

Carte des cocktails Allégeances

PAR LE CHEF BARMAN MARVIN LANDRO

Relique sucrée – 15€

Amaretto, griotte,
Liqueur de Vanille
Angostura bitter, lime
Mousse de coco

Calibre angélique – 15€

Monkey Shoulder
Infusion sésame, Carpano,
Aperitivo blanco
Fernet, bitter Cardamome

Sainte nitouche – 16€

Clement canne bleu, lime
Sailor Jerry rum, Electric Velvet
Rinquinquin, Smith and Cros
Pickles de jalapeño
Jus de patate douce carotte

Mère vapote – 15€

Mezcal Espadin, Lustau fino
Verjus, Liqueur de sureau
Mangue verte

Influence éternelle – 15€

Pisco la caravado, Suze
Gin Hendricks, hydromel
Cordial champagne poivre

Écran béni – 15€

Vodka tito's, Velvet Falernum
Noix de Saint Jean, sirop poire,
Sassy poiré, Lime

Père altère – 15€

Cognac Hine, sirop miel pomme
Chartreuse jaune, lime
Blanc d'œuf

Sainte labreur – 15€

Calvados, H.T Cuir lointain
Peychaud bitter
Solution saline

Namaste – 15€

Mount gay Rhum
Bois de santal fumé
Saccharum Ananas citron
Bitter vanille

SANS ALCOOL

◆ Marie Jeanne – 10€

Sirop CBD
Eau de gingembre, lime
Infusion hibiscus

◆ Ô mon bio – 10€

Sirop ananas bio rôti
Shrub, passion tonka
Soda water

◆ 13^{ème} apôtre – 10€

Sirop de Citronnelle,
Purée de goyave et d'abricot





Designed by **ISLO.**



NECTAR

ALLÉGEANCES

La carte du chef barman
Marvin Landro

Embarquez pour un pèlerinage poétique à travers les nouvelles addictions survenues post confinement : sucre, écrans, réseaux sociaux, ou encore fitness à outrance. Marvin notre chef barman réinvente avec humour et provocation la mixologie autour d'une thématique insolite.

Sauriez-vous reconnaître quelle addiction se cache derrière votre cocktail préféré ?



Let's deep into a poetic pilgrimage through post quarantine new addictions: sugar, television, social media, or excessive fitness. Marvin the bar manager reinvented the mixology and this insolite subject with provocation and a nice sense of humor.

Will you be able to guess the addiction behind your favorite cocktail?



RELIQUE SUCRÉE



RELIQUE SUCRÉE - 15€

Sucré, pointe d'acidité, onctueux

Amaretto,	Amaretto,
Griotte,	Morello cherry,
Liqueur de vanille,	Vanilla liquor,
Angostura bitter,	Angostura bitter,
Lime,	Lime,
Mousse de coco	Coconut mousse

*“Ô relique sucrée, on se moque des
maladies, j'ai besoin de toi comme le
caramel a besoin de sucre, recouvre
de ton nappage ma vie et mes excès.
Au diable les apparences, tu sucres
donc je suis !”*





PÈRE HALTÈRE



PÈRE HALTÈRE - 15€

Sweet & sour, floral, onctueux

Cognac Hine,	<i>Hine Cognac,</i>
Chartreuse jaune,	<i>Yellow Chartreuse,</i>
Lime,	<i>Lime,</i>
Sirop miel pomme,	<i>Honey and apple</i>
Blanc d'oeuf	<i>syrup,</i>
	<i>Egg white</i>

*“Ô mon haltère, fais vite, sculpte
mon désespoir, muscle ma honte,
protéine mes peines... que la salle
devienne mon tombeau !”*





CALIBRE ANGÉLIQUE



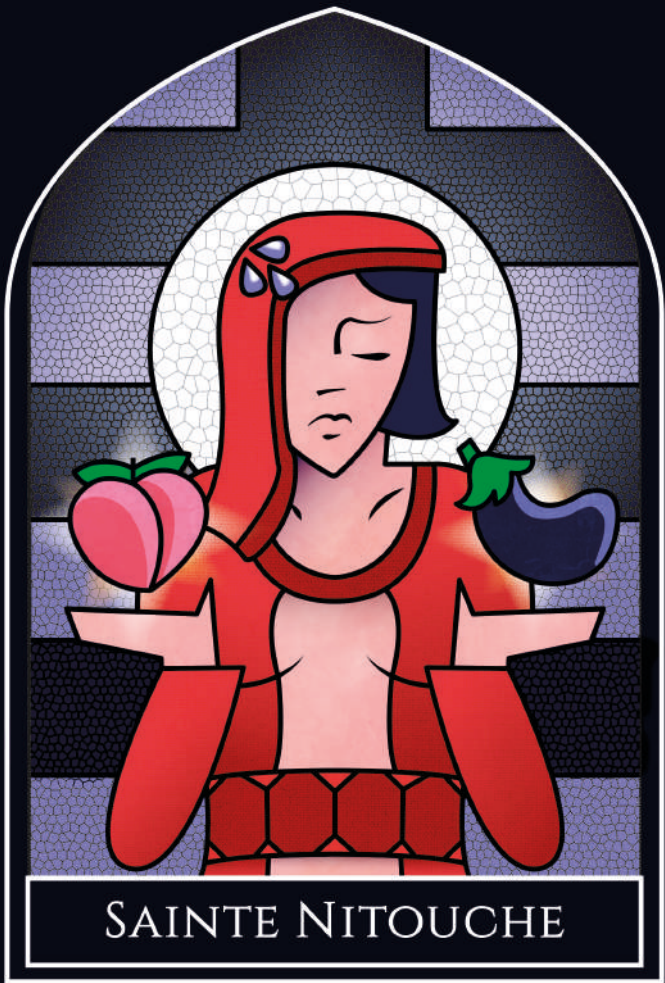
CALIBRE ANGÉLIQUE - 15€

Amer, sec, puissant

Fatwash de Monkey	Sesame Monkey
Shoulder au sésame,	Shoulder Fatwash,
Carpano,	Carpano,
Aperitivo blanco,	Aperitivo blanco,
Fernet,	Fernet,
Bitter cardamome	Cardamom bitter

*“Ô mon beau calibre, protège-moi
d’eux, mais surtout protège-les de
moi, petit ou grand, quand ma folie
me prend, toi seul me comprends.
Allons plein phares et tout feu !”*





SAINTE NITOUCHE



SAINTE NITOUCHE - 16€

Puissant, fruité, gourmand

Rhum Clément	<i>Clément Canne</i>
Canne Bleue,	<i>Bleue rum,</i>
Sailor Jerry rum,	<i>Sailor Jerry rum,</i>
Smith and Cross rum,	<i>Smith and Cross rum,</i>
Electric Velvet,	<i>Electric Velvet,</i>
Rinquinquin,	<i>Rinquinquin aperitivo,</i>
Pickles de jalapeño,	<i>Jalapeño pickles,</i>
Jus de patate douce,	<i>Sweet potato juice,</i>
Lime, carotte	<i>Lime, carrot</i>

*“Ô Sainte Nitouche, tellement de catégories...
que choisir, qui choisir, aseptise mon esprit
et aspire mon âme dans ce monde virtuel
qui est le tien. Pendant ces quelques minutes
on s’y sent si bien !”*





MÈRE VAPOTE



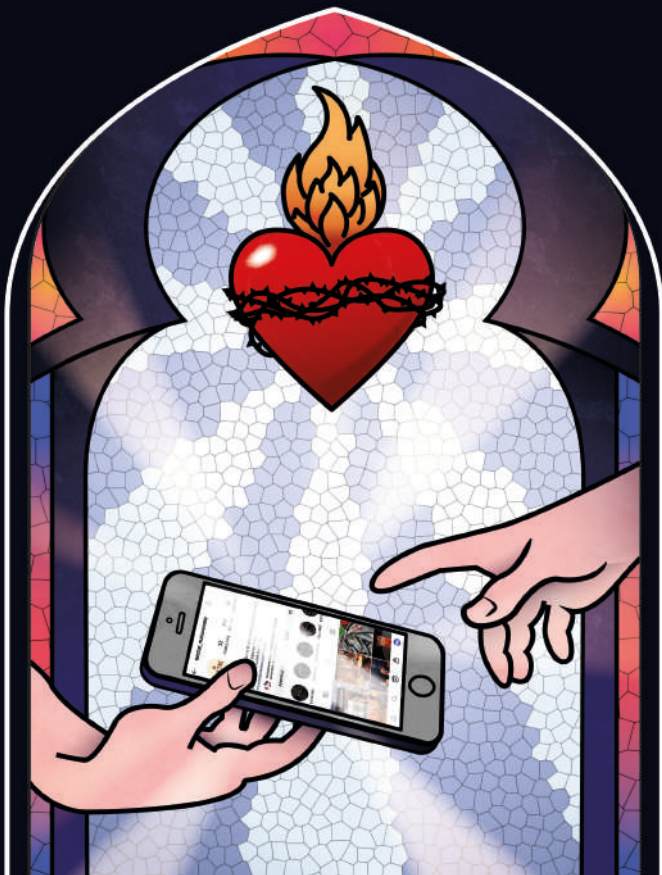
MÈRE VAPOTE - 15€

Fort, frais, fumé

Mezcal Espadin,	<i>Espadin Mezcal,</i>
Lustau Puerto fino xérès,	<i>Lustau Puerto fino xeres,</i>
Verjus,	<i>Verjus,</i>
Liqueur de sureau,	<i>Elder liquor,</i>
Mangue verte	<i>Green mango</i>

*“Ô mère vapote, pour les petits
comme pour les grands, aux tailles,
aux formes et couleurs variantes,
fumée épaisse colorée aux odeurs
diverses, je signe de mes poumons
ton goût exquisément amer.”*





INFLUENCE ÉTERNELLE



INFLUENCE ÉTERNELLE - 15€

Rafrâchissant, doux, floral

Pisco La Caravado,	<i>La Caravado pisco,</i>
Gin Hendricks,	<i>Hendricks Gin,</i>
Suze,	<i>Suze,</i>
Cordial champagne	<i>Champaign and</i>
poivre,	<i>pepper cordial,</i>
Hydromel	<i>Hydromel</i>

*“Ô reine des influences, regardez-
moi me perdre, à travers leurs
regards je ne suis ni moi ni autre,
ce qui compte c’est combien vous
me likez.”*





ÉCRAN BÉNI



ÉCRAN BÉNI - 15€

Rafraîchissant, acidulé, finement pétillant

Vodka Tito's,	<i>Tito's vodka,</i>
Velvet Falernum,	<i>Velvet Falernum,</i>
Noix de la Saint Jean,	<i>Noix de la Saint Jean,</i>
Sirop poire,	<i>Pear syrup,</i>
Sassy poire	<i>Sassy pear cider</i>

*“Ô mon cher écran, partout, toujours
et tout le temps, aspire mon être et ce
qui me reste d'intelligence, à quoi bon
utiliser ma tête, j'ai quitté ce monde et
embrassé ta transe !”*





SAINT LABEUR



SAINT LABEUR - 15€

Fort, doux, notes salines

Calvados,	Calvados,
H.Theoria cuir lointain,	H.Theoria cuir lointain,
Peychaud bitter,	Peychaud bitter,
Solution saline	Salt solution

“Ô patron des travailleurs, même sous la pression et les enjeux, les bourses maigres de chaque fin de mois, qu'on se torde le cou ou se casse le dos, peu importe, puisque nous te sommes accro.”





NAMASTÉ



NAMASTÉ - 15€

Fort, épicé

Mount Gay rhum,	<i>Mount Gay rum,</i>
Saccharum	<i>Pineapple and</i>
ananas-citron,	<i>lemon saccharum,</i>
Bitter Vanilla	<i>Vanilla bitter</i>

*“Ô Namasté, remplis mon âme
et mon corps de ton bien-être
prétendu, et laisse se vider, se briser
toute réalité autour de nous.”*





MARIE JEANNE



MARIE JEANNE - 10€

Frais, épicé, finement piquant

Sirop de CBD,	<i>CBD syrup,</i>
Eau de gingembre,	<i>Ginger water,</i>
Lime,	<i>Lime,</i>
Infusion Hibiscus	<i>Hibiscus infusion</i>

“Ô Marie Jeanne, je me sens vivant quand tu es là, ils ne peuvent pas nous comprendre, alors enivre-moi et laissons-nous... laissons tout partir en fumée.”





Ô MON BIO



Ô MON BIO - 10€

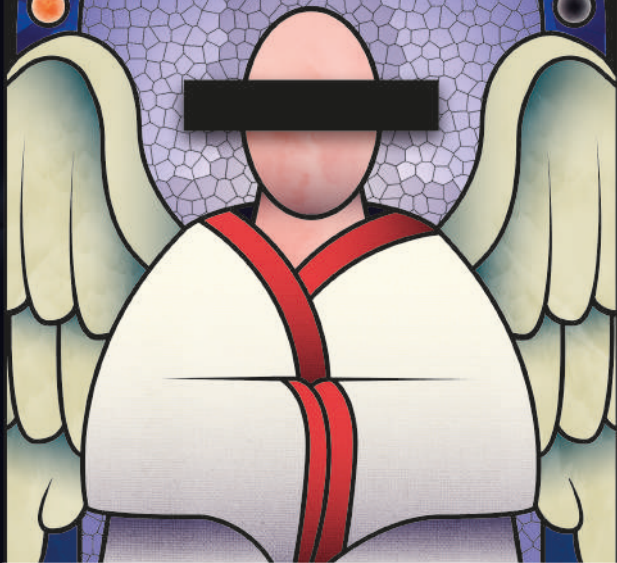
Doux, fruité, finement pétillant

Sirop ananas rôti,	<i>Roasted pineapple</i>
Shrub passion	<i>syrup,</i>
tonka,	<i>Passion fruit and</i>
Soda water	<i>tonka shrub,</i>
	<i>Soda water</i>

*“Ô mon bio, insuffle-moi ta grande
vertu, gave-moi de tes bienfaits
jusqu’à en pâlir, que dis-je, jusqu’à
mourir de plaisir.”*



XIII



13^E APÔTRE



13^E APÔTRE - 10€

Gourmand, fruité, pétillant

Sirop de citronnelle,
Purée de goyave
et d'abricot,

Vin pétillant
(sans alcool)

Lemongrass syrup,
Goyave and apricot
purée,

Sparkling wine
(without alcohol)

“Ô 13ème apôtre, qui existe ou n'existe pas, chance pour certains, malchance pour d'autres, se posant la question à qui la faute. S'il est bien vrai que l'enfer c'est les autres, qui suis-je parmi tous ces démons et toutes ces addictions?”





JOKER





— JOKER —

Le goût de la surprise

Demandez au barman le cocktail
du moment!



*Ask the barman for the cocktail
of the season!*





Carte des Vins La sélection de la Cave

CARTE DU SOMMELIER THOMAS VIELJEUX



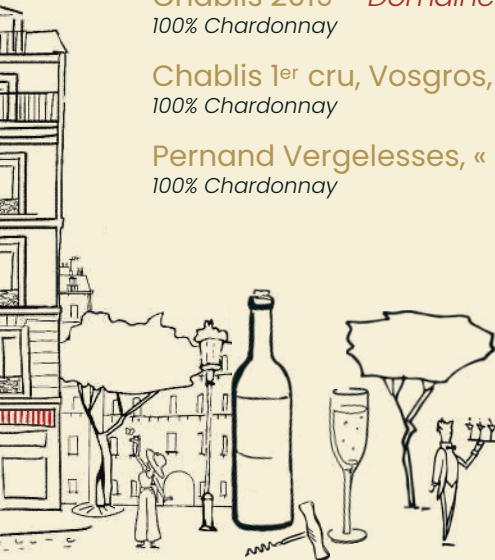
BULLES

Verre 12,5cl — Bouteille 75cl

Crémant du Jura, Brut — <i>Domaine Rolet</i> 50% Chardonnay, 10% Savagnin, 40% Pinot Noir, Trousseau, Poulsard	8	42
Champagne Thienot, Brut — <i>Domaine Thienot</i> 20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier	15	85
Champagne Blanc de blancs, Grand Cru — <i>Domaine Bruno Paillard</i> 100% Chardonnay		125

VINS BLANCS

Bourgogne Aligoté, 2019 — <i>Domaine Danièle Bonnardot</i> 100% Aligoté	6,5	32
 Luberon, 2020 — <i>Domaine de Fontenille</i> 60% Rolle, 20% Grenache blanc, 20% Clairette	7	36
Bourgogne Chardonnay, 2019 — <i>Domaine J.C Garnier</i> 100% Chardonnay	7	38
Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver 2020 — <i>Domaine Philippe Gilbert</i> 100% Gros Masena	6,5	32
Saint Véran, « Le Clos Vessat », 2020 — <i>Domaine Guerrin & Fils</i> — PEPITE DU MOIS 100% Chardonnay		40
Arbois « Naturé » Savagnin Ouillé 2019 — <i>Domaine Rolet</i> 100% Savagnin		42
Pouilly-fumé, La Moynerie 2019 — <i>Domaine Michel Redde</i> 100% Sauvignon blanc		48
Chablis 2019 — <i>Domaine Laventureux</i> 100% Chardonnay		49
Chablis 1 ^{er} cru, Vosgros, 2017 ou 2018 — <i>Domaine du Chardonnay</i> 100% Chardonnay		58
Pernand Vergelesses, « Les belles filles », 2019 — <i>Domaine Henri de Villamont</i> 100% Chardonnay		70





Carte des Vins

La sélection de la Cave

CARTE DU SOMMELIER THOMAS VIELJEUX

VINS ROUGES

Verre 12,5cl – Bouteille 75cl

 Bourgogne Pinot Noir, 2014 – <i>Domaine Michel Caillot</i> 100% Pinot Noir	7	38
 Languedoc, Terrasse du Larzac, 2018 – <i>Domaine Coston</i> 30% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan, 10% Mourvèdre	7	36
 Crozes-Hermitage, Inspiration 2020 – <i>Domaine Ville Rouge</i> 100% Syrah	8	44
 Menetou-Salon, 2019 – <i>Domaine Philippe Gilbert</i> 100% Pinot Noir		48
Nuits Saint Georges, 2019 – <i>Domaine Raphaël & Béatrice Dubois</i> 100% Pinot Noir		72
Mercurey 1 ^{er} cru « Clos des Grands Voyens » – <i>Domaine Jeannin-Naltet</i> 100% Pinot Noir		62
Morgon Côte du Py, « Cuvée Joseph », 2019 – <i>Domaine Gaget</i> 100% Gamay		46
Saint Emilion Grand Cru, Esprit de Voisin 2015 – <i>Château Jean Voisin</i> 95% Merlot, 5% Cabernet Franc		50
Maranges 1 ^{er} cru « Clos Roussots », 2018 – <i>Domaine Edmond Monnot</i> – PEPITE DU MOIS 100% Pinot Noir		52
 Saint-Joseph, Sept lieux, 2018 – <i>Domaine des Amphores</i> 100% Syrah		54
 Bourgogne, Beaune, 2019 – <i>Domaine Henri & Gilles Buisson</i> 100% Pinot Noir		56
Chassagne – Montrachet 2018 – <i>Domaine Vincent Prunier</i> 100% Pinot Noir		60
Côte Rôtie, Colline de Couzou, 2017 – <i>Domaine Patrick & Christophe Bonnefond</i> 100% Syrah		95

VINS ROSÉS

 Côtes de Provence, Cuvée Lampe de Méduse, 2021 – <i>Château Saint Maur Cru Classé</i> 9 40% Caladoc, 50% Carignan, 10% Merlot		50
Domaine des captives, Cuvée de l'Olivier, 2020 – <i>Vin de France, Gris de gris</i> 34% Cinsault, 30% Grenache, 25% Mourvèdre, 7% Rolle, 4% Syrah	6,5	32

