

## COCKTAILS

EN TOUT TEMPS

### Sésame!

(GOÛTEUX THYM-BRANT)

Sirop de Sesame Grillé, Thym, Citron, Blanc d'Oeuf,  
Gin Citadelle.

16.

### Edimbourg Sour

(FRAIS ET PIQUANT)

Sirop de Miel et Gingembre, Citron, Blanc d'oeuf, Glen  
Morey Chardonnay, Porto Taylor 10 ans.

15.

### Le Jack

(FORT ET RÉCONFORTANT)

Bitter Cerise Café, Amaro di Angostura, Cynar,  
Whisky Japonais Fuyu, Liqueur Maraschino.

19.

### Le Moulin Rouge

(SUCRÉ ET RAFRÎCHISSANT)

Sirop de Bissap, Romarin, Tequila Cazadores,  
Luxardo Maraschino.

15.

### Hemingway Mescalita

(FUMÉ ET PERTURBANT)

Sirop de Coco Curry, Pamplemousse, Lime, Dry  
Curacao, Mezcale Convite.

17.

### Vieux Samourai

(DOUX ET TRANCHANT)

Sirop de Poire Poché, Bitter Cardamone, Bitter Poire,  
Poivre de Sichuan, Gin Etsu, Liqueur de Stroopwafel.

19.

### La Folie de Capri

(FRUITÉ ET ENTRAÎNANT)

Fruit de la Passion, Ananas, Blanc d'Oeuf, Angostura,  
Luxardo Limoncello, Grappa de Negri.

16.

### Soleil de Pologne

(ENCORE GAGNANT)

Mangue, Thé à la Mangue Épicé, Pamplemousse,  
Vodka Belvedere.

16..

### 008

(CHOCOLAT ET PUISSANT)

Rhum Zacapa, Laphroaig, Chinotto, Bitter  
Scappy Chocolate.

23.



## COCKTAILS

### CLASSIQUES

#### Sazerac

Cognac Hennessy, Canadian Club Rye, Bitter Peychaud  
Bitter Angostura, Absynthe La Fleure Bleue.

Cognac 19, Rye 15, Moitié/Moitié 17

#### Aviation

Gin Citadelle, Luxardo Maraschino, Liqueur de  
violette, Citron.

14.

#### Gimlet

Gin Citadelle, Jus de Lime,  
Demandez le Gimlet du Moment

14.

#### Dark & Stormy

Rhum Plantation Dark, Jus de Lime, Bière de  
Gingembre maison.

16.

### APERITIFS

#### Kir du Henri

Safran, Bitter Peychaud, Mousseux.

16.

#### Bloody Henri

Réduction de Légumes Maison, Aquavit, Sauce  
Piquante au Bourbon.

15.

#### Spritz des Iles

Mousseux, Soda, Apéritif Québécois.

14.