

## SUPER SAUCISSES

### SAUCISSE FUMÉE

Laquée sauce barbecue et pickles d'oignons rouges

🌿🥩🍷🍷🍷 - 8 €

### SAUCISSE GOURMANDE

Compotée d'oignons et chips de lard paysan

🍷🍷🍷 - 8 €

### CURRYWURST

L'incontournable saucisse berlinoise

🍷 - 8 €

### SAUCISSE DE VOLAILLE

Chutney d'oignons rouges, sauce raifort et pickles d'oignons rouges

🌿🍷🍷 - 8 €

SAUCISSES ÉLABORÉES PAR LA BOUCHERIE FECHTER À SCHWEIGHOUSE- SUR-MODER

## SUPER BOULETTES

### KEFTA DE BŒUF

Citron confit, tagliatelles de carottes à la harissa, chou rouge, sauce yaourt à la coriandre et oignons croustillants

🌿🍷🍷 - 8 €

### CROMESQUIS VÉGÉ

Galettes de lentilles corail, chou blanc vinaigré et sauce à la menthe

🌿🍷🍷🍷 - 7,90 €

## SUPER HOT DOGS

### GOURMAND

Saucisse gourmande, compotée d'oignons, chips de lard paysan, choucroute caramélisée, oignons croustillants et cornichon

🌿🍷🍷🍷 - 12 €

### BARBECUE

Saucisse fumée laquée sauce barbecue, pickles d'oignons rouges, oignons croustillants, choucroute caramélisée et cornichon

🌿🍷🍷🍷 - 12 €

### VOLAILLE

Saucisse de volaille, chutney d'oignons rouges, sauce raifort, pickles d'oignons rouges, oignons croustillants, choucroute caramélisée et cornichon

🌿🍷🍷 - 12 €

### CURRYWURST

Saucisse curry, oignons croustillants, choucroute caramélisée, sauce curry et cornichon

🌿🍷🍷 - 12 €

### CURRYWURST VÉGÉ

Galettes de lentilles corail, sauce curry, oignons croustillants, choucroute caramélisée et cornichon

🌿🍷🍷🍷 - 10 €

### SUPERKEFTA

Keftas de bœuf, citron confit, tagliatelles de carottes à la harissa, chou rouge, sauce yaourt à la coriandre, pickles d'oignons rouges et oignons croustillants

🌿🍷🍷 - 12 €

### VÉGÉ

Chou blanc vinaigré, cromesquis de lentilles corail, sauce à la menthe, pickles d'oignon rouge, oignons croustillants

🌿🍷🍷🍷 - 10 €

## SUPER GREEN

### SALADE CAESAR

Œuf mollet, nuggets de poulet, croûtons, sauce aux anchois, tomates cerises et copeaux de parmesan

🌿🥚🍷🍷🍷 - 16 €

### SALADE DE KEFTAS DE BŒUF

Tagliatelles de carottes à la harissa, chou rouge, pickles d'oignons rouges, sauce yaourt, coriandre et oignons croustillants

🌿🍷🍷🍷 - 15,50 €

### SALADE VÉGÉ

Cromesquis de lentilles corail, chou vinaigré, tomates cerises, concombre et sauce à la menthe

🌿🍷🍷🍷 - 14 €

## SUPER GOURMANDS

### CHEESECAKE

Au citron vert et à la vanille

🌿🍷 - 7,50 €

### FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA

Et chantilly maison

🌿🍷 - 7 €

### DESSERT DU MOMENT

NOUS CONSULTER

## ACCOMPAGNEMENTS

### FRITES FRAÎCHES

5 €

### FRITES DE PATATES DOUCES

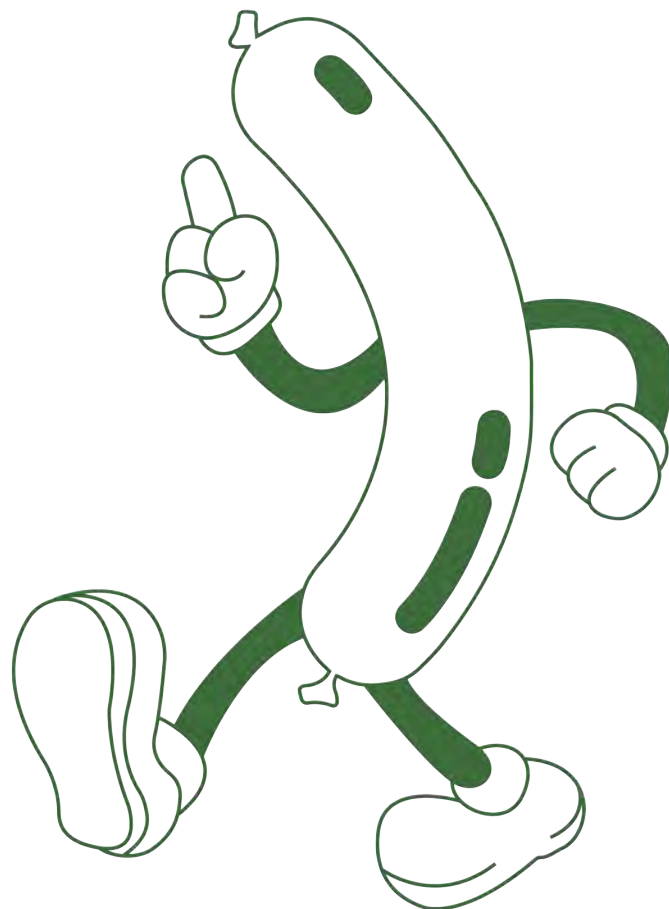
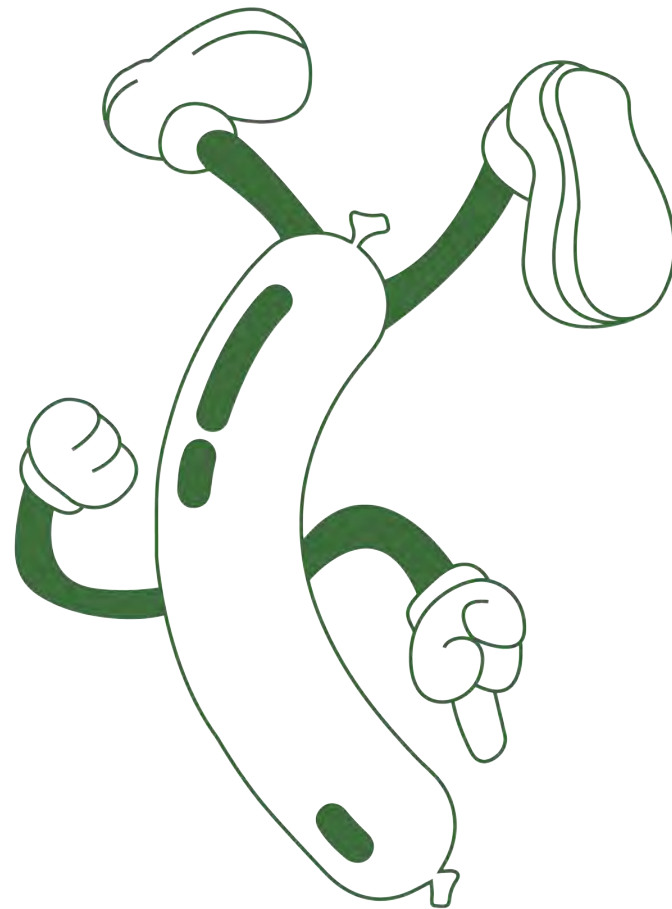
5,50 €

### SALADE VERTE

🌿🍷🍷 - 2,80 €

## SUPERTONIC

SAUCISSES — HOT-DOGS — BOULETTES — SALADES — DESSERTS — BOISSONS



# SUPER



# SAUCISSES



## BIÈRES PRESSION

### BITBURGER PILS

4,8°

25 CL - 3,50 €

50 CL - 6,50 €

### KOSTRITZER PALE ALE

7°

25 CL - 4,30 €

50 CL - 8 €

### KROMBACHER WEIZEN

5,3°

25 CL - 4 €

50 CL - 7,50 €

### MÉTÉOR CERISE

5,5°

25 CL - 4,70 €

50 CL - 8,80 €

### MÉTÉOR IPA

6,2°

25 CL - 4,70 €

50 CL - 8,80 €

### BIÈRE DE SAISON

NOUS CONSULTER

### AMER BIÈRE DE COLMAR

25 CL - 4,20 €

50 CL - 7,90 €

### PANACHÉ

25 CL - 3,50 €

50 CL - 6,50 €



## BIÈRE BOUTEILLE SANS ALCOOL

### BITBURGER 0.0

0,0°

33 CL - 5 €

## VINS BLANCS



### KLEVENER DE HEILIGENSTEIN

14° Gérard Metz AOC

VERRE - 5,80 €

1/2 - 22 €

BTL - 29 €

### WINE NOTE RIESLING

BIO 13,5° Gérard Metz AOC  
Sans sulfites ajoutés

VERRE - 5,80 €

1/2 - 22 €

BTL - 29 €

### GEWURZTRAMINER

BIO 14° Gérard Metz AOC

VERRE - 4,60 €

1/2 - 17,50 €

BTL - 23 €

## VINS ROUGES



### WINE NOTE PINOT NOIR

BIO 14° Gérard Metz AOC  
Sans sulfites ajoutés

VERRE - 6 €

1/2 - 22,80 €

BTL - 30 €

### DOMAINE DES ONDINES

BIO 14° IGP Vaucluse rouge

VERRE - 3,90 €

1/2 - 14,50 €

BTL - 19 €

### BERGERAC ROUGE TRADITION

BIO 13° Domaine Haut MontLong AOC

VERRE - 4,80 €

1/2 - 17,90 €

BTL - 24 €

### CÔTES DU RHÔNE PLAN DE DIEU

BIO 15° AOC

VERRE - 6,60 €

1/2 - 25 €

BTL - 33 €

## VINS ROSÉS



### CUVÉE HARMONY ROSÉ

BIO 13° Gérard Metz AOC

VERRE - 4,60 €

1/2 - 17,50 €

BTL - 23 €

## BULLES



### PROSECCO MARTINI

11,5° DOC

COUPE 10 CL - 5 €

BTL - 27 €

### CRÉMANT D'ALSACE

12° Gérard Metz AOC

COUPE 10 CL - 5,5 €

BTL - 30 €

## APÉRITIFS



### PIMM'S

Liqueur Pimm's & ginger ale

20 CL - 8,50 €

### PASTIS RICARD 40%

2 CL - 3 €

### SPRITZ

Martini Fiero, Prosecco & eau gazeuse

20 CL - 8,50 €

### HUGO

St-Germain, Prosecco & menthe

20 CL - 8,50 €

## EAUX



### LISBETH BLEUE

### LISBETH VERTE

### LISBETH ROUGE

50 CL - 3,50 €

## THÉ GLACÉ MAISON



25 CL - 3,60 €

## JUS DE FRUITS



Sauter

### POMME TROUBLE

### ORANGE BIO

### TOMATE BIO

35 CL - 3,60 €

## SIROPS



### CITRON

### GRENADINE

### MENTHE

### FRAISE

### CASSIS

### MÛRE

### VIOLETTE

### ORGEAT

### PÊCHE

### FRAMBOISE

### PASTÈQUE

### FLEUR DE SUREAU

### FRUIT DE LA PASSION

### HIBISCUS

25 CL - 2,70 €

## SODAS



### SPICY GINGER BEER THOMAS HENRY

25 CL - 3,20 €

### GINGER ALE THOMAS HENRY

25 CL - 3,20 €

### POM'S DE LISBETH

33 CL - 3,50 €

### ELSASS COLA & ELSASS COLA LIGHT

33 CL - 3,50 €

### LIMONADE

25 CL - 2,80 €

### LINESS ORANGE

25 CL - 3,50 €

### DIABOLO

25 CL - 3 €

## KÉFIR LABO DU MOULIN



BIO filières équitables

### GINGEMBRE & AGRUMES

### CITRON & VERVEINE

25 CL - 4,80 €

## CAFÉS



### EXPRESSO

2 €

### EXPRESSO AU LAIT

2,20 €

### DOUBLE EXPRESSO

3,80 €

### GRAND CAFÉ

3,10 €

### GRAND CAFÉ AU LAIT

3,40 €

### CAPPUCCINO

4 €

### LATTE MACCHIATTO

4,50 €

supplément caramel maison +50cts

### CAFÉ VIENNOIS

4,50 €

## CHOCOLATS



### CHOCOLAT CHAUD

4 €

### CHOCOLAT VIENNOIS

5,40 €

## THÉS



Les Jardins de Gaïa  
BIO & équitables

### THÉ NOIR DARJEELING

### THÉ VERT BERGAMOTTE

### ROOIBOS

4 €

## COCKTAILS CHAUDS



### LE SUPERTONIC CAFÉ

15 CL - 10,50 €

Expresso, sirop de sucre de canne, amarena, chantilly, cerise amarena (vous allez oublier l'irish coffee !)

### LE SUPERGROG

15 CL - 8,50 €

Au gin infusé aux épices

: ALSACIEN : BIOLOGIQUE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

NOUS N'ACCEPTONS NI LES CHÈQUES  
NI LES BILLETS D'UNE VALEUR SUPÉRIEURE À 100 €

: ALTERNATIVE LAIT VÉGÉTAL POSSIBLE  
POUR UN SUPPLÉMENT DE 0,50 €



## GIN TONICS

SÉLECTIONNEZ VOTRE GIN ET VOTRE TONIC : NOUS VOUS PROPOSONS 2 FORMULES

### 1 COMPLÉTÉ PAR NOS SOINS



#### THOMAS HENRY

14CL + 1€

#### TONIC ARCHIBALD

BIO PP 14CL + 2€

Sans quinine, à l'amertume délicate de la gentiane

### 2 À DOSER SELON VOS ENVIES



#### AVEC UN TONIC PREMIUM EN BOUTEILLE

+ 4,50€

## NOS TONICS BOUTEILLES

#### TONIC PONDICHÉRY

BIO 20CL

Extra dry  
Citron vert et sureau  
Gingembre et cardamome  
Orange amère

#### TONIC DRIMS

BIO 20CL

Classique  
Basilic et concombre

#### GASTON'IC

BIO 25CL

Classique  
Agrumes

#### CRYPTONIC

20CL

Classique  
Romarin  
Concombre

#### PARIS TONIC

BIO 25CL

Classique  
Hibiscus

## ÉQUILIBRÉS



#### CASTAN

BIO 45° - 10€

Raffiné, il offre de délicates notes de poivre et de menthe sauvage.

#### BACCAE N°01

BIO 40° - 9€

Une palette aromatique centrée sur le genièvre, sublimée par des notes de pamplemousse, gentiane et carvi. Un final subtil de verveine et d'eucalyptus.

#### BOMBAY SAPPHIRE

40° - 6€

Une bouche souple puis complexe et une finale sur la lavande.

#### FARONVILLE GIN

42° - 9,20€

Coriandre, cardamome, angélique, écorces d'orange, fenouil, réglisse, concombre, frais et harmonieux.

#### COQLICORNE LONDON DRY GIN

43° - 6,50€

Frais, floral, citronné, des saveurs de bruyère et une légère amertume due à la reine-des-prés. Un voyage au cœur des forêts du Perche.

#### ORION

BIO 43° - 8,80€

Les arômes subtils et uniques du gin Orion trouvent leur origine dans l'influence de la Méditerranée sur les agrumes et de la haute altitude sur les plantes et fleurs, cultivées dans les Alpes Suisse.

#### OH LA LA ! DISTILLERIE LEHMAN

40° - 6,50€

Du genièvre, what else?  
Simple et efficace.

#### GIN TRADITIONNEL G. MICLO

40° - 7,80€

Un gin élégant et racé, le résultat d'une macération et d'une double distillation, aux notes délicatement citronnées et poivrées.

#### GIN DE NOS JARDINS

BIO 44° - 9,50€

Thym, romarin, origan, lavande et genièvre sont cultivés en agriculture bio à la ferme. Les épices telles que le poivre rose, la cardamome et les agrumes proviennent de producteurs partenaires en agriculture biologique.

#### VO (VERSION ORIGINELLE)

40° - 6,50€

Aux origines du London Dry Gin: des baies de genièvre, la fraîcheur de l'orange & du citron, le caractère affirmé du gingembre, de la canneberge et de la réglisse.

## AGRUMES



#### SUPER BROUSSARD

47° - 9€

Un décollage vers le pays des épices et des agrumes pour atterrir sur une note douce.

#### MR GASTON

BIO 42,5° - 7€

Aromatique et vif. Les agrumes et la fleur de sureau apportent de la rondeur. La finale est poivrée.

#### ZITRUS

42° - 8,30€

L'harmonie entre le citron et le Sichuan, l'orange, le citron et le gingembre fait frétiller vos sens. La patate douce et l'aneth, pour la légèreté.

#### BUDDHA'S HAND

44° - 8€

Guillaume Ferroni utilise frais ses agrumes (main de Buddha, cédrat, citron et orange douce), afin de sublimer les arômes de son gin.

#### LA FRENCH

40° - 8€

Artisanal et gascon, une distillation de citron vert, de citron et de gingembre.

#### MONACO GIN

40° - 9€

Des oranges douces, amères, parfumées, des citrons, des citrons verts, du pamplemousse, de la bergamote, du cédrat et du thym citronné pour un bouquet scintillant en bouche.

#### BIRDIE KAFFIR

44° - 8,70€

Le combava apporte des arômes de citronnelle. Du cubèbe et de la cardamome pour le côté épicé ainsi que de l'amande pour la rondeur sur la finale.

#### GIN PHI

44° - 7,20€

La fraîcheur d'un bouquet d'agrumes, un pur orgasme éthylique.

#### PIN UP WINGS

47° - 9€

Une balade à l'ombre des orangers qui bordent la Méditerranée.

#### GIN LE MANS

43° - 8€

Des saveurs agrumes et florales obtenues après une distillation de 24h.

#### WACKES

42° - 7,8€

Découvrez un Gin d'exception distillé à Colmar, sublimé par des notes raffinées de romarin ensoleillé et de pamplemousse.

## DOUX



#### CHRISTIAN DROUIN

42° - 9€

Une eau-de-vie de pommes à cidre, macérée avec du genièvre, du gingembre et d'autres aromates.

#### GIN DU GOUVERNEUR

40° - 7€

Ce gin va vous faire faire voyager vers des sensations nouvelles grâce à ses notes douces et fruitées.

#### ARANA

40° - 9,50€

Doux et délicat. Un nez floral et raffiné, la bouche est marquée par la prunelle.

#### AUDEMUS PINK PEPPER

44° - 10€

Ce gin associe neuf éléments aromatiques, baies roses, genièvre, cardamome, miel, vanille, fèves de tonka et trois autres gardés secrets. Le haut du panier.

#### CARMINA

42° - 9€

Le bouquet est estival. Il allie les fleurs et les fruits avec l'utilisation de framboise, de cassis, de fleur de sureau, de vanille, de citron et d'orange en plus du genièvre et des variétés de pommes normandes.

#### KOOM

BIO 43° - 8,30€

Gin délicatement épicé, obtenu par infusion de fruits et d'aromates : baie de genièvre, kumquat, fleur d'orange, écorce d'orange amère, raisin sec et baies de Timut.

#### TAU

42° - 7,20€

Un superdosage de fruit de la passion, combava, kiwi, fleur d'hibiscus, houblon, mangue et papaye.

#### PIRA

42° - 9€

Une variété de poire normande appelée Domfront se trouve associée au genièvre, à la vanille, au citron, au poivre noir et à la racine d'iris.

#### MR. GASTON SHERRY CASK FINISH

BIO 43° - 7,40€

Cinq ingrédients issus de l'agriculture biologique : baies de genévrier, coriandre, écorces de citron, mandarine et fleur de sureau.

## FLORAUX



#### LADY OF BARBÈS

BIO 45° - 10€

Un gin floral élaboré à partir de baies de genièvre, de rose de Damas de géranium rosat, de baies roses & de reine des prés.

#### G'VINE FLORAISON

40° - 8€

Une base d'alcool de raisin, infusée avec 10 plantes aromatiques dont la fleur de vigne.

#### PARCELLE

BIO 43° - 10€

Gentiane, fleur de sureau et genièvre pour ce gin artisanal, comme une Sainte Trinité pour spiritueux : une révélation.

#### CITADELLE

44° - 8€

Un nez de jasmin, de chèvrefeuille et de cannelle. Une bouche empreinte de fraîcheur florale.

#### GIN DISTILLERIE DE STRASBOURG

BIO 45° - 10€

Ne vous méprenez pas sur l'origine des plantes qui le composent, si vous sentez des notes méditerranéennes, les aromates proviennent bel et bien d'Alsace !

#### MODERTAL BLEU

42,5° - 6,80€

Un gin alsacien aux douces notes d'aspérule et de prunelle. Fermez les yeux... Vous êtes chez Mamama.

#### MODERTAL ROUGE

42,5° - 6,80€

Un gin alsacien aux douces notes de sureau et d'églantine. Cette fois, vous êtes chez Papapa.

#### LA BOUCHE N°2 — LES LANDES

BIO 42° - 8€

Arômes fleuris et légèrement résineux. De jeunes bourgeons de pin et fleurs de camomille lui confèrent rondeur et gourmandise.

#### MIRABEAU

43° - 8,50€

La coriandre équilibre l'acidité du citron. Des racines d'iris, d'angélique pour des notes végétales. La rosé, la lavande, le jasmin apportent une touche forale. Le laurier, le thym et le romarin confèrent un caractère herbacé.

#### MELIFERA

43° - 8,70€

Fleurs d'immortelle, de cardamome d'angélique de macaron et d'autre plantes indigènes. Souvenirs de plage, de promenades dans les dunes et d'effluves chaudes et fleuries garantie.

## ÉPICÉS ET COMPLEXES



#### BLACK PACIFIC

40° - 6,50€

Ici dominent les senteurs de maquis et de garrigues, gorgées de soleil, libérées par le houblon Pacific Gem. Très aromatique, la bouche dévoile des arômes d'épices douces suivis d'une légère acidité en fin de bouche. La finale offre quant à elle des notes d'anis.

#### LESS IS MORE

40° - 6,50€

Deux ingrédients seulement, baie de genièvre et houblon amarillo. Aromatique de fruits exotiques, notes réglissées passant de la menthe sauvage à la cardamome, une fin de bouche aux notes de fleur de sureau.

#### LORD OF BARBÈS

BIO 45° - 10€

Un gin bio avec des notes de noix de muscade, pain de sucre et mangue. Lord of Barbès s'adresse aux esthètes du quotidien.

#### LA BOUCHE N°1 — CAP FERRET

BIO 44° - 8,80€

Aérien. Il est finement iodé, notamment grâce à une distillation de coquilles d'huitres de la cabane Mimbeau.

#### BIRDIE SHISO

44° - 8,70€

Utilisée dans la cuisine traditionnelle japonaise, la feuille de Shiso a un parfum unique avec des notes de citronnelle et d'hibiscus.

#### ACMÉ

41,5° - 8,10€

Un gin aux bourgeons de sapin des Pyrénées, distillé à Thuir. 12 plantes dont l'absinthe, la gentiane, l'anis vert et la réglisse.

#### BAINOIRE

42° - 9,70€

En référence aux « Bathub Gins » produits aux États-Unis lors de la prohibition. Sans distillation, mais une macération de plantes et épices, d'où sa robe jaune.

#### MALOUIN'S

43° - 10€

Un gin breton, au subtil mélange de coriandre, de zestes de yuzu, d'oranges et surtout des algues cueillies à la main à marée basse.

#### BB9

BIO 41° - 8,20€

Du poivre de timut, du thym, du romarin, de la sauge, de la coriandre, des zestes de bergamote et citron et un alambic Stupfleur, (pièce d'orfèvrerie réalisées à la main) permettant d'obtenir un spiritueux rond et suave.

#### GRIAN

42° - 8,30€

Issu d'une famille de vignerons, Léo Brand nous offre un gin à base de cardamome, de verveine, betterave, baies de Goji, aneth, poivre de Sichuan et gingembre.

#### BIRDIE CRISPA

44° - 8,70€

Des saveurs épicées et boisées grâce au poivre de Likouala, pour finir sur la douceur de la fève de tonka, amenant une rondeur rappelant la vanille.

#### HEOL AN ORIENT 1672

BIO 42° - 8,20€

Du nom du navire qui ramena, après deux ans de voyages en Extrême Orient, épices et aromates. Ce navire donna aussi son nom à la ville de Lorient. Un gin épicé qui vous fera voyager.

#### GIN DISTILLERIE DE LA SEINE

44° - 7,6€

Gin composé d'une eau de source, de plantes familières et incontournables comme le genièvre, l'ortie et l'estragon.

#### ROSA

BIO 43,9° - 10€

Distillé à Strasbourg en circuit court. Un nez floral et épicé. Des saveurs exotiques apportées par le géranium rosat.

#### MELIFERA CORZA

BIO 43° - 9€

Puissant et subtil, des notes de myrte et d'immortelle séchée @un ensemble complexe et harmonieux de 18 botaniques.

#### MR. GASTON MIZUNARA CASK FINISH

BIO 44° - 8€

Fraîcheur et notes d'agrumes. Le côté poivré est accentué par le passage en fût de chêne de Mizunara apportant rondeur et délicatesse. Une finale harmonieuse avec des notes de vanille épicée.

#### JUILLET GIN

44° - 9,50€

Par la Maison Ferroni à Aubagne en Provence. Le fil conducteur de ce gin est l'anis sur lequel se greffent des notes de fruits d'été. C'est frais, c'est bon.

#### MEUNIER

42° - 9,20€

Élaboré à partir de 12 botaniques : genièvre, sureaux noir, coriandre, angélique, iris, fenouil, cardamome, écorce d'oranges, grenade, baies de Goji, réglisse, muscade

#### JOS'BERRI

BIO 45° - 9€

Attention pépite : un gin alsacien résineux et herbacé avec des notes de coing, de carvi, de cumin et une note finale de rhubarbe.

#### PEPPER GIN

40° - 8,80€

Distillation de dix poivres choisis pour leurs côtés fruités. Un gin d'exception.

#### GVINE NOUAISON

45° - 8€

14 plantes et épices. Parmi elles: les baies de genièvre, la cardamome, le gingembre et certaines plus sophistiquées comme le bois de santal, la bergamote, la prunelle, le poivre de Java et le vétiver.

#### GIN FORESTIER G. MICLO

43° - 8,70€

Des botaniques des forêts alsaciennes (baies d'alisier sauvage, églantine, sureau, sorbier, prunelle et myrtilles). Des notes de résine et de sous-bois.

#### LA ROSE DES VENTS

42° - 10€

Inspiré des anglais implantés en Inde qui aromatisaient leur gin avec le pistil de safran et le poivre du Timut.

#### BIRDIE TIMUT

44° - 8,70€

Des parfums de rose et de pamplemousse. Une attaque poivrée suivie d'arômes de cardamome, puis de subtiles arômes de menthe.

#### MOON GIN

45,8° - 8,60€

Baies de Goji, coriandre, poivre de Timut et piment d'espelette.

#### TOMPSON'S GIN

42,6° - 8,90€

Issu des macérations de quinze ingrédients naturels, dont le caviar d'Aquitaine, les pêches de vignes et la distillation de raisins. Un gin floral, épicé et long en bouche.

#### MAGELLAN

44° - 7,30€

Triple distillation lente, épices et botaniques ajoutés pour une quatrième distillation. Des notes de muscade, d'écorce d'orange et de clous de girofle. Une couleur bleue due à l'infusion de racines et de fleurs d'iris.

## LES INFUSÉS

40° - 6,50 €

Sur une base de Bombay Sapphire.

VERVEINE

ROMARIN

GINGEMBRE

CONCOMBRE  
ET CARDAMOME

BAIES DE SICHUAN

PIMENT OISEAU

CANNELLE

CERISE AMARENA

## SUPER PLANCHES

COMMENT ÇA MARCHE ?

- 1 Chaque verre contient un gin de famille différente.
- 2 Vous mettez un glaçon.
- 3 Complétez avec le tonic en dosant grâce au petit verre à shot rempli à ras.
- 4 Dégustez !

NOUS VOUS PROPOSONS  
2 FORMULES:

### 1. L'ALSACIENNE

25,00 €

V.O

ZITRUS

TAU

MODERTAL ROUGE

JOS' BERRI

### 2. LA FRANÇAISE DE L'INTÉRIEUR

25,00 €

COQLICORNE

MR GASTON

CHRISTIAN DROUIN

MELIFERA

BLACK PACIFIC

- ÉQUILIBRÉ
- AGRUME
- DOUX
- FLORAL
- ÉPICÉ
- TONIC AU CHOIX
- VERRE DOSEUR

## COCKTAILS AU GIN

### NEGRONI

9 CL - 11 €

Martini rubino & Campari

### WHITE NEGRONI

9 CL - 11 €

Lillet blanc & Suze

### LONDON MULE

15 CL - 9,50 €

Ginger beer, jus de citron vert & concombre

### LA GOURMANDISE

18 CL - 11 €

Violette, jus de citron vert, crème de framboise, tonic Archibald sans quinine

### GIN FIZZ

20 CL - 12 €

Sucre, jus de citron, émulsifiant végan & eau gazeuse

### L'ÉTÉ INDIEN

15 CL - 11 €

Bombay infusé aux baies de Sichuan, miel, jus de citron, ginger ale & écorce d'orange

## COCKTAILS AU GIN SANS ALCOOL

Avec du Ceder's Crisp, un « gin » sans alcool à base de 18 plantes, dont le genièvre.

### CEDER'S MULE

15 CL - 7 €

Ginger beer, jus de citron vert & concombre

### CEDER'S FIZZ

20 CL - 8 €

Sucre, jus de citron, émulsifiant végan & eau gazeuse

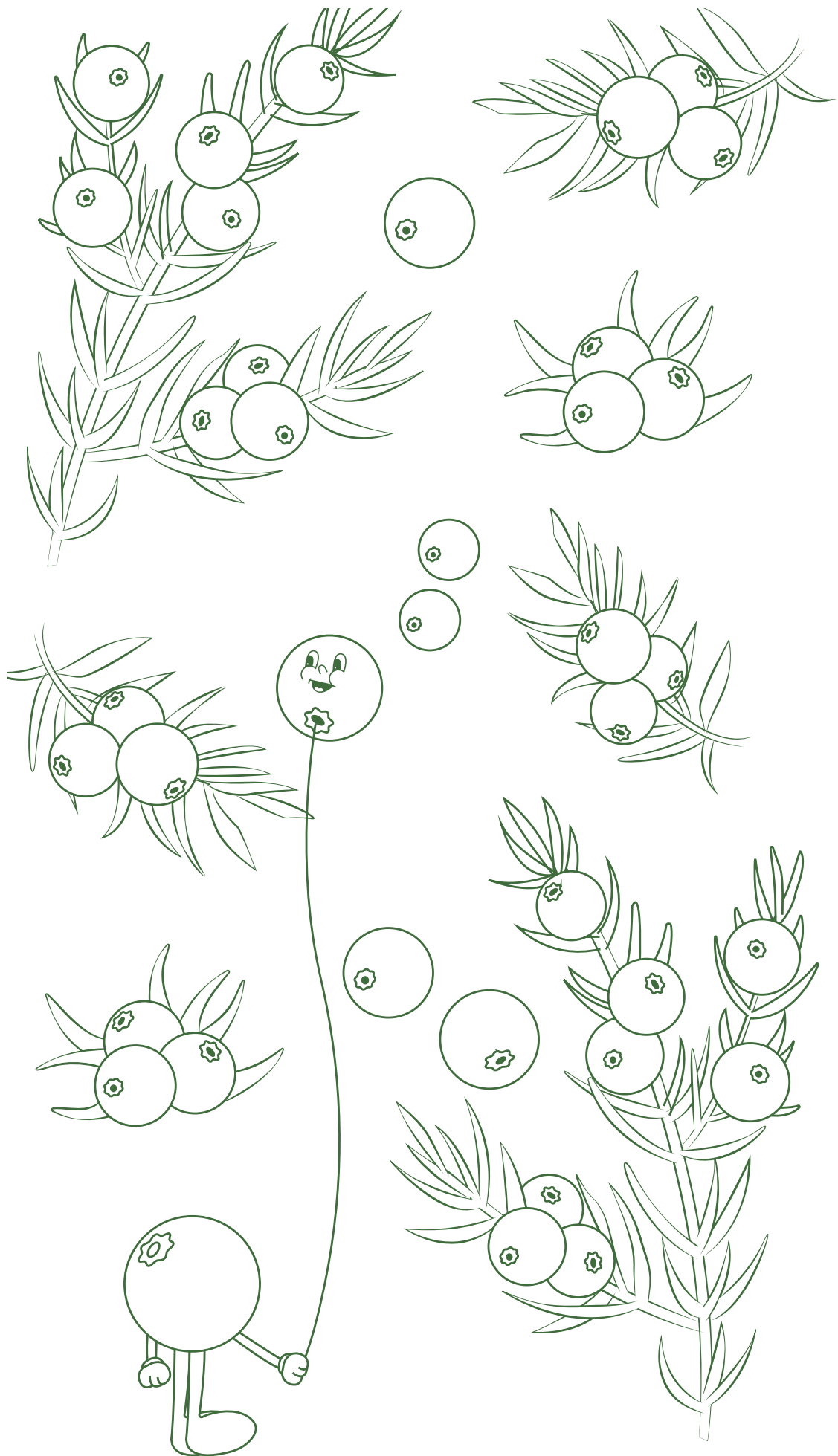
### CEDER'S TONIC

20 CL - 7,50 €

Avec du tonic Archibald

SUPERTONIC

GINS — COCKTAILS — TONICS



SUPER



GINS