

# COCKTAILS

**ZÉRO GASPILLAGE**

Chaque élément est utilisé dans son entièreté

**FERMENTATION**

Processus biologique aux saveurs uniques avec éco-responsabilité

**SAVOIR-FAIRE**

Techniques innovantes

## CRÉATIONS



### MARACUJA SBAGLIATO .9

Des bulles et de la passion, what else ?!

VERMOUTH DRY • YAOURT MARACUJA • CAMPARI • PROSECCO



### GRASSHOPPER 2.0 .13,5

Entre fraîcheur et gourmandise

BRANCA MENTA • CRÈME DE CACAO • VODKA DE GRAINES D' ANETH • MENTHE



### MARSALA COLLINS .12,5

Des notes vanillées et aux saveurs complexes tout en délicatesse

MARSALA SECCO • RHUM • DULCE DE LECHE D'AUBERGINE • BULLES



### OLIVA COLADA .13,5

Une Piña Colada translucide à la coco gourmande

RHUM • ANANAS • PINEAU DES CHARENTES • CLARIFIÉ AU KÉFIR DE LAIT DE COCO



### DANISH SOURSOP .9,5

Fruité, légèrement anisé avec volupté

AQUAVIT CARVI • SIROP DE MOZZA • SHIO KOJI • HYDROMEL COROSSOL



### PAN RAMOS FIZZ .12

Cocktail velouté, aux notes lactiques et d'orange confite

MARSALA SEMI SECCO • KÉFIR DE LAIT • KVAS PAIN RASSIS • ORANGE CONFITE



### PARADISO MARGARITA .12,5

Fruité et acidulé, idéal pour l'apéro !

TEQUILA • VERMOUTH ROSÉ • MANDARINE LACTO-FERMENTÉE



### LIMONSALVIA SMASH .10

Notre classique fétiche aux notes citronnées et herbacées

LIMONCELLO MIMO • HYDROMEL MAISON DE SAFRAN • SAUGE



### MIMO HIGHBALL .12

Telle une madeleine pétillante !

AMARETTO • HUILE DE COCO • SODA AU RIZ NOIR



### MARIA SANGRIA .11

Fruité, vineux, un brin oxydatif

CORDIAL DE VIN BLANC ITALIEN • VIN ROUGE OXYDÉ À LA MÛRE • HERBES



### INVECCHIATO SOUR .11,5

Vineux et boisé, vieilli en fût de chêne français 3 mois par nos soins

MARSALA DOLCE • VERMOUTH • FERNET BRANCA • NOTES D' ORANGE ET D' EUCALYPTUS



### MINI TIRAMISU MANHATTAN .7

Le fameux dessert se transforme en délicieuse ivresse en version mini

VERMOUTH ROUGE • WHISKY • TIRAMISU

## SANS IVRESSE



### ELIXIR DE JOUVENCE 3.0 .8

Notre iconique Elixir se refait une jeunesse

KOMBUCHA THÉ VERT • ANETH • CARVI • MENTHE



### EXOTIC FIZZ .8

Notes lactiques et tropicales

KÉFIR DE LAIT DE FRUIT EXOTIQUE (FEIJOA) • SIROP DE MOZZA • KVAS PAIN RASSIS



### SEA LEMONADE .8

Le champagne fruité et iodé des sages sirènes

JUS DE MANDARINE LACTO-FERMENTÉE • MARMELADE D'AGRUMES • SODA D'ALGUES KOMBU

## SPRITZZZZZ !

### LIMONCELLO SPRITZ .10

LIMONCELLO • PROSECCO



### SUREAU SPRITZ .10

LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU FIORENTE • PROSECCO

### ROSATO SPRITZ .10

LIQUEUR D'AGRUMES STARLINO • PROSECCO

# DOUX BREUVAGES

## NOS JUS DE RAISINS

### VINS ROUGES

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  12,5cl   |  46cl |  75cl |  |
| <b>PINOT NOIR</b>  | <b>5</b>   | <b>16,9</b>  |  |
| Les Assembleurs<br>Bouche ronde et acidulée,<br>fruits rouges<br><i>Bourgogne</i>  |  |  |  |
| <b>PIWI</b>  | <b>6,8</b>   | <b>29,5</b>  |  |
| *IGP VENETO<br>Konti-Ki Piwi<br>Ensoleillé avec une légère rondeur<br>Merlot, Cortis, Prior<br><i>Vénétie</i><br><i>*Biologique certifié</i> |  |  |  |
| <b>AGLIANICO</b>   | <b>6,5</b>   | <b>28</b>  |  |
| *DOC AGLIANICO BENEVENTANO<br>Terre Borboniche<br>Un ensoleillement tout en<br>élégance<br><i>Campanie</i>                                   |  |  |  |
| <b>ROUGE NAT'</b>  | <b>6</b>   | <b>18,5</b>  |  |
| Valentina Passalacqua<br>Vin nature 100% cépage Nero di<br>Troia, léger et frais !<br><i>Pouilles</i><br><i>*Biologique certifié</i>         |  |  |  |
| <b>ALANERA</b>   | <b>7,5</b>   | <b>32</b>  |  |
| *IGP ROSSO VENATO<br>Zenato<br>Bouche dense et veloutée, boisée,<br>avec une belle rondeur<br><i>Vénétie</i>                                 |  |  |  |
| <b>CHIANTI</b>   | <b>8</b>   | <b>32</b>  |  |
| Majnoni<br>Charnu et superbement racé<br><i>Toscane</i><br><i>*Biologique certifié</i>   |  |  |  |

### VINS BLANCS

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|  12,5cl                                  |  46cl |  75cl |  |
| <b>VERMENTINO</b>   | <b>5</b>   | <b>16,9</b>   |  |
| Les Assembleurs<br>Belle fraîcheur, notes d'ananas<br><i>Sardegne</i>   |  |   |  |
| <b>CHARDONNAY</b>   | <b>6,5</b>   | <b>28</b>   |  |
| *IGP VENEZIA<br>Domus Vini<br>La rondeur du chardonnay avec<br>une pointe de fraîcheur<br><i>Vénétie</i>                  |  |   |  |
| <b>BLANC NAT'</b>   | <b>6</b>   | <b>18,5</b>   |  |
| Valentina Passalacqua<br>Vin nature minéral porté sur le fruit<br>blanc<br><i>Pouilles</i><br><i>*Biologique certifié</i> |  |   |  |
| <b>GRILLO</b>   | <b>8</b>   | <b>32</b>   |  |
| *DOC SICILIA<br>Gorghetti Tondi<br>Fruit blanc tendu, légèrement salin<br><i>Sicile</i><br><i>*Biologique certifié</i>    |  |   |  |
| <b>PINOT GRIGIO</b>   | <b>7</b>   | <b>29,5</b>   |  |
| *IGP VENEZIA<br>Sunny Farm<br>Charpenté et long en bouche<br><i>Vénétie</i>   |  |   |  |
| <b>PIWI BIANCO</b>  | <b>8</b>   | <b>32</b>   |  |
| *IGP VENETO<br>Huakei<br>Vin gras mais sec, cépage 100% Piwi<br><i>Sicile</i><br><i>*Biologique certifié</i>              |  |   |  |

### VINS ORANGES ET ROSÉS

- |   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|  12,5cl  |  46cl |  75cl |  |
| <b>ROSÉ</b>   | <b>5</b>   | <b>16,9</b>  |  |
| Les Assembleurs<br>Le meilleur ami du soleil<br><i>Méditerranée</i>   |  |  |  |
| <b>ROSÉ ITALIEN</b>   |  | <b>27</b>  |  |
| Cignomoro<br>Pepe Nero rosato porté sur le fruit !<br><i>Pouilles</i>   |  |  |  |
| <b>ORANGE NAT'</b>  | <b>6</b>   | <b>18,5</b>  |  |
| Valentina Passalacqua<br>Pinot Grigio. Vin nature aux notes de fruits<br>exotiques, tanins fondus<br><i>Pouilles</i><br><i>*Biologique certifié</i> |  |  |  |
| <b>DON CHISCHIOTTE</b>  |  | <b>33</b>  |  |
| *IGT CAMPANIE<br>Pierluigi Zampaglione<br>Vin orange naturel 100% Fiano<br><i>Campanie</i>  |  |  |  |

### BULLES

- |   |  |             |
|---|--|-------------|
|  8,9 |  32 |             |
| <b>ROUGE PÉTILLANT</b>  | <b>8,9</b>   | <b>32</b>   |
| Furlani<br>Pétillant naturel frais et fruité<br><i>Trentin</i>                            |  |             |
| <b>PÉTILLANT NATUREL</b>  |  | <b>33</b>   |
| Radici e Filari<br>Pétillant blanc naturel 100% Arneis<br><i>Piémont</i>                  |  |             |
| <b>PROSECCO</b>   | <b>7</b>   | <b>29,5</b> |
| *DOC PROSECCO<br>Sunny Farm<br><i>Vénétie</i><br><i>*Biologique certifié</i>              |  |             |



## VERMOUTHS · AMARI · APÉRITIFS

- |   |            |   |            |   |          |   |            |
|---|------------|---|------------|---|----------|---|------------|
|  4cl | <b>7</b>   | <b>VERMOUTH CIVICO</b>                              | <b>7</b>   | <b>VERMOUTH 9 DI DANTE INFERNO</b>                    | <b>7</b> | <b>VERMOUTH DEL PROFESSORE</b>                    | <b>7,5</b> |
|   |            | Fruits confits • orange amère<br><i>Turin</i>       |            | Fruits rouges • agrumes • épices<br><i>Turin</i>      |          | Notes caféinées • orange sanguine<br><i>Turin</i> |            |
|   | <b>7,5</b> | <b>VERMOUTH FRED JERBIS CERISE CASK</b>             | <b>7,5</b> | <b>VERMOUTH 9 DI DANTE PURGATORIO</b>                 | <b>7</b> | <b>AMARO STAMBECCO AUX CERISES AU MARASQUIN</b>   | <b>7</b>   |
|   |            | Fruits rouges • agrumes confits<br><i>Palcenigo</i> |            | Abricot • poire • fruit de la passion<br><i>Turin</i> |          | Amandes • abricot • cerise<br><i>Turin</i>        |            |
|   | <b>7</b>   | <b>VERMOUTH STARLINO ROSSO</b>                      | <b>7</b>   | <b>VERMOUTH 9 DI DANTE PARADISO</b>                   | <b>7</b> | <b>AMARO FORMIDABILE</b>                          | <b>8</b>   |
|   |            | Fruits secs • épices • rooibos<br><i>Turin</i>      |            | Notes florales • agrumes<br><i>Turin</i>              |          | Agrumes • rhubarbe<br><i>Rome</i>                 |            |

### PRESSIONS

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  25cl |  50cl |   |
| PERONI - 5,1°  | 3,6  | 6 |
| ST STEPHANUS - 7°  | 4,5  | 8 |
| MEAN TIME PALE ALE - 4,3°  | 4,5  | 8 |
| GROLSCH BLANCHE - 5°   | 4,5  | 8 |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Prix service compris.

### SOFTS

Nos délicieux cocktails sans alcool au dos de ce menu

- |   |     |
|---|-----|
| DIABOLO 20cl / COCA 33cl / PERRIER 33cl                                     | 3,8 |
| LIMONADE / TONIC au verre 20cl  | 3,4 |
| SIROPS 20cl   | 2,5 |
| THÉ GLACÉ MAISON 20cl   | 5   |
| KOMBUCHA MAISON DU MOMENT 20cl  | 7,5 |
| JUS DE FRUITS au verre 20cl (pomme, raisin, ananas, tomate, pêche de vigne) | 3,7 |
| BIÈRE SANS ALCOOL 33cl  | 4,2 |
| BOISSONS GOURMANDES (chai latte, affogato, ice latte, espresso ...)         | !   |