

# BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

## COCKTAILS — UNIQUEMENT AU DINER

TOKYO GARDEN DOUX ET ACIDULÉ	16
Gin Bombay Sapphire, shiso, saké, yuzu, litchi	
MATCHA PICCHU FRAIS ET LÉGER	15
Pisco Demonio, thé matcha, Saint-Germain, citron	
BLOODY SUNDAY ONCTUEUX ET RELEVÉ	15
Vodka Wyborowa, tomate cerise, wasabi, citron, cranberry, baies roses	
SOUR DREAM TENDRE ET ÉPICÉ	15
Whisky Chivas 12 ans, wasabi, sirop de thé blanc, jus de citron	
COSMOCAT DOUX ET ACIDULÉ	16
Vodka Zubrowka, aloe vera, yuzu, Apple Sour, vanille maison	
PALOMA POPPY FUMÉ ET AMER	16
Mezcal del Maguey Vida, sirop d'agave infusé au thym, pamplemousse, Aperol, citron, sel noir	
SCANDAL PARFUMÉ ET EQUILIBRÉ	15
Vodka Wyborowa, framboise, Aperol, rose, cranberry, citron	
SERENITY FRAIS ET ACIDULÉ	16
Shōchū Mujen infusé à la feuille de shiso, liqueur de yuzu, jus de citron	
RYOKO MARTINI SINGULIER ET PUISSANT	16
Cognac Martell VS infusé au sésame, Umeshu, cordial gingembre citronnelle, wakamomo, gentiane bitter	
MARGARITHAÏ PUISSANT ET FUMÉ	16
Tequila Altos infusée à la citronnelle, coriandre, mezcal, sirop d'agave, citron vert	
GERMANOPRATIN FRAIS ET FLORAL	16
Gin Bombay Sapphire, concombre, St-Germain, Champagne	
PRESPRITZ SUBTIL ET AMER	16
Gin Bombay Sapphire infusé au romarin, Aperol, pamplemousse, sureau, Champagne	
GINGER SMASH FRAIS ET ÉPICÉ	15
Rum Havan Especial, gingembre, citronnelle, menthe fraîche, pomme	
LYCHEE SUNSHINE SANS ALCOOL	12
Framboises fraîches, yuzu, rose, litchi	
LIKE A VIRGIN SANS ALCOOL	12
Effervescent Nooh, Martini Vibrante, jasmin, pamplemousse	