

BAR ROOFTOP & PARTAGE

AU HUITIEME

Du Mardi au Samedi
17H00 - 23H30

Tuesday to Saturday
5:00 pm - 11:30 pm

COCKTAILS CREATION

14.00 €



L'Eve & Jack (18 cl)

Jack Daniels, citron, sirop de gingembre, jus de pomme

Jack Daniel's, lemon, ginger syrup, apple juice

Wood Berry (14 cl)

Gin, vermouth blanc, jus de citron, purée de fraise, jus de pamplemousse

Gin, white vermouth, lemon juice, strawberry purée, grapefruit juice

Llama Rosa (18 cl)

Tequila, crème de pêche, purée de fraise, granini citron, poudre sakura rosée

Tequila, peach liqueur, strawberry purée, Granini lemon juice, pink sakura powder

La Madeleine (15 cl)

Amaretto, triple sec, sirop orgeat, jus d'ananas, blanc d'oeuf / aquafaba

Amaretto, triple sec, orgeat syrup, pineapple juice, egg white / aquafaba

Spicy Flower (18 cl)

Tequila piment infusé, triple sec, jus de citron, jus de mangue

Chili-infused tequila, triple sec, lemon juice, mango juice

Pearly Spencer (13,5 cl)

Gin, crément, jus de citron, jus de poire

Gin, Crémant (sparkling wine), lemon juice, pear juice

MOCKTAILS

10.00 €

12,5 cl



Pink Paradise

Jus de fraise, jus d'ananas, jus de citron, vanille

Strawberry juice, pineapple juice, lemon juice, vanilla

Zeste Tropical

Purée passion, sirop gingembre, jus mangue, ginger beer

Passion fruit purée, ginger syrup, mango juice, ginger beer

Tropical Sunrise

Jus mangue, jus d'ananas, cranberry

Mango juice, pineapple juice, cranberry

Virgin Colada

Jus d'ananas, purée de coco, sirop de rhum

Pineapple juice, coconut purée, rum syrup

**N'hésitez pas à demander à nos bartenders de vous préparer
votre cocktail préféré.**

Feel free to ask our bartenders to prepare your favorite
cocktail.

LES INCONTOURNABLES

13.00 €

Mojito (18 cl)

Rhum blanc, menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante

White rum, mint, lime, cane sugar, sparkling water

Daiquiri (8 cl)

Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne

White rum, lime juice, cane sugar

Moscow mule (10 cl)

Vodka, citron vert, ginger beer

Vodka, lime, ginger beer

Margarita (8 cl)

Tequila, triple sec, jus de citron vert, sucre de canne

Tequila, triple sec, lime juice, cane sugar

Bloody Mary (12 cl)

Vodka, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri, Tabasco

Vodka, tomato juice, lemon juice, celery salt, Tabasco

Old Fashioned (12 cl)

Bourbon, sucre, 2 dash Angostura, zeste d'orange

Bourbon, sugar, 2 dashes Angostura bitters, orange zest

Pina Colada (16 cl)

Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas

White rum, coconut purée, pineapple juice

Cosmopolitan (8 cl)

Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert

Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice

Apérol Spritz (15 cl)

Prosecco, Aperol, eau gazeuse, tranche d'orange

Prosecco, Aperol, soda water, orange slice



SUSHIS ET MAKIS

Week-end uniquement

4 Pièces

Maki végétarien potager

Vegetarian garden maki

6.50 €

Maki chèvre frais & noix

Fresh goat cheese and walnut maki

7.50 €

Maki reblochon & jambon cru

Reblochon cheese and cured ham maki

7.50 €

Maki thon avocat & fromage

Tuna, avocado and cheese maki

9.00 €

Nigiri saumon

Salmon nigiri

10.00 €

Nigiri thon

Tuna nigiri

11.50 €

Assortiment de 6 pièces

6 pieces assortment

13.00 €

Assortiment de 12 pièces

12 pieces assortment

24.00 €



PLANCHES A PARTAGER

	Petite	Grande
Planche de fromage ou charcuterie Cheese or charcuterie board	13.00 €	20.00 €
Planche mixte Mixed cheese & charcuterie board	16.00 €	24.00 €
Planche à tartiner Caviar d'aubergine, houmous, tapenade, olives Spread platter: Eggplant caviar, hummus, tapenade, olives	16.00 €	
Planche de saumon fumé Planche de saumon fumé, fromage frais aux herbes et blinis Smoked salmon board: smoked salmon, herbed cream cheese, and blinis	16.00 €	24.00 €



SUCRE

Tiramisu	9.00 €
Assortiment de desserts 3 desserts du chef 3 chef's desserts	9.00 €