

COCKTAILS

CRÉATIONS



ITALISUZE .6,5

Quand les italiens et les français se retrouvent à l'apéro !

ITALICUS • SUZE • SODA MAISON À LA SARRIETTE & CITRON VERT • ORANGE BITTER



DOLCE VITA .11

L'essence même de Mimo est dans ce verre, petit rappel de l'été dernier ;)

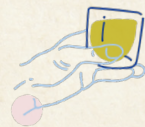
GIN À L'HUILE D'OLIVE • TOMATE SUCRÉE • EAU DE MOZZARELLA • CITRON JAUNE • ESSENCE DE BASILIC & SICHUAN • ÉMULSION



MELON GIMLET .9

Le célèbre antipasti Franco-Italien dans un même verre. Sucré salé au rendez-vous.

GIN • CORDIAL DE MELON • SÉSAME • CHIPS DE PROSCIUTTO



FULL MOON .11

Puissant et fruité à la fois, c'est notre cocktail voyage en terre asiatique.

RHUM THAÏLANDAIS • CURCUMA • CORDIAL DE FRUIT DE LA PASSION • CITRONNELLE • MIEL AMER



MOJITAL .8,5

Chaussures cirées, cheveux gominés, le voici !

RHUM JEUNE • MENTHE • CÉPAGE MOSCATO • VERJUS • SODA D'OLIVE



LE GONE .10

Il paraît que Pralus fait de la bonne brioche, attendez de goûter.

CITRON EN SORBET • LIQUEUR DE PRALINE LYONNAISE MAISON • PARFUM DE PAIN VIENNOIS • PROSECCO



YOP CERISE .12

Une boisson onctueuse à l'association fruitée et tourbée.

WHISKY TOURBÉ • EAU DE VIE DE CERISE • VIN FORTIFIÉ ESPAGNOL • JUS DE CITRON FRAIS • CREMA LIQUIDA • BIÈRE KRIEK

LES INCONTOURNABLES



SEXE VANILLE .8,5

Bienvenue à Hollywood ! Comme un air de Déjà vu Déjà bu ?!

GIN • LILLET ROSÉ • EAU DE VIE DE FRAMBOISE • CITRON JAUNE • VANILLE • PETIT LAIT CLARIFIÉ • PROSECCO ROSÉ



PADOVA .12,5

Le cocktail des Gnocchi ! Fruité et exotique.

APEROL • FRUIT DE LA PASSION • TRIO DE RHUMS • CITRON VERT • ORANGE • SIROP D'AGAVE ÉPICÉ • GINGER BEER



MAKE IT DIRTY .10

Sexe Vanille sans prosecco, un milk punch accompagné de sa bille magique !

GIN • LILLET ROSÉ • EAU DE VIE DE FRAMBOISE • CITRON JAUNE • VANILLE • PETIT LAIT CLARIFIÉ • BILLE MAGIQUE

SANS IVRESSE



ROMÉO .6

Doux et rafraîchissant, un apéritif charmeur en dessous du balcon...

PURÉE DE MANGUE • ORIGAN • VERJUS • EAU PÉTILLANTE



J'AI CHANGÉ .8

C'était la dernière fois, promis.

GIN SANS GIN • TONIC • FRUIT AU CHOIX



LA GONDOLE DE GUILLOTIÈRE .8

Une barque vénitienne perdue entre rue d'Anvers et rue de la Thibaudière.

CITRON EN SORBET • CORDIAL DE LAVANDE • VIN PÉTILLANT SANS ALCOOL

DOUX BREUVAGES

NOS JUS DE RAISINS

VIN ROUGE

PINOT NOIR

Les Assembleurs
Bouche ronde et acidulée,
fruits rouges
Bourgogne

4,5 14,5

PEPE NERO PRIMITIVO

Cignomoro
Sulfureux et ensoleillé, oh whaouh !
Pouilles

5,5

CONFIDENCE

Domaine Fond Croze
Un Côte du Rhône AOC biologique
avec un soupçon de violette
Vallée du Rhône

6

ALTEO CHIANTI IGP RISERVA

Donna Laura
Le Chianti préféré d'Hannibal
Lecter
Toscane

ADRIANO BARBERA D'ALBA

Marco e Vittorio
Jolis tanins qui se baladent en
compagnie d'une pointe d'acidité
Piémont

HANAMI CABERNET FRANC

Domaine Bobinet
Vin nature au doux nom qui
évoque la Fête du Printemps
Loire

VIN BLANC

VERMENTINO

Les Assembleurs
Vin vif aux notes exotiques
Sardaigne

4,5 14,5

VIOGNIER

Les Assembleurs
Une petite touche d'abricot
mon coco ?
Vallée du Rhône

4,5 14,5

TERRE D'AMANDIER

Vignerons Ardéchois
Chardonnay minéral,
toasté beurré Bébé
Vallée du Rhône

5,5

KIGGIARI GRECANICO

Baglio Oro
Élégant, fruité, very sensuel
Sicile

6

PILI IPNO NURAGUS

Le Tenute di Carlo Pili
Frais et perlant, notes d'agrumes
Sardaigne

32

SOAVE GARGANEGA

Monte Del Fra
Bouche sapide, fruits jaunes,
un brin floral
Vénétie

39

SÉBILE

Les Mangeux d'Pierre
Vin nature. Belle rondeur de la
clairette, une brise saline
Bugey

29

PETITE ÉTOILE

Le Mas de la Lune
Notes d'aneth, fenouil et fleurs
blanches, pour un voyage
vers les étoiles !
Roussillon

34

VIN ROSÉ

VOL DE NUIT

Le Loup Bleu
Rosé AOP en biodynamie frais
et gourmand.
Côtes de Provence

27

BULLES

CHAMPAGNE

Albert-Gratien Meyer

55

PROSECCO

6

25

VERMOUTHS . AMARI . APÉRITIFS

PINEAU DES CHARENTES ROSÉ

Cassis • framboise • agrumes
Cognac

6,5

VERMOUTH DEL PROFESSORE

Notes caféinées • orange sanguine •
boisé
Piémont

7,5

NOILLY PRAT DRY

Camomille • coriandre • orange amère
Marseillan

6

MULASSANO BIANCO

Exotique • doux • légèrement poivré
Piémont

6

FINO SHERRY LA INA

Sec • toasté • amande
Andalousie

NARDINI BITTER CHINATO

Velouté • herbacé • persistant
Vénétie

FERNET BRANCA

Intense amertume • menthol •
réglisse
Lombardie

MELETTI ANISETTE DRY

Gourmand • anis vert • touche
d'agrumes
Marches

5

DOLIN SUÉDOIS

Myrrhe • rhubarbe • plantes de
montagne
Rhône Alpes

7

8

DORAGROSSA AMARO

Génévrier • gentiane • fenouil
sauvage
Turin

7

6

PEDRO XIMENEZ

Abricot séché • caramel • noix
Andalousie

8

5

HOTEL STARLINO ROSATO

Rose • douce amertume • écorce
de citron
Piémont

7,5

PRESSION



25cl



50cl

PERONI - 5,1°

3,5

6

ST STEPHANUS - 7°

4

7

MEAN TIME PALE ALE - 4,3°

4

7

GROLSCH BLANCHE - 5°

3,5

6

SOFT

Nos délicieux cocktails sans alcool au dos de ce menu

| | |
|---|-----|
| DIABOLO / COCA / PERRIER | 3,5 |
| LIMONADE / TONIC (au verre) | 3 |
| SIROPS | 2 |
| THÉ GLACÉ MAISON | 4 |
| JUS DE FRUITS LOCAL | 3,2 |
| BIÈRE SANS ALCOOL | 4 |
| BOISSONS GOURMANDES (chaî latte, affogato, ice latte, espresso ...) | 4 |