



**NO ENTRY**

Paris 9<sup>e</sup>

### **GIN FREEZE / 13**

Gin Tanqueray Ten, Suze, liqueur Merlet Lune  
d'abricot, cordial d'agrumes et gingembre,  
kombucha • 15 cl

### **TROPICAL LOVELAND / 13**

Rhum blanc Clairin Communal infusé  
à la patate douce, sirop de gingembre  
et vanille • 12 cl

### **MEXICANA / 14**

Tequila Altos, Mezcal Nuestra Soledad,  
sirop de sucre, whisky Ardbeg Wee Beastie 5 ans,  
bitter orange et mandarine • 20 cl

### **SWINGING TONIC / 14**

Plymouth Sloe Gin, Cocchi Americano  
Rosa, whisky Ardbeg Wee Beastie 5 ans,  
absinthe à la rhubarbe,  
tonic concombre • 25 cl

### **MILKPUNCH / 14**

Gin Tanqueray, Sherry Lustau San Emilio Pedro  
Ximenez, Campari, lait • 10 cl

### **BOULEVARDIER / 15**

Whisky Weller 12 ans,  
Vermouth Cocchi parfumé au café Arabica,  
liqueur de noisettes, Fernet-Branca · 12 cl

### **PURPLE MULE / 12**

Vodka Ketel One, shrub aux fruits rouges,  
pastis, ginger beer · 13 cl

### **MY CHÉRIE AMOUR / 12**

Blanche bio de Christian Drouin,  
liqueur Escubac, Chartreuse verte et jaune,  
Suze, bissap à la menthe, bitter Angostura,  
Fernet-Branca · 10 cl

### **INNAMORAMENTO / 10**

Bissap à la menthe, Kombucha,  
citron vert · 20 cl

### **AFTERGLOW / 10**

Pomme de Normandie, shrub aux fruits rouges,  
sirop de Sauge, Perrier · 25 cl

Chef barman : Téo Ma Tri

La plupart des cocktails classiques sont disponibles à la carte. Afin de limiter notre impact environnemental, nos pailles sont faites à base de blé recyclé. Pour les personnes intolérantes au gluten, n'hésitez pas à demander une paille en inox.