

*Night Flight*  
— BAR —



## COCKTAILS

Tous les cocktails sont à 15 euros  
Élaborés par Oscar Quagliarini

### JAÏPUR

Gin Tanqueray Earl Grey, miel à la verveine, pamplemousse, liqueur de sureau, Peychaud bitter

### PÊCHE & BULLES

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial, arôme pêche, mousse de liqueur de sureau

### BAIES, BLUE, AMER

Gin Tanqueray, vermouth blanc & sec, jasmin, blue bitter

### YLANG N°0

Vodka Fair, liqueur Ylang n°0

### CASPER INA

Yagura Cachaca, sucre semi-doux, jus de citron vert

### ÉPICES ROSES

Tequila, liqueur Habanero, jus de pamplemousse, tonic, fumée noire

### BOIS EN CUIR

Rhum Plantation, Marsala Vecchio Florio, liqueur Procrastination, santal

### GERANIUM & FRAMBOISE

Whisky Bulleit Rye, citron, coulis de géranium & framboise

### CITRON AMER

Gin Tanqueray, Bourgouin Verjus, citron vert, lavande, liqueur de gentiane

### POIRE, POMME & CARDAMOME

Bourgouin Cognac, cidre extra brut, mousse de liqueur de poire & cardamome

### MARY EN INDE

Vodka Fair, jus de tomate jaune, poivre de kampoï fumé, poudre Retour des Indes

### ESPRESSO CHAI TINI

Vodka Fair infusée au Thé Chaï, liqueur de café Galliano Ristretto, mousse de sureau

## CARTE SNACK

### A PARTAGER TO SHARE

Les frites, Béarnaise maison  
*Homemade french fries with Bearnaise sauce*  
7€

Les légumes croquants, houmous bio  
*Crispy vegetables, organic houmous*  
9€

La cécina de boeuf  
*Cecina's beef*  
12€

Les copeaux de foie gras et le pain de M. Poujéran  
*Foie gras on toasts*  
18€

L'assiette de saumon fumé (label rouge bio)  
*Smoked salmon plate*  
17€

Le Croc Paris au gouda truffé  
*Croque-Monsieur with truffled gouda*  
19€

L'assiette de fromages,  
sélection de la ferme d'Alexandre  
*Cheese plate from Alexander farm*  
12€

L'assiette de gouda truffé  
*Truffled gouda plate*  
12€

### NOS MINIS CRÉATIONS OUR LITTLE CREATIONS

Volaille truffée et son pain brioché  
*Truffled chicken, brioche bread*  
12 €

Saumon fumé accompagné de son pain aux céréales  
*Smoked salmon, cereals bread*  
9€

Chèvre miel et son pain aux olives  
*Goat cheese and honey, olives bread*  
8€

## DESSERTS

Nos glaces à partager  
*Ice cream to share*  
14€

Chocolat/ Vanille  
*Chocolate/ Vanilla*

# ALCOOLS & SPIRITUEUX

## LIQUEURS 12

Bitter blanc  
Vermouth blanc  
Vermouth sec  
Marsala Vecchio Florio Riserva  
Procrastination H  
Theoria  
Liqueur Tetratea  
Cynar  
Galliano ristretto  
Amaro angostura  
Liqueur Habanero

## BOURBON & RYE

Koval Millet	19€
Mitchers small batch	18€
Slow hand	18€
Bulleit bourbon	15€
Widow Jane	20€
Elija Craig	18€
Journeyman rye	18€

## PISCO

La Caravedo	12€
La Diablada	13€

## TEQUILA

Calle 23 reposado	16€
Calle 23 anejo	17€
Don Fulano blanco	16€
Don Fulano repo	15€
Fortaleza blanco	18€

## MEZCAL

Mezcal chichicapa	15€
Mezcal iberico	19€
El Jolgorio Cuixe	17€

## VODKA

Ketel One	14€
Veuve Capet	15€
Stoli Elit	17€
Chase	16€
Green Bar	14€
Mamont	15€

## GIN

Botanist	17€
Old english	14€
T-ten	14€
Gin sea	14€
Koval	16€
Helsinki	14€
Vidda	16€
Haymans old reserve	15€
Hendrick's	16€
Monkey's	17€

## RHUM

Plantation Jamaica 2005	15€
Aguardiente de cana	15€
Nine leaves clear	22€
Nine leaves spring	24€
Plantation Original Dark	15€
Mezan Trinidad 2003	17€
Smith & Cross	15€

## CALVADOS

Michel Huard 97'	19€
Michel Huard 93'	21€

## VERMOUTH SHERRY PORTO

11€

Punt & Mes
697 blanc
Cocchi dopo teatro
Martelletti
Sherry casa del inca
Sherry candela
Porto Grahams nature
Porto Grahams Six Grapes

## WHISKY

Dalmore Port Wood	21€
Dalmore 2008	20€
Ardbeg Uigeadail	17€
Ardbeg Corryvreckan	17€
Ardbeg An Oa	25€
Hakushu 12 YO	22€
Hakushu distiller Edition	18€
Yamazaki 12 YO	22€
Yamazaki distiller Edition	18€
Talisker Port Ruighe	16€
Signatory Vintage 2010	18€
Amrut	15€
Puni	19€
Lagavulin 16 YO	15€
Bruichladdich Classic Laddie	18€
Octomore	46€
Kilchoman Machir Bay	25€
Glendronach 8 YO	20€