

MOBSTER BAR

COCKTAILS 14 €

BONNIE PARKER ♦ *Frais et fruité*
Vodka, chicha morada, citron vert, grenadine

CITIZEN KANE ♦ *Fruité et floral*
Pisco, liqueur de rose, citron vert, jus de raisin

DIZZY GILLE/PIE ♦ *Frais et gourmand*
Gin infusé au basilic, menthe fraîche, citron jaune, sirop de miel

SAILING TOMOKA ♦ *Léger et épicé*
Sailor Jerry (rum épicé), citron vert, Angostura bitter, Inca Kola

THE TEFLON DON ♦ *Corsé et boisé*
Cognac, vin rouge infusé au chocolat noir, citron jaune, sirop de canne, blanc d'œuf, bitter cacao

PEAKY BLINDER ♦ *Fruité et légèrement amer*
Whisky irlandais, chicha morada, vermouth rouge, Campari, Aromatico di Family

Sélection de SPIRITUEUX PREMIUMS à la dégustation.
Demandez conseil à nos Bartenders.

MOCKTAILS 12 €

AMELIA
Chicha morada, ginger beer, citron vert, sirop de canne

FRANCES WILLARD
Jus d'orange, citron jaune, citron vert,
baies de timut, pétillant sans alcool

VINS ROUGES

MALBEC 8 €
IGP – Comté tolosan
Bien équilibré et gourmand, une alliance entre puissance et vivacité, encadrée par des tannins souples et fruités.

L'EXTRÊME 9 €
AOP bio – Terrasses du Larzac
Expressif, aux arômes de fruits mûrs avec des nuances épicées.

VINS BLANCS

CANON DU MARÉCHAL 8 €
IGP biodynamique – Côtes catalanes
Intense et floral aux notes de poire et de pêche blanche.

RULLY 9 €
AOC – 100% Chardonnay
Fin et complexe aux notes vanillées et finement grillées.

BIÈRES

BOOTLEG BLONDE ARTISANALE – Pinte 50 cl 8 €

LAGUNITAS I.P.A. – Pinte 50 cl 9 €

NOTRE PLANCHE MIXTE

FROMAGES
Comme grise, Manchego, Comté, Cantal

CHARCUTERIE
Chorizo, jambon de Parme, viande des Grisons, saucisson

17 €