

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

COCKTAILS — AU DÎNER

TOKYO GARDEN DOUX ET ACIDULÉ	21
Gin Bombay Sapphire, shizo, Heavensake, yuzu, litchi	
WASABI MARGARITA ACIDULÉ ET RELEVÉ	19
Tequila Altos, wasabi, yuzu, agave, sel noir	
REVOLUTION MULE EXOTIQUE ET ÉPICÉ	18
Rhum Havana Especial, fruit de la passion, chipotle, Ginger Beer, jus de citron, Angostura Bitter	
MATCHA PICCHU FRAIS ET LÉGER	19
Pisco Demonio, thé matcha, Saint-Germain, citron	
SOUR DREAM TENDRE ET ÉPICÉ	19
Whisky Chivas 12 ans, wasabi, sirop de thé blanc, jus de citron	
PALOMA POPPY FUMÉ ET AMER	18
Mezcal Del Maguey Vida, sirop d'agave infuse au thym, pamplemousse, Aperol, citron, sel noir	
TRUE ROMANCE AROMATIQUE ET DELICAT	19
Gin Roku infusé au romarin, Rinquinquin à la pêche, jus de citron, bitter	
SO CUTE FRUITÉ ET PÉTILLANT	23
Vodka Grey goose infuse à la rose, framboise, yuzu, litchi, Champagne	
SERENITY FRUITY AND SPARKLING	19
Shiso leaf infused Mujen shoshu, yuzu liqueur, lemon juice	
GERMANOPRATIN FRAIS ET FLORAL	19
Gin Bombay Sapphire, concombre, St-Germain, Champagne	
RYOKO MARTINI SINGULIER ET PUISSANT	20
Cognac Martell VS infusé au sésame, Umeshu, cordial gingembre citronnelle, wakamomo, gentiane bitter	
COSMOCAT DOUX ET ACIDULÉ	18
Vodka Zubrowka, aloe vera, yuzu, Apple Sour, vanille maison	
LYCHEE SUNSHINE SANS ALCOOL	14
Framboises fraîches, yuzu, rose, litchi	
LIKE A VIRGIN SANS ALCOOL	15
Effervescent Nooh, Martini Vibrante, jasmin, pamplemousse	
LES CLASSIQUES	19
Moscow mule, Cosmopolitan, Negroni, Espresso Martini, P**n Star Martini, Pisco Sour, Lychee Martini	