

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

COCKTAILS — UNIQUEMENT AU DINER

TOKYO GARDEN DOUX ET ACIDULÉ 19

Gin Bombay Sapphire, shizo, saké, yuzu, litchi

MATCHA PICCHU FRAIS ET LÉGER 18

Pisco Demonio, thé matcha, Saint-Germain, citron

BLOODY SUNDAY ONCTUEUX ET RELEVÉ 18

Vodka Wyborowa, tomate cerise, wasabi, citron, cranberry, baies roses

SOUR DREAM TENDRE ET ÉPICÉ 19

Whisky Chivas 12 ans, wasabi, sirop de thé blanc, jus de citron

COSMOCAT DOUX ET ACIDULÉ 18

Vodka Zubrowka, aloe vera, yuzu, Apple Sour, vanille maison

PALOMA POPPY FUMÉ ET AMER 18

Mezcal del Maguey Vida, sirop d'agave infusé au thym, pamplemousse, Aperol, citron, sel noir

SCANDAL PARFUMÉ ET EQUILIBRÉ 17

Vodka Wyborowa, framboise, Aperol, rose, cranberry, citron

SERENITY FRAIS ET ACIDULÉ 19

Sochu Mujen infusé à la feuille de shiso, liqueur de yuzu, jus de citron

RYOKO MARTINI SINGULIER ET PUISSANT 20

Cognac Martell VS infusé au sésame, Umeshu, cordial gingembre citronnelle, wakamomo, gentiane bitter

MARGARITHAÏ PUISSANT ET FUMÉ 18

Tequila Altos infusée à la citronnelle, coriandre, mezcal, sirop d'agave, citron vert

GERMANOPRATIN FRAIS ET FLORAL 19

Gin Bombay Sapphire, concombre, St-Germain, Champagne

PRESPRITZ SUBTIL ET AMER 19

Gin Bombay Sapphire infusé au romarin, Aperol, pamplemousse, sureau, Champagne

GINGER SMASH FRAIS ET ÉPICÉ 17

Rum Havan Especial, gingembre, citronnelle, menthe fraîche, pomme

LYCHEE SUNSHINE SANS ALCOOL 14

Framboises fraîches, yuzu, rose, litchi

LIKE A VIRGIN SANS ALCOOL 15

Effervescent Nooh, Martini Vibrante, jasmin, pamplemousse