



COCKTAILS

- 1 **TZATZIKI** 18€
Gin, Thé Earl Grey, Jus de citron, Sirop de sucre de canne, Lait de chèvre entier, concombre, Aneth (Cocktail Clarifié)
- 2 **NAKED & FAMOUS** 23€
Aperol, Chartrreuse jaune, Mezcal, Jus de citron
- 3 **TABARNAK** 23€
Cognac, Cointreau, Sirop d'érable, Roasted Almond bitters
- 4 **PAN MASALA OLD FASHIONED** 15€
Whisky, Sirop de Pan Masala maison, Molasses bitters
- 5 **MISS CHANG** 17€
Rhum, Thé fumé, Jus de citron, Cordial gingembre maison, Sirop d'érable, Orange bitters (Cocktail servi chaud)
- 6 **SMASHING PUMPKIN PUNCH** 17€
Bourbon, Sirop de potimarron épicé maison, Liqueur de châtaigne, Lait
- 7 **APPLE GINGER** 18€
Whisky, Shrub de pomme maison, Ginger ale
- 8 **IT'S A MULE?** 19€
Gin, Liqueur de yahourt maison, Jus de citron, Shrub de pomme maison, Ginger beer
- 9 **PARIS BREST** 17€
Vodka noisette maison, Frangelico, Mousse de lait, Sirop de vanille maison
- 10 **BELLE HÉLÈNE PEAR** 20€
Rhum ambré infusé vanille maison, Liqueur de cacao, Liqueur de poire, Jus de poire
- 11 **LEMON PIE** 18€
Vodka, Limoncello, Purée de mangue, Jus de citron, Blanc d'oeuf, Sirop de sucre de canne, Meringue maison
- 12 **ETERNAL LOVE** 17€
Prosecco, Liqueur de cerise, Sirop de rose maison, Purée de litchi, Jus de citron vert

MOCKTAILS

- A **PINIOLILLO** 11€
Cacao, Semoule de maïs, Lait d'amande, Sirop de sucre de canne
- B **CHICHA MORADA** 12€
Maïs morado, Ananas, Cannelle, Jus de citron, Sirop de sucre de canne
- C **緑のポップコーン (Midori no poppukōn)** 12€
Matcha pop corn, Sirop de potimarron épicé maison, Lait d'amande (cocktail servi chaud)
- D **PURE CHOCOLATE** 11€
Chocolat à l'ancienne infusé noisette maison, Sirop de vanille maison, Lait d'amande
- E **COCO PEARL** 12€
Purée de coco, Eau de coco, Riz au lait

Verchant Plage

CARTE DES COCKTAILS

2022
2023

