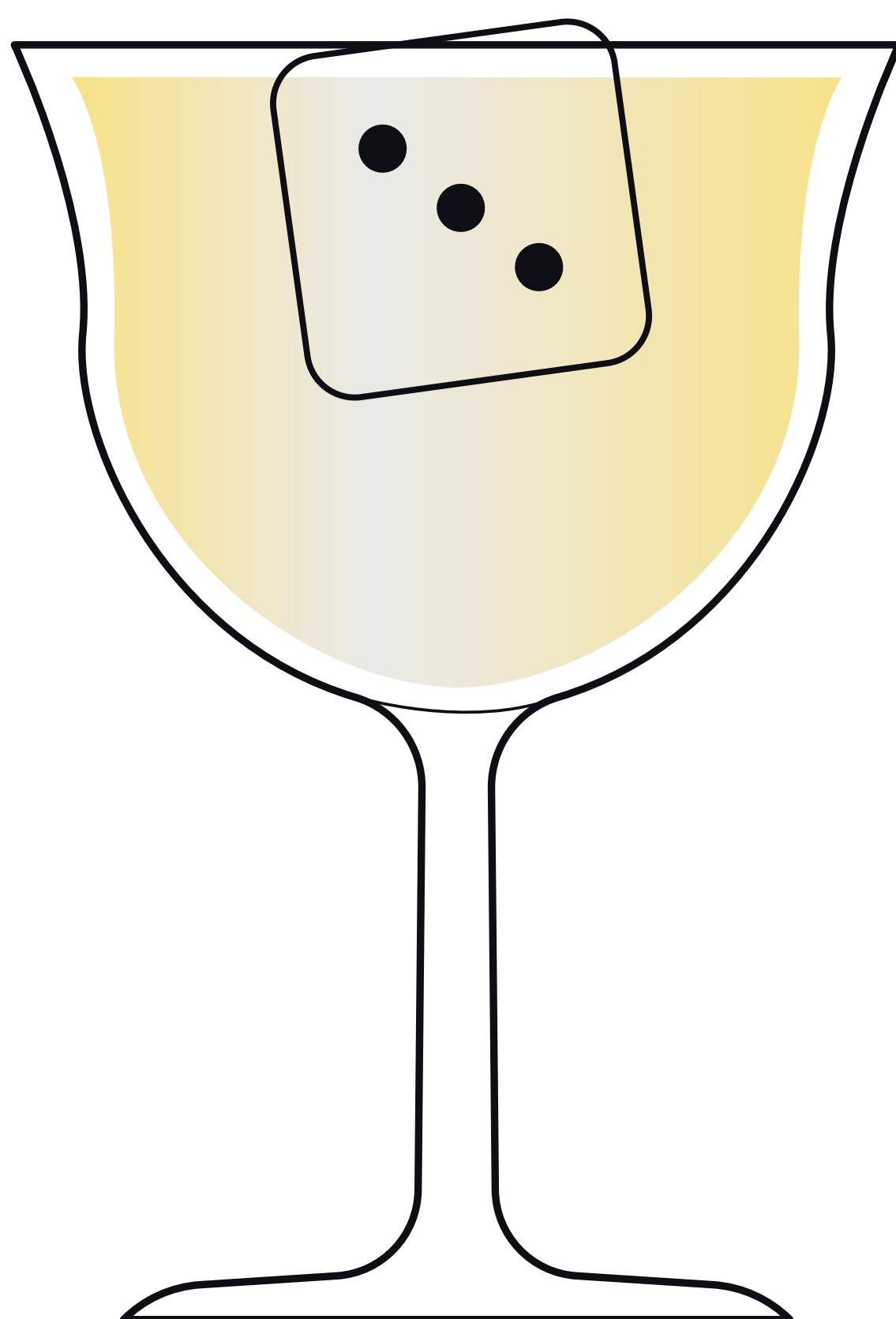
130 ml

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

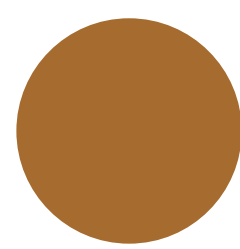
100 ml

11 €

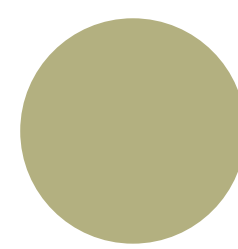
Nouaison Gin
Litchi et Honeybush
Eau de Vie de Kirsch
Verjus Du Périgord
Bénédictine

Fruité, légèrement herbacé, anti-inflammatoire

Technique : Infusion



PANTONE 7223



PANTONE 5845



pH 3.7

TOMATO CLARO

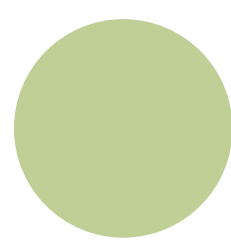
120 ml

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

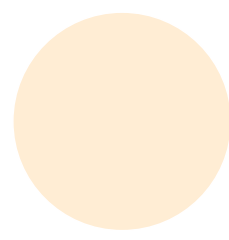
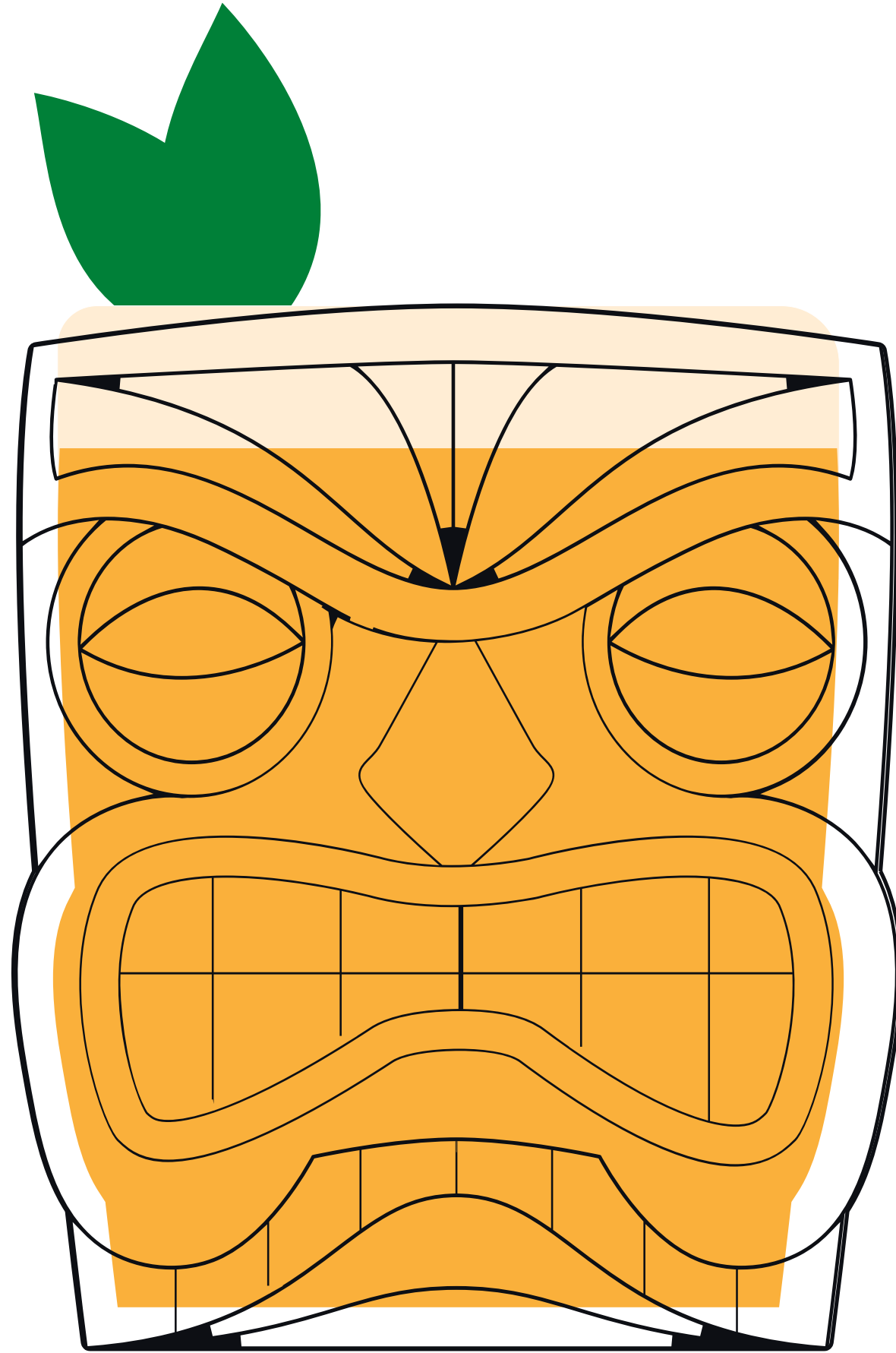
130 ml

12€

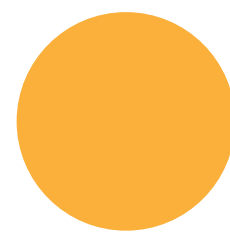
Cachaça Avua Prata
Chartreuse Verte
Gazpacho d'avocat
Fino Sherry
Citron recomposé

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



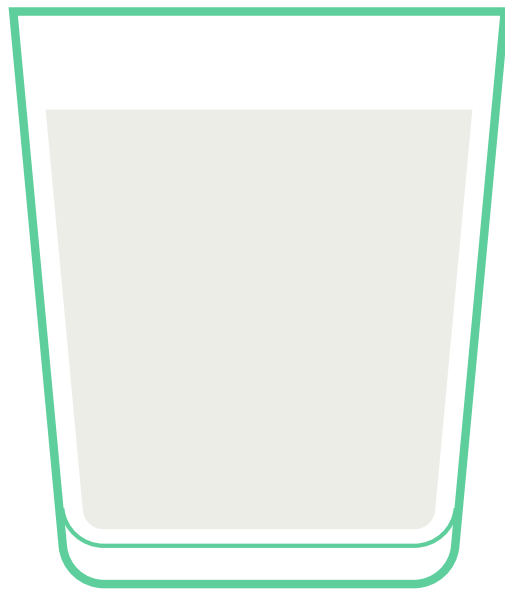
L'UTILE PEUT-IL ÊTRE BEAU ?





CLASSIC COCKTAILS



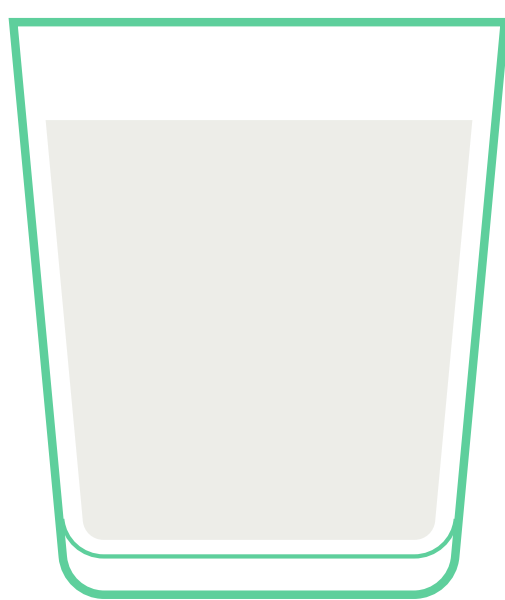


PEAR TAI

130 ml

11€

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

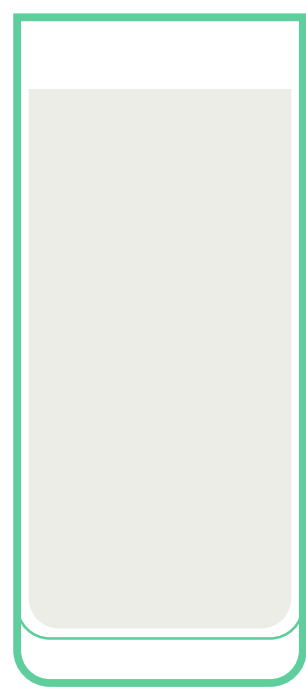


PENICILLIN

130 ml

10€

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

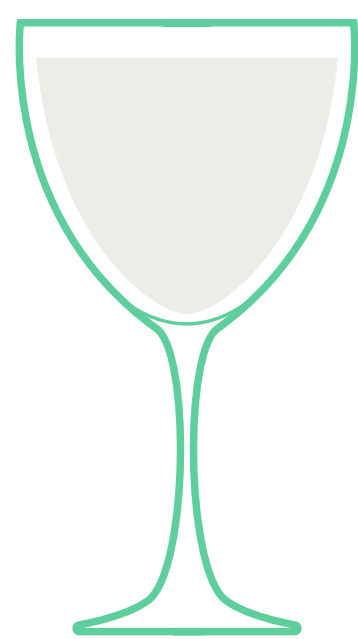


SHERRY COBBLER

140 ml



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

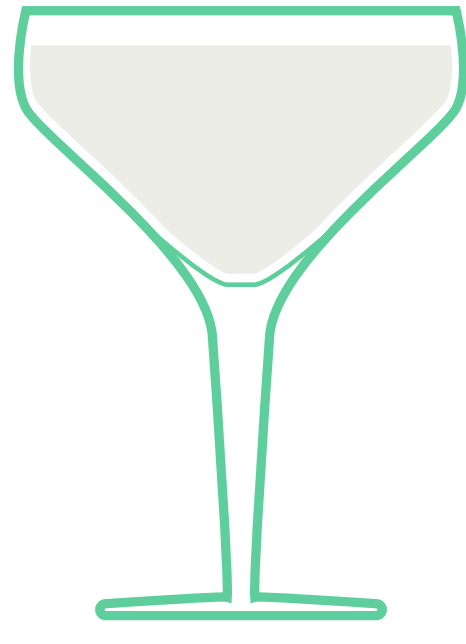


HANKY PANKY

120 ml



Nouaison Gin
Punt E Mes
Fernet Branca

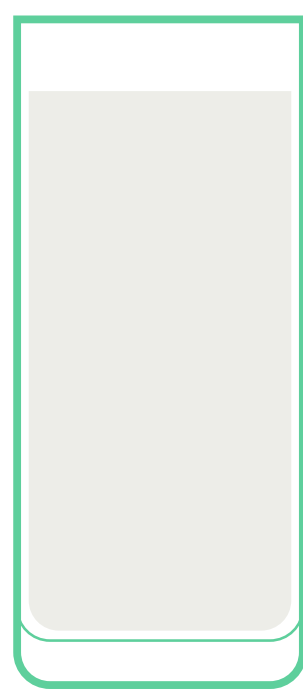


AVIATION

120 ml



Tanqueray London Dry
Crème de violette
Luxardo Maraschino
Citron



MOJITO

140 ml

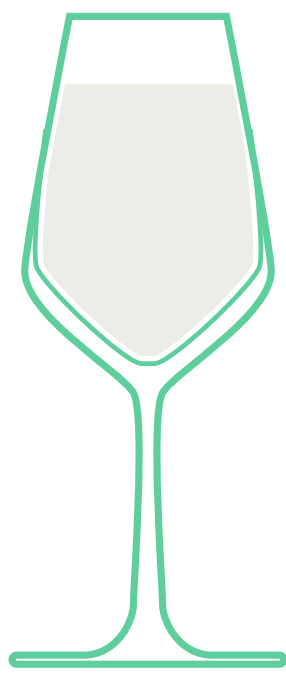


Havana Club 3 ans
Menthe
Sucre de canne
Citron
Perrier



SPRITZ ET PÉTILLANTS



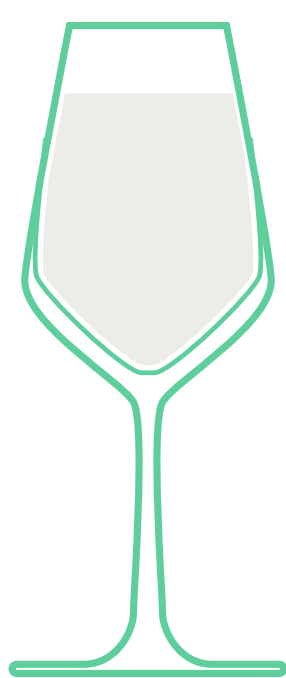


APEROL SPRITZ

170 ml



Aperol
Prosecco
Perrier
Pamplemousse
Olive

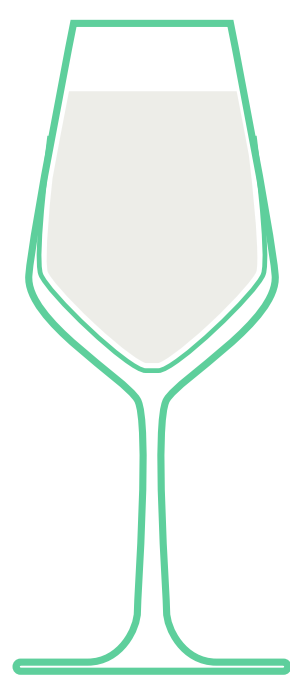


PIMM'S CUP

170 ml



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

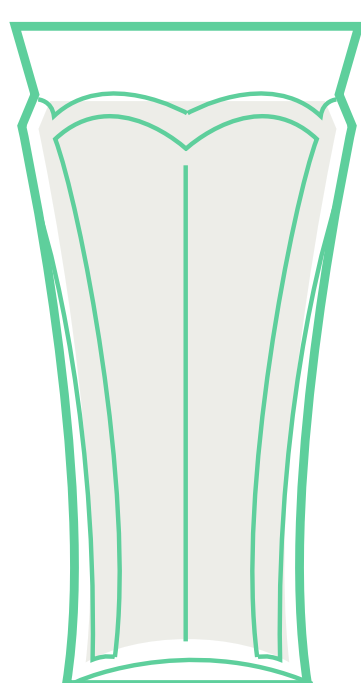


ITALICUS SPRITZ

170 ml



Italicus Rosolio Di Bergamotto
Prosecco
Sel
Fleurs de câpres

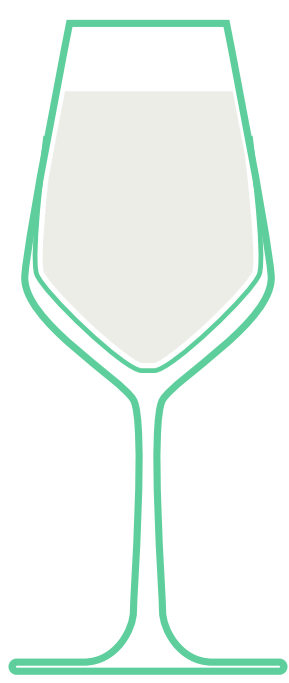


SAINT GERMAIN SPRITZ

140 ml



Saint Germain
Prosecco
Pamplemousse Bitter
Orange

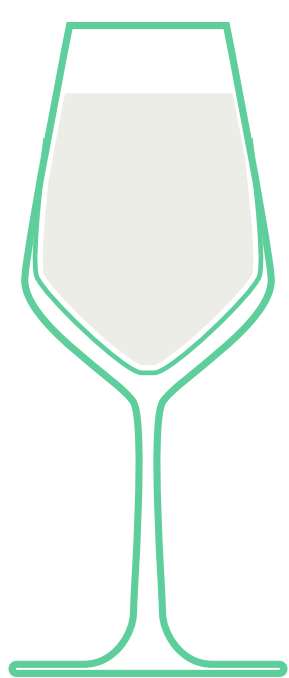


FIERO & TONIC

170 ml



Martini Fiero
Orange
London Essence orange
amère et fleur de sureau



SPRITZ DU JOUR

170 ml

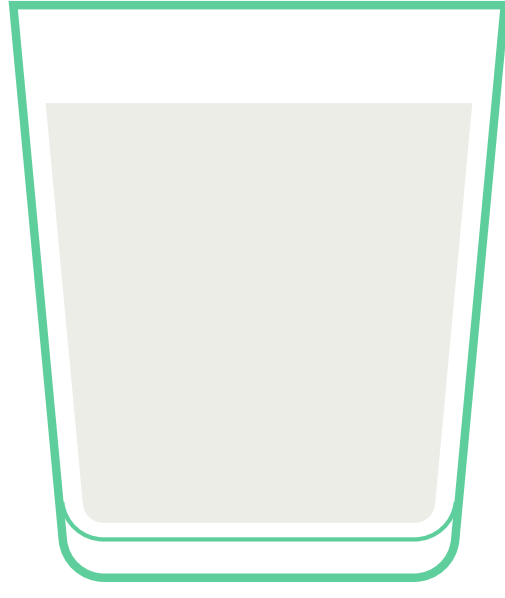


Demandez nous
sur notre Spritz du jour
aux fruits de saison



MOCKTAILS



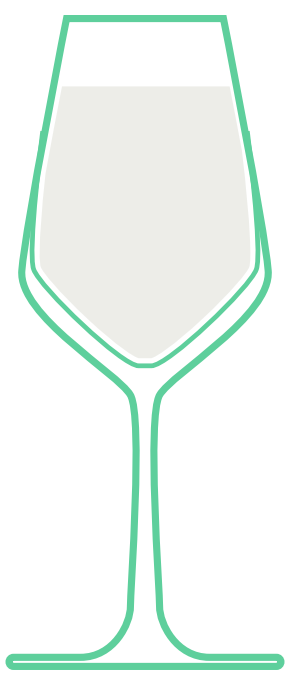


COCONUT LEMONADE

130 ml



Noix de coco
Sucre
Citron

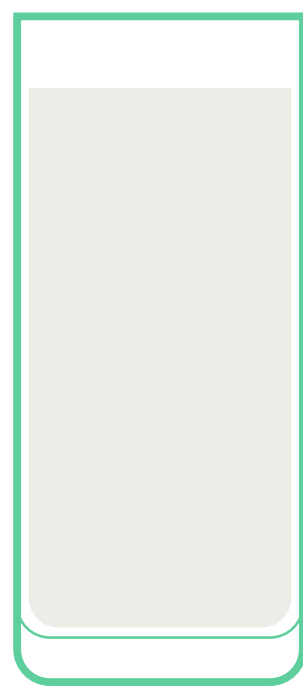


NON & TONIC

150 ml



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

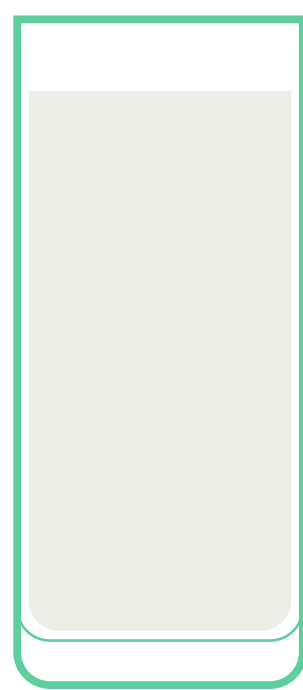


FLUFFY APERITIVO

140 ml



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

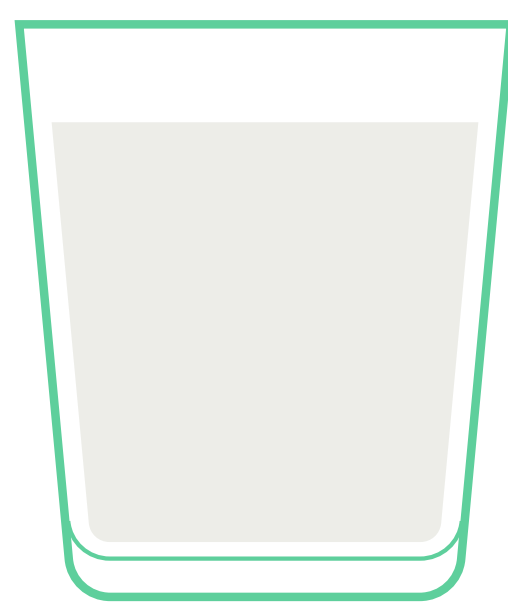


VIRGIN MOJITO

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